

PARTIE B

ALIMENTS

TITRE 1

Généralités

- B.01.001.** Dans le présente partie, l'expression
- * <<acides gras moninsaturés>> , << graisses moninsaturées>>, <<gras moninsaturés>>, <<lipides moninsaturés>> ou <<monoinsaturés>> Acides gras *cis*-monoinsaturés. (*monounsaturated fatty acids, monounsaturated fat, monounsaturates or monounsaturated*)
 - * <<acides gras polyinsaturés>>, <<graisses polyinsaturées>>, <<gras polyinsaturés>>, <<lipides polyinsaturés>> ou <<polyinsaturés>> Acides gras polyinsaturés à interruption *cis*-méthylénique. (*polyunsaturated fatty acids, polyunsaturated fat, polyunsaturates or polyunsaturated*)
 - * <<acides gras polyinsaturés oméga-3>>, <<graisses polyinsaturées oméga-3>>, <<gras polyinsaturés oméga-3>>, <<lipides polyinsaturés oméga-3>>, <<polyinsaturés oméga-3>> ou <<oméga-3>> Selon le cas :
 - a) acide 9-*cis*, 12-*cis*, 15-*cis* octadécatriénoïque ou acide α -linolénoïque;
 - b) acide 8-*cis*, 11-*cis*, 14-*cis*, 17-*cis* éicosatétraénoïque;
 - c) acide 5-*cis*, 8-*cis*, 11-*cis*, 14-*cis*, 17-*cis* éicosapentaénoïque ou AEP;
 - d) acide 7-*cis*, 10-*cis*, 13-*cis*, 16-*cis*, 19-*cis* docosapentaénoïque;
 - e) acide 4-*cis*, 7-*cis*, 10-*cis*, 13-*cis*, 16-*cis*, 19-*cis* docosahexaénoïque ou ADH. (*omega-3 polyunsaturated fatty acids, omega-3 polyunsaturated fat, omega-3 polyunsaturates, omega-3 polyunsaturated or omega-3*)
 - 12-12-02 * <<acides gras polyinsaturés oméga-6>>, <<graisses polyinsaturées oméga-6>>, <<gras polyinsaturés oméga-6>>, <<lipides polyinsaturés oméga-6>>, <<polyinsaturés oméga-6>> ou <<oméga-6>> Selon le cas :
 - a) acide 9-*cis*, 12-*cis* octadécadiénoïque ou acide linolénoïque;
 - b) acide 6-*cis*, 9-*cis*, 12-*cis* octadécatriénoïque;
 - c) acide 8-*cis*, 11-*cis*, 14-*cis* éicosatriénoïque ou acide di-homo- γ -linolénoïque;
 - d) acide 5-*cis*, 8-*cis*, 11-*cis*, 14-*cis* éicosatétraénoïque ou acide arachidonique;
 - e) acide 7-*cis*, 10-*cis*, 13-*cis*, 16-*cis* docosatétraénoïque;
 - f) acide 4-*cis*, 7-*cis*, 10-*cis*, 13-*cis*, 16-*cis* docosapentaénoïque. (*omega-6 polyunsaturated fatty acids, omega-6 polyunsaturated fat, omega-6 polyunsaturates, omega-6 polyunsaturated or omega-6*)
 - * <<acides gras saturés>>, <<graisses saturées>>, <<gras saturés>>, <<lipides saturés>> ou <<saturés >> Acides gras ne contenant aucune liaison double. (*saturated fatty acids, saturated fat, saturates or saturated*)
 - * <<acides gras trans>>, <<graisses trans>>, <<gras trans>>, <<lipides trans>> ou <<trans>> Acides gras insaturés qui contiennent une ou plusieurs liaisons doubles isolées ou non conjuguées de configuration *trans*. (*trans fatty acids, trans fat or trans*)
 - 23-3-89 <<additif alimentaire>> s'entend de toute substance dont l'emploi est tel ou peut vraisemblablement être tel que cette substance ou ses sous-produits sont intégrés à un aliment ou en modifient les caractéristiques, à l'exclusion de ce qui suit:
 - 12-3-74 a) tout substance nutritive employée, reconnue ou couramment vendue comme produit alimentaire ou comme ingrédient d'un produit alimentaire;
 - 23-7-81 b) vitamines, minéraux nutritifs et acides aminés, autres que ceux qui sont énumérés aux Tableaux du Titre 16,
 - 22-1-81 c) épices, assaisonnements, préparations aromatisantes, essences, oléorésines et extraits naturels;
 - d) produits chimiques agricoles autres que ceux visés aux tableaux du titre 16,
 - e) matériaux d'emballage et leurs éléments; et
 - f) produits vétérinaires recommandés pour les animaux dont la chair peut être consommée par l'homme; (*food additive*)
 - 31-1-91 <<agent édulcorant>> vise notamment tout aliment qui fait l'objet d'une norme énoncée dans le titre 18, mais non les additifs alimentaires visés aux tableaux du titre 16; (*sweetening agent*)
 - 12-3-74 <<agent gélatinisant>> désigne la gélatine, l'agar-agar et la carragénie; (*gelling agent*)
 - <<aliment non normalisé>> désigne tout aliment pour lequel la présente Partie ne prescrit pas de norme; (*Unstandardized food*)
 - <<allongeur de produit de viande>> désigne un aliment qui est source de protéines et qui est présenté comme devant servir à augmenter le volume de produits de viande; (*meat product extender*)

