

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS
SECTION VI – ALLÉGATIONS CONCERNANT LA VALEUR NUTRITIVE

Table des matières

VI – Allégations concernant la valeur nutritive (ou allégations nutritionnelles)	VI - 1
Principes généraux	VI - 1
Définition	VI - 1
Bien-fondé des critères	VI - 1
Uniformité dans la terminologie et l'utilisation	VI - 1
Portion et quantité de référence sous-tendant les allégations nutritionnelles	VI - 1
Fondement législatif	VI - 1
Information nutritionnelle requise en présence d'une allégation	VI - 2
Synonymes	VI - 2
Allégations négatives	VI - 2
Faible teneur en, sans	VI - 2
«À x % sans (élément nutritif)»	VI - 3
Non-ajout	VI - 3
Allégations positives	VI - 4
Contient, bonne source de, excellente source de, à teneur élevée en, à teneur très élevée en	VI - 4
Protéines	VI - 5
Vitamines et minéraux nutritifs	VI - 5
Source d'éléments nutritifs	VI - 5
Fortifié en, enrichi de, vitaminé avec	VI - 5
Allégations relatives à des combinaisons d'aliments	VI - 6
Allégations comparatives	VI - 6
Léger	VI - 10
Utilisation du terme «léger» pour décrire un aliment	VI - 15
Maigre et extra-maigre	VI - 18
Produits de viande, y compris la viande de volaille et les produits de la pêche (autre que la viande hachée, y compris la viande de volaille)	VI - 18
Viande (nom de l'espèce) hachée, y compris la viande de volaille	VI - 19
Repas préemballés pour régime amaigrissant ou présenté comme permettant d'atteindre et de maintenir un poids-santé	VI - 20
Exigences relatives à certains éléments nutritifs	VI - 20
Énergie	VI - 20
Déclaration de l'énergie	VI - 20
Allégations relatives à l'énergie	VI - 20
Tableau récapitulatif des allégations relatives à l'énergie	VI - 21
Protéines et acides aminés	VI - 24
Déclaration des protéines	VI - 24
Tableau récapitulatif des allégations relatives aux protéines et aux acides aminés	VI - 25
Matières grasses, acides gras et cholestérol	VI - 27
Déclaration des matières grasses, des acides gras et du	

cholestérol	VI - 27
Allégations relatives aux acides gras et au cholestérol	VI - 27
Tableau récapitulatif des allégations relatives aux matières grasses	VI - 28
Tableau récapitulatif des allégations relatives aux acides gras	VI - 31
Tableau récapitulatif des allégations relatives au cholestérol	VI - 33
Glucides, édulcorants et fibres alimentaires	VI - 35
Déclaration des glucides et des édulcorants	VI - 35
Sans sucre ajouté, non sucré, non édulcoré	VI - 36
Moins sucré, légèrement édulcoré	VI - 37
Sucré, édulcoré	VI - 38
Tableau récapitulatif des allégations relatives aux glucides	VI - 38
Fibres alimentaires et fibres nouvelles	VI - 42
Sources de fibres alimentaires dans la liste des ingrédients	VI - 43
Allégations relatives aux fibres alimentaires	VI - 43
Son, son d'avoine, son de maïs	VI - 45
Son de blé	VI - 45
Son d'avoine	VI - 45
Son de maïs	VI - 46
Son de riz	VI - 46
Tableau récapitulatif des allégations relatives aux fibres alimentaires	VI - 46
Information sur les sources de fibres alimentaires	VI - 48
Sodium (sel) et potassium	VI - 54
Déclaration du sodium et du potassium	VI - 54
Allégations relatives au sodium et au potassium	VI - 54
Salé	VI - 54
Sans sel ajouté, non salé	VI - 54
Moins salé, légèrement salé	VI - 55
Tableau récapitulatif des allégations relatives au sodium (sel)	VI - 56
Tableau récapitulatif des allégations relatives au potassium	VI - 58
Vitamines et minéraux nutritifs	VI - 58
Déclaration des vitamines et des minéraux nutritifs	VI - 58
Terminologie, ordre de déclaration et mise en évidence	VI - 59
Apports quotidiens recommandés de vitamines et de minéraux nutritifs	VI - 60
Quantités minimums de vitamines et de minéraux nutritifs requises aux fins des allégations visant des aliments destinés aux personnes âgées d'au moins deux ans	VI - 61
Quantités minimums de vitamines et de minéraux nutritifs requises aux fins des allégations visant des aliments destinés aux nourrissons et aux enfants âgés de moins de 2 ans	VI - 62

Tableau récapitulatif des allégations relatives aux vitamines et aux minéraux nutritifs	VI - 63
Conformité des déclarations et des allégations nutritionnelles	VI - 65
Principes généraux	VI - 65
Définitions	VI - 65
Définition des éléments nutritifs	VI - 65
Méthodes d'analyse	VI - 65
Marges de tolérance pour la déclaration des éléments nutritifs	VI - 66
Bases de données	VI - 68
Utilisation du Fichier canadien sur les éléments nutritifs	VI - 69
Politique de conformité relative à la teneur en éléments nutritifs pour des produits précis	VI - 69
Calcul de la valeur nutritive	VI - 70
Calcul de la valeur énergétique	VI - 70
Conversion des calories en kilojoules	VI - 70
Exemples de calcul de la valeur énergétique	VI - 70
Valeur énergétique des itols et du polydextrose	VI - 71
Valeur énergétique des fibres alimentaires	VI - 72
Valeur énergétique du son	VI - 72
Calcul de la cote protéique	VI - 72
Calcul des matières grasses	VI - 73
Calcul des acides gras	VI - 74
Calcul des glucides	VI - 74
Calcul des sucres	VI - 74
Calcul des itols	VI - 74
Calcul des fibres alimentaires	VI - 74
Calcul du % de l'apport quotidien recommandé pour les vitamines et les minéraux nutritifs	VI - 75
Calcul des teneurs en vitamines particulières	VI - 76
Vitamine A	VI - 76
Vitamine D	VI - 77
Vitamine E	VI - 78
Vitamine C	VI - 79
Thiamine	VI - 80
Riboflavine	VI - 80
Niacine	VI - 80
Pyridoxine	VI - 81
Folacine	VI - 81
Vitamine B ₁₂	VI - 81
Acide pantothénique	VI - 81
Calcul des teneurs en vitamines et en minéraux nutritifs pour lesquels il n'existe pas d'apports quotidiens recommandés	VI - 81
Annexe 1 – ANNEXE K (<i>Ration quotidienne normale</i>)	VI - 83
Annexe 2 – Aliments auxquels on peut ou on doit ajouter des vitamines, des minéraux nutritifs et des acides aminés	VI - 85

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

VI – Allégations concernant la valeur nutritive (ou allégations nutritionnelles)

6.1 Principes généraux

6.1.1 Définition

Une allégation concernant la valeur nutritive, ou allégation nutritionnelle, est une mention ou une expression qui **décrit, directement ou indirectement, la teneur en un ou plusieurs éléments nutritifs** d'un aliment ou d'une catégorie d'aliments.

6.1.2 Bien-fondé des critères

6.1.2.1 Uniformité dans la terminologie et l'utilisation

Des termes décrivant la valeur nutritive des aliments, comme **«bonne source de»**, **«teneur élevée en»**, **«faible teneur en»** et **«sans»**, peuvent aider les consommateurs à choisir des aliments qui ont des caractéristiques nutritionnelles particulières. Cependant, si la quantité visée par un terme de ce genre n'est pas pertinente ou varie d'une catégorie d'aliments à l'autre, le consommateur peut ne plus rien y comprendre ou être trompé. Par conséquent, il est nécessaire d'adopter une terminologie uniforme et d'utiliser ces termes toujours de la même façon. Dans les rubriques qui suivent, on présente la terminologie et les critères quantitatifs devant servir à établir les allégations positives et négatives. D'autres critères sont également fournis dans les tableaux récapitulatifs pour les éléments nutritifs spécifiques.

6.1.2.2 Portion et quantité de référence sous-tendant les allégations nutritionnelles

La portion déclarée sur l'étiquette sous-tend plusieurs allégations concernant la valeur nutritive. Dans le cas de l'allégation «sans matières grasses», tant la quantité de référence que la portion déclarée sur l'étiquette de l'aliment servent de base à l'allégation. À l'avenir, on prévoit que toutes les allégations concernant la valeur nutritive se fonderont sur les quantités de référence (en plus des portions).

6.1.3 Fondement législatif

Des critères relatifs à la composition d'un aliment doivent être respectés lorsqu'on fait des allégations nutritionnelles comportant des termes tels que **«sans»**, **«faible teneur en»**, **«maigre»**, **«extra-maigre»**, **«léger»**, **«source de»**, **«bonne source**

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

de/teneur élevée en», «**plus de**» et «**réduit en/moins de**». Certaines de ces exigences sont énoncées dans le *Règlement sur les aliments et drogues*, tandis que d'autres font partie de directives établies en vertu de l'interdiction générale contenue au paragraphe 5(1) de la *Loi sur les aliments et drogues* concernant les mentions fausses, trompeuses ou mensongères sur les étiquettes et dans les annonces. Pour de plus amples renseignements, consulter le tableau sur les allégations nutritionnelles pour chaque élément nutritif en particulier, aux rubriques 6.2.1 à 6.2.6.

6.1.4 Information nutritionnelle requise en présence d'une allégation

De façon générale, lorsqu'il y a allégation, il faut déclarer la concentration de l'élément nutritif dont il est question dans l'allégation et, dans le cas du sodium, du potassium, du cholestérol et des acides gras, il faut déclarer la concentration d'autres éléments nutritifs en plus (voir la rubrique 6.2). Ces déclarations doivent être établies en fonction d'une portion déterminée de l'aliment tel qu'il est vendu (B.01.002A et B.01.300 à B.01.303, RAD). Des exigences d'étiquetage précises doivent être respectées lorsqu'on fait des allégations au sujet d'aliments à usage diététique spécial, comme «**faible teneur en sodium**», «**hypocalorique**» et «**sans sucre**» (voir les tableaux sur les allégations nutritionnelles aux rubriques 6.2.5.3, 6.2.1.3 et 6.2.4.5).

6.1.5 Synonymes

Dans la plupart des cas, les allégations synonymes doivent être évaluées cas par cas.

6.1.6 Allégations négatives

6.1.6.1 Faible teneur en, sans

Les allégations négatives comme «**faible teneur en**» ou «**sans**» sont généralement associées à la valeur énergétique et aux éléments nutritifs que les consommateurs souhaitent absorber en moins grande quantité (tels que l'énergie, les matières grasses, les matières grasses saturées, le cholestérol, le sucre et le sodium). Certaines de ces allégations sont considérées comme s'appliquant à des aliments à usage diététique spécial et sont régies par le titre 24 du Règlement. Dans le cas des allégations non réglementées, on énonce des critères fondés sur l'étude de la distribution et de la teneur de ces substances dans les aliments et, le cas échéant,

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

d'après l'usage établi. Selon la pratique établie, les teneurs assorties de l'expression «**faible teneur en**» sont celles qui protègent au maximum le consommateur vulnérable, tel celui qui est astreint à un régime thérapeutique. Dans le cas de l'allégation «**sans**», les teneurs sont considérées comme non significatives sur le plan nutritionnel. Par conséquent, les termes «**faible teneur en**» ou «**sans**» ou des termes équivalents doivent être limités aux aliments dont une portion déterminée ne renferme pas plus qu'une quantité définie de l'élément nutritif en cause. Par ailleurs, l'allégation «**sans matières grasses**» doit être utilisée seulement pour les aliments qui contiennent la quantité prescrite de gras par portion déterminée et par quantité de référence. Voir les tableaux récapitulatifs des allégations relatives aux différents aliments, aux rubriques 6.2.1, 6.2.3, 6.2.4 et 6.2.5.

Dans le cas des exigences particulières d'étiquetage et de publicité qui s'appliquent aux aliments présentés comme étant «**sans sucre**», «**hypocaloriques**» et «**hyposodiques**», voir les articles B.24.005 et B.24.010, B.24.007 et B.24.012 ainsi que B.24.008 et B.24.013 du *Règlement sur les aliments et drogues*, respectivement, ainsi que la rubrique 7.15.1, Aliments à usage diététique spécial, du présent guide.

6.1.6.2 «À x % sans (élément nutritif)»

L'allégation «**à x % sans (élément nutritif)**», en ce qui concerne les matières grasses, les gras saturés, le cholestérol, le sel/sodium et le sucre, ne doit pas figurer sur les étiquettes et dans les annonces. Ces allégations peuvent donner une fausse impression quant à la nature ou à la valeur de l'aliment en question. On considère que ces allégations constituent une infraction potentielle au paragraphe 5(1) de la *Loi sur les aliments et drogues*.

Justification : Comme ces allégations visent à mettre l'accent sur une quantité censément petite de l'élément nutritif nommé, elles peuvent donner une fausse impression de l'importance relative de cet élément nutritif dans l'ensemble de l'aliment.

Exemple : Une allégation voulant qu'un aliment soit «**à 97 % sans matières grasses**» fait croire au consommateur que l'aliment contient très peu de matières grasses, alors qu'en réalité l'aliment peut contenir une

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

quantité considérable ou même élevée de matières grasses (grammes) par portion.

Justification : De telles allégations se prêtent à plus d'une interprétation, comme, entre autres, donner l'impression que l'aliment en question contient x % de moins de l'élément nutritif indiqué que des aliments semblables qui ne sont pas décrits de la même façon, ou que x % de l'élément nutritif indiqué, qui était présent à l'origine, a été enlevé du produit pour le rendre meilleur pour la santé.

Exemple : Une allégation sur de la sauce aux pommes, qu'elle est «à 99 % sans matières grasses», pourrait donner l'impression qu'une autre sauce aux pommes contient plus de matières grasses parce qu'elle ne porte pas la même allégation, ou encore que la sauce aux pommes portant l'allégation «à 99 % sans matières grasses» a été manipulée pour en extraire les matières grasses.

6.1.6.3 Non-ajout

Les allégations qui indiquent un **non-ajout** laissent souvent entendre que l'élément nutritif ne se retrouve pas dans l'aliment. De telles allégations ne sont pas valables si l'élément nutritif en cause est introduit dans l'aliment par le biais d'un autre ingrédient, sauf lorsqu'il est présent naturellement dans cet autre ingrédient en faible quantité.

En règle générale, une déclaration négative indiquant le non-ajout d'un élément nutritif à un aliment est acceptable lorsque l'une des conditions suivantes est respectée :

- l'élément nutritif **n'est pas naturellement présent** dans l'aliment, n'y a pas été ajouté et n'est pas présent ou décelable dans aucun des ingrédients ou des constituants qui ont été regroupés pour constituer l'aliment; ou
- l'élément nutritif **est naturellement présent** dans l'aliment et(ou) est présent en très faible quantité dans un ingrédient qui a été ajouté à l'aliment.

Nota : Dans les deux cas précédents, la quantité totale de l'élément nutritif présent dans l'aliment doit être déclarée de la manière prescrite par le Règlement.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Voir aussi la rubrique 6.2.4.2, Sans sucre ajouté, non sucré, non édulcoré, et la rubrique 6.2.5.2.2, Sans sel ajouté, non salé.

6.1.7 Allégations positives

Des propositions pour les allégations positives sont énoncées dans le Document de consultation sur les allégations concernant la valeur nutritive, en date du 19 janvier 1996, disponible de Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

6.1.7.1 Contient, bonne source de, excellente source de, à teneur élevée en, à teneur très élevée en

Les allégations positives telles que «**bonne source de**» et «**teneur élevée en**» sont généralement associées à des éléments nutritifs que les consommateurs souhaitent absorber davantage, tels que les protéines, le potassium, les vitamines, les minéraux nutritifs, les fibres alimentaires et les acides gras essentiels. Voir les rubriques 6.2.2 à 6.2.6 du présent guide. Le *Règlement sur les aliments et drogues* stipule des teneurs minimales en protéines, en vitamines et en minéraux nutritifs pour que ces allégations puissent être faites.

Étant donné que les termes «**bonne source de**» et «**excellente source de**» sont les termes descriptifs qui ont été employés traditionnellement et qui sont les plus significatifs pour les consommateurs, l'utilisation de ces termes est jugée acceptable. Les termes «**teneur élevée en**» et «**teneur très élevée en**» sont également considérés comme appropriés. D'autres termes seront examinés au cas par cas. En règle générale, ces autres termes seront censés être associés à une «**teneur très élevée**» et à une «**excellente source**» d'éléments nutritifs.

Des teneurs minimums en protéines, en vitamines et en minéraux nutritifs ont été établies à partir d'études de la distribution de ces éléments nutritifs dans les aliments et selon l'usage établi. Ces teneurs sont présentées dans les tableaux sur les allégations relatives aux protéines (rubrique 6.2.2.2) et aux vitamines et aux minéraux nutritifs (rubrique 6.2.6.4).

6.1.7.2 Protéines

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Une allégation concernant les protéines ou les acides aminés pris globalement ou désignés individuellement ne peut être faite à moins qu'une ration quotidienne normale de l'aliment, telle qu'elle est définie à l'annexe K du *Règlement sur les aliments et drogues* (voir l'annexe 1), n'ait une cote protéique d'au moins 20 (voir la rubrique 6.4.2). (B.01.305, *RAD*)

6.1.7.3 Vitamines et minéraux nutritifs

Une allégation concernant les vitamines ou les minéraux nutritifs ne peut être faite à moins qu'une portion de l'aliment ne renferme au moins 5 % de l'«apport quotidien recommandé» (D.01.004, D.02.002). À de telles teneurs minimales, une déclaration selon laquelle un aliment «**renferme**» ou est «**une source**» d'un élément nutritif particulier est considérée comme appropriée. Toutefois, des allégations plus soutenues telles que «**teneur élevée en**» et «**bonne source de**» ou «**teneur très élevée en**» et «**excellente source de**» ne doivent s'appliquer qu'à des aliments dont la teneur en éléments nutritifs est plus élevée (voir la rubrique 6.2.7).

6.1.7.4 Source d'éléments nutritifs

Une allégation générale selon laquelle un aliment est «**une source d'éléments nutritifs**», sans que les éléments nutritifs ne soient nommés, exige qu'une portion de l'aliment ainsi décrit renferme les teneurs minimales en vitamines, en minéraux nutritifs et en protéines énoncées dans la présente section et nécessite l'étiquetage nutritionnel complet (c.-à-d. énergie, protéines, matières grasses, glucides, sodium, potassium et les vitamines et minéraux nutritifs qui font l'objet d'«apports quotidiens recommandés» et qui constituent 5 % ou plus de l'«apport quotidien recommandé» par portion déterminée). Dans le cas des allégations telles que «**renferme huit éléments nutritifs essentiels**», la teneur de chaque élément nutritif essentiel mentionné, dans une portion de l'aliment ainsi décrit, doit être suffisante pour une allégation de source (p. ex, un minimum fixé à 5 pour 100 de l'«apport quotidien recommandé» pour chaque vitamine et minéral nutritif, et une cote protéique de 20). Il est obligatoire de déclarer la quantité de chaque élément nutritif par portion déterminée de la manière prescrite.

6.1.7.5 Fortifié en, enrichi de, vitaminé avec

La *Loi sur les aliments et drogues* et son règlement d'application énumèrent les éléments nutritifs qu'on peut ajouter aux aliments et déterminent la teneur en ces éléments que l'on peut trouver dans les aliments (D.03.002) (voir l'annexe 2).

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Selon ces dispositions, les déclarations «**fortifié en**», «**enrichi de**» ou «**vitaminé avec**» sont jugées acceptables sous réserve qu'elles précisent la nature de l'addition et que la teneur en éléments nutritifs y soit déclarée en pourcentage de l'«apport quotidien recommandé», tel que l'exige le Règlement. Des allégations telles que «**enrichi de vitamine C**», «**vitaminé avec de la riboflavine**» ou «**fortifié en fer**» sont donc autorisées. Lorsqu'une fortification est requise, ces allégations ne porteront pas à croire que le produit est unique ou différent d'autres produits semblables.

Toutefois, les termes «**fortifié**» ou «**enrichi**» ne sont pas acceptables lorsqu'ils s'appliquent à l'ajout ou à l'augmentation d'un ingrédient ou d'un constituant d'un aliment, même si cet ingrédient ou ce constituant peuvent être la source d'un élément nutritif, par exemple, «**fortifié avec du lait**».

6.1.8 Allégations relatives à des combinaisons d'aliments

Les allégations portant sur la valeur nutritive de combinaisons d'aliments sont admissibles lorsque les conditions suivantes sont respectées :

- i) la teneur totale en l'élément ou les éléments nutritifs qui font l'objet de l'allégation doit être déclarée par portion déterminée des aliments combinés;
- ii) l'allégation est limitée aux aliments généralement consommés ensemble, par exemple, les céréales et le lait, le pain et le beurre d'arachides;
- iii) l'aliment vendu doit contribuer pour au moins un tiers de la teneur totale en l'élément ou les éléments nutritifs qui font l'objet d'une allégation relative à une combinaison d'aliments, sauf si la mention portant sur la combinaison est incluse seulement dans le tableau d'étiquetage nutritionnel.

Voici des exemples d'allégations **admissibles** :

«Une portion de deux tranches de pain blanc avec 35 g de beurre d'arachides fournit 22 % de l'apport quotidien recommandé en folacine.»

«Une portion de 30 g de (nom de la céréale) avec 125 mL de lait est une bonne source de protéines.»

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Dans ce dernier exemple, les quantités de céréales et de lait mentionnées doivent avoir une cote protéique d'au moins 20. (B.01.305(1)a), *RAD*)

6.1.9 Allégations comparatives

Définition : Les allégations comparatives sont celles qui comparent directement ou indirectement les propriétés nutritives de deux ou plusieurs aliments.

Les allégations comparatives peuvent invoquer les caractéristiques positives d'un aliment, par exemple, «renferme 50 % de **plus** de protéines que...», «**plus riche en** ...», «renferme **autant que** ...». Elles peuvent aussi invoquer les caractéristiques potentiellement négatives, par exemple, «renferme 25 % de **moins** de matières grasses que ...», «**réduit en** ...», «**plus faible en** ...».

Conditions d'utilisation : Les allégations comparatives peuvent être trompeuses, sauf :

- i) s'il s'agit d'aliments semblables;
- ii) si elles identifient clairement les aliments qui sont comparés et en quoi ils sont différents;
- iii) si les différences entre ceux-ci sont significatives aux plans nutritionnel et analytique;
- iv) si elles sont accompagnées d'autres renseignements nutritionnels pertinents sur les aliments ainsi comparés.

Lorsqu'une allégation comparative est faite, les conditions suivantes doivent s'appliquer :

a) L'aliment de référence doit être un aliment semblable.

L'aliment de référence utilisé à des fins de comparaison des propriétés nutritionnelles doit être soit une **autre marque** du même aliment, soit une **version différente** du même aliment, comme le lait partiellement écrémé comparé au lait écrémé, le cola régulier comparé au cola diète, un **succédané** comme la margarine

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

comparé au beurre, ou, **à tout le moins**, il doit s'agir d'aliments appartenant au **même groupe d'aliments**, tels qu'on les trouve dans le *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*, que l'aliment annoncé.

Il n'est pas opportun de comparer des aliments appartenant à différents groupes d'aliments du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*, étant donné que chaque groupe d'aliments est caractérisé par un profil particulier d'éléments nutritifs. Les groupes d'aliments ne sont pas interchangeables; une consommation quotidienne d'aliments de chaque groupe est recommandée. Par exemple, il n'est pas utile de comparer la teneur en protéines d'un hamburger avec celle d'une orange ou, inversement, de comparer la teneur en vitamine C d'une orange avec celle d'un hamburger (voir l'annexe 2 de la section VII pour des extraits du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*).

b) L'aliment de référence doit être clairement identifié, et il faut mentionner jusqu'à quel point les aliments comparés diffèrent.

Des comparaisons incomplètes telles que «**moins de matières grasses**» ou «**moins de sel**» sont considérées comme trompeuses.

Les renseignements suivants doivent faire partie de l'allégation comparative principale ou figurer à proximité de celle-ci:

- la **différence** entre les aliments comparés, en pourcentage, en fraction ou en valeur absolue. Lorsque les portions d'aliments comparées ne sont pas équivalentes, les quantités doivent également être précisées;
- l'**identité de l'aliment ou des aliments de référence**. L'aliment de référence doit être décrit de façon qu'il soit nettement identifiable par les consommateurs.

Lorsque l'aliment de référence n'est pas une **marque unique de produit**, mais toute une **catégorie de produits**, la valeur énergétique ou nutritive sur laquelle se fonde l'allégation comparative, c.-à-d. la valeur de référence, doit être **représentative** des marques appartenant à cette catégorie. En outre, si cette catégorie de produits est régie par une norme réglementaire qui fixe une teneur minimale pour l'élément nutritif faisant l'objet de l'allégation, cette teneur minimale peut être utilisée comme valeur de référence. Par exemple, dans une comparaison relative à la teneur en matières grasses du fromage mozzarella

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

régulier, on peut utiliser une teneur de 20 % en matières grasses, soit la teneur minimale en matières grasses requise par la norme, comme valeur de référence.

Exemples d'allégations comparatives acceptables :

- «au minimum 40 calories en moins par portion de 120 g que les bâtonnets de poisson de marque X»;
- «33 % moins de sodium que nos croustilles régulières».

c) La comparaison doit être fondée sur une différence significative entre l'aliment annoncé et l'aliment de référence.

