

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS 2003

Chapitre 4

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

Chapitre 4

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

Table des matières

4.1	Impressions en général	4 - 1
4.2	Composition et qualité : noms des aliments	4 - 1
4.2.1	Noms usuels, noms inventés, marques de commerce et appellations commerciales	4 - 1
4.2.2	Noms usuels modifiés d'aliments normalisés	4 - 2
4.2.3	Ingrédients particuliers mis en valeur ou mis en évidence	4 - 3
4.2.4	Ingrédients en quantités infimes ou à l'état de traces	4 - 3
4.2.5	Noms usuels et descriptions grâce à des ingrédients caractéristiques : beurre, crème, malt	4 - 4
4.3	Allégations négatives concernant l'absence ou le non-ajout d'une substance	4 - 4
4.3.1	Allégations relatives à l'absence d'agents de conservation	4 - 6
4.3.2	Allégations relatives à l'absence d'agents de conservation multifonctionnels	4 - 7
4.3.3	Allégations relatives à l'absence de glutamate monosodique (G.M.S.)	4 - 8
4.4	Garanties	4 - 8
4.5	Frais	4 - 9
4.5.1	Utilisation du terme « frais » pour indiquer l'absence de transformation d'un aliment	4 - 9
4.5.2	Utilisation du terme « frais » pour indiquer l'âge de l'aliment ou sa préparation récente	4 - 10
4.5.3	Utilisation du terme « frais » pour indiquer les qualités organoleptiques d'un aliment	4 - 11
4.5.4	Utilisation du terme « frais » en tant qu'élément d'un nom commercial ou d'une marque nominative	4 - 11
4.6	Fait à la maison	4 - 11
4.7	Nature, naturel	4 - 11
4.8	Biologique	4 - 14
4.8.1	La Norme nationale sur l'agriculture biologique (la Norme)	4 - 15
4.8.2	Allégations de contenu biologique	4 - 15
4.8.3	Certification	4 - 15
4.9	Aliments nouveaux issus d'une modification génétique	4 - 16
4.9.1	Règlement sur les aliments nouveaux	4 - 16
4.9.2	Norme nationale de l'Office des normes générales du Canada	4 - 17
4.10	Pur, pur à 100%, 100%, tout	4 - 17
4.11	Absolument, complètement, entièrement	4 - 18
4.12	Véritable, vrai, authentique	4 - 18
4.13	Imitations, succédanés	4 - 19
4.14	Concentré, condensé, teneur, reconstitué	4 - 19

4.15	Allégations concernant les catégories	4 - 20
4.16	Kasher, Kascher	4 - 20
4.17	Repas, substitut de repas, petit déjeuner instantané	4 - 21
4.18	Quantité : contenu	4 - 21
4.19	Origine : importé, produit du Canada, fabriqué au Canada, pays d'origine	4 - 21
4.19.1	Termes géographiques	4 - 22
4.19.2	Boissons alcoolisées	4 - 23
4.19.3	Utilisation des symboles nationaux	4 - 23

Chapitre 4

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

4.1 Impressions en général

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

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

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

4.2 Composition et qualité : noms des aliments

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

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

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

De façon générale, les principes suivants s'appliquent :

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

connus du consommateur (p. ex., Pepsi Cola). Dans le futur, il est peu probable que des noms inventés seront acceptés pour d'autres produits.

- d) Les noms usuels composés de mots qui ne reflètent pas la composition de l'aliment sont jugés trompeurs.
- e) Les noms qui peuvent laisser croire, directement ou par leur consonance, à des avantages ou des résultats peu probables sont jugés trompeurs.
- f) Un produit ne doit pas porter le nom d'un autre produit auquel il ressemble ou dont il est une imitation ou un succédané. (Cette mesure s'applique dans les cas où le produit porte ce nom, directement ou par sa consonance, d'une manière susceptible de tromper.)
- g) Le nom usuel ne doit pas suggérer, sans raison valable, un lieu d'origine. (Voir 4.19.1 du présent *Guide*, Termes géographiques.)
- h) Un ingrédient mentionné dans un nom usuel devrait être présent dans des proportions appréciables de l'aliment. Si le nom d'un ingrédient figure dans le nom usuel d'un produit afin de qualifier la saveur du produit, cela devrait être indiqué clairement dans l'annonce et sur l'étiquette. (Voir les cas d'exceptions énumérés à 9.6.1 du présent *Guide*, Boisson ou préparation de boisson portant le nom d'un fruit.)
- i) Les mélanges dont le nom usuel comporte le nom d'un aliment normalisé (p. ex., une préparation pour vinaigrette française) devraient présenter les caractéristiques de l'aliment normalisé ainsi nommé, une fois préparés d'après le mode d'emploi, mais ne devraient pas nécessairement satisfaire à tous les égards à la norme de composition de l'aliment normalisé. Par exemple, un agent anti-agglomérant qui convient à des aliments non normalisés serait acceptable dans une préparation pour vinaigrette française même s'il n'est pas permis par la norme de composition de la vinaigrette française.