Des réductions ou des augmentations de la valeur énergétique ou de la teneur en éléments nutritifs de moins de **25 % par portion par rapport à la valeur de référence** ont une signification nutritionnelle douteuse et ne sont pas acceptables. Lorsque l'aliment de référence est une autre marque ou version du **même aliment**, p. ex. le pain léger comparé au pain ordinaire, la différence minimale de 25 % en valeur énergétique ou nutritive doit être fondée sur un poids équivalent si les produits sont vendus au poids, ou sur un volume équivalent si les produits sont vendus au volume.

Dans le cas de **petites portions** ou lorsque la teneur en éléments nutritifs dans l'aliment non modifié ou de référence est initialement faible, une différence de 25 % peut ne pas entraîner une **différence absolue significative**. Par exemple, si la teneur en matières grasses du lait partiellement écrémé était réduite de 2 à 1,5 %, la réduction serait de 25 %, mais la différence par portion de 250 mL ne serait en réalité que de 1,25 g. Par conséquent, la différence entre les deux aliments comparés doit non seulement être d'au moins 25 % en valeur relative, mais elle doit également être significative en valeur absolue. Le tableau suivant indique les différences absolues minimales en ce qui concerne la valeur énergétique et la teneur en certains éléments nutritifs :

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Augmentation des éléments nutritifs		
Élément nutritif	Augmentation minimale par rapport à l'aliment de référence (En % par portion)*	Augmentation minimale (Quantité/portion)
Protéines	25	7 g
Fibres alimentaires	25	1 g
Acides gras polyinsaturés	25	0,5 g
Vitamines	25	10 % de l'AQR
Minéraux nutritifs	25	10 % de l'AQR

Déduction de la valeur énergétique et de la teneur en éléments nutritifs		
Élément nutritif	Réduction minimale par rapport à l'aliment de référence (En % par portion)*	Réduction minimale (Quantité/portion)
Énergie	25	30 Cal (125 kJ)
Matières grasses	25	1,5 g
Acides gras saturés	25	1 g
Cholestérol	25	20 mg
Sucre	25	5 g
Sodium	25	100 mg

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

***Nota : Lorsque l'aliment de référence est une autre marque ou version différente du même aliment, la différence minimale doit être fondée sur un poids équivalent si le produit est vendu au poids ou sur un volume équivalent si le produit est vendu au volume.**

Enfin, les fabricants doivent prendre en considération la variabilité des éléments nutritifs dans l'aliment annoncé et dans l'aliment de référence avant de faire une allégation comparative. Lorsqu'il existe d'importantes variations de la teneur en éléments nutritifs et de la valeur énergétique, les valeurs indiquées pour l'aliment annoncé pourraient être les mêmes que les valeurs pour l'aliment de référence, ou coïncider partiellement avec elles. L'importance de la variabilité dépend de la nature de l'aliment, des éléments nutritifs en cause, de la précision de la formulation et de la méthode de traitement. Les différences revendiquées doivent donc être fondées sur des données analytiques statistiquement valables. Il y a lieu d'éviter les comparaisons avec les données fournies par les tableaux de composition des aliments, tel le Fichier canadien sur les éléments nutritifs, puisque ces données ne sont pas nécessairement représentatives des produits actuellement sur le marché.

Lorsqu'on allègue qu'un aliment renferme «**la plus forte teneur**» en un élément nutritif particulier ou présente «**la plus forte**» valeur énergétique, cet aliment doit renfermer **au moins 25 % de plus** de cet élément nutritif ou fournir **au moins 25 % plus** d'énergie que l'aliment sur le marché dont la teneur en cet élément nutritif ou la valeur énergétique est la plus élevée après lui. De même, lorsqu'on allègue qu'un aliment renferme «**la plus faible teneur**» en un élément nutritif particulier ou présente «**la plus faible**» valeur énergétique, cet aliment doit renfermer **au moins 25 % moins** de cet élément nutritif ou fournir **au moins 25 % moins** d'énergie que l'aliment sur le marché dont la teneur en cet élément nutritif ou la valeur énergétique est la plus faible après lui.

d) Il faut fournir des renseignements nutritionnels pertinents sur les aliments comparés.

Les allégations comparatives portant sur des éléments nutritifs particuliers peuvent amener les consommateurs à croire que l'aliment annoncé est en général supérieur à l'aliment de référence sur le plan nutritionnel. Étant donné que ce n'est généralement pas le cas, ces allégations peuvent être mensongères. Par exemple, il peut être trompeur d'affirmer qu'un aliment a une teneur en sodium plus faible

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

que l'aliment de référence lorsque le consommateur n'est pas informé que l'aliment annoncé a par ailleurs une teneur plus élevée en matières grasses et en cholestérol. Les fabricants doivent éviter toute tromperie et fournir suffisamment de renseignements sur le profil nutritionnel de l'aliment annoncé et de l'aliment de référence.

6.1.10 Léger

Des propositions pour les allégations qualifiant des aliments de légers, sont énoncées dans le Document de consultation sur les allégations concernant la valeur nutritive, en date du 19 janvier 1996, disponible de Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Dans la plupart des cas, la publicité des aliments «légers» s'adresse aux consommateurs qui sont sensibilisés à la teneur en calories et qui s'attendent à ce que les produits «légers» contiennent moins de calories. Les directives qui suivent visent à ce que le terme «léger» soit utilisé de façon sensée et cohérente et à éviter que les consommateurs soient induits en erreur. En règle générale, lorsque le terme «léger» est utilisé pour décrire un aliment, des renseignements descriptifs complets doivent figurer sur l'étiquette ou dans les annonces de l'aliment et accompagner l'allégation principale indiquant qu'il s'agit d'un aliment «léger».

a) Utilisation traditionnelle du terme «léger»

Il n'y a pas d'objection à ce qu'un aliment soit qualifié de «léger» lorsque la mention a cours depuis longtemps et est parfaitement comprise du consommateur. Par exemple, en ce qui a trait au rhum, le terme «léger» est traditionnellement utilisé pour décrire la couleur et le goût.

b) Emploi du terme «léger» pour indiquer une réduction de la valeur énergétique

On ne s'oppose pas à l'utilisation du terme «léger» sur les étiquettes ou dans les annonces dans le cas des aliments qui satisfont aux exigences de composition et d'étiquetage des aliments «à teneur réduite en calories» et «hypocaloriques» (voir la rubrique 6.1.10.1). (B.24.006, B.24.007, B.24.011 et B.24.012, *RAD*)

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Dans le cas des aliments qui ne satisfont pas aux exigences des aliments «à teneur réduite en calories» et «hypocaloriques», mais dont la valeur énergétique est réduite de façon significative comparée à celle d'un aliment de référence pertinent, le terme «léger» peut être utilisé s'il est accompagné d'une mention respectant les conditions prévues pour l'utilisation des allégations comparatives énoncées à la rubrique 6.2.1.3 du présent guide. Lorsque le terme «léger» fait partie du nom usuel d'un aliment non normalisé, l'aliment de référence doit être un aliment désigné par un **nom identique** mais non accompagné du terme «léger», ou, dans le cas où il n'existe pas un tel aliment, un ou des aliments similaires non décrits comme étant légers.

Voici quelques exemples d'allégations acceptables :

- «**Maïs à éclater au micro-ondes léger Heavenly - 33 % de moins de calories que notre maïs à éclater au micro-ondes ordinaire**»
- «**Trempeuse et vinaigrette César légères Sandra - un tiers de moins de calories que notre vinaigrette César ordinaire**».

c) Utilisation du terme «léger» relativement à d'autres caractéristiques nutritionnelles

i) Un aliment peut être décrit comme «léger» si sa teneur en un élément nutritif particulier est **faible** pourvu :

- qu'une mention précisant **l'élément nutritif qui se retrouve en faible quantité** dans l'aliment accompagne de façon claire et bien en vue l'allégation principale indiquant qu'il s'agit d'un aliment «léger» ou qu'elle soit clairement reliée à cette allégation sur l'espace principal de l'étiquette; et
- que l'aliment respecte les critères établis pour «**faible teneur en (nom de l'élément nutritif)**» (voir les rubriques 6.1.6 et 6.1.9).

ii) Un aliment peut être décrit comme «léger» si sa teneur en un élément nutritif particulier est **plus faible** ou **réduite** pourvu :

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

- que la teneur en cet élément nutritif soit d'au moins 25 % plus faible que celle de l'aliment de référence, que la différence soit significative en valeur absolue par portion et que la valeur énergétique de l'aliment ne soit pas supérieure à celle de l'aliment de référence; et
- qu'une mention de la différence de teneur en cet élément nutritif et une identification claire de l'aliment de référence «**non léger**» accompagnent de façon claire et bien en vue l'allégation principale indiquant que l'aliment est «**léger**» ou qu'elles soient clairement reliées à cette allégation sur l'espace principal de l'étiquette.

Nonobstant les points c)(i) et c)(ii) ci-dessus, le terme «**léger**» peut être utilisé pour décrire les boissons alcoolisées suivantes qui contiennent les teneurs en alcool indiquées :

Bière, ale, porter, stout	2,6 - 4 % alc./vol. (B.02.132)
Cidre	4 % alc./vol. ou moins
Vin	9 % alc./vol. ou moins
Whisky	25 % alc./vol. ou moins

Dans le cas des boissons alcoolisées précitées, on suppose qu'un usage établi depuis longtemps a amené la plupart des consommateurs à interpréter le terme «**léger**» comme indiquant une plus faible teneur en alcool. Il n'est pas exigé de préciser davantage le terme «**léger**» sur les étiquettes ou dans les annonces de ces produits pourvu qu'une déclaration du pourcentage d'alcool en volume figure bien en vue sur l'espace principal de l'étiquette et que le terme «**léger**» ne soit pas utilisé pour désigner quelque autre aspect ou caractéristique de ces produits. Si le terme «**léger**» est utilisé pour décrire une réduction d'un constituant autre que l'alcool, il faut alors que les conditions établies dans le présent guide pour une telle allégation soient respectées.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

d) Choix de l'aliment de référence pour les allégations comparatives relatives à la valeur énergétique et à la teneur en éléments nutritifs utilisant le terme «léger»

i) Lorsque le terme «léger» fait partie du nom usuel, l'aliment de référence dont il est question dans la mention comparative est le **même aliment, mais non qualifié de «léger»**. Par exemple :

Allégation : **«Maïs à éclater au micro-ondes léger»**
Mention descriptive : **«50 % de moins de calories que notre maïs à éclater au micro-ondes ordinaire»**.
(Le terme «léger» doit correspondre à une réduction en calories par rapport au maïs à éclater au micro-ondes non qualifié de «léger», et non par rapport à un autre produit, comme les croustilles.)

Allégation : **«Crème sure légère»**
Mention descriptive : **«60 % de moins de matières grasses que notre crème sure ordinaire»**

ii) Lorsque le terme «léger» ne fait pas partie du nom usuel, mais figure séparément sur l'étiquette, l'aliment de référence peut être l'aliment du même nom, mais non qualifié de «léger», s'il en existe un, ou un aliment semblable. Par exemple :

Allégation : **«Lait partiellement écrémé à 1 %»** et le terme «léger» figurant séparément en surimpression sur l'étiquette.
Mention descriptive : **«50 % de moins de matières grasses que le lait partiellement écrémé à 2 %»**.
(Le «lait partiellement écrémé à 1 %» ne peut pas être qualifié de «léger», car il répond à la norme relative au lait partiellement écrémé (B.08.005, RAD) et il doit porter le nom usuel réglementaire «lait partiellement écrémé».

Allégation : **«Fromage à la crème»** et le terme «léger» figurant séparément sur l'étiquette.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Mention descriptive : «**40 % de moins de matières grasses que notre fromage à la crème ordinaire**».

e) Utilisation du terme «léger» pour désigner les caractéristiques organoleptiques ou physiques d'un aliment

Rien ne s'oppose aux allégations telles que «**texture légère**», «**goût léger**», etc. lorsque ces descriptions sont fondées sur des faits. Toutefois, le terme «**léger**» ne doit pas être utilisé dans le nom usuel, la marque de commerce ou l'appellation commerciale d'un aliment dont le seul attribut «léger» est une caractéristique organoleptique ou physique, à moins que cette caractéristique ne fasse partie également du nom dans lequel le terme «**léger**» figure.

f) Utilisation du terme «léger» pour décrire un repas

Un repas qui satisfait aux normes de composition de l'article B.01.001 du *Règlement sur les aliments et drogues* et qui renferme au plus 300 calories peut être qualifié de «**léger**» pourvu qu'une déclaration de la valeur énergétique du repas accompagne l'allégation principale indiquant qu'il s'agit d'un aliment «**léger**».

g) (Nom d'un aliment normalisé) léger

L'article 6 de la *Loi sur les aliments et drogues* interdit d'étiqueter, d'emballer, de vendre ou d'annoncer un aliment de façon qu'il puisse être confondu avec un aliment pour lequel il existe une norme réglementaire, à moins que l'aliment en question ne satisfasse à ladite norme.

Outre le respect des conditions précédentes, l'expression «**(nom de l'aliment normalisé) léger**» doit, lorsqu'elle est utilisée pour désigner un aliment ne satisfaisant pas à toutes les exigences de la norme relative à l'aliment nommé dans le nom usuel, être accompagnée d'une ou de plusieurs mentions indiquant tous les aspects qui font que la composition de l'aliment ainsi décrit diffère de la norme. Par ailleurs, la ou les mentions qui communiquent ces renseignements doivent faire clairement comprendre aux consommateurs que l'aliment ainsi décrit ne satisfait pas à la norme. Afin de respecter les conditions susmentionnées, cette ou ces mentions doivent figurer de façon claire et bien en vue sur la **l'espace principal** de l'étiquette et dans toute annonce se rapportant à cet aliment.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Si les consommateurs ne sont pas informés, par des mentions claires et bien en vue, de tous les aspects qui font qu'un aliment décrit comme «**(nom de l'aliment normalisé) léger**» ne satisfait pas à la norme, ils risquent d'être induits en erreur. Par exemple, en vertu du paragraphe 5(1) de la *Loi sur les aliments et drogues*, il est trompeur de décrire une marque particulière de «**vinaigrette française légère**» comme contenant 25 % moins de matières grasses qu'une autre marque de vinaigrette française si l'on omet de préciser qu'il y a déviation aux ingrédients prescrits à la norme pour cet aliment.

Lorsqu'un aliment est modifié de façon qu'il ne soit plus conforme à une norme donnée, mais est conforme à une autre norme, il faut alors employer le nom usuel prescrit par la norme respectée pour décrire l'aliment. Ainsi, le «lait écrémé» ne peut pas être décrit comme du «lait **léger**».

6.1.10.1 Utilisation du terme «léger» pour décrire un aliment

Le tableau suivant est un résumé des différentes conditions d'utilisation du terme «léger».

Constituant ou caractéristique auxquels le terme «léger» se rapporte	Information accompagnant, de façon bien évidente, l'allégation principale «léger»*	Information requise par le <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>	Exigences relatives à la composition de l'aliment
1) Énergie	a) hypocalorique, OU	liste de base (Cal et kJ d'énergie, et g de protéines, de matières grasses et de glucides, par portion) l'expression « hypocalorique » sur l'espace principal de l'étiquette, à proximité du nom usuel du produit et en caractères d'égale	(R*) ≥ 50 % de moins de calories par rapport à l'aliment de même type non réduit en calories, et ≤ 15 calories par portion moyenne et ≤ 30 calories par ration quotidienne normale. (B.24.007)

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Constituant ou caractéristique auxquels le terme «léger» se rapporte	Information accompagnant, de façon bien évidente, l'allégation principale «léger»*	Information requise par le <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>	Exigences relatives à la composition de l'aliment
	b) réduit en calories (ou énergie), OU	<p>liste de base (Cal et kJ d'énergie, et g de protéines, de matières grasses et de glucides, par portion)</p> <p>l'expression «réduit en calories» sur l'espace principal de l'étiquette, à proximité du nom usuel du produit et en caractères d'égale importance, et</p> <p>recommandé «pour les régimes à teneur réduite en calories» (B.24.011)</p>	(R*) ≥ 50 % de moins de calories par rapport à l'aliment de même type non réduit en calories. (B.24.006)
	c) « (% ou fraction) de moins de calories, ou (nombre) calories de moins, que (nom de l'aliment de référence) »	Cal et kJ d'énergie par portion (B.01.301)	≥ 25 % de moins de calories et ≥ 30 calories de moins par portion que l'aliment de référence
2) Matières grasses	a) faible teneur en matières grasses, OU	g de matières grasses par portion. (B.01.300)	(R*) ≤ 3 g de matières grasses par portion et ≤ 15 % de matières grasses sur une base sèche. (B.01.309)

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Constituant ou caractéristique auxquels le terme «léger» se rapporte	Information accompagnant, de façon bien évidente, l'allégation principale «léger»*	Information requise par le <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>	Exigences relatives à la composition de l'aliment
	b) «(% , fraction ou quantité) de moins de matières grasses que (nom de l'aliment de référence)»	g de matières grasses par portion. (B.01.300)	(R*) \geq 25 % de moins de matières grasses et \geq 1,5 g de moins de matières grasses par portion, et aucune augmentation de la valeur énergétique, par rapport à l'aliment de référence
3) Acides gras saturés	a) faible teneur en acides gras saturés, OU	g de matières grasses totales, de polyinsaturés, de monoinsaturés et de saturés, et mg de cholestérol, par portion. (B.01.303)	(R*) \leq 2 g d'acides gras saturés par portion et \leq 15 % de l'énergie provenant des acides gras saturés. (B.01.306.1)
	b) «(% , fraction ou quantité) de moins d'acides gras saturés que (nom de l'aliment de référence)»	g de matières grasses totales, de polyinsaturés, de monoinsaturés et de saturés, et mg de cholestérol, par portion	\geq 25 % de moins d'acides gras saturés et \geq 1 g de moins d'acides gras saturés par portion, et aucune augmentation de la valeur énergétique, par rapport à l'aliment de référence

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Constituant ou caractéristique auxquels le terme «léger» se rapporte	Information accompagnant, de façon bien évidente, l'allégation principale «léger»*	Information requise par le <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>	Exigences relatives à la composition de l'aliment
4) Cholestérol	a) faible teneur en cholestérol, OU	g de matières grasses totales, de polyinsaturés, de monoinsaturés et de saturés, et mg de cholestérol, par portion. (B.01.303)	(R*) ≤ 20 mg de cholestérol par 100 g et par portion, et ≤ 2 g d'acides gras saturés par portion, et ≤ 15 % de l'énergie provenant des acides gras saturés. (B.01.307)
	b) «(%, fraction ou quantité) de moins de cholestérol que (nom de l'aliment de référence)»	g de matières grasses totales, de polyinsaturés, de monoinsaturés et de saturés, et mg de cholestérol, par portion	≥ 25 % de moins de cholestérol et d'acides gras saturés par portion, et ≥ 20 mg de moins de cholestérol et ≥ 1 g de moins d'acides gras saturés par portion, et aucune augmentation de la valeur énergétique, par rapport à l'aliment de référence
5) Sucre	a) faible teneur en sucre, OU	g de sucres par portion. (B.01.300)	≤ 2 g de sucres par portion et ≤ 10 % de sucres sur une base sèche,
	b) «(%, fraction ou quantité) de moins de sucre que (nom de l'aliment de référence)»	g de sucres par portion	≥ 25 % de moins de sucres et ≥ 5 g de moins de sucres par portion, et aucune augmentation de la valeur énergétique, par rapport à l'aliment de référence

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Constituant ou caractéristique auxquels le terme «léger» se rapporte	Information accompagnant, de façon bien évidente, l'allégation principale «léger»*	Information requise par le <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>	Exigences relatives à la composition de l'aliment
6) Sel (sodium)	a) faible teneur en sodium/sel, OU	<p>liste de base (Cal et kJ d'énergie, et g de protéines, de matières grasses et de glucides, par portion)</p> <p>mg de sodium et de potassium par portion, et l'expression «hyposodique» sur l'espace principal de l'étiquette, à proximité du nom usuel du produit et en caractères d'égale importance. (B.24.008)</p>	(R*) ≥ 50 % de moins de sodium et ≤ 40 mg de sodium par 100 g (sauf ≤ 80 mg de sodium par 100 g dans le cas de la viande, du poisson et de la volaille et ≤ 50 mg de sodium par 100 g dans le cas du fromage cheddar), et, sauf pour les succédanés de sel, sans sels de sodium ajoutés. (B.24.013)
	b) «(%, fraction ou quantité) de moins de sodium/sel que (nom de l'aliment de référence)»	mg de sodium et de potassium par portion	≥ 25 % de moins de sodium et ≥ 100 mg de moins de sodium par portion, et aucune augmentation de la valeur énergétique, par rapport à l'aliment de référence

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Constituant ou caractéristique auxquels le terme «léger» se rapporte	Information accompagnant, de façon bien évidente, l'allégation principale «léger»*	Information requise par le <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>	Exigences relatives à la composition de l'aliment
7) Caractéristiques organoleptiques ou physiques (par ex. texture, saveur, couleur, etc.)	mention de la caractéristique qui est qualifiée de légère, par ex. « texture légère », « goût léger », etc.		
8) Un repas	déclaration de la valeur énergétique du repas	Cal et kJ d'énergie par portion déterminée	≤ 300 calories par repas Le «repas» doit satisfaire aux normes de composition de l'article B.24.201 du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>

(R*) Exigence réglementaire - *Règlement sur les aliments et drogues*

* Lorsque le terme «léger» figure sur une étiquette, l'information descriptive doit être clairement reliée à cette allégation sur l'espace principal de l'étiquette. Lorsque le terme «léger» est utilisé dans une annonce, l'information descriptive ne doit pas nécessairement paraître dans l'annonce pourvu qu'elle figure sur l'étiquette, de même que toute autre information requise par le *Règlement sur les aliments et drogues*, et pourvu que l'annonce ne contienne aucune mention ou allégation nutritionnelle.

6.1.11 Maigre et extra-maigre (révisé en 1995)

6.1.11.1 Produits de viande, y compris la viande de volaille et les produits de la pêche (autre que la viande hachée, y compris la viande de volaille)

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

a) Composition :

Les termes «**extra-maigre**» et «**maigre**» peuvent être utilisés pour décrire des produits de viande, y compris la viande de volaille et les produits de la pêche, à condition qu'ils contiennent au plus 7,5 % et 10 % de matières grasses respectivement.

b) Étiquetage :

Les termes «**extra-maigre**» et «**maigre**», lorsqu'ils sont utilisés pour décrire des produits de viande, y compris la viande de volaille et les produits de la pêche, autres que la viande «**(nom de l'espèce) hachée**», y compris la viande de volaille, exigent une déclaration de la teneur en matières grasses en grammes par portion déterminée de l'aliment tel qu'il est vendu. (B.01.300, *RAD*)

Justification : Le terme «**maigre**» est actuellement associé aux produits de viande, de volaille et de la pêche, autres que les produits hachés, qui contiennent au plus 10 % de gras, un niveau de matières grasses en accord avec des habitudes alimentaires saines. La catégorie «**extra-maigre**» se fonde sur une réduction de 25 % des matières grasses par rapport à la catégorie «**maigre**».

6.1.11.2 Viande (nom de l'espèce) hachée, y compris la viande de volaille

a) Composition :

«**(Nom de l'espèce) haché(e) extra-maigre**» et «**(nom de l'espèce) haché(e) maigre**» sont des appellations usuelles qui peuvent servir à désigner la viande hachée, y compris la viande de volaille, à condition qu'ils contiennent au plus 10 % et 17 % de matières grasses respectivement.

b) Étiquetage :

Les termes «**extra-maigre**» (au plus 10 % de gras), «**maigre**» (au plus 17 % de gras), «**mi-maigre**» (au plus 23 % de gras) et «**ordinaire**» (au plus 30 % de gras) font partie des appellations usuelles prescrites pour la viande «**(nom de l'espèce) hachée**», y compris la viande de volaille [par. 94(4) et annexe I, *Règlement sur l'inspection des viandes*]. Une déclaration de la teneur en matières grasses en

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

grammes par portion ou en pourcentage, quoique non obligatoire, peut figurer sur l'étiquette, car elle constitue une information utile pour les consommateurs.

Justification : Le *Règlement sur l'inspection des viandes* [par. 94(4) et annexe I] a été modifié en 1990; il prescrit des normes pour «**(nom de l'espèce) haché(e) extra-maigre, maigre, mi-maigre et ordinaire**» qui ne peuvent contenir plus de 10 %, 17 %, 23 % et 30 % de matières grasses respectivement.

Bien que le *Règlement sur les aliments et drogues* ne prévoit actuellement de normes que pour le boeuf haché ordinaire, mi-maigre et maigre, il sera modifié sous peu pour être conforme au *Règlement sur l'inspection des viandes*.

6.1.11.3 Repas préemballés pour régime amaigrissant ou présenté comme permettant d'atteindre et de maintenir un poids-santé

Le terme «**maigre**» peut être incorporé aux appellations commerciales, aux noms de marque ou aux noms inventés des repas préemballés pour régime de maintien de poids ou de régime amaigrissant qui satisfont aux exigences du titre 24 du *Règlement sur les aliments et drogues*, pourvu qu'il ne soit pas utilisé de façon à être interprété comme une référence au contenu en matières grasses du produit.

6.2 Exigences relatives à certains éléments nutritifs

6.2.1 Énergie

6.2.1.1 Déclaration de l'énergie

L'énergie, ou valeur énergétique, doit être exprimée en calories (Cal) **et** en kilojoules (kJ) par portion déterminée [B.01.301], de la façon suivante :

1 calorie = 1 Cal = 1 kilocalorie = 4,184 kilojoules = 4,184 kJ

Les calories doivent être arrondies au nombre entier le plus près. Les kilojoules doivent être arrondis aux 10 kJ près, dans le cas des valeurs énergétiques de 10 kJ

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

et plus, et au kilojoule près, dans le cas des valeurs énergétiques de moins de 10 kJ.

6.2.1.2 Allégations relatives à l'énergie

Tous les aliments fournissent de l'énergie à l'organisme. En effet, les glucides, les matières grasses, les protéines et l'alcool qu'ils contiennent procurent, une fois absorbés et assimilés, l'énergie nécessaire à toutes les fonctions vitales et aux contractions musculaires.

Lorsqu'un muscle se contracte, il utilise de l'énergie emmagasinée dans les tissus. L'organisme remplace ensuite cette énergie afin que le muscle puisse se contracter de nouveau. Une personne dont le régime est riche en calories n'est pas nécessairement pleine d'«entrain» et d'«énergie» puisqu'un grand nombre de facteurs, y compris son état de santé et sa forme physique, ont des répercussions importantes sur l'efficacité et l'efficience avec laquelle les muscles peuvent utiliser l'énergie fournie. Ainsi, «énergie» au sens courant du terme, soit dynamisme, entrain, vigueur, force, endurance, etc., n'a aucun rapport direct avec les aliments qui composent le régime. C'est pourquoi il faut être circonspect dans la formulation des allégations relatives à l'énergie contenue dans les aliments.

Employés à bon escient, les termes «**énergie**», «**énergie alimentaire**» et «**énergie alimentaire rapidement utilisable**» sont acceptables. Les allégations relatives à la valeur énergétique du genre «**aide à fournir de l'énergie alimentaire**», «**aide à fournir de l'énergie**», «**aide à augmenter votre vitalité**», «**pour gens actifs**», «**aide à donner de l'entrain**», ou une simple déclaration de la quantité de calories ou de kilojoules contenus dans une portion déterminée d'un aliment ou dans 100 g ou 100 mL d'un aliment, sont acceptables et ne sont pas trompeuses dans la mesure où elles **NE** laissent **PAS** entendre :

- que l'aliment en question donne «instantanément» de l'entrain, de la vitalité, de la vigueur, de la puissance ou de la force;
- que l'aliment fournit toute l'énergie alimentaire nécessaire pour mener jusqu'au bout certaines activités physiques ou pour refaire le plein d'énergie une fois celles-ci terminées;

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

- que l'aliment fournit à l'organisme toute l'énergie dont il a besoin pour se rendre jusqu'au prochain repas;
- qu'un aliment qui se compose surtout de glucides fournit de l'énergie à l'organisme pendant de nombreuses heures de dur labeur ou de jeu intense.

On ne devrait pas alléguer qu'un aliment constitue «**une source d'énergie**», à moins qu'il ne fournisse un minimum de 100 calories par portion déterminée.

6.2.1.3 Tableau récapitulatif des allégations relatives à l'énergie

Le tableau ci-dessous résume les exigences des règlements et des lignes directrices concernant les allégations relatives à l'énergie (voir aussi les rubriques 6.1, 6.3 et 6.4).

Allégations relatives à l'énergie	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
a) «réduit en calories (ou énergie)»	Réservé aux aliments à usage diététique spécial : <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 50 % de moins de calories par rapport à l'aliment de même type non réduit en calories. (B.24.006) 	L'étiquette doit porter : <ul style="list-style-type: none"> ● la mention «réduit en calories», sur l'espace principal de l'étiquette, à proximité du nom usuel du produit et en caractères d'égale importance; ● liste de base (énergie, protéines, matières grasses, glucides) en Cal et kJ et en g par portion, selon le cas. L'annonce ET l'étiquette doivent porter : <ul style="list-style-type: none"> ● la mention «recommandé pour les régimes à teneur réduite en calories». (B.24.012)

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives à l'énergie	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>b) «hypocalorique»</p> <p>«faible teneur en calories (ou énergie)»</p> <p>«léger en calories (ou énergie)»</p> <p>«faible en calories (ou énergie)»</p>	<p>Réservé aux aliments à usage diététique spécial :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 50 % de moins de calories par rapport à l'aliment de même type non réduit en calories; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 15 calories par portion moyenne; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 30 calories par ration quotidienne normale (voir l'annexe 1). (B.24.007) 	<p>L'étiquette doit porter :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● la mention «hypocalorique», sur l'espace principal de l'étiquette, à proximité du nom usuel et en caractères d'égale importance; (B.24.012) ● liste de base (énergie, protéines, matières grasses, glucides) en Cal et kJ et en g par portion, selon le cas. <p>L'annonce ET l'étiquette doivent porter :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● la mention «recommandé pour les régimes à teneur réduite en calories».

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives à l'énergie	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>c) «(%, fraction) de moins de calories, ou (nombre) calories de moins, que (nom de l'aliment de référence)»</p> <p>«teneur plus faible en calories (ou énergie) que (nom de l'aliment de référence)»</p> <p>«moins de calories que (nom de l'aliment de référence)»</p>	<p>Comparativement à l'aliment de référence,</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 25 % de moins de calories; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 30 calories (125 kJ) de moins par portion. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Calories et kilojoules par portion, précédés du mot «Énergie»; (B.01.301) <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● la mention [(%, fraction) de moins de calories, ou (nombre) calories de moins, que (nom de l'aliment de référence)] doit soit : <p>a) faire partie de l'allégation la plus visible selon laquelle l'aliment a une valeur énergétique réduite, ou être regroupé avec elle;</p> <p>ou</p> <p>b) être rattachée de manière évidente à cette allégation :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) sur l'espace principal de l'étiquette lorsque l'allégation paraît sur l'étiquette; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ii) dans l'annonce lorsque l'allégation figure dans l'annonce.
<p>d) «sans calories»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 1 calorie par 100 g de l'aliment. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Calories et kilojoules par portion, précédés du mot «Énergie». (B.01.301)

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives à l'énergie	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>e) «léger»</p> <p>«allégé»</p> <p>«(mention du nom usuel ou de la marque) léger»</p> <p>«(mention du nom usuel ou de la marque) allégé»</p>	<p>En général, ces allégations ne peuvent être utilisées seules sans mention descriptive. L'aliment doit satisfaire aux exigences de composition suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● un aliment réduit en calories comme en a) ci-dessus; <p>ou</p> <ul style="list-style-type: none"> ● un aliment hypocalorique comme en b) ci-dessus; <p>ou</p> <ul style="list-style-type: none"> ● un aliment fournissant moins de calories que l'aliment de référence comme en c) ci-dessus. 	<p>Doit satisfaire aux exigences pertinentes relatives à l'étiquette et/ou à l'annonce selon a) réduit en calories, b) hypocalorique ou c) «x % de moins de calories que...», EXCEPTÉ dans une annonce où ces allégations peuvent paraître seules, sans mention descriptive, à condition :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● que toute l'information requise soit inscrite sur l'étiquette <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● qu'aucune autre mention ou allégation nutritionnelle ne soit faite dans l'annonce.
<p>f) «source d'énergie»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 100 calories par portion. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Calories et kilojoules par portion, précédés du mot «Énergie». (B.01.301)

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives à l'énergie	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>g) «repas léger»</p> <p>«repas allégé»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 300 calories; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● doit contenir au moins une (1) portion moyenne (comme il est indiqué dans le <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i>) de chacun des deux groupes d'aliments suivants : <p>a) viande, poisson, volaille, légumineuses, noix, graines, oeufs OU lait ou autres produits laitiers (à l'exception du beurre, de la crème, de la crème sure, de la crème glacée, du lait glacé et du sorbet);</p> <p>et</p> <p>b) légumes, fruits OU produits céréaliers. (B.24.201)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Calories et kilojoules par portion précédés du mot «Énergie»; (B.01.301) <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● la déclaration de la valeur énergétique du repas doit soit : <p>a) être regroupée avec l'allégation la plus visible stipulant que l'aliment est léger</p> <p>ou</p> <p>b) être rattachée de manière évidente à cette allégation :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) sur l'espace principal de l'étiquette lorsque l'allégation paraît sur l'étiquette <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ii) dans l'annonce lorsque l'allégation figure dans l'annonce.

* Sauf indication contraire, ces renseignements doivent figurer sur l'étiquette lorsque celle-ci renferme les allégations. Dans le cas des allégations faites dans une annonce, ils doivent figurer soit dans l'annonce soit sur l'étiquette.

≥ signifie «plus grand ou égal à».

≤ signifie «plus petit ou égal à».

6.2.2 Protéines et acides aminés

6.2.2.1 Déclaration des protéines

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

La teneur en protéines fait suite à la valeur énergétique dans le tableau d'étiquetage nutritionnel et est exprimée en grammes par portion déterminée. Une mention relative à la teneur en acides aminés, le cas échéant, doit également être exprimée en grammes, à la suite de la teneur en protéines (voir le tableau ci-dessous).

La teneur en protéines et en acides aminés doit être arrondie au gramme près, dans le cas des quantités de 10 g ou plus, et au dixième de gramme près, dans le cas des quantités de moins de 10 g. L'absence de protéines doit être indiquée par un zéro (0). (Voir l'annexe 2 énumérant les aliments auxquels on peut ajouter des acides aminés.)

Les mentions ou les allégations concernant les protéines ou les acides aminés pris globalement ou désignés individuellement sont permises pourvu qu'une ration quotidienne normale de l'aliment ait une cote protéique d'au moins 20 (voir l'annexe 1, Ration quotidienne normale). Les neuf acides aminés indispensables sont les suivants : histidine, isoleucine, leucine, lysine, méthionine, phénylalanine, thréonine, tryptophane et valine.

L'exigence précédente (cote protéique de 20) **NE** s'applique **PAS** dans le cas des déclarations suivantes faites sur une étiquette ou dans une annonce (B.01.305) :

- la mention «protéines», utilisée dans le nom usuel d'un ingrédient;
- la mention des acides aminés dans une liste d'ingrédients;
- les préparations contenant un seul acide aminé, qui sont vendues comme aliments;
- les aliments présentés comme étant destinés à des régimes sans gluten;
- la déclaration de phénylalanine sur l'emballage d'un aliment contenant de l'aspartame ou un succédané de sucre qui en contient;
- les aliments présentés comme étant destinés à des régimes restreints en protéines ou en acides aminés;
- la déclaration de la teneur en protéines d'un aliment.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

NUTRITION INFORMATION NUTRITIONNELLE	
per x g or mL serving (x cups, items, etc.) par portion de x g ou mL (x tasses, unités, etc.)	
Energy/Énergie	x Cal x kJ
Protein/Protéines	x g
methionine/méthionine	x g
tryptophan/tryptophane	x g
valine	x g
Fat/Matières grasses	x g
Carbohydrate/Glucides	x g

6.2.2.2 Tableau récapitulatif des allégations relatives aux protéines et aux acides aminés

Le tableau ci-dessous résume les exigences des règlements et des lignes directrices concernant les allégations relatives aux protéines et aux acides aminés (voir aussi les rubriques 6.1, 6.3 et 6.4).

Allégations relatives aux protéines et aux acides aminés	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
a) «source de» «contient» «bonne source de» «teneur élevée en»	<ul style="list-style-type: none"> ● Une ration quotidienne normale de l'aliment doit avoir une cote protéique ≥ 20; ou ● 30 g de céréales pour petit-déjeuner + 125 mL de lait doivent avoir une cote protéique ≥ 20. (B.01.305) 	<ul style="list-style-type: none"> ● g de protéines par portion (pour les allégations relatives aux protéines). (B.01.300) et ● g de chaque acide aminé essentiel par portion (pour les allégations relatives aux acides aminés individuels ou communs) (B.01.300)

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives aux protéines et aux acides aminés	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>b) «excellente source de protéine»</p> <p>«teneur très élevée en protéine»</p> <p>«riche en protéine»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Une ration quotidienne normale de l'aliment doit avoir une cote protéique ≥ 40. 	<ul style="list-style-type: none"> ● g de protéines par portion. (B.01.300)
<p>c) «(% , fraction ou quantité) de plus de protéines que (nom de l'aliment de référence)»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Une ration quotidienne normale de l'aliment doit avoir une cote protéique ≥ 20. <p>Comparativement à l'aliment de référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 25 % de plus de protéines; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 7 g de plus de protéines par portion. 	<ul style="list-style-type: none"> ● g de protéines par portion (B.01.300) <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● la mention [(%, fraction ou quantité) de plus de protéines que (nom de l'aliment de référence)] doit : <p>a) faire partie de l'allégation la plus visible selon laquelle l'aliment est plus riche en protéines, ou être regroupée avec elle;</p> <p>ou</p> <p>b) être rattachée de manière évidente à cette allégation :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) sur l'espace principal de l'étiquette lorsque l'allégation paraît sur l'étiquette; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ii) dans l'annonce lorsque l'allégation figure dans l'annonce.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives aux protéines et aux acides aminés	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>d) «renferme tous les acides aminés indispensables»</p> <p>«bonne source d'acides aminés indispensables»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Une ration quotidienne normale de l'aliment doit avoir une cote protéique ≥ 20; ou ● 30 g de céréales pour petit déjeuner + 125 mL de lait doivent avoir une cote protéique ≥ 20. (B.01.305) 	<ul style="list-style-type: none"> ● g de protéines par portion et ● g de chaque acide aminé essentiel par portion <p>(B.01.300)</p>

* Sauf indication contraire, ces renseignements doivent figurer sur l'étiquette lorsque celle-ci renferme les allégations. Dans le cas des allégations faites dans une annonce, ils doivent figurer soit dans l'annonce soit sur l'étiquette.

\geq signifie «plus grand ou égal à».

\leq signifie «plus petit ou égal à».

6.2.3 Matières grasses, acides gras et cholestérol

6.2.3.1 Déclaration des matières grasses, des acides gras et du cholestérol

La déclaration des matières grasses et substances apparentées fait suite à celle des protéines dans le tableau d'étiquetage nutritionnel. La teneur en matières grasses doit correspondre à la quantité de lipides totaux exprimés sous forme de triglycérides.

La teneur en matières grasses et en acides gras doit être exprimée en grammes et la teneur en cholestérol, en milligrammes, par portion déterminée. La teneur en matières grasses et en acides gras doit être arrondie au gramme près, dans le cas des quantités de 10 g ou plus, et au dixième de gramme près, dans le cas des quantités de moins de 10 g. La teneur en cholestérol doit être arrondie au milligramme près (c.-à-d. que 0,4 mg de cholestérol serait déclaré comme 0 mg, et 0,6 mg, comme 1 mg). En l'absence de matières grasses ou de leurs composantes, cette absence doit être indiquée par un zéro (0).

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Les polyinsaturés, tels qu'ils sont définis dans le *Règlement sur les aliments et drogues*, ne comprennent que les acides gras polyinsaturés à interruption *cis*-méthylénique, et les monoinsaturés ne comprennent que les acides gras *cis*-monoinsaturés (B.01.303).

6.2.3.2 Allégations relatives aux acides gras et au cholestérol

Les allégations «**faible teneur en matières grasses**», «**faible teneur en cholestérol**», «**sans cholestérol**» et «**faible teneur en acides gras saturés**» sont régies par le Règlement. Les autres allégations relatives aux matières grasses et acides gras telles que «**source de polyinsaturés**», «**source d'acide linoléique**», «**sans matières grasses**» et «**sans gras saturé**» relèvent des critères énoncés dans les lignes directrices. Les critères pour les allégations au sujet des acides gras et du cholestérol tiennent compte i) de l'apport recommandé en acide linoléique, ii) de l'apport en d'acides gras recommandé dans les Recommandations sur la nutrition pour les canadiens, et iii) de la distribution des acides gras dans les sources alimentaires. On peut trouver de plus amples renseignements sur les critères régissant les allégations concernant les matières grasses aux rubriques 6.1.2, 6.1.5, 6.1.6 et 6.1.7.

Si une déclaration ou une allégation est faite relativement à une des composantes des matières grasses figurant dans le tableau d'étiquetage nutritionnel (polyinsaturés, monoinsaturés, saturés ou cholestérol), la teneur **pour les quatre composantes ainsi que pour les matières grasses totales** doit être déclarée (B.01.303). Lorsque l'acide linoléique fait l'objet d'une déclaration, les quatre composantes susnommées ainsi que les matières grasses totales doivent aussi faire l'objet d'une déclaration (B.01.306). Les déclarations ou allégations relatives à des acides gras désignés par leur nom, autres que l'acide linoléique, ou à des groupes d'acides gras sont interdites. La Direction générale des produits de santé et des aliments (anciennement la Direction générale de la protection de la santé) de Santé Canada a délivré, pour certains produits, des lettres d'autorisation de mise en marché temporaire (B.01.054) visant les allégations relatives aux acides gras *trans* et aux acides gras oméga-3.

La déclaration obligatoire de la teneur en matières grasses en pourcentage sur l'emballage des produits laitiers n'entraîne pas la déclaration de cette teneur en grammes.

L'ordre de déclaration des teneurs en matières grasses, en acides gras et en cholestérol doit être le suivant :

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

NUTRITION INFORMATION NUTRITIONNELLE	
per x g or mL serving (x cups, items, etc.) par portion de x g ou mL (x tasses, unités, etc.)	
Energy/Énergie	x Cal x kJ
Protein/Protéines	x g
Fat/Matières grasses	x g
polyunsaturates/polyinsaturés	x g
linoleic acid/acide linoléique	x g
monounsaturates/monoinsaturés	x g
saturates/saturés	x g
cholesterol/cholestérol	x mg
Carbohydrate/Glucides	x g

6.2.3.3 Tableau récapitulatif des allégations relatives aux matières grasses

Le tableau ci-dessous résume les exigences des règlements et des lignes directrices concernant les allégations relatives aux matières grasses (voir aussi les rubriques 6.1, 6.3 et 6.4).

Allégations relatives aux matières grasses	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
a) «faible teneur en matières grasses (ou gras)» «léger en matières grasses (ou gras)» «faible en matière grasses (ou gras)»	● ≤ 3 g de matières grasses par portion; et ● ≤ 15 g de matières grasses par 100 g sur une base sèche. (B.01.309)	● g de matières grasses par portion. (B.01.300)

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives aux matières grasses	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>b) «(%, fraction ou quantité) de moins de matières grasses (ou gras) que (nom de l'aliment de référence)»</p> <p>«teneur plus faible en matières grasses (ou gras) que...»</p> <p>«à teneur réduite en matières grasses (ou gras)»</p> <p>«réduit en matières grasses (ou gras)»</p>	<p>Comparativement à l'aliment de référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 25 % de moins de matières grasses; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 1,5 g de moins de matières grasses par portion; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● aucune augmentation de la valeur énergétique. 	<ul style="list-style-type: none"> ● g de matières grasses par portion (B.01.300) <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● la mention [%, fraction ou quantité) de moins de matières grasses (ou gras) que (nom de l'aliment de référence)] doit soit : <p>a) faire partie de l'allégation la plus visible selon laquelle l'aliment a moins de matières grasses, ou être regroupée avec elle;</p> <p>ou</p> <p>b) être rattachée de manière évidente à cette déclaration :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) sur l'espace principal de l'étiquette lorsque l'allégation paraît sur l'étiquette; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ii) dans l'annonce lorsque l'allégation figure dans l'annonce.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives aux matières grasses	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>c) «sans matières grasses (ou gras)»</p> <p>«aucune matière grasse (ou aucun gras)»</p> <p>«ne contient pas de matières grasses (ou gras)»</p> <p>«ultra-faible en matières grasses (ou gras)»</p> <p>«très faible teneur en matières grasses (ou gras)»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● < 0,5 g de matières grasses par quantité de référence et par portion. ● < 0,5 g de matières grasses par portion dans le cas d'un repas préemballé et d'un plat principal pour lequel aucune quantité de référence n'est indiquée. 	<ul style="list-style-type: none"> ● g de matières grasses par portion. (B.01.300)

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives aux matières grasses	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>d) «léger»</p> <p>«allégé»</p> <p>«(mention du nom usuel ou de la marque) léger»</p> <p>«(mention du nom usuel ou de la marque) allégé»</p>	<p>En général, ces allégations ne peuvent être utilisées seules sans mention descriptive. L'aliment doit satisfaire aux exigences de composition suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● un aliment à faible teneur en matières grasses comme en a) ci-dessus; <p>ou</p> <ul style="list-style-type: none"> ● un aliment ayant moins de matières grasses que l'aliment de référence comme en b) ci-dessus; <p>ou</p> <ul style="list-style-type: none"> ● un aliment sans matières grasses comme en c) ci-dessus. 	<p>Doit satisfaire aux exigences pertinentes relatives à l'étiquette et/ou à l'annonce selon a), b) ou c), EXCEPTÉ dans une annonce où ces allégations peuvent paraître seules, sans mention descriptive, à condition :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● que toute l'information pertinente soit inscrite sur l'étiquette <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● qu'aucune autre mention ou allégation nutritionnelle ne soit faite dans l'annonce.
<p>e) «maigre» [pour la viande (toutes espèces) et la volaille hachées]</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 17 % de matières grasses. 	
<p>f) «extra maigre» [pour la viande (toutes espèces) et la volaille hachées]</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 10 % de matières grasses. 	
<p>g) «maigre» (pour la viande, la volaille et les produits de la pêche sous toutes les autres formes)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 10 % de matières grasses. 	<ul style="list-style-type: none"> ● g de matières grasses par portion. (B.01.300)

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives aux matières grasses	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
h) « extra maigre » (pour la viande, la volaille et les produits de la pêche sous toutes les autres formes)	● ≤ 7,5 % de matières grasses.	● g de matières grasses par portion. (B.01.300)

* Sauf indication contraire, ces renseignements doivent figurer sur l'étiquette lorsque celle-ci renferme des allégations. Dans le cas des allégations faites dans une annonce, ils doivent figurer soit dans l'annonce soit sur l'étiquette.

≥ signifie «plus grand ou égal à».

≤ signifie «plus petit ou égal à».

6.2.3.4 Tableau récapitulatif des allégations relatives aux acides gras

Le tableau ci-dessous résume les exigences des règlements et des lignes directrices concernant les allégations relatives aux acides gras (voir aussi les rubriques 6.1, 6.3 et 6.4).

Allégations relatives aux acides gras	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
a) « source de » ou « contient des polyinsaturés (ou matières grasses polyinsaturées, ou acides gras polyinsaturés) »	● ≥ 2 g de polyinsaturés par portion.	● g de matières grasses totales, de polyinsaturés, de monoinsaturés et de saturés par portion, et mg de cholestérol par portion. (B.01.303)

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives aux acides gras	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>b) «(%, fraction ou quantité) de plus de polyinsaturés que (nom de l'aliment de référence)»</p> <p>«teneur plus élevée en polyinsaturés que (nom de l'aliment de référence)»</p>	<p>Comparativement à l'aliment de référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 25 % de plus de polyinsaturés; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 0,5 g de plus de polyinsaturés par portion. 	<ul style="list-style-type: none"> ● g de matières grasses totales, de polyinsaturés, de monoinsaturés et de saturés par portion, et mg de cholestérol par portion; (B.01.303) <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● la mention [(%, fraction ou quantité) de plus de polyinsaturés que (nom de l'aliment de référence)] doit soit : <p>a) faire partie de l'allégation la plus visible selon laquelle l'aliment a une teneur plus élevée en polyinsaturés, ou être regroupée avec celle-ci;</p> <p>ou</p> <p>b) être rattachée de manière évidente à cette allégation :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) sur l'espace principal de l'étiquette lorsque l'allégation paraît sur l'étiquette; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ii) dans l'annonce lorsque l'allégation figure dans l'annonce.
<p>c) «source d'acide linoléique»</p> <p>«contient de l'acide linoléique»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 2 g d'acide linoléique par portion. 	<ul style="list-style-type: none"> ● g de matières grasses totales, de polyinsaturés, d'acide linoléique, de monoinsaturés et de saturés par portion, et mg de cholestérol par portion. [B.01.306(2)]

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives aux acides gras	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
d) « source de » ou « contient des monoinsaturés (ou matières grasses monoinsaturées, ou acides gras monoinsaturés) »	<ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 2 g monoinsaturés par portion. 	<ul style="list-style-type: none"> ● g de matières grasses totales, de polyinsaturés, de monoinsaturés et de saturés par portion, et mg de cholestérol par portion. (B.01.303)
e) « faible teneur en acides gras saturés (ou saturés, ou matières grasses saturées) »	<ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 2 g d'acides gras saturés par portion; et ● ≤ 15 % de l'énergie provenant des acides gras saturés. (B.01.306.1) 	<ul style="list-style-type: none"> ● g de matières grasses totales, de polyinsaturés, de monoinsaturés et de saturés par portion, et mg de cholestérol par portion. (B.01.303)
f) « sans acides gras saturés (ou saturés, ou matières grasses saturées) »	<ul style="list-style-type: none"> ● $\leq 0,1$ g d'acides gras saturés par 100 g. 	<ul style="list-style-type: none"> ● g de matières grasses totales, de polyinsaturés, de monoinsaturés et de saturés par portion, et mg de cholestérol par portion. (B.01.303)

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives aux acides gras	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>g) «(%, fraction ou quantité) de moins de saturés que (nom de l'aliment de référence)»</p> <p>«teneur plus faible en saturés que (nom de l'aliment de référence)»</p> <p>«teneur réduite en saturés»</p>	<p>Comparativement à l'aliment de référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 25 % de moins de saturés; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 1 g de moins de saturés par portion. 	<ul style="list-style-type: none"> ● g de matières grasses totales, de polyinsaturés, de monoinsaturés et de saturés par portion, et mg de cholestérol par portion; (B.01.303) <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● la mention [(%, fraction ou quantité) de moins de saturés que (nom de l'aliment de référence)] doit soit : <p>a) faire partie de l'allégation la plus visible selon laquelle l'aliment a une plus faible teneur en saturés, ou être regroupée avec elle;</p> <p>ou</p> <p>b) être rattachée de manière évidente à cette allégation :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) sur l'espace principal de l'étiquette lorsque l'allégation paraît sur l'étiquette; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ii) dans l'annonce lorsque l'allégation figure dans l'annonce.