4.2.2 Noms usuels modifiés d'aliments normalisés

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

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

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

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

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

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

4.2.3 Ingrédients particuliers mis en valeur ou mis en évidence

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) La déclaration est vraie

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

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

La teneur maximale acceptable est définie comme suit :

- tolérance zéro pour les allergènes (arachides, noix, poissons, crustacés, mollusques et oeufs);
- le niveau correspondant à des effets physiologiques négligeables, dans le cas des agents responsables de réactions d'hypersensibilité (par ex., 10 parties par million pour les sulfites); et
- le niveau de concentration non décelable au moyen de méthodes d'analyse reconnues, dans le cas où aucun seuil pour les effets physiologiques n'a été établi.

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

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

b) La déclaration est non trompeuse

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

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

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

Justification : Une allégation indiquant l'absence d'une substance dans un aliment, alors que le Règlement en interdit l'ajout ou que cette substance est naturellement absente de l'aliment et de tout autre

aliment semblable de la même catégorie, laisse croire à une **fausse spécificité** et confère à cet aliment un avantage inéquitable. Cette allégation sous-entend également que d'autres aliments semblables contiennent la substance ou l'ingrédient dit absent.

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

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

De même, les étiquettes ou les annonces publicitaires sur les boissons gazeuses sans cola **ne pourraient pas** indiquer « **sans caféine** » (le Règlement ne permet pas l'ajout de caféine à cet aliment), à moins que l'allégation ne soit accompagnée d'une mention à l'effet que « **toutes les boissons sans cola sont sans caféine** », ou qu'une boisson sans cola est « **un aliment sans caféine** ».

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

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

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

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

Certains ingrédients, tels que le lactosérum de culture, le dextrose de culture, le lait écrémé de culture, etc., peuvent être **traités spécifiquement** pour contenir des niveaux élevés de peptides, d'acide

propionique, d'acide butyrique et d'acide lactique. Ces ingrédients peuvent agir comme agents de conservation. Les allégations relatives à l'absence d'agents de conservation **ne** sont **pas** indiquées pour les aliments qui contiennent ces ingrédients. Les agents de conservation traditionnels comme le **sel et le sucre** ne sont pas assujettis à cette règle.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.4 Garanties

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

du verger » dans une annonce ou sur l'étiquette d'un emballage de fruits ou de légumes qui ont été entreposés pendant des mois sous atmosphère contrôlée. Pour la même raison, il est considéré trompeur d'utiliser l'allégation « frais du verger » pour qualifier des pommes qui sont importées et qui ont passé cinq semaines sur un cargo avant d'arriver à destination. On pourrait plutôt mentionner sur l'étiquette que ces pommes sont « fraîches » ou qu'elles proviennent d'une « nouvelle récolte fraîche de (nom du pays d'origine) ».

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

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

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

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

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

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

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

4.6 Fait à la maison (révisé en 1995)

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

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

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

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

4.7 Nature, naturel

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

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

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

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

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

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

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

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

Tableau 4-2

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

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

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

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

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

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

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

4.8 Biologique

Le Conseil canadien des normes (CCN) a ratifié et publié la Norme nationale sur l'agriculture biologique (la Norme). **Nota :** Pour tenir compte des nouveaux développements sur la scène nationale ou internationale, la Norme peut être révisée de temps à autre. Dans le présent document, toute référence à la Norme vise la plus récente version adoptée par le CCN.

Comme pour toute autre norme, la Norme nationale sur l'agriculture biologique n'exonère aucune denrée, personne, association corporative ou organisation de l'obligation de se conformer aux lois et règlements fédéraux, provinciaux et municipaux applicables (p. ex., la *Loi sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, la *Loi sur les produits agricoles* au Canada et les règlements afférents).

4.8.1 La Norme nationale sur l'agriculture biologique (la Norme)

La Norme nationale sur l'agriculture biologique énonce les principes de l'agriculture biologique et précise les critères minimaux qui devraient être respectés pour définir comme biologiques les produits alimentaires, les intrants (y compris les engrais) et les autres produits utilisés dans le contexte d'une production biologique. La Norme englobe tous les aspects de l'agriculture biologique, de l'ensemencement à la vente, y compris ce qui suit :

- conversion à l'agriculture biologique;
- création de plans et de dossiers de production;
- production de cultures et de bétail;
- conformité aux exigences relatives aux produits de l'érable, au miel, aux cultures en serre, aux champignons, aux végétaux germés, etc. ;
- production et transformation des produits biologiques;
- emballage, étiquetage, entreposage et distribution des produits alimentaires biologiques, et
- prévention de leur mélange avec les cultures classiques (c.-à-d. non biologiques).