* Sauf indication contraire, ces renseignements doivent figurer sur l'étiquette lorsque celle-ci renferme les allégations. Dans le cas des allégations faites dans une annonce, ils doivent figurer soit dans l'annonce soit sur l'étiquette.

\geq signifie «plus grand ou égal à».

\leq signifie «plus petit ou égal à».

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

6.2.3.5 Tableau récapitulatif des allégations relatives au cholestérol

Le tableau ci-dessous résume les exigences des règlements et des lignes directrices concernant les allégations relatives au cholestérol (voir aussi les rubriques 6.1, 6.3 et 6.4).

Allégations relatives au cholestérol	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>a) «faible teneur en cholestérol»</p> <p>«léger en cholestérol»</p> <p>«faible en cholestérol»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 20 mg de cholestérol par 100 g ET par portion; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 15 % de l'énergie provenant des acides gras saturés; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 2 g d'acides gras saturés par portion. (B.01.307) 	<ul style="list-style-type: none"> ● g de matières grasses totales, de polyinsaturés, de monoinsaturés et de saturés par portion, et mg de cholestérol par portion. (B.01.303)
<p>b) «sans cholestérol»</p> <p>«pas de cholestérol»</p> <p>«aucun cholestérol»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 3 mg de cholestérol par 100 g; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 15 % de l'énergie provenant des acides gras saturés; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 2 g d'acides gras saturés par portion. (B.01.308) 	<ul style="list-style-type: none"> ● g de matières grasses totales, de polyinsaturés, de monoinsaturés et de saturés par portion, et mg de cholestérol par portion. (B.01.303)

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives au cholestérol	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>c) «(%, fraction ou quantité) de moins de cholestérol que (nom de l'aliment de référence)»</p> <p>«teneur plus faible en cholestérol que...»</p> <p>«réduit en cholestérol»</p>	<p>Comparativement à l'aliment de référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 25 % de moins de cholestérol; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 20 mg de moins de cholestérol par portion; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 25 % de moins de matières grasses saturées; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 1 g de moins de matières grasses saturées par portion. 	<ul style="list-style-type: none"> ● g de matières grasses totales, de polyinsaturés, de monoinsaturés et de saturés par portion, et mg de cholestérol par portion. (B.01.303) <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● la mention [(%, fraction ou quantité) de moins de cholestérol que (nom de l'aliment de référence)] doit soit : <ul style="list-style-type: none"> a) faire partie de l'allégation la plus visible selon laquelle l'aliment a une teneur réduite en cholestérol, ou être regroupée avec elle; ou b) être rattachée de manière évidente à cette allégation : <ul style="list-style-type: none"> i) sur l'espace principal de l'étiquette lorsque l'allégation paraît sur l'étiquette; et ii) dans l'annonce lorsque l'allégation figure dans l'annonce.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives au cholestérol	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>d) «léger»</p> <p>«allégé»</p> <p>«(mention du nom usuel ou de la marque) léger»</p> <p>«(mention du nom usuel ou de la marque) allégé»</p>	<p>En général, ces allégations ne peuvent être utilisées seules sans mention descriptive. L'aliment doit satisfaire aux exigences de composition suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● un aliment à faible teneur en cholestérol comme en a) ci-dessus; ou ● un aliment sans cholestérol comme en b) ci-dessus; ou ● un aliment ayant moins de cholestérol que l'aliment de référence comme en c) ci-dessus. 	<p>Doit satisfaire aux exigences pertinentes relatives à l'étiquette et/ou à l'annonce selon a), b) ou c), EXCEPTÉ dans une annonce où ces allégations peuvent paraître seules, sans mention descriptive, à condition :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● que toute l'information pertinente soit inscrite sur l'étiquette <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● qu'aucune autre mention ou allégation nutritionnelle ne soit faite dans l'annonce.

* Sauf indication contraire, ces renseignements doivent figurer sur l'étiquette lorsque celle-ci renferme les allégations. Dans le cas des allégations faites dans une annonce, ils doivent figurer soit dans l'annonce soit sur l'étiquette.

≥ signifie «plus grand ou égal à».

≤ signifie «plus petit ou égal à».

6.2.4 Glucides, édulcorants et fibres alimentaires

6.2.4.1 Déclaration des glucides et des édulcorants

Les glucides comprennent : les sucres tels que les monosaccharides (ex., glucose) et les disaccharides (ex., saccharose), etc.; les itols (isomalt, lactitol, maltitol, sirop de maltitol, mannitol, sorbitol et xylitol); le polydextrose, l'amidon et les fibres alimentaires. Leur teneur est exprimée en grammes par portion déterminée et est arrondie au gramme près pour les quantités de 10 g ou plus et au dixième de gramme près pour les quantités inférieures à 10 g. Si aucun glucide n'est présent,

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

l'indiquer par un zéro (0). La déclaration d'une des composantes des glucides ne rend pas nécessaire la déclaration des autres composantes.

L'étiquette d'un aliment renfermant un ou plusieurs des itols précités, ou encore du polydextrose, doit porter la mention du **nom spécifique et de la teneur de chacun** (exprimée en grammes par portion déterminée), information qui doit être regroupée (B.01.018). La quantité de chacun peut être déclarée dans la liste d'ingrédients, dans une liste située à proximité immédiate de cette dernière, ou dans le tableau d'étiquetage nutritionnel comme il est indiqué ci-après.

L'aspartame, le sucralose et l'acésulfame-potassium sont des édulcorants, qui doivent être déclarés sur l'espace principal de l'étiquette (voir B.01.014 et B.01.015 pour l'étiquetage de l'aspartame; B.01.016 et B.01.017 pour le sucralose; et B.01.019 et B.01.020 pour l'acésulfame-potassium). Dans le tableau d'étiquetage nutritionnel, le sucralose, l'aspartame et l'acésulfame-potassium sont déclarés en milligrammes. Il n'y aurait pas d'objection, toutefois, à ce que l'on déclare l'aspartame après les protéines.

NUTRITION INFORMATION NUTRITIONNELLE	
per x g or mL serving (x cups, items, etc.) par portion de x g ou mL (x tasses, unités, etc.)	
Energy/Énergie	x Cal x kJ
Protein/Protéine	x g
Fat/Matières grasses	x g
Carbohydrate/Glucides	x g
sugars/sucres	x g
mannitol	x g
xylitol	x g
sorbitol, etc.	x g
starch/amidon	x g
dietary fibre/fibres alimentaires	x g
polydextrose	x g
Sucralose	x mg
Acésulfame-potassium/Acésulfame-potassium	x mg
Aspartame	x mg

6.2.4.2 Sans sucre ajouté, non sucré, non édulcoré

Les mentions «**sans sucre ajouté**», «**non sucré**» ou «**non édulcoré**» exigent qu'une déclaration de la quantité totale des sucres (tous les mono et disaccharides) en grammes par portion déterminée soit spécifiée sur l'étiquette. Si l'allégation est faite dans une annonce, la déclaration des sucres doit paraître sur l'étiquette ou dans l'annonce (B.01.304, *RAD*). Ces mentions peuvent être utilisées pour des aliments qui ne contiennent aucun sucre ajouté (sucre, miel, mélasse, fructose, glucose ou autres mono et disaccharides) ni aucun autre ingrédient ou constituant fournissant une quantité importante de sucres.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Justification : Les expressions «**sans sucre ajouté**», «**non sucré**» ou «**non édulcoré**» signifient que l'aliment ne contient pas de sucre ajouté et qu'il s'agit techniquement d'allégations relatives aux sucres relevant de l'article B.01.300 (RAD). Les consommateurs qui limitent leur consommation de sucre ont besoin de savoir quelle est la quantité de sucres présents naturellement dans l'aliment.

Exemples : jus «**non sucré**», dattes, raisins secs.

Exceptions :

1. La mention «**sans sucre ajouté**» peut être utilisée même si d'autres sucres que le saccharose sont présents dans les conditions suivantes :

- Le sucre doit être ajouté à l'aliment par le consommateur avant d'être consommé, p. ex. dans les mélanges de boisson aux fruits. Lorsque l'allégation «**sans sucre ajouté**» apparaît, un énoncé indiquant que du sucre devrait être ajouté pendant la préparation des aliments doit accompagner l'allégation pour informer les consommateurs qu'il s'agit d'un produit non sucré. Un énoncé du genre «**sucrez au goût**» répondrait à cette exigence.

- L'allégation «**sans sucre ajouté**» est utilisée pour décrire un aliment sucré avec un autre produit comme du miel, de la mélasse ou du jus et vise à indiquer le non-ajout de saccharose par opposition au non-ajout d'autres sucres, p. ex. de monosaccharides ou d'autres disaccharides. Il n'y aurait aucune tromperie si cette allégation est accompagnée, **de manière également visible**, par une mention de l'édulcorant de remplacement, comme celle-ci : «**sans sucre ajouté (saccharose), sucré avec du miel**».

2. Le «**chocolat non sucré**» et le «**chocolat mi-sucré**» sont des produits utilisés surtout pour la préparation d'autres aliments, et non pour être consommés tels quels. L'usage des noms communs "chocolat non sucré" et "chocolat mi-sucré" date de longtemps. Leur usage ne nécessite pas une déclaration de la quantité totale des sucres soit sur l'étiquette ou dans la publicité.

6.2.4.3 Moins sucré, légèrement édulcoré

Les expressions «**moins sucré**» ou «**légèrement édulcoré**» exigent une déclaration de la quantité totale des sucres en grammes par portion. Il s'agit d'allégations comparatives, acceptables pour des aliments dont la teneur en sucres est réduite d'au moins 25 % et 5 g par portion. De plus, il ne doit y avoir aucune augmentation de l'énergie comparativement à l'aliment de référence. Une mention de l'aliment de référence ainsi que de la réduction devrait figurer sur l'étiquette, regroupée avec l'allégation la plus visible.

Justification : L'expression «**moins sucré**» suppose que l'aliment contient moins de sucre qu'un aliment analogue ; on considère que l'expression «**légèrement édulcoré**» signifie que l'aliment contient moins de sucre que l'aliment ordinaire correspondant qui est «**sucré**» (sans mention descriptive).

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Ces deux expressions sont donc soumises aux exigences sur les allégations relatives aux sucres (B.01.300, *RAD*) et à la politique concernant les allégations comparatives (rubrique 6.1.9). Le mot «**légèrement**» serait aussi sujet aux exigences concernant le terme «léger» (rubrique 6.1.10).

Exemples : yogourt «**légèrement édulcoré**».

Exceptions : En ce qui concerne cette politique, l'usage du nom commun "chocolat mi-sucré" ne constitue pas une allégation comparative de sucres. Voir la rubrique 6.2.4.2.

6.2.4.4 Sucré, édulcoré

Lorsque les termes «**sucré**» ou «**édulcoré**» sont utilisés, une déclaration de la teneur en sucres n'est pas exigée sur l'étiquette ou dans l'annonce.

Justification : Bien que, techniquement, les allégations relatives aux sucres entraînent une déclaration de la teneur en sucres (B.01.300, *RAD*), ces allégations ont toujours figuré sur les étiquettes des aliments pour indiquer la sucrosité ou l'édulcoration d'un aliment. Les consommateurs qui essaient de limiter leur consommation de sucre, comme les diabétiques, sont sensibilisés à la teneur élevée en sucre d'un aliment par l'allégation «**édulcoré**». On est inquiet que certains fabricants pourraient ne pas indiquer qu'un aliment est «**édulcoré**» si une telle allégation entraînait une déclaration de la teneur en sucres.

Exemples : Parmi les exemples des allégations «**sucré**» et «**édulcoré**» ne nécessitant pas de déclaration des sucres, on compte les suivantes : «**jus de pomme sucré**», «**lait concentré sucré**» et «**chocolat sucré**».

Une allégation mentionnant spécifiquement le «**goût sucré**» d'un aliment, comme «**goût non sucré**», est considérée comme une allégation relative au goût et n'entraîne pas de déclaration relative aux sucres.

6.2.4.5 Tableau récapitulatif des allégations relatives aux glucides

Le tableau ci-dessous résume les exigences des règlements et des lignes directrices concernant les allégations relatives aux glucides (voir aussi les rubriques 6.1, 6.3 et 6.4).

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives aux glucides	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
a) «teneur réduite en glucides»	Réservé aux aliments à usage diététique spécial : <ul style="list-style-type: none"> ● si la teneur en glucides n'était pas réduite, ≥ 25 % des calories provenant des glucides; et contenant, lorsque prêts à servir : <ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 50 % des glucides disponibles, retrouvées normalement dans cet aliment si la teneur en glucides n'est pas réduite; et <ul style="list-style-type: none"> ● pas plus de calories que si la teneur en glucides n'était pas réduite. (B.24.004) 	L'étiquette doit porter : <ul style="list-style-type: none"> ● la mention «réduit en glucides», à proximité du nom usuel et en caractères d'égale importance; (B.24.009) ● liste de base (énergie, protéines, matières grasses, glucides) en Cal et en kJ et en g par portion, selon le cas. L'annonce ET l'étiquette doivent porter : <ul style="list-style-type: none"> ● la mention «recommandé pour les régimes à teneur réduite en glucides».
b) «faible teneur en glucides»	<ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 10 % de glucides disponibles; et <ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 2 g de glucides disponibles par portion. 	<ul style="list-style-type: none"> ● g de glucides par portion. (B.01.300)
c) «source de» ou «contient des glucides complexes»	<ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 10 g d'amidon par portion. 	<ul style="list-style-type: none"> ● g d'amidon par portion; et <ul style="list-style-type: none"> ● l'expression «glucides complexes» entre parenthèses après le mot «amidon» dans le tableau d'étiquetage nutritionnel.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives aux glucides	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>d) «faible teneur en sucre»</p> <p>«léger en sucre»</p> <p>«faible en sucre»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 2 g de sucres par portion; et ● ≤ 10 % de sucres sur une base sèche. 	<ul style="list-style-type: none"> ● g de sucres par portion. (B.01.300)
<p>e) «(% , fraction ou quantité) de moins de sucre que (nom de l'aliment de référence)»</p> <p>«réduit en sucre»</p> <p>«teneur plus faible en sucre que...»</p> <p>«légèrement édulcoré»</p>	<p>Comparativement à l'aliment de référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 25 % de moins de sucres; et ● ≥ 5 g de moins de sucres par portion; et ● aucune augmentation de la valeur énergétique. 	<ul style="list-style-type: none"> ● g de sucres par portion; (B.01.300) et ● la mention [(%, fraction ou quantité) de moins de sucre que (nom de l'aliment de référence)] doit soit : a) faire partie de l'allégation la plus visible selon laquelle l'aliment a une teneur réduite en sucre, ou être regroupée avec elle; ou b) être rattachée de manière évidente à cette allégation : <ul style="list-style-type: none"> i) sur l'espace principal de l'étiquette lorsque l'allégation paraît sur l'étiquette; et ii) dans l'annonce lorsque l'allégation figure dans l'annonce.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives aux glucides	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>f) «sans sucre» «pas de sucre» «sucré sans sucre»</p>	<p>Réservé aux aliments à usage diététique spécial :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● aliment à teneur réduite en glucides qui, lorsque prêt à servir, contient : ● ≤ 0,25 % des glucides disponibles; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 1 calorie par 100 g ou 100 mL (à l'exception de la gomme à mâcher). <p>(B.24.005)</p>	<p>L'étiquette doit porter :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● la mention «sans sucre» ou un synonyme, sur l'espace principal de l'étiquette, à proximité du nom usuel de l'aliment et en caractères d'égale importance; (B.24.010) ● liste de base (énergie, protéines, matières grasses, glucides) en Cal et en kJ et en g par portion, selon le cas. <p>L'annonce ET l'étiquette doivent porter :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● la mention «recommandé pour les régimes à teneur réduite en glucides».

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives aux glucides	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>g) «léger»</p> <p>«allégé»</p> <p>«(mention du nom usuel ou de la marque) léger»</p> <p>«(mention du nom usuel ou de la marque) allégé»</p>	<p>En général, ces allégations ne peuvent être utilisées seules sans mention descriptive. L'aliment doit satisfaire aux exigences de composition suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● un aliment à teneur réduite en glucides comme en a) ci-dessus; <p>ou</p> <ul style="list-style-type: none"> ● un aliment à faible teneur en sucre comme en d) ci-dessus; <p>ou</p> <ul style="list-style-type: none"> ● un aliment contenant moins de sucre que l'aliment de référence comme en e) ci-dessus; <p>ou</p> <ul style="list-style-type: none"> ● un aliment sans sucre comme en f) ci-dessus. 	<p>Doit satisfaire aux exigences pertinentes relatives à l'étiquette et/ou à l'annonce selon a), d), e) ou f), EXCEPTÉ dans une annonce où ces allégations peuvent paraître seules, sans mention descriptive, à condition :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● que toute l'information pertinente soit inscrite sur l'étiquette <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● qu'aucune autre mention ou allégation nutritionnelle ne soit faite dans l'annonce.
<p>h) «sans sucre ajouté»</p> <p>«non édulcoré»</p> <p>«non sucré»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● aucun saccharose ou autre sucre ajouté (B.18.001), par ex. miel, mélasse, jus de fruit, fructose, glucose ou autres monosaccharides ou disaccharides, ni aucun autre ingrédient ou constituant fournissant une quantité importante de sucres. 	<ul style="list-style-type: none"> ● g de sucres (tous les mono et disaccharides) par portion. (B.01.300)

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives aux glucides	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>i) «sans sucre ajouté, sucré avec (nom de chaque agent édulcorant)»</p> <p>«sans sucre ajouté, édulcoré avec (nom de chaque agent édulcorant)»</p> <p>«sucré avec»</p> <p>«édulcoré avec»</p>	<p>● aucun saccharose ajouté (B.18.001), mais pouvant contenir d'autre édulcorants tels du miel, de la mélasse, des jus de fruit, du fructose, du glucose ou d'autres monosaccharides ou disaccharides, ou des itols.</p>	<p>● g de sucres (tous les mono et disaccharides) et d'itols (en les nommant) si utilisés, par portion; (B.01.018, B.01.300)</p> <p>et</p> <p>● l'allégation doit être accompagnée d'une déclaration de chaque agent édulcorant utilisé, à proximité de cette allégation et en caractères d'égale importance.</p> <p>*Pour en savoir davantage sur les exigences particulières relatives aux édulcorants, veuillez consulter la rubrique 8.5.</p>
<p>j) «édulcoré»</p> <p>«sucré»</p> <p>«avec sucre»</p> <p>«sirop épais»</p>		<p>● aucune déclaration des sucres n'est exigée.</p>

* Sauf indication contraire, ces renseignements doivent figurer sur l'étiquette lorsque celle-ci renferme les allégations. Dans le cas des allégations faites dans une annonce, ils doivent figurer soit dans l'annonce soit sur l'étiquette.

≥ signifie «plus grand ou égal à».

≤ signifie «plus petit ou égal à».

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

6.2.4.6 Fibres alimentaires et fibres nouvelles

Les «**fibres alimentaires**» sont définies* comme les constituants endogènes du matériel végétal de la ration qui résistent à la digestion par les enzymes produites par les humains. Il s'agit surtout de lignines et de polysaccharides qui ne sont pas des amidons. Leur composition varie selon l'origine de la fibre et comprend des fibres solubles et insolubles.

Les fruits, les noix, les légumineuses et les céréales, lorsqu'ils sont transformés et préparés de la façon classique, sont considérés comme des sources naturelles de fibres alimentaires. Leur teneur en fibres peut être incluse dans la déclaration de la teneur totale en fibres alimentaires.

Les «**fibres ou sources de fibres nouvelles**» sont définies* comme des aliments qui sont fabriqués de façon à constituer une source de fibres alimentaires **et**

- i) qui n'ont pas été employés par le passé, de manière significative, pour l'alimentation humaine **ou**
- ii) qui ont subi un traitement chimique (par ex., oxydation) ou physique (par ex., broyage très fin) de nature à modifier leurs propriétés **ou**
- iii) qui ont été extraits de leur source végétale et fortement concentrés.

* Le Comité consultatif d'experts (1985) sur les fibres alimentaires, qui se rapporte à Santé Canada, recommande ces définitions.

On associe les fibres alimentaires à des effets bénéfiques sur la santé, mais on ne peut pas prévoir ces effets à partir de l'analyse chimique des fibres. Il faut démontrer que les fibres nouvelles sont sans danger et qu'elles agissent physiologiquement comme des fibres alimentaires pour qu'elles puissent être considérées comme telles.

L'**innocuité** des sources de fibres nouvelles doit être établie avant que celles-ci puissent être employées comme **ingrédients** dans les aliments.

L'**efficacité** physiologique des sources de fibres nouvelles en tant que fibres alimentaires doit être établie avant qu'on puisse affirmer que celles-ci sont une **source de fibres alimentaires** dans les aliments.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Une fois que l'efficacité des sources de fibres nouvelles a été démontrée, celles-ci peuvent être considérées comme une source de fibres alimentaires acceptable. Autrement, elles demeurent une source de fibres nouvelles d'efficacité indéterminée et, pour peu qu'elles soient sans danger, peuvent être employées dans les aliments. Cependant, on ne doit pas affirmer qu'elles sont une source de fibres alimentaires.

Si une source de fibres nouvelles a fait l'objet d'un examen par la Direction générale des produits de santé et des aliments de Santé Canada et a été trouvée acceptable, soit comme ingrédient seulement (innocuité démontrée) ou comme source de fibres alimentaires (innocuité et efficacité démontrées), le fabricant reçoit une lettre lui indiquant que Santé Canada ne s'oppose pas à l'utilisation de cette source de fibres et précisant toute restriction à son utilisation. Ces lettres visent uniquement la marque de la source de fibres alimentaires qui a fait l'objet de l'examen, à moins d'indication contraire.

Les fabricants qui envisagent l'utilisation des sources de fibres nouvelles et qui désirent être conseillés à cet égard doivent s'adresser à la Direction générale des produits de santé et des aliments de Santé Canada.

6.2.4.6.1 Sources de fibres alimentaires dans la liste des ingrédients

En ce qui concerne les ingrédients fabriqués de façon à constituer une source de fibres alimentaires, telles que les sources de fibres nouvelles, le nom usuel de la source de ces fibres figurant dans la liste des ingrédients doit inclure :

- le **nom** de la plante de laquelle les fibres sont tirées; et
- la **partie précise** de la plante.

Le terme «**fibres**» peut faire partie du nom usuel, le cas échéant (par ex., le produit contient 90 % de fibres).

6.2.4.6.2 Allégations relatives aux fibres alimentaires

Des allégations descriptives peuvent être faites au sujet des aliments considérés comme des sources de fibres alimentaires, soit des aliments contenant des fibres soit des sources de fibres nouvelles dont on a démontré qu'elles peuvent être des

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

sources de fibres alimentaires. Les termes «**bonne source**» et «**excellence source**» **ne doivent pas être utilisés**, car ils supposent qu'on porte un jugement sur la nature et la valeur des fibres, en plus de leur quantité. Si un aliment contient une source de fibres nouvelles dont l'efficacité n'a pas été démontrée, la quantité de fibres apportées par l'ingrédient ne doit pas figurer dans la déclaration de la teneur en fibres alimentaires et aucune allégation ne peut être faite à leur sujet.

Les allégations sur la teneur en fibres alimentaires doit être accompagnée de la déclaration de la teneur en fibres alimentaires de l'aliment, qui doit être exprimée en grammes par portion. Voir la rubrique 6.4.4.3 pour des renseignements sur les analyses servant à déterminer la teneur en fibres alimentaires.

a) Allégations descriptives

Aucune allégation relative aux fibres ne peut être faite sur l'étiquette d'un aliment ou dans la publicité pour cet aliment à moins que l'aliment ne contienne au moins **2 g** de fibres alimentaires par portion.

Les aliments (à l'exception des substituts de repas et des préparations pour régimes liquides) qui renferment au moins **2 g** de fibres alimentaires par portion peuvent être décrits comme étant une «**source**» de fibres alimentaires ou comme renfermant une quantité «**moyenne**» de fibres alimentaires.

Les aliments (à l'exception des substituts de repas et des préparations pour régimes liquides) qui renferment au moins **4 g** de fibres alimentaires par portion peuvent être décrits comme renfermant une quantité «**élevée**» de fibres alimentaires.

Les aliments (à l'exception des substituts de repas et des préparations pour régimes liquides) qui renferment au moins **6 g** de fibres alimentaires par portion peuvent être décrits comme renfermant une quantité «**très élevée**» de fibres alimentaires.

b) Allégations comparatives

Les comparaisons quantitatives sur la teneur en fibres des aliments sont considérées comme **trompeuses à moins que** les fibres :

- ne proviennent de la même plante ou de ses parties,

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

- ne se présentent physiquement sous une forme semblable,
- ne soient incorporées dans des produits de composition semblable, et
- n'aient une action physiologique semblable, que le fabricant puisse démontrer (voir la rubrique 7.5.3).

c) Fibres dans les substituts de repas et les préparations pour régimes liquides

Les allégations sur la teneur en fibres alimentaires des substituts de repas, y compris le mot «**fibres**» dans le nom usuel, sont permises uniquement si des études sur les humains ont démontré que la source des fibres a des effets bénéfiques attribuables aux fibres alimentaires de ladite source, lorsque consommée dans le substitut de repas en question. Il n'est pas permis de se servir d'allégations qualifiant les sources de fibres alimentaires des substituts de repas de "modérément élevée", "élevée" et "très élevée". Voir la Politique relative à l'utilisation des fibres alimentaires dans les substituts de repas, Santé Canada, 1993.

6.2.4.6.3 Son, son d'avoine, son de maïs

Des propositions pour les allégations sur le son sont énoncées dans le Document de consultation sur les allégations concernant la valeur nutritive, en date du 19 janvier 1996, disponible de Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Une mention ou une allégation relative à la teneur en **son** d'un aliment autre que l'énumération du mot «**son**» dans la liste d'ingrédients est considérée comme une allégation que l'aliment est une source de fibres alimentaires (voir la rubrique 7.5.3). Un aliment présenté comme une source de «**son**» doit contenir, par portion déterminée, au moins 2 g de fibres alimentaires provenant du son et des ingrédients contenant du son. Lorsque la provenance du son est précisée, le produit doit contenir, par portion, au moins 2 g de fibres alimentaires provenant de chaque source nommée. Ainsi, les «**crêpes de son de blé et de son d'avoine**» doivent contenir au moins 2 g de fibres alimentaires provenant du son de blé et 2 grammes de fibres alimentaires provenant du son d'avoine. Dans le cas de toutes les allégations relatives au son, la teneur totale en fibres alimentaires d'un aliment doit être déclarée en grammes par portion déterminée (B.01.300, *RAD*).

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Justification : Dans une enquête auprès des consommateurs intitulée «Consumer Perceptions and Understanding of the Bran/Fibre Relationship»*, les consommateurs ont choisi d'une liste de réponses possibles, que les aliments contenant du son pouvaient être une «source de fibres alimentaires» (91 %). Sans le choix de réponses possibles, les consommateurs ont associé le son à des effets bénéfiques sur la santé en général, y compris son action régulatrice sur la fonction intestinale (51 %). Par conséquent, le gouvernement a conclu que les consommateurs associent le «son» aux fibres alimentaires et à leurs effets bénéfiques. Une allégation relative au son constitue donc une allégation relative aux fibres alimentaires. De même, on croit que les consommateurs s'attendent à ce que les aliments désignés par le terme «son» ou «son d'avoine» aient les effets bénéfiques que l'on confère aux fibres alimentaires.

* Réalités canadiennes, 1990, enquête présentée au Consortium sur le son, à Don Mills, en Ontario.

6.2.4.6.4 Son de blé

Si la source de son n'est pas nommée, le terme «**son**» sera considéré comme une allusion au son de blé. Le son de blé contient environ 42 % de fibres alimentaires.

6.2.4.6.5 Son d'avoine

Le **son d'avoine** est défini comme un produit dérivé des grains d'avoine décortiqués (gruau d'avoine) qui fournit, sur une base sèche, au moins 13 % de fibres alimentaires, dont au moins 30 % doivent être solubles. Le contenu en humidité du produit ne doit pas dépasser 12 %.

Un produit peut être présenté comme une source de son d'avoine s'il contient au moins 2 g de fibres alimentaires provenant du son d'avoine, conformément à la définition et aux exigences relatives aux ingrédients contenant du son d'avoine ci-dessus énoncées.

6.2.4.6.6 Son de maïs

Le son de maïs traité suivant les méthodes traditionnelles contient de 60 à 65 % de fibres alimentaires. Les produits présentés comme des sources de son de maïs doivent contenir au moins 2 g de fibres alimentaires provenant du son de maïs obtenu selon les méthodes traditionnelles.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

6.2.4.6.7 Son de riz

Aucune allégation relative aux fibres alimentaires ne peut être faite pour le son de riz, qui est considéré comme un ingrédient alimentaire sans danger, mais dont l'efficacité comme source de fibres alimentaires n'a pas été démontrée.

6.2.4.6.8 Tableau récapitulatif des allégations relatives aux fibres alimentaires

Le tableau ci-dessous résume les exigences des règlements et des lignes directrices concernant les allégations relatives aux fibres (voir aussi les rubriques 6.1, 6.3 et 6.4).

Allégations relatives aux fibres alimentaires	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>a) «contient une quantité moyenne de (nom de la source de fibres, p. ex. son d'avoine)»</p> <p>«source de»</p> <p>«fait avec (nom de la source de fibres, p. ex. son d'avoine)»</p> <p>«(nom de l'aliment) (nom de la source de fibres) (p. ex. pain de son d'avoine, muffin au son)»</p>	<p>● ≥ 2 g de fibres alimentaires par portion, lorsqu'aucune source précise de fibres n'est mentionnée;</p> <p>et (ou)</p> <p>● ≥ 2 g de chaque fibre alimentaire nommée par portion, lorsqu'une source précise de fibres est mentionnée.</p>	<p>● g de fibres alimentaires par portion. (B.01.300)</p>
<p>b) «source élevée de»</p> <p>«teneur élevée en»</p>	<p>● ≥ 4 g de fibres alimentaires par portion.</p>	<p>● g de fibres alimentaires par portion. (B.01.300)</p>

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives aux fibres alimentaires	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>c) «source très élevée de»</p> <p>«teneur très élevée en»</p> <p>«riche en fibres»</p>	<p>● ≥ 6 g de fibres alimentaires par portion.</p>	<p>● g de fibres alimentaires par portion. (B.01.300)</p>
<p>d) «favorise la fonction intestinale»</p> <p>«action régulatrice sur la fonction intestinale»</p>	<p>● ≥ 7 g de fibres alimentaires par ration quotidienne normale (voir l'annexe 1) provenant de son de blé grossier et d'autres aliments pour lesquels les preuves cliniques montrent qu'une ration quotidienne normale est sans danger et favorise la fonction intestinale.</p>	<p>● g de fibres alimentaires par portion. (B.01.300)</p>

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives aux fibres alimentaires	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>e) «(%, fraction ou quantité) de plus de fibres/son que...»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● \geq 2 g de fibres alimentaires par portion; <p>et</p> <p>comparativement à l'aliment de référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● \geq 25 % de plus de fibres; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● \geq 1 g de plus de fibres par portion. 	<ul style="list-style-type: none"> ● g de fibres alimentaires par portion (B.01.300) <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● la mention [(%, fraction ou quantité) de plus de fibres que (nom de l'aliment de référence)] doit soit : <p>a) faire partie de l'allégation la plus visible selon laquelle l'aliment a une teneur plus élevée en fibres, ou être regroupée avec elle;</p> <p>ou</p> <p>b) être rattachée de manière évidente à cette déclaration :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) sur l'espace principal de l'étiquette lorsque l'allégation paraît sur l'étiquette; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ii) dans l'annonce lorsque l'allégation figure dans l'annonce.

* Sauf indication contraire, ces renseignements doivent figurer sur l'étiquette lorsque celle-ci renferme les allégations. Dans le cas des allégations faites dans une annonce, ils doivent figurer soit dans l'annonce soit sur l'étiquette.

\geq signifie «plus grand ou égal à»;

\leq signifie «plus petit ou égal à».

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

6.2.4.6.9 Information sur les sources de fibres alimentaires

Le tableau qui suit de la Direction générale des produits de santé et des aliments, Santé Canada, donne un sommaire des sources de fibres alimentaires. Il date de septembre 1995 et est sujet à des modifications.

Nom	Nom de l'ingrédient	Classification de l'ingrédient comme source de fibres		Acceptabilité en tant qu'ingrédient	Étiquetage à l'égard des fibres : aliments ordinaires ^(a)	Étiquetage à l'égard des fibres: substituts de repas ^(b)	
		Conventionnelle	Nouve				
Marc de pommes de marque <i>Treetop</i>	Marc de pommes desséché/ Apple pomace powder		✓	✓	Non	Non	Non
Son de maïs de mouture classique (≤ 65 % de fibres totales)	Son de maïs/ Corn bran	✓		✓	✓	✓	Non

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Nom	Nom de l'ingrédient	Classification de l'ingrédient comme source de fibres		Acceptabilité en tant qu'ingrédient	Étiquetage à l'égard des fibres : aliments ordinaires ^(a)	Étiquetage à l'égard des fibres: substituts de repas ^(b)	
		Conventionnelle	Nouvelle			✓ La quantité de fibres alimentaires peut être calculée aux fins de l'étiquetage nutritionnel. Une allégation est permise dans le cas où la quantité totale de fibres alimentaires est d'au moins 2 g/portion (voir les lignes directrices en matière d'étiquetage nutritionnel).	✓ La quantité de fibres alimentaires peut être calculée aux fins de l'étiquetage nutritionnel.
Son de maïs - > 65 % de fibres totales	Son de maïs/ Corn bran		✓	✓	Non	Non	Non
Son de moutarde	Son de moutarde/ Mustard bran		✓	✓ Comme condiment seulement.	Non	Non	Non

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Nom	Nom de l'ingrédient	Classification de l'ingrédient comme source de fibres		Acceptabilité en tant qu'ingrédient	Étiquetage à l'égard des fibres : aliments ordinaires ^(a)	Étiquetage à l'égard des fibres: substituts de repas ^(b)	
		Conventionnelle	Nouvelle			✓ La quantité de fibres alimentaires peut être calculée aux fins de l'étiquetage nutritionnel. Une allégation est permise dans le cas où la quantité totale de fibres alimentaires est d'au moins 2 g/portion (voir les lignes directrices en matière d'étiquetage nutritionnel).	✓ La quantité de fibres alimentaires peut être calculée aux fins de l'étiquetage nutritionnel.
Son d'avoine ≥ 13 % de fibres alimentaires totales, ≥ 30 % de fibres solubles ≤ 12% d'humidité	Son d'avoine/ Oat bran	✓		✓	✓	Non	Non

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Nom	Nom de l'ingrédient	Classification de l'ingrédient comme source de fibres		Acceptabilité en tant qu'ingrédient	Étiquetage à l'égard des fibres : aliments ordinaires ^(a)	Étiquetage à l'égard des fibres: substituts de repas ^(b)	
		Conventionnelle	Nouvelle			✓ La quantité de fibres alimentaires peut être calculée aux fins de l'étiquetage nutritionnel. Une allégation est permise dans le cas où la quantité totale de fibres alimentaires est d'au moins 2 g/portion (voir les lignes directrices en matière d'étiquetage nutritionnel).	✓ La quantité de fibres alimentaires peut être calculée aux fins de l'étiquetage nutritionnel.
Bale d'avoine - moulu, décoloré <i>Fibre d'avoine Canadian Harvest® 300-58</i> (Ingrédients alimentaires Opta®)	fibre de bale d'avoine		✓	✓ Dans les produits céréaliers et de boulangerie en quantité suffisante pour constituer une source de fibre ²	✓	Non	Non

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Nom	Nom de l'ingrédient	Classification de l'ingrédient comme source de fibres		Acceptabilité en tant qu'ingrédient	Étiquetage à l'égard des fibres : aliments ordinaires ^(a)	Étiquetage à l'égard des fibres: substituts de repas ^(b)	
		Conventionnelle	Nouvelle				
Cosses de pois non blanchies <i>Hi Fi Lite & Centara</i> (Woodstone Foods) <i>Exlite Coarse</i> (Parrheim Foods) ($> 0,175$ mm) ¹	Fibres de cosses de pois moulues/ Ground pea hull fibre		✓	✓	✓ Uniquement dans les produits de boulangerie et les céréales.	Non	Non

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Nom	Nom de l'ingrédient	Classification de l'ingrédient comme source de fibres		Acceptabilité en tant qu'ingrédient	Étiquetage à l'égard des fibres : aliments ordinaires ^(a)	Étiquetage à l'égard des fibres: substituts de repas ^(b)	
		Conventionnelle	Nouvelle			✓ La quantité de fibres alimentaires peut être calculée aux fins de l'étiquetage nutritionnel. Une allégation est permise dans le cas où la quantité totale de fibres alimentaires est d'au moins 2 g/portion (voir les lignes directrices en matière d'étiquetage nutritionnel).	✓ La quantité de fibres alimentaires peut être calculée aux fins de l'étiquetage nutritionnel.
Enveloppes de graines de psyllium	Fibres de psyllium moulues/ Ground psyllium fibre		✓	✓ Seulement s'il est accepté par la DGPS. Chacun des produits doit être soumis.	✓ (si accepté)	Non	Non
Son de riz <i>Fiberice</i> (Farmers Rice Cooperative)	Son de riz/ Rice bran		✓	✓	Non	Non	Non

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Nom	Nom de l'ingrédient	Classification de l'ingrédient comme source de fibres		Acceptabilité en tant qu'ingrédient	Étiquetage à l'égard des fibres : aliments ordinaires ^(a)	Étiquetage à l'égard des fibres: substituts de repas ^(b)	
		Conventionnelle	Nouvelle			✓ La quantité de fibres alimentaires peut être calculée aux fins de l'étiquetage nutritionnel. Une allégation est permise dans le cas où la quantité totale de fibres alimentaires est d'au moins 2 g/portion (voir les lignes directrices en matière d'étiquetage nutritionnel).	✓ La quantité de fibres alimentaires peut être calculée aux fins de l'étiquetage nutritionnel.
Cotylédons de soja <i>Fibrim</i> 300, 1000, 1010, 1250, 1250, 1255, 1450 et 2000 de Protein Technologies International	Fibres de cotylédons de soja moulues/ Ground soy cotyledon fibre		✓	✓	✓	Non	Non

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Nom	Nom de l'ingrédient	Classification de l'ingrédient comme source de fibres		Acceptabilité en tant qu'ingrédient	Étiquetage à l'égard des fibres : aliments ordinaires ^(a)	Étiquetage à l'égard des fibres: substituts de repas ^(b)	
		Conventionnelle	Nouvelle			✓ La quantité de fibres alimentaires peut être calculée aux fins de l'étiquetage nutritionnel. Une allégation est permise dans le cas où la quantité totale de fibres alimentaires est d'au moins 2 g/portion (voir les lignes directrices en matière d'étiquetage nutritionnel).	✓ La quantité de fibres alimentaires peut être calculée aux fins de l'étiquetage nutritionnel.
Fibres de betteraves à sucre <i>Fibrex</i> (Delta Fibre Foods) (> 0,125 mm)	Fibres de betteraves à sucre moulues/ Ground sugar beet fibre		✓	✓	✓ Seulement dans les produits de boulangerie (≤ 7%).	Non	Non

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Nom	Nom de l'ingrédient	Classification de l'ingrédient comme source de fibres		Acceptabilité en tant qu'ingrédient	Étiquetage à l'égard des fibres : aliments ordinaires ^(a)	Étiquetage à l'égard des fibres: substituts de repas ^(b)	
		Conventionnelle	Nouvelle			✓ La quantité de fibres alimentaires peut être calculée aux fins de l'étiquetage nutritionnel. Une allégation est permise dans le cas où la quantité totale de fibres alimentaires est d'au moins 2 g/portion (voir les lignes directrices en matière d'étiquetage nutritionnel).	✓ La quantité de fibres alimentaires peut être calculée aux fins de l'étiquetage nutritionnel.
Son de blé grossier (>0,75 mm)	Son de blé/ Wheat bran	✓		✓	✓ Allégation à l'égard de la prévention de la constipation lorsqu'un apport quotidien raisonnable fournit 7 g de fibres provenant du son de blé grossier.	✓	✓ Lorsqu'une portion contient 7 g de fibres du son de blé grossier.
Son de blé moyen (0,5 - 0,75 mm)	Son de blé/ Wheat bran	✓		✓	✓	✓	Non
Son de blé fin (<0,5 mm)	Son de blé/ Wheat bran		✓	✓	---	Non	Non

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Nom	Nom de l'ingrédient	Classification de l'ingrédient comme source de fibres		Acceptabilité en tant qu'ingrédient	Étiquetage à l'égard des fibres : aliments ordinaires ^(a)	Étiquetage à l'égard des fibres: substituts de repas ^(b)	
		Conventionnelle	Nouvelle			✓ La quantité de fibres alimentaires peut être calculée aux fins de l'étiquetage nutritionnel. Une allégation est permise dans le cas où la quantité totale de fibres alimentaires est d'au moins 2 g/portion (voir les lignes directrices en matière d'étiquetage nutritionnel).	✓ La quantité de fibres alimentaires peut être calculée aux fins de l'étiquetage nutritionnel.
Blé à teneur réduite en amidon <i>Fibrotein</i> Mohawk Oil (0,6 mm)	Blé à teneur réduite en amidon/ Starch reduced wheat		✓	✓	✓ «Tel quel» ou dans des produits de boulangerie comme le pain, les muffins, les biscuits et les céréales de petit déjeuner obtenues par extrusion à faible température.	Non	Non
Aliments entiers: fruits, légumes, céréales de mouture classique (y compris des céréales vivrières rares p. ex. quinoa), légumineuses, noix, graines (y compris la graine de lin, etc.)	p. ex. carottes/ carrots, haricots/ beans	✓		✓	✓ Ne doivent pas être finement broyées.	✓ Ne doivent pas être finement broyées.	Non

Notes :

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

¹ Les chiffres apparaissant dans la première colonne font référence à la taille moyenne des particules, telle qu'elle est mesurée à l'aide de la méthode de R. Mongeau et R. Brassard dans *Cereal Chemistry* 59(5):413-417, 1982.

² L'utilisation de la fibre de bale d'avoine comme agent gonflant dans le but de réduire le nombre de calories n'a pas été approuvée, par exemple : présence d'une allégation sur la réduction de calories, qui a été obtenue grâce à l'ajout de fibres de bale d'avoine.

(a) Les fibres alimentaires de sources nouvelles ne peuvent être calculées ni déclarées dans le tableau de l'étiquetage nutritionnel d'un aliment à moins que la preuve de leur efficacité comme fibres alimentaires dans un même type d'aliment n'ait été établie par des essais cliniques à la satisfaction de la DGPS et qu'une lettre de non-objection n'ait été envoyée au fabricant. (Voir la ligne directrice n° 9 de la Direction des aliments, *«Lignes directrices concernant l'innocuité et les effets physiologiques des sources de fibres nouvelles et des produits alimentaires qui en contiennent»*, révisée en novembre 1994.)

(b) Les fibres alimentaires de sources nouvelles ne peuvent être calculées ni déclarées dans le tableau de l'étiquetage nutritionnel, peu importe les règles applicables aux «aliments ordinaires» à moins que la preuve de leur efficacité comme fibres alimentaires dans les substituts de repas n'ait été établie par des essais cliniques à la satisfaction de la DGPS et qu'une lettre de non-objection n'ait été envoyée au fabricant. (Voir la politique relative à l'utilisation des fibres alimentaires dans les substituts de repas, DGPS, septembre 1993.)

(c) Quelques exemples de fibres* nouvelles qui ne sont pas reconnues à l'heure actuelle comme ingrédients ou sources de fibres.

1) Fibres qui n'ont pas été employées par le passé, de manière significative, pour la consommation humaine, comme :

- les tiges de canne à sucre
- les enveloppes des grains d'avoine
- les coques de fèves de cacao
- la paille de blé
- les mucopolysaccharides (p. ex. chitine) provenant de la carapace des crustacés et coquillages

2) Fibres qui ont subi un traitement chimique (p. ex. oxydation) ou physique (broyage très fin), de nature à modifier leurs propriétés, comme :

- les cosses de pois blanchies (téguments)

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

- le son de blé finement moulu
 - la paille de blé blanchie
- 3) Fibres qui ont été extraites de la plante et fortement concentrées, comme :
- les bêta-glucanes de l'orge et de l'avoine
- (d) Quelques exemples d'additifs alimentaires qui ne sont pas reconnus à l'heure *actuelle* comme sources de fibres.
- pectine
 - carraghénine
 - gomme de guar
 - méthylcellulose, carboxyméthylcellulose, cellulose microcristalline, etc.
 - cellulose du bois (cellulose en poudre) [son utilisation comme additif alimentaire est autorisé en vertu d'une autorisation de mise en marché provisoire]
- (e) Définition de l'expression «fibres alimentaires».
- Constituants endogènes du matériel végétal de la ration qui résistent à la digestion par les enzymes produites par les humains. Il s'agit surtout de polysaccharides non féculents et de lignine avec, parfois, d'autres substances associées. (Direction générale de la protection de la santé, Santé Canada L.R. n° 736, le 5 février 1988)
- (f) * Fibre nouvelle : «Fibre nouvelle» ou «source de fibres nouvelles» s'entend d'un aliment qui est conçu pour fournir des fibres alimentaires et qui
- a) n'a pas été employé par le passé, de manière significative, pour l'alimentation humaine;
 - b) a subi un traitement chimique (p. ex., oxydation) ou physique (p. ex., broyage très fin), de nature à modifier ses propriétés;
 - c) a été extrait de sa source végétale et fortement concentré.

6.2.5 Sodium (sel) et potassium

6.2.5.1 Déclaration du sodium et du potassium

Les teneurs en sodium et en potassium sont déclarées à la suite de la liste de base dans le tableau d'étiquetage nutritionnel. Une déclaration relative à la teneur en sodium entraîne une déclaration relative à la teneur en potassium, **ET VICE VERSA**, en milligrammes par portion déterminée (B.01.302), et les quantités doivent être arrondies au nombre entier le plus près.

6.2.5.2 Allégations relatives au sodium et au potassium

6.2.5.2.1 Salé

Allégations concernant la valeur nutritive - Publié le 25 mars 1996

Modifié le 30 octobre 2002

VI - 75

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Lorsque le terme «**salé**» et des allégations semblables indiquant que du sel a été ajouté, p. ex. «**sel ajouté**» et «**arachides salées**», sont utilisées, une déclaration des teneurs en sodium et en potassium n'est pas exigée.

Justification : Bien qu'il s'agit techniquement d'allégations relatives au sodium relevant de l'article B.01.302, *RAD*, les consommateurs sont avertis de la teneur élevée en sodium de l'aliment par l'allégation.

Une allusion à un «**goût salé**» est considéré comme une allégation relative au goût et n'entraîne pas de déclaration du sodium et du potassium.

6.2.5.2.2 Sans sel ajouté, non salé

Les expressions «**non salé**» ou «**sans sel ajouté**» exigent une déclaration du nombre de milligrammes de sodium et de potassium par portion (B.01.302, *RAD*). Ces expressions peuvent apparaître sur des aliments sans sel ajouté (NaCl) ni sels de sodium ajoutés (p. ex. bicarbonate de sodium). L'allégation ne devrait pas être faite si un des ingrédients contribue de façon significative à la valeur totale du sodium de l'aliment.

Justification : Il s'agit d'allégations relatives au sodium relevant de l'article B.01.302, *RAD*. Bien que techniquement le sel ne soit que de la chlorure de sodium, on considère que la présence d'autres sels contenant du sodium pourrait être trompeuse car les consommateurs ne s'attendent pas à trouver d'autres sources importantes de sodium dans l'aliment à part celui qui est naturellement présent dans l'aliment.

Exemples : La mention «sans sel ajouté» sur des céréales ou un jus de tomate exige une déclaration des teneurs en sodium et en potassium présentes naturellement dans les céréales ou dans le jus de tomates, en milligrammes par portion. Autres exemples : pain sans sel ajouté, beurre non salé, craquelins non salés.

6.2.5.2.3 Moins salé, légèrement salé

Les expressions «**moins salé**» ou «**légèrement salé**» exigent la déclaration du nombre de milligrammes de sodium et de potassium par portion (article B.01.302, *RAD*). Il s'agit d'allégations comparatives qui ne s'appliquent qu'aux aliments

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

présentant une réduction de la teneur en sodium d'au moins 25 % et 100 mg par portion comparativement à l'aliment de référence. Un énoncé de la réduction devrait être regroupé avec l'allégation comparative la plus visible pour ce qui est du sel (voir les Allégations comparatives à la rubrique 6.1.9).

Justification : Ces expressions signifient que l'aliment contient moins de sodium qu'un aliment analogue. Elles sont donc considérées comme des allégations comparatives pour ce qui est du sodium, relevant de l'article B.01.302 du *RAD* et de la rubrique 6.1.9 du présent guide.

Exemples : L'expression croustilles «**légèrement salées**» devrait porter un énoncé spécifiant par exemple «**25 % moins de sel que nos croustilles ordinaires**».

Voir aussi la rubrique 6.2.5.2.1, Salé.

6.2.5.3 Tableau récapitulatif des allégations relatives au sodium (sel)

Le tableau ci-dessous résume les exigences des règlements et des lignes directrices concernant les allégations relatives au sodium (sel) (voir aussi les rubriques 6.1, 6.3 et 6.4).

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives au sodium (sel)	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>a) «hyposodique»</p> <p>«faible teneur en sodium (ou sel)»</p> <p>«léger en sodium (ou sel)»</p> <p>«faible en sodium (ou sel)»</p>	<p>Réservé aux aliments à usage diététique spécial :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 50 % du sodium qui serait présent si l'aliment n'était pas réduit en sodium; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 40 mg de sodium par 100 g (≤ 50 mg par 100 g, dans le cas du fromage cheddar et ≤ 80 mg par 100 g dans le cas de la viande, du poisson et de la volaille); <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● sauf pour les succédanés de sel, sans sels de sodium ajoutés. (B.24.008) 	<p>L'étiquette doit porter :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● la mention «hyposodique», sur l'espace principal de l'étiquette, à proximité du nom usuel et en caractères d'égale importance; (B.24.013) ● liste de base (énergie, protéines, matières grasses, glucides) en Cal et kJ et en g par portion, selon le cas; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● mg de sodium et de potassium par portion. <p>L'annonce et l'étiquette doivent porter :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● la mention «pour régimes à teneur réduite en sodium».