Nota : Le terme « **biologique** » n'est pas synonyme d'expressions comme « **exempt de pesticides** » ou « **sans pesticides** ». En effet, l'utilisation d'un certain nombre de pesticides naturels est autorisée dans la production « **biologique** ».

4.8.2 Allégations de contenu biologique

- Selon la Norme, un produit alimentaire peut être étiqueté « biologique » s'il renferme des ingrédients biologiques dans une proportion d'au moins **95 pour cent**.
- Lorsque le produit alimentaire contient la proportion minimale de 70 % d'ingrédients biologiques, on peut faire valoir qu'il s'agit d'un produit biologique à condition d'indiquer, sur l'espace principal, le pourcentage (en poids ou en liquide, par rapport au total des ingrédients de produit final, abstraction faite de l'eau et du sel) du (des) ingrédient(s) biologique(s). Par exemple: « contient x % d'ingrédients biologiques » ou « contient x % de (nom de(s) l'ingrédient(s)) biologique(s) » .
- Lorsque qu'un produit alimentaire contient moins de 70 % d'ingrédients biologiques, les allégations concernant le contenu biologique peuvent figurer **uniquement** dans la liste des ingrédients.

4.8.3 Certification

Afin de démontrer que les produits alimentaires décrits comme étant biologiques sont en effet conformes à cette norme nationale facultative, les producteurs ou les transformateurs peuvent demander à un *organisme indépendant de certification* d'inspecter l'unité de production et les produits en vue de vérifier si toutes les étapes de la production, de la transformation, de l'emballage et de la distribution satisfont aux exigences de la Norme nationale. Si la certification est accordée, l'étiquette de l'aliment en question portera la marque de l'organisme indépendant de certification qui a effectué l'inspection.

Au Canada, les organismes indépendants de certification sont agréés par le Conseil canadien des normes (CCN) conformément aux directives de l'Organisation internationale de normalisation (ISO). Les autorités provinciales peuvent également agréer les organismes de certification faisant affaire sous leur juridiction par l'entremise de la législation provinciale. Au Québec, ce rôle est joué par le Conseil d'accréditation du Québec (CAQ), et en Colombie-Britannique, par le groupe *Certified Organic Associations of British Columbia (COABC)*.

Nota : cette certification des produits décrits comme biologiques est facultative dans toutes les provinces, à l'exception du Québec. Cette province applique un règlement sur l'agriculture biologique qui rend obligatoire la certification par un organisme agréé par le CAQ. Pour plus d'information, consulter le site Web du CAQ à l'adresse :

www.caqbio.org

Les organismes indépendants de certification ont la responsabilité de surveiller les producteurs qu'ils certifient et de prendre les mesures nécessaires pour supprimer les allégations de contenu biologique si les produits ne sont pas conformes à la norme.

Pour obtenir des exemplaires de la Norme nationale sur l'agriculture biologique, consulter le site Web de l'Office des normes générales du Canada (ONGC) à l'adresse :

<http://www.pwgsc.gc.ca/cgsb>

4.9 Aliments nouveaux issus du génie génétique

4.9.1 Règlement sur les aliments nouveaux [RAD, 28]

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

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

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

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

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

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

À l'heure actuelle, il n'existe pas de réglementation ou de politique fédérale qui régissent les allégations, négatives ou positives, concernant les aliments issus du génie génétique sur les étiquettes et dans la publicité. Cependant, depuis l'automne de 1999, le Conseil canadien de la distribution alimentaire travaille, sous l'égide de l'ONGC, avec les ministères du gouvernement fédéral, les producteurs, les consommateurs et d'autres intervenants à la rédaction d'une Norme Nationale relative à l'étiquetage volontaire des aliments issus du génie génétique.

L'élaboration d'une norme a été entreprise pour répondre au besoin de plus en plus pressant des consommateurs pour obtenir de l'information en ce qui a trait à l'application de certaines techniques de biotechnologie et ce, afin de pouvoir prendre des décisions d'achat éclairées.

Pour obtenir un complément d'information, veuillez consulter le site Web de l'ONGC dont voici l'adresse :

www.pwgsc.gc.ca/cgsb

Les lignes directrices générales relatives à l'utilisation d'allégations négatives ou positives sur les étiquettes ou les annonces, dont on donne un aperçu aux chapitres 3 et 4 du présent *Guide*, s'appliquent aux aliments nouveaux. Comme pour tous les aliments, les déclarations figurant sur les étiquettes et dans les annonces doivent être conformes à la vérité et présentées de manière à ne pas induire le consommateur en erreur (voir 4.3 du présent *Guide*).