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives au sodium (sel)	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>b) «(%, fraction ou quantité) de moins de sodium/sel que (nom de l'aliment de référence)»</p> <p>«légèrement salé»</p>	<p>Comparativement à l'aliment de référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 25 % de moins de sodium/sel; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 100 mg de moins de sodium par portion. 	<ul style="list-style-type: none"> ● mg de sodium et de potassium par portion; (B.01.302) <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● la mention [(%, fraction ou quantité) de moins de sodium/sel que (nom de l'aliment de référence)] doit soit : <p>a) faire partie de l'allégation la plus visible selon laquelle l'aliment a une teneur réduite en sodium/sel, ou être regroupée avec elle;</p> <p>ou</p> <p>b) être rattachée de manière évidente à cette déclaration :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) sur l'espace principal de l'étiquette lorsque l'allégation paraît sur l'étiquette; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ii) dans l'annonce lorsque l'allégation figure dans l'annonce.
<p>c) «sans sodium»</p> <p>«sans sel»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ≤ 5 mg de sodium par 100 g. 	<ul style="list-style-type: none"> ● mg de sodium et de potassium par portion. (B.01.302)

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives au sodium (sel)	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>d) «léger»</p> <p>«allégé»</p> <p>«(mention de l'aliment ou de la marque) léger»</p> <p>«(mention de l'aliment ou de la marque) allégé»</p>	<p>En général, ces allégations ne peuvent être utilisées seules, sans mention descriptive. L'aliment doit satisfaire aux exigences de composition suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● un aliment à faible teneur en sodium comme en a) ci-dessus ou ● un aliment contenant moins de sel que l'aliment de référence comme en b) ci-dessus ou ● un aliment sans sel comme en c) ci-dessus. 	<p>Doit satisfaire aux exigences pertinentes relatives à l'étiquette et/ou à l'annonce selon a), b) ou c), EXCEPTÉ dans une annonce où ces allégations peuvent paraître seules, sans mention descriptive, à condition :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● que toute l'information pertinente soit inscrite sur l'étiquette; et ● qu'aucune autre mention ou allégation nutritionnelle ne soit faite dans l'annonce.
<p>e) «sans sel ajouté»</p> <p>«non salé»</p>	<p>Pas de sel (NaCl) ni autres sels de sodium n'ont été ajoutés directement à l'aliment; et aucun ingrédient ni constituant n'apportent une quantité appréciable de sodium à l'aliment.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● mg de sodium et de potassium par portion. (B.01.302)
<p>f) «salé» (sans mention descriptive)</p> <p>«avec sel ajouté»</p> <p>«ultra salé»</p> <p>«double sel»</p>		<p>Exemption quant à la déclaration des teneurs en sodium et en potassium.</p>

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

* Sauf indication contraire, ces renseignements doivent figurer sur l'étiquette lorsque celle-ci renferme les allégations. Dans le cas des allégations faites dans une annonce, ils doivent figurer soit dans l'annonce soit sur l'étiquette.

≥ signifie «plus grand ou égal à».

≤ signifie «plus petit ou égal à».

6.2.5.4 Tableau récapitulatif des allégations relatives au potassium

Les tableau ci-dessous résume les exigences des règlements et des lignes directrices concernant les allégations relatives au potassium (voir aussi les rubriques 6.1, 6.3 et 6.4).

Allégations relatives au potassium	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
a) « source de » « contient »	● ≥ 200 mg par portion.	● mg de sodium et de potassium par portion. (B.01.302)
b) « bonne source de » « teneur élevée en »	● ≥ 350 mg par portion.	● mg de sodium et de potassium par portion. (B.01.302)
c) « excellente source de » « teneur très élevée en »	● ≥ 550 mg par portion.	● mg de sodium et de potassium par portion. (B.01.302)

* Sauf indication contraire, ces renseignements doivent figurer sur l'étiquette lorsque celle-ci renferme les allégations. Dans le cas des allégations faites dans une annonce, ils doivent figurer soit dans l'annonce soit sur l'étiquette.

≥ signifie «plus grand ou égal à.»

≤ signifie «plus petit ou égal à».

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

6.2.6 Vitamines et minéraux nutritifs

6.2.6.1 Déclaration des vitamines et des minéraux nutritifs

La déclaration des teneurs en vitamines et en minéraux nutritifs est fondée sur la teneur combinée des éléments nutritifs présents naturellement dans l'aliment et de ceux qui y sont ajoutés. Cette déclaration suit la déclaration des teneurs en sodium et en potassium dans le tableau d'étiquetage nutritionnel (Pour en savoir davantage sur le tableau d'étiquetage nutritionnel, voir la rubrique 5.4).

La déclaration des vitamines et des minéraux nutritifs pour lesquels on a établi des apports quotidiens recommandés* est exprimée en pourcentage de ces apports, arrondi au nombre entier le plus près. Si la quantité d'une vitamine ou d'un minéral nutritif présent dans un aliment est inférieure à 5 % de l'apport quotidien recommandé, le pourcentage peut simplement être déclaré, mais aucune allégation ne peut être faite à son sujet. Pour ce qui est des éléments nutritifs présents en quantités supérieures à 100 % de l'apport quotidien recommandé, le pourcentage réel doit également être déclaré (ex. 117 %).

On ne doit pas mentionner les vitamines et les minéraux nutritifs pour lesquels aucun apport quotidien recommandé n'a été établi, sauf le sodium et le potassium ainsi que les déclarations obligatoires de la teneur en ions fluorure dans l'eau, exprimée en parties par million (B.12.002, B.12.008), et de la teneur exprimée en mg par portion pour les éléments suivants : le cuivre ajouté aux simili-produits de viande et de volaille (D.03.002); le chlorure ajouté aux substituts de repas ou aux suppléments nutritionnels (D.03.002); la biotine, le cuivre, le manganèse, le sélénium, le chrome et le molybdène présents dans les substituts de repas ou les suppléments nutritionnels (B.24.202).

* L'expression «apport quotidien recommandé», quoique souvent abrégée en AQR dans la langue parlée, doit être écrite au long sur les étiquettes et dans les annonces.

6.2.6.2 Terminologie, ordre de déclaration et mise en évidence

On trouvera ci-après la terminologie et l'ordre de déclaration à utiliser pour les vitamines et les minéraux nutritifs (D.01.002, D.02.001). La **mise en évidence** de certains éléments nutritifs **n'est pas permise** (B.01.310).

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

POURCENTAGE DE L'APPORT QUOTIDIEN RECOMMANDÉ*	
PERCENTAGE OF RECOMMENDED DAILY INTAKE	
Vitamine A/Vitamin A	x %
Vitamine D/Vitamin D	x %
Vitamine E/Vitamin E	x %
Vitamine C/Vitamin C	x %
Thiamine ou/or Vitamine B ₁ /Vitamin B ₁	x %
Riboflavine/Riboflavin ou/or Vitamine B ₂ /Vitamin B ₂	x %
Niacine/Niacin	x %
Vitamine B ₆ /Vitamin B ₆	x %
Folacine/Folacin	x %
Vitamine B ₁₂ /Vitamin B ₁₂	x %
Acide pantothénique/Pantothenic acid ou/or Pantothénate/Pantothenate	x %
Calcium	x %
Phosphore/Phosphorus	x %
Magnésium/Magnesium	x %
Fer/Iron	x %
Zinc	x %
Iode/Iodine	x %

*Nota : L'expression «apport quotidien recommandé», quoique souvent abrégée en AQR dans la langue parlée, doit être écrite au long sur les étiquettes et dans les annonces.

6.2.6.3 Apports quotidiens recommandés de vitamines et de minéraux nutritifs

Le tableau ci-dessous, **Apport quotidien recommandé** pour les vitamines et les minéraux nutritifs, constitue une norme canadienne de référence mise au point aux fins de l'étiquetage nutritionnel des aliments. Ce tableau a été préparé suivant les **Apports nutritionnels recommandés pour les Canadiens*** de 1983, et les valeurs de référence qu'on y trouve représentent l'apport recommandé le plus élevé de chaque élément nutritif, pour chaque groupe d'âge/sexe, omission faite des besoins supplémentaires dus à la grossesse et à l'allaitement.

(* Apports nutritionnels recommandés pour les Canadiens, Santé et bien-être Canada, Ottawa, Ontario, 1983).

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Nota : Les apports quotidiens recommandés sont donnés pour **deux (2) groupes d'âge distincts**. En utilisant le tableau ci-dessous, veuillez vous référer à la colonne appropriée.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

APPORT QUOTIDIEN RECOMMANDÉ (D.01.013, D.02.006)			
Élément nutritif	Unités	Personnes âgées d'au moins 2 ans	Nourrissons et enfants de moins de 2 ans
vitamine A	ER ^a	1 000	400
vitamine D	mcg ^b	5	10
vitamine E	mg ^c	10	3
vitamine C	mg	60	20
thiamine, vitamine B ₁	mg	1,3	0,45
riboflavine, vitamine B ₂	mg	1,6	0,55
niacine	EN ^d	23	8
vitamine B ₆	mg	1,8	0,7
folacine	mcg	220	65
vitamine B ₁₂	mcg	2	0,3
acide pantothénique	mg	7	2
ou pantothénate	mg	1 100	500
calcium	mg	1 100	500
phosphore	mg	250	55
magnésium	mg	14	7
fer	mg	9	4
zinc	mcg	160	55
iode			

^a ER = équivalents de rétinol

^b mcg = μ g = microgrammes

^c mg = milligrammes

^d EN = équivalents de niacine

6.2.6.3.1 Quantités minimums de vitamines et de minéraux nutritifs requises aux fins des allégations visant des aliments destinés aux personnes âgées d'au moins deux ans

Le tableau suivant peut servir à déterminer quelles allégations peuvent être faites concernant les vitamines et les minéraux nutritifs contenus dans des aliments destinés aux personnes âgées d'au moins deux ans.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

ALLÉGATIONS - ALIMENTS POUR PERSONNES ÂGÉES D'AU MOINS 2 ANS			
	«source de» «contient» (≥ 5 % de l'AQR)	«bonne source de» «teneur élevée en» (≥ 15 % de l'AQR, sauf la vitamine C*)	«excellente source» «teneur très élevée en» (≥ 25 % de l'AQR, sauf la vitamine C**)
VITAMINES			
vitamine A	50 ER	150 ER	250 ER
vitamine D	0,25 mcg	0,75 mcg	1,25 mcg
vitamine E	0,5 mg	1,5 mg	2,5 mg
vitamine C	3,0 mg	18 mg	30 mg
thiamine (vitamine B ₁)	0,07 mg 0,08 mg	0,20 mg 0,24 mg	0,33 mg 0,4 mg
riboflavine (vitamine B ₂)	1,15 EN 0,09 mg	3,45 EN 0,27 mg	5,75 EN 0,45 mg
niacine	11 mcg	33 mcg	55 mcg
vitamine B ₆	0,1 mcg	0,3 mcg	0,5 mcg
folacine	0,35 mg	1,05 mg	1,75 mg
vitamine B ₁₂ acide pantothénique ou pantothénate	55 mg	165 mg	275 mg
MINÉRAUX NUTRITIFS			
	55 mg	165 mg	275 mg
	12,5 mg	37,5 mg	62,5 mg
	0,7 mg	2,1 mg	3,5 mg
calcium	0,45 mg	1,35 mg	2,25 mg
phosphore	8,0 mcg	24 mcg	40 mcg
magnésium			
fer			
zinc			
iode			

* Pour que l'on puisse alléguer qu'un aliment représente une «bonne source» de vitamine C ou qu'il a une «teneur élevée» en vitamine C, cet aliment doit fournir au moins 30 % de l'AQR.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

** Pour que l'on puisse alléguer qu'un aliment a une «**teneur très élevée**» en vitamine C ou qu'il représente une «**excellente source**» de vitamine C, cet aliment doit fournir au moins 50 % de l'AQR.

6.2.6.3.2 Quantités minimums de vitamines et de minéraux nutritifs requises aux fins des allégations visant des aliments destinés aux nourrissons et aux enfants âgés de moins de 2 ans

Le tableau suivant peut servir à déterminer quelles allégations peuvent être faites concernant les vitamines et les minéraux nutritifs contenus dans des aliments destinés aux enfants de moins de 2 ans.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

ALLÉGATIONS - ALIMENTS POUR LES NOURRISSONS ET ENFANTS DE MOINS DE 2 ANS			
	«source de» «contient» (≥ 5 % de l'AQR)	«bonne source de» «teneur élevée en» (≥ 15 % de l'AQR, sauf la vitamine C*)	«excellente source de» «teneur très élevée en» (≥ 25 % de l'AQR, sauf la vitamine C**)
VITAMINES			
vitamine A	20 ER	60 ER	100 ER
vitamine D	0,5 mcg	1,5 mcg	2,5 mcg
vitamine E	0,15 mg	0,45 mg	0,75 mg
vitamine C	1,0 mg	6,0 mg	10 mg
thiamine (vitamine B ₁)	0,02 mg	0,08 mg	0,11 mg
riboflavine (vitamine B ₂)	0,03 mg	0,07 mg	0,14 mg
niacine	0,4 EN	1,2 EN	2,0 EN
vitamine B ₆	0,04 mg	0,11 mg	0,18 mg
vitamine B ₁₂	3,3 mcg	9,8 mcg	16,3 mcg
folacine	0,02 mcg	0,05 mcg	0,08 mcg
acide pantothénique ou pantothénate	0,1 mg	0,3 mg	0,5 mg
MINÉRAUX NUTRITIFS			
calcium	25 mg	75 mg	125 mg
phosphore	25 mg	75 mg	125 mg
magnésium	2,8 mg	8,3 mg	13,8 mg
fer	0,35 mg	1,1 mg	1,8 mg
zinc	0,2 mg	0,6 mg	1,0 mg
iode	2,8 mcg	8,3 mcg	13,8 mcg

* Pour que l'on puisse alléguer qu'un aliment représente une «bonne source» de vitamine C ou qu'il a une «teneur élevée» en vitamine C, cet aliment doit fournir au moins 30 % de l'AQR.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

** Pour que l'on puisse alléguer qu'un aliment a une «teneur très élevée» en vitamine C ou qu'il représente une «excellente source» de vitamine C, cet aliment doit fournir au moins 50 % de l'AQR.

6.2.6.4 Tableau récapitulatif des allégations relatives aux vitamines et aux minéraux nutritifs

Le tableau ci-dessous résume les exigences des règlements et des lignes directrices concernant les allégations relatives aux vitamines et aux minéraux nutritifs (voir aussi les rubriques 6.1, 6.3 et 6.4).

Allégations relatives aux vitamines et aux minéraux nutritifs	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
a) toute allégation relative à la teneur en vitamines ou en minéraux nutritifs «contient» «source de» «contient 8 éléments nutritifs essentiels»	<ul style="list-style-type: none"> ● Seules sont admissibles les allégations relatives à des vitamines ou à des minéraux nutritifs pour lesquelles des AQR ont été établis; [D.01.004(1)(a)], [D.02.002(1)(a)] et ● qui fournissent $\geq 5\%$ de l'AQR. [D.01.004(1)(b)], [D.02.002(1)(b)] 	<ul style="list-style-type: none"> ● vitamine(s) alléguée(s) comme fournissant % de l'AQR par portion; [D.01.004(1)(c)] et ● minéral(minéraux) nutritif(s) allégué(s) comme fournissant % de l'AQR par portion. [D.02.002(1)(c)]
b) «bonne source de» «teneur élevée en»	<ul style="list-style-type: none"> ● $\geq 15\%$ de l'AQR, sauf la vitamine C ($\geq 30\%$ de l'AQR). 	Mêmes exigences que ci-dessus. [D.01.004(1)(c)], [D.02.002(1)(c)]
c) «excellente source de» «teneur très élevée en» «riche en» et la plupart des autres mentions descriptives	<ul style="list-style-type: none"> ● $\geq 25\%$ de l'AQR, sauf la vitamine C ($\geq 50\%$ de l'AQR). 	Mêmes exigences que ci-dessus. [D.01.004(1)(c)], [D.02.002(1)(c)]

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives aux vitamines et aux minéraux nutritifs	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>d) «vitamines ajoutées»</p> <p>«renforcé/enrichi en»</p> <p>«vitaminé avec (nom de la vitamine)»</p>	<p>Ajouts permis de vitamines et de minéraux nutritifs, tels qu'ils sont mentionnés dans D.03.002 (voir l'annexe 2).</p> <p>Les quantités minimums et maximums qui peuvent être ajoutées sont réglementées. (D.01.009, D.01.010, D.01.011, D.02.009)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● vitamine(s) alléguée(s) comme fournissant % de l'AQR par portion; [D.01.004(1)(c)] ● minéral(minéraux) nutritif(s) allégué(s) comme fournissant % de l'AQR par portion; [D.02.002(1)(c)] ou ● mg par portion, en l'absence d'AQR. [D.01.005(b)], [D.02.003(b)]

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Allégations relatives aux vitamines et aux minéraux nutritifs	Exigences relatives à la composition	Renseignements requis sur l'étiquette et dans l'annonce*
<p>e) «(%, fraction ou quantité) de plus de (nom de la vitamine ou du minéral nutritif) que (nom de l'aliment de référence)»</p> <p>«plus élevé en (nom de la vitamine ou du minéral nutritif) que...»</p>	<p>Comparativement à l'aliment de référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 25 % de plus de la vitamine ou du minéral nutritif allégué <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● une différence absolue appréciable de la teneur en une vitamine ou un minéral nutritif donné de ≥ 10 % de l'Apport Quotidien Recommandé pour cette vitamine ou ce minéral nutritif. 	<p>Mêmes exigences que ci-dessus; [D.01.004(1)(c)], [D.02.002(1)(c)]</p> <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ● la mention [(%, fraction ou quantité) de plus de (nom de la vitamine ou du minéral nutritif) que (nom de l'aliment de référence)] doit soit : <p>a) faire partie de l'allégation la plus visible selon laquelle l'aliment a une teneur plus élevée en une vitamine (nom de la vitamine) ou en un minéral nutritif donné (nom du minéral nutritif), ou être regroupée avec elle;</p> <p>ou</p> <p>b) être rattachée de manière évidente à cette déclaration :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) sur l'espace principal de l'étiquette lorsque l'allégation paraît sur l'étiquette; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> ii) dans l'annonce lorsque l'allégation figure dans l'annonce.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

* Sauf indication contraire, ces renseignements doivent figurer sur l'étiquette lorsque celle-ci renferme les allégations. Dans le cas des allégations faites dans une annonce, ils doivent figurer soit dans l'annonce soit sur l'étiquette.

≥ signifie «plus grand ou égal à».

≤ signifie «plus petit ou égal à».

6.3 Conformité des déclarations et des allégations nutritionnelles

6.3.1 Principes généraux

- 1) Il incombe aux fabricants de s'assurer que l'information sur l'étiquette reflète avec exactitude la teneur nutritionnelle du produit.
- 2) Les fabricants devraient exercer un bon contrôle de la qualité de la formulation du produit pour réduire le plus possible la variabilité.
- 3) Le lot produit devrait être échantillonné et analysé comme il se doit par du personnel compétent qui utilise des méthodes de mesure reconnues. L'analyste peut déterminer la meilleure façon de recueillir et d'analyser les produits et de garantir ainsi l'exactitude des valeurs déclarées.
- 4) Les mesures de conformité prises par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, le cas échéant, tiennent compte non seulement des résultats de laboratoire, mais aussi de facteurs comme les antécédents au chapitre de la conformité, le risque pour la santé, la perte économique potentielle pour le consommateur et le contrôle de la qualité exercé par l'entreprise sur les analyses et sur les procédés.

6.3.2 Définitions

- 1) Un **lot** comprend un ensemble de contenants ou d'unités primaires qui ont une taille, un type et un style identiques et qui sont produits dans des conditions aussi uniformes que possible. Ces derniers doivent porter le même code ou la même marque ou, sinon, le numéro du lot de production de la journée.
- 2) Un **échantillon** constitue l'unité d'analyse. Il doit comprendre des portions alimentaires individuelles prélevées de façon aléatoire dans un lot; on peut réunir les portions alimentaires individuelles et les analyser comme un seul échantillon ou les analyser séparément et calculer la moyenne des résultats.

6.3.3 Définition des éléments nutritifs

On donne à la rubrique 6.4, Calcul de la valeur nutritive, les composantes qui définissent chaque élément nutritif.

6.3.4 Méthodes d'analyse

La concentration des éléments nutritifs doit être mesurée à l'aide de méthodes d'analyse acceptées sur le plan international, telles que les méthodes de l'AOAC* ou les méthodes acceptées par la Direction générale des produits de santé et des aliments

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

de Santé Canada. (* Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 16th Edition, AOAC, Arlington, Virginia, 22209, U.S.A.)

6.3.5 Marges de tolérance pour la déclaration des éléments nutritifs

(i) **Élément nutritif de type I** : Lorsqu'un élément nutritif est soumis à une **exigence réglementaire minimale** (par ex., vitamine C ajoutée aux boissons aromatisées aux fruits) ou à une **exigence réglementaire maximale** (par ex., faible teneur en matières grasses), ou encore a été spécifiquement mis en évidence par une **allégation** (par ex., 25 % de moins de calories), cet élément nutritif, soit sa teneur totale, y compris toute portion de cet élément nutritif naturellement présente, est classifié comme un **«élément nutritif de type I»**. Sont inclus dans ce groupe les aliments à usage diététique spécial.

En ce qui concerne les éléments nutritifs de type I, cinq échantillons doivent être choisis au hasard et analysés ensemble en tant qu'échantillon composite ou séparément. Lorsque les cinq échantillons sont analysés séparément, la moyenne des résultats donnera le résultat **moyen**. (La quantité d'un échantillon dépend de l'élément nutritif analysé, de la méthode utilisée et de l'aliment; en moyenne, un échantillon de 250 grammes est suffisant).

Lorsqu'une **teneur minimale** est exigée par le Règlement ou stipulée par une directive, on considère que le lot ne se conforme pas aux exigences lorsque le résultat de l'analyse est inférieur à la teneur minimale exigée. Le lot est également non conforme lorsque le résultat de l'analyse est égal à moins de 90 % de la teneur déclarée, ou lorsque la teneur de l'un des échantillons est égale à moins de 30 % de la teneur déclarée.

Lorsqu'une **teneur maximale** est prescrite par le Règlement ou stipulée par une directive, on considère que le lot ne se conforme pas aux exigences lorsque le résultat de l'analyse est supérieure à la teneur maximale prescrite. Le lot est également non conforme lorsque le résultat de l'analyse est égal à plus de 110 % de la teneur déclarée, ou lorsque la teneur de l'un des échantillons est égale à plus de 170 % de la teneur déclarée.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Dans le cas de l'allégation «sans matières grasses», une marge de tolérance de 0,1 g par portion et par quantité de référence est permise. On considère que le lot ne se conforme pas aux exigences lorsque le résultat de l'analyse est supérieur à 0,5 g par portion et par quantité de référence.

La teneur en vitamines et minéraux ajoutés dans un aliment doit dépasser raisonnablement les valeurs exigées dans les limites des bonnes pratiques de fabrication, afin d'assurer que les exigences réglementaires à cet égard sont respectées pendant la durée de conservation prévue de l'aliment.

(ii) **Élément nutritif de type II** : Un élément nutritif qui est **naturellement** présent dans l'aliment et qui ne fait l'objet d'aucune exigence réglementaire minimale ou maximale est classifié comme un «**élément nutritif de type II**» (par ex., la vitamine C dans le jus d'orange).

En ce qui concerne les éléments nutritifs de type II, 12 échantillons (voir les normes relatives aux échantillons indiquées ci-dessus) doivent être prélevés au hasard et analysés ensemble en tant qu'échantillon composite.

Dans le cas des vitamines, des minéraux, des protéines, des glucides, des fibres alimentaires, des acides gras polyinsaturés, des acides gras monoinsaturés et du potassium, la teneur de l'ensemble des échantillons doit être au moins égale à 80 % de la teneur déclarée sur l'étiquette.

Dans le cas de l'énergie, des sucres, des matières grasses, des acides gras saturés, du cholestérol et du sodium, on considère que le lot n'est pas conforme aux exigences lorsque les résultats sont supérieurs à 120 % de la teneur déclarée.

Dans le cas des éléments nutritifs et de type I et de type II, la teneur en vitamines, minéraux, protéines, glucides, amidon, fibres alimentaires, acides gras polyinsaturés, acides gras monoinsaturés ou potassium peut dépasser les teneurs indiquées sur l'étiquette dans les limites des bonnes pratiques de fabrication. La teneur en énergie, sucres, matières grasses, acides gras saturés, cholestérol ou sodium peut être inférieure aux teneurs indiquées sur l'étiquette dans les limites des bonnes pratiques de fabrication.

Justification : Étant donné la nature hétérogène intrinsèque des produits alimentaires, il est reconnu que les déclarations de la teneur en éléments nutritifs font l'objet de variances. La teneur diffère d'un contenant à l'autre, d'un lot à

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

l'autre, d'une saison à l'autre, en particulier lorsqu'il s'agit d'éléments nutritifs naturellement présents. L'utilisation de deux systèmes distincts pour évaluer la conformité relative aux éléments nutritifs qui font l'objet d'exigences réglementaires minimales, d'exigences réglementaires maximales ou qui ont été spécifiquement mis en évidence par une allégation (type I) ou qui sont naturellement présents (type II) permet de tenir compte des deux niveaux de variabilité existants.

Lorsque la teneur déclarée d'un élément nutritif de type I équivaut à la teneur minimale ou maximale stipulée, cette teneur stipulée est considérée comme la marge de tolérance applicable à ce produit. Lorsque la teneur déclarée est inférieure à la teneur maximale ou est supérieure à la teneur minimale, une marge de tolérance additionnelle de 10 % est appliquée à la teneur déclarée.

Le fabricant a le choix, pour des raisons de coût, d'analyser un échantillon composite ou des échantillons individuels. Il est reconnu que pour certains produits la variabilité d'un échantillon à l'autre peut être minime, tandis que pour d'autres produits cette variabilité peut être un facteur important. C'est pourquoi il incombe aux fabricants de déterminer quelle est la meilleure méthode pour échantillonner et analyser leurs produits afin d'assurer l'exactitude des teneurs déclarées.

En ce qui concerne les éléments nutritifs naturellement présents de type II, le fabricant ne peut pas toujours exercer un contrôle total sur la variabilité des éléments nutritifs d'un contenant à l'autre. C'est pourquoi une marge de tolérance plus importante de 20 % par rapport à la valeur déclarée est autorisée.

Le plan d'échantillonnage prévoit l'analyse d'un échantillon composite, mais n'a pas pour objectif la surveillance de la variabilité. Le plan d'échantillonnage vise avant tout à garantir que l'échantillon prélevé est représentatif du lot et qu'il donne la meilleure mesure possible de la moyenne du lot.

Nota : Ces marges de tolérance tiennent compte de la variabilité de la teneur en éléments nutritifs d'un contenant à l'autre au sein d'un même lot, de la variabilité de la teneur moyenne en éléments nutritifs entre différents lots, ainsi que de la variabilité des marges de tolérance au sein d'un laboratoire et entre les laboratoires.

6.3.6 Bases de données

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Afin de se conformer aux règlements sur l'étiquetage nutritionnel, les fabricants peuvent utiliser des bases de données qu'ils mettent à jour pour certains produits alimentaires. Santé Canada aidera les fabricants à évaluer ces bases de données afin de déterminer si elles peuvent être utilisées pour l'étiquetage nutritionnel. Des directives sur la mesure de la concentration des éléments nutritifs dans les aliments canadiens aux fins de l'étiquetage nutritionnel sont présentées à l'annexe 3.

Les produits qui ne sont pas conformes aux exigences et pour lesquels les valeurs nutritives utilisées sur l'étiquetage et dans les annonces publicitaires proviennent d'une base de données ne seront pas l'objet de mesures de conformité s'il peut être démontré que les méthodes de production utilisées étaient conformes aux bonnes pratiques de fabrication et que des mesures correctives ont été prises. **L'utilisation d'une base de données n'élimine pas la nécessité d'effectuer une analyse périodique du produit ni la responsabilité des fabricants à cet égard, afin d'assurer que les valeurs nutritives dudit produit se situent dans les limites de celles indiquées dans la base de données.**

Pour élaborer un plan d'échantillonnage en vue de rassembler des données pour créer une base de données, toutes les principales sources de variation doivent être prises en considération. Chaque échantillon doit être composé d'un nombre suffisant de prélèvements élémentaires afin d'assurer qu'il est représentatif du lot. Les méthodes d'analyse doivent être validées pour l'aliment en question et exécutées par des analystes expérimentés dans un laboratoire où un système d'assurance de la qualité a été mis en place.

La présentation d'une base de données doit être accompagnée de renseignements complets sur l'identité de l'aliment, la fiabilité de l'analyse, la variabilité des résultats, la méthode d'analyse utilisée, ainsi que le nom du laboratoire et de l'analyste ou du directeur responsable. Ces renseignements doivent inclure les résultats individuels pour tous les échantillons ainsi que le nombre d'essais répétés et l'erreur type ou l'écart type établi.

Justification : L'utilisation de bases de données est considérée par certains comme un moyen possible de diminuer les coûts pour les fabricants, car elle réduit la nécessité d'effectuer des analyses de laboratoire complexes. Cependant, la fiabilité des bases de données pour déterminer la variabilité naturelle d'un élément nutritif dans un aliment et pour répondre aux exigences de conformité de l'étiquetage nutritionnel doit être évaluée avec précision et circonspection, cas par cas.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

6.3.7 Utilisation du Fichier canadien sur les éléments nutritifs

Il faut éviter d'utiliser aux fins de l'étiquetage des tableaux sur la composition des aliments, comme ceux qui figurent dans le Fichier canadien sur les éléments nutritifs, étant donné que ces valeurs peuvent ne pas être représentatives des produits actuellement sur le marché. Une exception à cette règle serait une base de données telle que décrite ci-dessus, qui a été créée et acceptée pour le Fichier canadien.

6.3.8 Politique de conformité relative à la teneur en éléments nutritifs pour des produits précis

Vous pouvez consulter une politique de conformité aux normes minimales relatives aux protéines et à l'étiquetage nutritionnel des produits de viande et de volaille auxquels des phosphates ou de l'eau ont été ajoutés à la rubrique 8.10.3.8. Cette politique est conforme à la politique de conformité portant sur la déclaration des éléments nutritifs et fait état de quelques différences pour les marges de tolérance, différences qui tiennent compte des exigences réglementaires pour les produits en question. Il est prévu que cette politique figurera dans les sections qui s'ajouteront éventuellement au présent guide et qui porteront sur des produits précis.

6.4 Calcul de la valeur nutritive

6.4.1 Calcul de la valeur énergétique

La valeur énergétique des aliments doit être calculée selon la méthode Atwater, à l'aide des coefficients spécifiques donnés dans la version la plus récente du *USDA Agriculture Handbook No. 8 : Composition of Foods (1984)*. Les détails du calcul sont exposés dans A.L. Merrill et B.K. Watt, *Energy Value of Foods - Basis and Derivation, USDA Handbook 74 (1955)*. Les coefficients moyens présentés ci-après peuvent être utilisés au lieu des coefficients spécifiques, pourvu que les valeurs énergétiques ne s'écartent pas trop des valeurs plus précises calculées suivant Merrill et Watt.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Valeur énergétique moyenne des éléments nutritifs

	Cal/g	kJ/g
protéines	4	17
matières grasses	9	37
glucides*	4	17
alcool	7	29

* La valeur énergétique du contenu total des glucides peut être moins que 4Cal/g si les itols, le polydextrose et les fibres alimentaires sont compris dans les glucides. Voir les rubriques 6.4.1.3 et 6.4.1.5.

6.4.1.1 Conversion des calories en kilojoules

Pour convertir des calories en kilojoules, utiliser la formule suivante :

1 calorie = 4,184 kilojoules

6.4.1.2 Exemples de calcul de la valeur énergétique

Exemple 1. Calcul, à l'aide des coefficients spécifiques, de la valeur énergétique d'une portion de 250 mL de flocons d'avoine cuits :

Élément nutritif	Quantité en g	Coefficients énergétiques spécifiques pour l'avoine Cal/g	Calories
protéines	3	x 3,46	= 10,38
matières grasses	1	x 8,37	= 8,37
glucides	13	x 4,12	= 53,56

Valeur énergétique totale = 72,31 Cal

Valeur arrondie= 72 Cal

Conversion en kilojoules : 72,31 calories x 4,184 = 302,5 kJ

Valeur arrondie = **300 kJ**

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Exemple 2. Calcul, à l'aide des coefficients moyens, de la valeur énergétique d'une portion de 250 mL de macaroni au fromage :

Élément nutritif	Quantité en g	Coefficients énergétiques moyens Cal/g	Calories
protéines	18	x 4	= 72
matières grasses	23	x 9	= 207
glucides	42	x 4	= 168

Valeur énergétique totale = 447 calories

Conversion en kilojoules : 447 calories x 4,184 = 1 870,25 kJ

Valeur arrondie = **1 870 kJ**

6.4.1.3 Valeur énergétique des itols et du polydextrose

Source d'énergie	Valeur énergétique (Cal/g)*
Isomalt	2,0
Lactitol	2,0
Maltitol	3,0
Mannitol	1,6
Sorbitol	2,6
Xylitol	3,0**
Polydextrose	1,0

* Valeurs du Bureau des sciences nutritionnelles, Direction générale des produits de santé et des aliments, Santé Canada

** La valeur pour le xylitol est provisoire.

6.4.1.4 Valeur énergétique des fibres alimentaires

Il ne convient pas de soustraire le poids des fibres alimentaires du poids des glucides avant de multiplier par le coefficient 4, si l'on ne dispose pas de coefficients énergétiques précis pour la ou les sources de fibres présentes dans l'aliment. On peut se servir d'une valeur de moins de 4 Cal (17 kJ) par gramme pour évaluer la teneur en fibres alimentaires, si l'on dispose de coefficients énergétiques précis pour la ou les sources de fibres.

6.4.1.5 Valeur énergétique du son

Dans le cas du son de blé, une valeur énergétique de 0,6 Cal (2,5 kJ) par gramme peut être utilisée dans le calcul de la valeur énergétique des fibres alimentaires du son, comme composante des glucides totales. La valeur énergétique du son de blé lui-même est de 2,4 Cal (10 kJ) par gramme.

6.4.2 Calcul de la cote protéique

Des propositions pour les allégations sur la cote protéique sont énoncées dans le Document de consultation sur les allégations concernant la valeur nutritive, en date du 19 janvier 1996, disponible de Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

La cote protéique d'un aliment est fonction de la teneur en protéines par ration quotidienne normale (voir l'annexe 1). On la calcule en multipliant la **quantité** de protéines dans l'aliment (colonne 1 ci-dessous) par la **qualité** des protéines, soit le coefficient d'efficacité protéique (CEP) de l'aliment (colonne 2 ci-dessous).

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Cote protéique de certains aliments - colonne (1) x colonne (2) = colonne (3)

Aliment	Teneur en protéines (%)	Ration quotidienne normale (g)	(1) Teneur en protéines par ration quotidienne normale (g)	(2) Coefficient d'efficacité protéique (CEP)*	(3) Cote protéique
gélatine	85	10	8,5	-2,8	0
amandes	20,0	30	6,0	0,4	2,4
germe de blé	25,2	5	1,3	2,9	3,8
riz	7,6	30	2,3	1,7	3,9
maïs entier	3,7	100	3,7	1,2	4,4
blé entier	9,9	30	3,0	1,5	4,5
flocons d'avoine	14,2	30	4,3	2,2	9,5
petits haricots blancs (secs)	21,4	45	9,6	1,2	11,5
	8,4	150 (5 tranches)	12,6	1,0	12,6
pain blanc	7,7	100	7,7	1,7	13,1
lentilles cuites	26,9	28	8,1	1,7	13,8
cacahuètes	9,3	100	9,3	1,7	15,8
pois chiches cuits	10,8	100	10,8	2,1	22,7
saucisse fumée	34,9	30	10,5	2,3	24,1
graines de soja chauffées	13,6	100	13,6	2,1	28,7
mortadelle	15,2	100	15,2	2,7	41,0
porc, jambon	25,0	57	15,0	2,8	42,0
cheddar	15,0	100	15,0	2,9	43,5
rognons de boeuf	19,7	85	16,7	2,7	45,1
foie de boeuf	12,8	100 (2 oeufs)	12,8	3,8	48,6
oeufs entiers	19,9	100	19,9	3,3	65,7
filet de porc	21,0	100	21,0	3,2	67,2
boeuf, muscle	23	100	23	3,6	82,8
poisson	3,5	852 mL (3,5 tasses)	31,5	2,8	88,2
lait entier					

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

* La méthode officielle pour déterminer le coefficient d'efficacité protéique est la méthode FO-1 du 15 octobre 1981 de la Direction générale de la protection de la santé, de Santé Canada.

6.4.3 Calcul des matières grasses

La teneur en matières grasses doit correspondre à la quantité de lipides totaux, exprimés sous forme de triglycérides.

6.4.3.1 Calcul des acides gras

Les acides gras insaturés ne doivent comprendre que les isomères «*cis*» (B.01.303).

6.4.4 Calcul des glucides

La déclaration des glucides doit inclure les mono et les disaccharides, l'amidon, les fibres alimentaires, les itols et le polydextrose.

La teneur en glucides peut être déterminée par soustraction de la teneur en protéines, en matières grasses, en cendres et en humidité du poids du produit. Les fibres alimentaires et les itols comme le sorbitol doivent être inclus dans la teneur totale déclarée.

6.4.4.1 Calcul des sucres

Le calcul de la teneur en sucres doit tenir compte de tous les monosaccharides et disaccharides (B.01.001).

6.4.4.2 Calcul des itols

Les itols comprennent l'isomalt, le lactitol, le maltitol, le sirop de maltitol, le mannitol, le sorbitol, le sirop de sorbitol et le xylitol (B.01.018).

6.4.4.3 Calcul des fibres alimentaires

La teneur totale en fibres alimentaires peut être déterminée par l'une des méthodes d'analyse suivantes ou au moyen de méthodes qui donnent des résultats équivalents :

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

a) Mongeau, R. et Brassard, R. Enzymatic gravimetric determination in foods of dietary fibre as the sum of insoluble and soluble fibre fractions : summary of collaborative study. J. AOAC Int. 76:923-925, 1993.

(Nota : Il s'agit de la méthode n° 992.16 de l'AOAC. On peut obtenir une version détaillée de la méthode [HPB-FC-12, janvier 1992] en s'adressant à la Direction générale des produits de santé et des aliments, de Santé Canada.)

b) Prosky, L., Asp N-G, Furda, I., DeVries, J.W., Schweizer, T.F., et Harland, B.F. Determination of total dietary fibre in foods and food products: collaborative study. J. Assoc. Off. Anal. Chem. 68: 677-679, 1985.

(Nota : Il s'agit de la méthode n° 985.29 de l'AOAC. La méthode de Prosky et coll. surestime la teneur en fibres des légumineuses desséchées à l'exception des graines de soja, à moins que l'analyse ne porte sur des échantillons non cuits ou passés à l'autoclave.)

c) Englyst, H., Quigley, M.E., Hudson, G.J. et Cummings, J.H. Determination of dietary fibre as non-starch polysaccharides by gas-liquid chromatography. Analyst 117:1707-1714, 1992.

(Nota : La méthode ci-dessus plus le dosage de la lignine par le permanganate produisent des résultats comparables aux méthodes a) et c), bien que dans certains cas les résultats soient moins élevés en dépit de la correction fournie par le dosage par le permanganate.)

6.4.5 Calcul du % de l'apport quotidien recommandé pour les vitamines et les minéraux nutritifs

Les vitamines et les minéraux nutritifs sont déclarés en pourcentage de l'«apport quotidien recommandé» (D.01.013, D.02.006). Les **apports quotidiens recommandés** de vitamines et de minéraux nutritifs constituent une norme de référence qui sert à l'étiquetage nutritionnel des aliments. Cette norme est fondée sur les **Apports nutritionnels recommandés pour les Canadiens** et propose l'apport recommandé le plus élevé de chaque élément nutritif pour chaque groupe d'âge et chaque sexe, à l'exception des besoins supplémentaires pour les femmes enceintes et allaitantes.

Nota : Les apports quotidiens recommandés sont donnés pour **deux (2) groupes d'âge distincts**. À la consultation du tableau ci-dessous, veuillez vous référer à la colonne appropriée.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

APPORT QUOTIDIEN RECOMMANDÉ (D.01.013, D.02.006)			
Élément nutritif	Unités	Personnes âgées d'au moins 2 ans	Nourrissons et enfants de moins de 2 ans
vitamine A	ER ^a	1 000	400
vitamine D	mcg ^b	5	10
vitamine E	mg ^c	10	3
vitamine C	mg	60	20
thiamine (vitamine B ₁)	mg	1,3	0,45
riboflavine (vitamine B ₂)	mg	1,6	0,55
niacine	EN ^d	23	8
vitamine B ₆	mg	1,8	0,7
folacine	mcg	220	65
vitamine B ₁₂	mcg	2	0,3
acide pantothénique ou pantothénate	mg	7	2
calcium	mg	1 100	500
phosphore	mg	1 100	500
magnésium	mg	250	55
fer	mg	14	7
zinc	mg	9	4
iode	mcg	160	55

^a ER = équivalents de rétinol

^b mcg = μ g = microgrammes

^c mg = milligrammes

^d EN = équivalents de niacine

Exemple : Calcul du % de l'apport quotidien recommandé pour 4 éléments nutritifs

Un échantillon de 125 mL de crème de tomates concentrée contient :

72 ER de vitamine A

70 mg de vitamine C

0,09 mg de thiamine

15 mcg de folacine

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Pour exprimer ces quantités en termes de pourcentage de l'apport quotidien recommandé **pour les adultes**, diviser la valeur de chaque élément nutritif par l'apport quotidien recommandé pour cet élément, selon le tableau ci-dessus, puis multiplier le résultat par 100 :

vitamine A : $72/1\ 000 \times 100 = 7\%$ de l'apport quotidien recommandé
vitamine C : $70/60 \times 100 = 117\%$ de l'apport quotidien recommandé
thiamine : $0,09/1,3 \times 100 = 7\%$ de l'apport quotidien recommandé
folacine : $15/220 \times 100 = 7\%$ de l'apport quotidien recommandé

6.4.6 Calcul des teneurs en vitamines particulières

6.4.6.1 Vitamine A

La teneur en vitamine A d'un aliment est maintenant calculée en équivalents de rétinol (ER) plutôt qu'en unités internationales (UI). On convertit les unités internationales (UI) de la vitamine A en équivalents de rétinol (ER) au moyen de la formule suivante :

$$\text{(UI rétinol/3,33) + (UI bêta-carotène/10) = 1 ER}$$

La teneur en vitamine A dans un aliment est calculée à partir de la teneur en rétinol et de ses dérivés, exprimée en équivalents de rétinol (ER), selon la formule suivante :

$$\text{1 ER = 1 microgramme de rétinol = 6 microgrammes de bêta-carotène}$$

La table suivante permet de convertir les unités internationales (UI) de vitamine A en équivalents de rétinol (ER) et indique les pourcentages (%) de l'apport quotidien recommandé de vitamine A pour les adultes et les enfants.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

TABLE DE CONVERSION POUR LA VITAMINE A				
UI de rétinol	UI de bêta-carotène	ER	% AQR (≥ 2 ans*)	% AQR (< 2 ans)**
50	150	15	1,5	3,8
100	300	30	3,0	7,5
150	450	45	4,5	11,3
200	600	60	6,0	15,0
250	750	75	7,5	18,8
300	900	90	9,0	22,5
350	1 050	105	10,5	26,3
400	1 200	120	12,0	30,0
450	1 350	135	13,5	33,8
500	1 500	150	15,0	37,5
550	1 650	165	16,5	41,3
600	1 800	180	18,0	45,0
650	1 950	195	19,5	48,8
700	2 100	210	21,0	52,5
750	2 250	225	22,5	56,3
800	2 400	240	24,0	60,0
850	2 550	255	25,5	63,8
900	2 700	270	27,0	67,5
950	2 850	285	28,5	71,3
1 000	3 000	300	30,0	75,0

* Apport quotidien recommandé de vitamine A pour les personnes d'au moins 2 ans : 1 000 ER.

** Apport quotidien recommandé de vitamine A pour les personnes de moins de 2 ans : 400 ER.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

6.4.6.2 Vitamine D

La teneur en vitamine D est maintenant mesurée en microgrammes (mcg) plutôt qu'en unités internationales (UI).

On convertit les UI de vitamine D en mcg selon la formule suivante :

$$\mathbf{40\ UI\ de\ vitamine\ D = 1\ mcg\ d'ergocalciférol\ (vitamine\ D_2)\ ou\ de\ cholécalciférol\ (vitamine\ D_3)}$$

La table suivante permet de convertir les unités internationales (UI) de vitamine D en microgrammes et indique les pourcentages (%) de l'apport quotidien recommandé pour les adultes et les enfants.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

TABLE DE CONVERSION POUR LA VITAMINE D			
UI	mcg	% AQR (≥ 2 ans)*	% AQR (< 2 ans)**
4	0,10	2	1
10	0,25	5	2,5
20	0,50	10	5
30	0,75	15	7,5
40	1,00	20	10
50	1,25	25	12,5
60	1,50	30	15
70	1,75	35	17,5
80	2,00	40	20
90	2,25	45	22,5
100	2,50	50	25

* Apport quotidien recommandé de vitamine D pour les personnes d'au moins 2 ans : 5 mcg.

** Apport quotidien recommandé de vitamine D pour les personnes de moins de 2 ans : 10 mcg.

6.4.6.3 Vitamine E

La teneur en vitamine E est maintenant mesurée en milligrammes (mg) plutôt qu'en unités internationales (UI). La formule suivante est utilisée pour convertir en milligrammes la teneur en vitamine E exprimée en UI :

$$1 \text{ UI de vitamine E} = 0,67 \text{ mg de } d\text{-alpha-tocophérol}$$

Cette formule s'applique quelle que soit la source d'où provient l'activité de la vitamine E (exemple : acétate de *dl*-alpha-tocophérol, *dl*-alpha-tocophérol, *d*-alpha-tocophérol, etc.).

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

La table suivante permet de convertir les unités internationales (UI) de vitamine E en milligrammes et indique les pourcentages (%) de l'apport quotidien recommandé de vitamine E pour les adultes et les enfants.

TABLE DE CONVERSION POUR LA VITAMINE E			
UI	mg	% AQR (≥ 2 ans)*	% AQR (< 2 ans)**
0,25	0,17	2	5,6
0,5	0,34	3	11,2
1,0	0,67	7	22,3
1,5	1,0	10	33,5
2,0	1,3	13	44,7
2,5	1,7	17	55,8
3,0	2,0	20	67,0
3,5	2,3	23	78,2
4,0	2,7	27	89,3
4,5	3,0	30	100,5
5,0	3,4	34	111,7
5,5	3,7	37	122,8
6,0	4,0	40	134,0
6,5	4,4	44	145,2
7,0	4,7	47	156,3
7,5	5,0	50	167,5

* Apport quotidien recommandé de vitamine E pour les personnes d'au moins 2 ans : 10 mg.

** Apport quotidien recommandé de vitamine E pour les personnes de moins de 2 ans : 3 mg.

6.4.6.4 Vitamine C

La teneur en vitamine C est établie en fonction de la teneur en acide *l*-ascorbique et en acide *l*-déhydro-ascorbique et en leurs dérivés, calculée en milligrammes d'équivalents d'acide *l*-ascorbique et exprimée en milligrammes.

6.4.6.5 Thiamine

La teneur en thiamine et en ses dérivés est établie en fonction de la teneur en thiamine exprimée en milligrammes.

6.4.6.6 Riboflavine

La teneur en riboflavine et en ses dérivés est établie en fonction de la teneur en riboflavine exprimée en milligrammes.

6.4.6.7 Niacine

La teneur en niacine est maintenant déclarée en équivalents de niacine (EN) plutôt qu'en milligrammes. La formule de conversion est la suivante :

mg de niacine et/ou d'acide nicotinique + mg de tryptophane = Équivalent de niacine (EN)

60

On peut évaluer la teneur en tryptophane d'un aliment lorsque sa teneur en protéines est connue. Les protéines de l'oeuf renferment 1,5 % de tryptophane, celles du lait, de la viande, de la volaille ou du poisson, 1,3 %, et celles provenant d'autres sources et de sources combinées, 1,1 %.

Exemple : Calcul du pourcentage de l'apport quotidien recommandé de niacine, provenant d'une source protéique combinée.

Une portion de 60 g d'un aliment contient 4,26 mg de niacine et 7,5 g de protéines d'une source combinée.

a) EN de la niacine seule = 4,26 EN

b) Calculer la teneur en tryptophane (soit 1,1 % des protéines) :

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

$$1,1 \% \times 7,5 \text{ g de protéines} = 0,082 \text{ g de tryptophane} = 82 \text{ mg}$$

c) Au moyen de la formule de conversion ci-dessus, diviser la quantité (mg) de tryptophane par 60 :

$$\frac{82 \text{ mg}}{60 \text{ mg}} = 1,36 \text{ EN}$$

d) Ajouter les équivalents de niacine (EN) provenant des teneurs en niacine et en tryptophane :

$$4,26 \text{ EN} + 1,36 \text{ EN} = 5,62 \text{ EN}$$

e) Calculer le pourcentage (%) de l'apport quotidien recommandé de niacine (soit 23 EN, pour les adultes) :

$$\frac{5,62 \text{ EN}}{23 \text{ EN}} \times 100 \% = 24 \%$$

6.4.6.8 Pyridoxine

La teneur en vitamine B₆ est établie en fonction de la teneur en pyridoxine, en pyridoxal et en pyridoxamine et en leurs dérivés, calculée en milligrammes d'équivalents de pyridoxine et exprimée en milligrammes.

6.4.6.9 Folacine

La teneur en folacine est déterminée en fonction de la teneur en acide folique (acide ptéroylmonoglutamique) et en ses composés apparentés présentant l'activité biologique de l'acide folique, calculée en microgrammes d'équivalents d'acide folique et exprimée en microgrammes.

6.4.6.10 Vitamine B₁₂

La teneur en vitamine B₁₂ est déterminée en fonction de la teneur en cyanocobalamine et en ses composés apparentés, calculée en microgrammes d'équivalents de cyanocobalamine et exprimée en microgrammes.