4.10 Pur, pur à 100%, 100%, tout

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

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

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

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

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

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

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

4.11 Absolument, complètement, entièrement

Bien que superflus, ces termes peuvent tout de même modifier le sens des déclarations et des allégations. Des allégations sont permises lorsque l'aliment respecte les critères énoncés dans les lois, qui admettent habituellement une certaine tolérance. Toutefois, lorsque de telles allégations sont modifiées par un terme comme « entièrement », la tolérance cesse d'exister. Par exemple, « **fabriqué entièrement au Canada** » signifie qu'aucun sucre importé ne devrait entrer dans la fabrication d'une friandise ainsi décrite.

4.12 Véritable, vrai, authentique

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

4.13 Imitations, succédanés

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

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

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

4.14 Concentré, condensé, teneur, reconstitué

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

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

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

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

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

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

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

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

4.15 Allégations concernant les catégories

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

Les noms effectifs de catégorie varient d'un genre de produits à un autre (p. ex., « Canada n° 1 », « Canada A », « Canada de fantaisie »). Il est illégal de décrire des produits au moyen d'une désignation de

catégorie impropre ou de termes ou symboles qui peuvent se confondre avec des désignations de catégorie établies par voie législative. Dans les annonces pour un aliment importé, on peut employer la catégorie établie pour cet aliment par les autorités du pays d'origine.

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

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

4.16 **Kasher, Kascher** [B.01.049]

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

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

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

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

4.17 **Repas, substitut de repas, petit déjeuner instantané** [B.01.001, B.01.053, B.24.200] (Voir aussi les sections 8.7, 9.1 et 9.9.2 du présent *Guide*).

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

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

- de légumes, de fruits ou de produits céréaliers.

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

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

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

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

4.18 Quantité : contenu

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

4.19 Origine : importé, produit du Canada, fabriqué au Canada, pays d'origine

Le mot « **importé** » signifie que le produit alimentaire dans sa totalité est importé au Canada d'un autre pays et vendu au Canada sans qu'il ne soit modifié d'aucune façon. Lorsqu'un aliment contient un mélange d'ingrédients importés et domestiques, seuls les ingrédients importés peuvent être décrits comme importés.

Des exceptions à cette règle générale sont prévues en vertu du *Règlement sur les aliments et drogues* et visent des produits comme le whisky écossais, le whisky irlandais, le rhum et le brandy importés au Canada. Ces produits peuvent être vendus en tant que produits importés, même lorsqu'ils ont subi des transformations spécifiques au Canada, notamment le coupage avec d'autres spiritueux importés, la rectification du volume d'alcool en ajoutant de l'eau distillée ou purifiée et la normalisation de la couleur par l'addition de caramel.

Les expressions « **fabriqué au Canada** » et « **produit du Canada** » signifient que l'aliment a été fabriqué au pays. Toutefois, cela ne veut pas nécessairement dire que **tous les ingrédients** utilisés proviennent du Canada. Il est possible, du moins dans certains cas, d'employer des expressions plus précises et appropriées que « **fabriqué au Canada** » pour décrire la transformation qu'a subie un aliment. On pourra, par exemple, utiliser les expressions :

- « torréfié et mélangé au Canada » pour décrire le café, puisque les grains de café sont toujours importés;
- « fermenté et embouteillé au Canada à partir de raisins canadiens et importés » pour décrire un vin qui contient plus de 25 % de jus ou de raisins importés;
- « emballé au Canada » pour décrire des aliments importés en vrac et emballés au Canada;

- « transformé au Canada » pour décrire un aliment tel le beurre d'arachides, lorsque les arachides sont importées.

L'expression « fabriqué au Canada » ne devrait pas servir à décrire des aliments lorsque seuls l'étiquette ou le contenant sont fabriqués au Canada.

Pour de plus amples renseignements sur l'emploi de la mention « fabriqué au Canada » aux fins d'étiquetage ou de publicité, veuillez consulter le site Web d'Industrie Canada à l'adresse : <http://www.competitionbureau.gc.ca/internet/index.cfm?itemID=1231&lg=f>.

Finalement, en vertu du paragraphe 31(2) du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, si un produit préemballé est entièrement fabriqué ou produit à l'extérieur du Canada et que l'adresse étrangère ou l'identité et l'établissement principal de la personne au Canada pour qui le produit préemballé a été fabriqué ou produit en vue de la revente figurent sur l'étiquette, l'identité et l'établissement principal de cette personne doivent alors être précédés des mots « **importé par** » ou « **importé pour** », à moins que l'origine géographique du produit ne soit regroupée avec le nom et l'adresse canadienne, ou accolée à ceux-ci.

4.19.1 Termes géographiques

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

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

4.19.2 Boissons alcoolisées

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

4.19.3 Utilisation des symboles nationaux

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

a) Armoiries

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

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

b) Drapeau national

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

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