6.4.6.11 Acide pantothénique

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

La teneur en acide pantothénique ou pantothénate est déterminée en fonction de la teneur en acide *d*-pantothénique et exprimée en milligrammes.

6.4.7 Calcul des teneurs en vitamines et en minéraux nutritifs pour lesquels il n'existe pas d'apports quotidiens recommandés

Aucune mention ne peut être faite au sujet des vitamines et des minéraux nutritifs pour lesquels il n'existe pas d'«apports quotidiens recommandés» (D.01.004, D.02.002), sauf pour le sodium et le potassium et dans les cas suivants :

- i) la déclaration de la teneur en **cuivre**, lorsque cet élément est ajouté à un allongeur de produits de viande ou de volaille ou à un simili-produit de viande ou de volaille (B.14.073, B.22.027, B.14,085, B.14.090, B.22.029);
- ii) la déclaration de la teneur en **biotine**, en **cuivre**, en **manganèse**, en **sélénium**, en **chrome** et en **molybdène** sur les étiquettes des substituts de repas [B.24.202(a)(iii)];
- iii) la déclaration de la teneur en **chlorure** sur les étiquettes des substituts de repas, lorsque cet élément est ajouté à l'aliment (D.03.002); et
- iv) la déclaration de la teneur en **ions fluorure** en parties par million sur les étiquettes de l'eau et de la glace préemballées (B.12.002, B.12.008).

Sauf dans le cas de iv) ci-dessus, les teneurs en ces éléments nutritifs doivent être déclarées en milligrammes par portion déterminée [D.01.005(b), D.02.003(b)] et doivent figurer à la suite des vitamines et des minéraux nutritifs pour lesquels il y a des «apports quotidiens recommandés».

Annexe 1 – ANNEXE K (*Ration quotidienne normale*)
(Règlement sur les aliments et drogues)

Ration quotidienne normale de diverses substances alimentaires

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Colonne I Nom et description	Colonne II Ration quotidienne normale	
1. Pâtes alimentaires, sèches	3,0 oz	85 g
2. Bacon (flanc) simili-produit de viande semblable au bacon de flanc, (cuit)	1,0 oz	28 g
3. Bases et mélanges aromatisés, pour boissons, pour ajout au lait (prêts à servir)	16,0 oz liq 5,3 oz	455 mL 150 g
4. Pain, 5 tranches	2,0 oz	57 g
5. Beurre	30,0 oz liq	852 mL
6. Babeurre	1,0 oz	28 g
7. Céréales, petit déjeuner ou pour nourrissons	0,5 oz 2,0 oz	14 g 57 g
8. Céréales, soufflées	3,5 oz	100 g
9. Fromage (autre que cottage)	15,0 oz liq	426 mL
10. Fromage cottage	2,0 oz	57 g
11. Lait condensé sucré	3,5 oz	100 g
12. Crème à fouetter		
13. Oeuf, oeuf à jaune substitué	30,0 oz liq	852 mL
14. Lait évaporé, lait écrémé évaporé, lait partiellement écrémé évaporé	(reconstitué à son volume original) 3,5 oz 2,0 oz	100 g 57 g
15. Poisson, coquillages		
16. Fruits, secs	3,5 oz	100 g
17. Fruits (autre que banane, citron, limette, melon d'eau)	5,3 oz 1,8 oz	150 g 50 g
18. Fruits, banane	1,8 oz	50 g
19. Fruits, citron	7,0 oz	200 g
20. Fruits, limette		
21. Fruits, melon d'eau	4,0 oz liq	114 mL
22. Boissons aux fruits, nectars de fruits (prêts à servir)	4,0 oz liq	114 mL
23. Bases, mélanges et concentrés pour boissons aux fruits (prêts à servir)	4,0 oz liq	114 mL
24. Jus de fruit (autre que jus de citron et jus de limette)	1,0 oz liq 1,0 oz liq	28 mL 28 mL
25. Jus de fruit, citron	3,5 oz	100 g
26. Jus de fruit, limette	Selon le mode d'emploi inscrit sur l'étiquette	

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Colonne I Nom et description	Colonne II Ration quotidienne normale
32. Allongeurs pour produits de viande	3,5 oz 100 g
33. Produits de viande avec allongeur	3,5 oz 100 g
34. Lait entier	30,0 oz liq 852 mL
35. Lait en poudre (reconstitué et prêt à servir)	30,0 oz liq 852 mL
36. Lait (nom de l'arôme)	30,0 oz liq 852 mL
37. Mélasse	1,5 oz 43 g
38. Noix	1,0 oz 28 g
39. Beurre d'arachide	1,0 oz 28 g
40. Produits de volaille	3,5 oz 100 g
41. Produits de volaille avec allongeur	3,5 oz 100 g
42. Allongeurs de produits de volaille	3,5 oz 100 g
43. Simili-produits de viande, sauf simili- produits de viande semblable au bacon de flanc	3,5 oz 100 g 3,5 oz 100 g
44. Simili-produits de volaille	30,0 oz liq 852 mL
45. Lait écrémé, lait partiellement écrémé	
46. Lait écrémé (nom de l'arôme), lait partiellement écrémé (nom de l'arôme)	30,0 oz liq 852 mL
47. Lait écrémé en poudre, lait partiellement écrémé en poudre (reconstitué) et prêts à servir	30,0 oz liq 852 mL
48. Lait écrémé additionné d'extrait sec du lait, lait partiellement écrémé additionné d'extrait sec du lait	30,0 oz liq 852 mL
49. Lait écrémé additionné d'extrait sec du lait (nom de l'arôme), lait partiellement écrémé additionné d'extrait sec du lait (nom de l'arôme)	30,0 oz liq 852 mL 7,0 oz liq 200 mL 30,0 oz liq 852 mL 4,0 oz liq 114 mL
50. Soupe (prête à servir)	4,0 oz liq 114 mL
51. Lait stérilisé	
52. Jus de légumes	4,0 oz liq 114 mL
53. Boissons aux légumes	
54. Concentrés, mélanges et bases pour boissons aux légumes (prêts à servir)	3,5 oz 100 g 8,5 oz 250 g
55. Légumes (autres que haricots au four et pommes de terre cuites)	7,0 oz 200 g 0,5 oz 14 g
56. Légumes, haricots au four	5,0 oz 150 g

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Annexe 2 – Aliments auxquels on peut ou on doit ajouter des vitamines, des minéraux nutritifs et des acides aminés

(Règlement sur les aliments et drogues, tableau D.03.002)

Nota : Dans la seconde colonne du tableau, le terme « obligatoire » s'applique aux éléments nutritifs qui doivent être présents dans l'aliment aux teneurs prescrites par le *Règlement sur les aliments et drogues (RAD)*. En ce qui a trait à certaines exigences obligatoires, il ne sera peut-être pas nécessaire d'ajouter des éléments nutritifs pour atteindre la teneur prescrite par le règlement. Le terme « facultatif » s'applique aux éléments nutritifs qui peuvent être ajoutés aux produits figurant dans la liste et qui sont également assujettis aux teneurs prescrites par le *RAD*. La troisième colonne, « *RAD* », renvoie aux articles du Règlement qui portent sur les concentrations en éléments nutritifs et autres exigences particulières.

COLONNE 1 Aliment	COLONNE 2 Vitamine, minéral nutritif ou acide aminé	COLONNE 3 <i>RAD</i>
1. Céréales à déjeuner	<i>Facultatif</i> : Thiamine, niacine, vitamine B ₆ , acide folique, acide pantothénique, magnésium, fer et zinc.	B.13.060
2. Nectars de fruits, boissons aux légumes, bases et mélanges pour boissons aux légumes et mélanges de jus de légumes	<i>Facultatif</i> : Vitamine C	B.11.134 D.01.009 à D.01.011
2.1 Boissons à arôme de fruit qui répondent aux exigences de l'article B.11.150	<i>Obligatoire</i> : Vitamine C <i>Facultatif</i> : Acide folique, thiamine, fer, potassium.	B.11.150
2.2 Bases, concentrés et mélanges pour préparer les boissons à arôme de fruit qui répondent aux exigences de l'article B.11.151	<i>Obligatoire</i> : Vitamine C <i>Facultatif</i> : Acide folique, thiamine, fer, potassium.	B.11.151

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

COLONNE 1 Aliment	COLONNE 2 Vitamine, minéral nutritif ou acide aminé	COLONNE 3 RAD
3. Produits céréaliers pour bébés	<i>Facultatif</i> : Thiamine, riboflavine, niacine ou niacinamide, calcium, phosphore, fer, iode.	D.01.010 D.01.011 D.02.009
4. Margarine et autres succédanés similaires du beurre	<i>Obligatoire</i> : Vitamine A, vitamine D <i>Facultatif</i> : Alpha-tocophérol.	B.09.016 D.01.011
5. Pâtes alimentaires	<i>Facultatif</i> : Thiamine, riboflavine, niacine ou niacinamide, acide folique, acide pantothénique, vitamine B ₆ , fer, magnésium	B.13.052 (1)
Pâtes alimentaires enrichies	<i>Obligatoire</i> : Thiamine, riboflavine, niacine ou niacinamide, acide folique, fer <i>Facultatif</i> : Acide pantothénique, vitamine B ₆ , magnésium	B.13.052 (2)

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

COLONNE 1 Aliment	COLONNE 2 Vitamine, minéral nutritif ou acide aminé	COLONNE 3 RAD
6. Préparations pour nourrissons et préparations pour régime liquide	<p><i>Obligatoire:</i></p> <p>Vitamines - acide folique, acide <i>d</i>-pantothénique, alpha-tocophérol, biotine, niacine, riboflavine, thiamine, vitamine A, vitamine B₆, vitamine B₁₂, vitamine C, vitamine D, vitamine K;</p> <p>Minéraux - calcium, chlorure, chrome, cuivre, iode, fer, magnésium, manganèse, molybdène, phosphore, potassium, sélénium, sodium, zinc;</p> <p>Acides aminés - acide aspartique, acide glutamique, alanine, arginine, cystine, glycine, histidine, hydroxyproline, isoleucine, leucine, lysine, méthionine, phénylalanine, proline, sérine, taurine, thréonine, tryptophane, tyrosine, valine</p> <p>Aussi - autres substances nutritionnelles à teneur identique à celles que l'on trouve dans le lait humain (pour les préparations pour nourrissons)</p>	<p>B.25.052 B.25.054 B.24.101 B.24.102</p>
6.1 Aliments recommandés pour emploi dans un régime à très faible teneur en énergie	<p><i>Obligatoire:</i> Vitamines - Alpha-tocophérol, biotine, acide <i>d</i>-pantothénique, acide folique, niacine, riboflavine, thiamine, vitamine A, vitamine B₆, vitamine B₁₂, vitamine C, vitamine D, vitamine K;</p> <p>Minéraux - calcium, chlorure, chrome, cuivre, iode, fer, magnésium, manganèse, molybdène, phosphore, potassium, sélénium, sodium, zinc</p>	<p>B.24.303 D.01.011</p>
7. Mélanges et bases aromatisés qu'il est recommandé d'ajouter au lait	<p><i>Facultatif:</i> Vitamine A, thiamine, niacine ou niacinamide, vitamine C, fer</p>	<p>D.01.009 à D.01.011 D.02.009</p>

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

COLONNE 1 Aliment	COLONNE 2 Vitamine, minéral nutritif ou acide aminé	COLONNE 3 RAD
8. Simili-produits de viande, simili-produits de volaille, allongeurs de produits de viande et allongeurs de produits de volaille	<i>Obligatoire:</i> Thiamine, riboflavine, niacine, pyridoxine, acide <i>d</i> -pantothénique, acide folique, vitamine B ₁₂ , fer, magnésium, potassium, zinc, cuivre; Acides aminés: histidine, isoleucine, leucine, lysine, méthionine, phénylalanine, thréonine, tryptophane, valine	B.14.073 B.14.085 à B.14.090 B.22.027 B.22.029 D.01.011
9. Substituts de repas et suppléments nutritifs	<i>Obligatoire:</i> Minéraux -- calcium, chlorure, chrome, cuivre, fer, iode, magnésium, manganèse, molybdène, phosphore, potassium, sélénium, sodium, zinc; Vitamines -- acide folique, acide <i>d</i> -pantothénique, alpha-tocophérol, biotine, niacine, riboflavine, thiamine, vitamine A, vitamine B ₆ , vitamine B ₁₂ , vitamine C, vitamine D	B.24.200 B.24.201
9.1 Déjeuner tout prêt, déjeuner instantané et autres aliments semblables de remplacement quelle qu'en soit la description	<i>Obligatoire:</i> Fer, niacine ou niacinamide, riboflavine, thiamine, vitamine A, vitamine C	B.01.053 D.01.009 D.01.011
10. Lait, poudre de lait, lait stérilisé, lait (indication de l'arôme)	<i>Obligatoire:</i> Vitamine D.	B.08.003 B.08.007 B.08.013 B.08.016
Lait condensé	<i>Facultatif:</i> Vitamine D	B.08.009 D.01.009 D.01.011

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

COLONNE 1 Aliment	COLONNE 2 Vitamine, minéral nutritif ou acide aminé	COLONNE 3 RAD
11. Lait écrémé additionné de solides du lait, lait partiellement écrémé additionné de solides du lait, lait écrémé (indication de l'arôme), lait partiellement écrémé (indication de l'arôme), lait écrémé à (indication de l'arôme) additionné de solides du lait, lait partiellement écrémé à (indication de l'arôme) additionné de solides du lait, lait écrémé, lait partiellement écrémé, poudre de lait écrémé	<i>Obligatoire:</i> Vitamine A, vitamine D	B.08.004 B.08.005 B.08.014 B.08.017 B.08.018 B.08.019 B.08.020 B.08.026
12. Lait évaporé	<i>Obligatoire:</i> Vitamine C, vitamine D	B.08.010
13. Lait écrémé évaporé, lait écrémé concentré, lait évaporé partiellement écrémé, lait concentré partiellement écrémé	<i>Obligatoire:</i> Vitamine A, vitamine C, vitamine D	B.08.011 B.08.012

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

COLONNE 1 Aliment	COLONNE 2 Vitamine, minéral nutritif ou acide aminé	COLONNE 3 RAD
14. Jus de pommes, jus de pommes reconstitué, jus de raisin, jus de raisin reconstitué, jus d'ananas, jus d'ananas reconstitué, jus de pomme et de (nom du fruit) visé à l'article B.11.132, jus de fruit concentré sauf le jus d'orange concentré congelé	<i>Facultatif</i> : Vitamine C	B.11.123 B.11.124 B.11.128A B.11.130 B.11.132 B.11.133 D.01.009 à D.01.011
15. Farine, farine blanche, farine enrichie ou farine blanche enrichie	<i>Obligatoire</i> : Thiamine, riboflavine, niacine, acide folique, fer <i>Facultatif</i> : Vitamine B ₆ , acide d-pantothénique, calcium, magnésium.	B.13.001
16. Abrogé		
17. Sel de table, succédanés du sel de table	<i>Obligatoire</i> : Iode	B.17.003
18. Pommes de terre déshydratées	<i>Facultatif</i> : Vitamine C	D.01.009 D.01.011
19. Produits imitant l'oeuf entier	<i>Obligatoire</i> : Vitamine A, thiamine, riboflavine, niacine ou niacinamide, vitamine B ₆ , acide d-pantothénique, acide folique, vitamine B ₁₂ , alpha-tocophérol, calcium, fer, zinc, potassium	B.22.032 D.01.011
20. Abrogé		

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

COLONNE 1 Aliment	COLONNE 2 Vitamine, minéral nutritif ou acide aminé	COLONNE 3 RAD
21. Lait de chèvre, lait de chèvre en poudre	<i>Facultatif</i> : Vitamine D (Voir aussi l'AMP ci-après)	B.08.029 (1)
22. Lait de chèvre partiellement écrémé, lait de chèvre écrémé, lait de chèvre partiellement écrémé en poudre, lait de chèvre écrémé en poudre	<i>Facultatif</i> : Vitamines A et D (Voir aussi l'AMP ci-après)	B.08.029 (2)
23. Lait de chèvre concentré	<i>Facultatif</i> : Vitamines C, D, acide folique	B.08.029 (3)
24. Lait de chèvre concentré partiellement écrémé, lait de chèvre concentré écrémé	<i>Facultatif</i> : Vitamines A, C, D, acide folique	B.08.029 (4)
25. Riz précuit, au sens du paragraphe B.13.010.1(1)	<i>Facultatif</i> : Thiamine, niacine, vitamine B ₆ , acide folique, acide pantothénique, fer	B.13.010 (1)
26. Eau minérale, eau de source, eau en contenants scellés, glace pré-emballée	<i>Facultatif</i> : Fluor	B.12.001 B.12.004 B.12.005

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

De plus, Santé Canada a émis des **autorisations de mise en marché provisoire** (AMP) afin de permettre l'ajout de vitamines et de minéraux dans certains aliments, tels qu'il est décrit brièvement ci-dessous. Le processus d'AMP (B.01.056 du *RAD*) permet la commercialisation de l'aliment au cours de la période entre la fin de l'évaluation scientifique appuyant certaines modifications (p. ex., élargissement de la liste d'aliments auxquels on peut ajouter certaines vitamines et minéraux nutritifs) et la publication des modifications approuvées dans la Gazette du Canada, Partie II. Les critères à satisfaire pour obtenir une AMP sont décrits à l'article B.01.056 du *RAD*.

COLONNE 1 Aliment	COLONNE 2 Vitamine, minéral nutritif ou acide aminé	COLONNE 3 Date dans le Gazette du Canada, Partie I
1. Boissons dérivées de légumineuses, de noix, de grains céréaliers ou de pommes de terre à laquelle une vitamine ou un minéral nutritif a été ajouté	<i>Obligatoire:</i> Vitamine A, vitamine D, vitamine B ₁₂ , riboflavine, calcium, zinc <i>Facultatif:</i> Vitamine B ₆ , vitamine C, thiamine, niacine, acide folique, acide pantothénique, phosphore, potassium, magnésium	29-11-1997
2. Semoule de maïs	<i>Facultatif:</i> Thiamine, riboflavine, niacine, acide folique, calcium	25-04-1998
Semoule de maïs enrichie	<i>Obligatoire:</i> Thiamine, riboflavine, niacine, acide folique, fer <i>Facultatif:</i> Calcium	25-04-1998
3. Lait de chèvre liquide ou en poudre, entier, écrémé ou partiellement écrémé	<i>Facultatif:</i> Acide folique (les fabricants qui choisissent d'ajouter l'acide folique doivent aussi ajouter les vitamines décrites aux paragraphes B.08.029 (1) et (2) aux niveaux indiqués)	25-04-1998

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Annexe 3 – Mesure des éléments nutritifs dans les aliments canadiens*

Il est prévu d'utiliser les lignes directrices suivantes pour mesurer la valeur nutritive des aliments vendus, dans le but d'accroître le Fichier canadien sur les éléments nutritifs ou de recueillir des données complémentaires sur l'étiquetage nutritionnel. Dans la plupart des cas, les éléments nutritifs sont répartis de façon inégale dans les aliments, et une bonne planification est requise pour obtenir une valeur représentative. Pour concevoir une méthode convenable, il est nécessaire de se pencher sur chaque produit et de choisir une approche adaptée. En général, cependant, l'adoption des lignes directrices fondamentales suivantes devrait donner des résultats assez fiables pour être incorporés aux tables de composition des aliments. La mise en pratique de ces lignes directrices en vue de la préparation de l'étiquetage nutritionnel réduira les risques d'échecs plus tard lors des essais de conformité.

- 1) Il y aurait lieu de tenir compte de toutes les principales sources de variation au cours de l'élaboration du plan d'échantillonnage. La spécificité de la description de l'aliment, la saison et la région de la collecte des ingrédients bruts, les méthodes de transformation, la composition des mélanges, l'utilisation de divers cultivars et la durée de l'entreposage sont quelques-uns des nombreux facteurs susceptibles d'influer sur les valeurs nutritives. L'importance de ces facteurs varie d'un aliment à l'autre. La création d'un plan d'échantillonnage pertinent exige parfois la tenue d'essais analytiques préliminaires.
- 2) Chacun des échantillons doit être constitué d'un composite substantiel afin que les mesures soient représentatives. Pour la majorité des produits, le composite recommandé contient douze contenants ou unités. Il est essentiel de bien mélanger les composites avant d'extraire une prise d'essai aux fins d'analyse. Il peut être nécessaire de prendre des précautions particulières et d'utiliser du matériel spécial pour éviter de détruire les éléments nutritifs sensibles.
- 3) Le nombre d'échantillons composites mélangés requis pour rassembler des données fiables est déterminé en fonction des variations prévues ou observées sur le plan des mesures. Il faut examiner au moins cinq composites avant d'accepter les résultats en vue de toute application.
- 4) La validité des résultats des méthodes d'analyse doit être prouvée en ce qui concerne les aliments. Habituellement, les méthodes conçues pour l'étude des éléments nutritifs dans les concentrés ou les médicaments ne s'appliquent pas aux aliments. Plusieurs des méthodes établies ou des méthodes publiées qui ont été modifiées semblent parfois convenables, mais il ne faut tenir compte que de celles dont l'acceptabilité à titre de

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

solutions de rechange aux procédés utilisés à l'échelle nationale ou internationale a été prouvée ou peut l'être. Les méthodes relatives aux éléments nutritifs qui ont été étudiées conjointement sont décrites dans l'ouvrage suivant :

Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 16th Edition, AOAC, Arlington, Virginia 22209.

D'autres procédures adéquates, qui ne sont pas validées par des essais conjoints mais dont l'acceptabilité est généralement reconnue, sont exposées dans les ouvrages suivants :

Methods for the Determination of Vitamins in Food. Recommandé par COST 91. Publié par G. Brubacher, W. Muller-Mulot et D.A.T. Southgate, Elsevier : London 1985.

Methods of Vitamin Assay, 4th Edition (Association of Vitamin Chemists). Publié par J. Augustin, B.P. Klein, D.A. Becker et P.B. Venugopal. Wiley : New York 1985.

5) Le travail d'analyse doit être effectué par des analystes chevronnés dans un laboratoire où un système d'assurance de la qualité a été mis sur pied. Si le travail d'analyse a lieu dans le laboratoire du producteur, il faut vérifier les méthodes d'analyse avant le début du projet et évaluer le rendement des analystes au moyen d'échantillons témoins qui ont été examinés dans un autre endroit. Si l'analyse est exécutée dans des établissements universitaires ou de recherche, ces derniers doivent disposer de systèmes d'assurance de la qualité équivalents, et le travail doit être uniforme; il est possible que les données recueillies dans le cadre de la formation des étudiants ou de recherches sur la méthodologie ne soient pas acceptables.

6) Le rapport final doit comprendre toute l'information concernant l'identité de l'aliment, la fiabilité de l'analyse et la variabilité des résultats obtenus. La description de l'aliment doit correspondre en tous points au concept du plan d'échantillonnage, en signalant, par exemple, les restrictions relatives aux saisons ou aux variétés. Il faut inscrire le nom de l'aliment au complet et, s'il s'agit de produits en conserve ou emballés, il est nécessaire de donner des renseignements plus précis en ce qui a trait à l'identification, y compris les noms commerciaux, les codes et les dates de production. Il faut indiquer clairement la méthode d'analyse utilisée, ainsi que le nom du laboratoire et de l'analyste ou du cadre responsable. Le rapport doit comprendre les résultats de chacun des composites; il n'est pas acceptable de fournir une seule valeur moyennée. Par ailleurs, il est permis de signaler la variation relevée lors des analyses de composites individuels effectuées en parallèle, mais il faut établir une distinction claire entre ces renseignements et la variation décelée entre les composites; en outre, il faut toujours préciser le nombre d'analyses

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

réalisées en parallèle, ainsi que l'erreur type ou l'écart type. L'information concernant la procédure d'assurance de la qualité peut accroître considérablement la probabilité que les données seront acceptées en cas de différends.

* Tiré de : Thompson, J.W. et Jarvis, G. 1990. *Compliance Evaluation in Nutrition Labelling: Information for Producers and Manufacturers* (révisions mineures effectuées en 1995), Direction générale de la protection de la santé, Santé Canada. (Évaluation de la conformité en matière d'étiquetage nutritionnel : information destinée aux producteurs et aux fabricants)

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

GLOSSAIRE

Échantillon

Part prélevée d'une manière quelconque sur une plus grande quantité d'aliment en vue d'en obtenir une portion représentative. Le terme suppose l'existence d'une incertitude, ou d'une «erreur d'échantillonnage». Il faut établir une distinction entre ce que représente le mot «échantillon» et la matière réellement utilisée au cours de l'analyse, qu'il est préférable de désigner sous le nom de «prise d'essai».

Échantillon composite mélangé

Prélèvement d'une ou de plusieurs prises ou unités sur un lot combiné et mélangé de sorte à le rendre homogène.

Plan d'échantillonnage

Procédure préétablie aux fins de la sélection, du prélèvement, de la conservation, du transport et de la préparation des portions qui doivent être extraites d'un lot à titre d'échantillons. Dans un contexte statistique, le plan d'échantillonnage est caractérisé par la taille de l'échantillon (nombre d'articles prélevés) et les critères d'admissibilité.

Aliments vendus

Toute forme d'aliments transformés, emballés et crus qui sont produits aux fins de la vente au Canada. Les données relatives aux aliments exotiques qui ne sont pas employés à des fins commerciales, ou le sont rarement, sont parfois acceptées en vue de leur inclusion dans les tables de composition des aliments lorsqu'elles sont rassemblées au moyen de méthodes non conformes aux lignes directrices.