* **ENTRÉE EN VIGUEUR:** Ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- a) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- b) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- c) soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

20-1-77	<< allongeur de produit de volaille >> désigne un aliment qui est source de protéines et qui est présenté comme devant servir à augmenter le volume de produits de volaille; (<i>poultry product extender</i>)
	<< à proximité >>, appliqué au nom usuel, signifie adjacent au nom usuel sans qu'aucun texte imprimé ou écrit, ni aucun signe graphique, ne soit intercalé entre les deux; (<i>close proximity</i>)
12-12-02	* << apport nutritionnel recommandé pondéré >> Relativement à une vitamine ou à un minéral nutritif figurant à la colonne I du tableau II du titre 1 de la partie D ou à la colonne I du tableau II du titre 2 de cette partie, la quantité indiquée dans la colonne III. (<i>weighted recommended nutrient intake</i>)
	* << apport quotidien recommandé >> Relativement à une vitamine ou à un minéral nutritif figurant à la colonne I du tableau I du titre 1 de la partie D ou à la colonne I du tableau I du titre 2 de cette partie :
	a) dans le cas d'un produit préemballé destiné exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans, la quantité indiquée dans la colonne III;
	b) dans les autres cas, la quantité indiquée dans la colonne II. (<i>recommended daily intake</i>)
	<< colorant alimentaire >> désigne les matières colorantes que le Titre 6 permet d'employer dans ou sur les produits alimentaires; (<i>food colour</i>)
	<< constituant >> désigne une unité alimentaire alliée, en tant qu'élément alimentaire individuel, à une ou plusieurs autres unités alimentaires pour former un ingrédient; (<i>component</i>)
	<< date limite de conservation >> désigne la date où la durée de conservation d'un produit préemballé prend fin; (<i>durable life date</i>)
	<< durée de conservation >> désigne la période, commençant le jour de l'emballage pour la vente au détail pendant laquelle un produit préemballé qui est en stockage dans des conditions qui conviennent audit produit, retiendra, sans détérioration appréciable, la nature saine, le caractère agréable au goût et la valeur nutritive que possède ordinairement ce produit, ainsi que toute autre qualité revendiquée par le fabricant; (<i>durable life</i>)
25-5-93	<< édulcorant >> additif alimentaire désigné comme édulcorant au tableau IX de l'article B.16.100; (<i>sweetener</i>)
	<< emballage décoratif >> désigne un emballage sur lequel ne figure, sauf sur le dessous, aucune indication promotionnelle ou publicitaire autre qu'une marque de commerce ou un nom usuel et qui, à cause d'un dessin figurant sur sa surface ou à cause de sa forme ou de son apparence, semble être décoratif et est vendu à titre d'objet décoratif en plus d'être vendu comme emballage du produit; (<i>ornamental container</i>)
13-9-00	<< espace principal >> Malgré la définition de ce terme à l'article A.01.010, vise :
12-3-74	a) dans le cas d'une étiquette apposée sur un produit préemballé visé par la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, l'espace principal défini dans le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation,
	b) dans le cas d'une étiquette apposée sur un produit préemballé non visé par la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, la portion de l'étiquette apposée sur tout ou partie de la face ou de la surface de l'emballage qui est exposée ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation, et dans les cas où l'emballage ne possède pas une telle face ou surface, la portion de l'étiquette apposée sur toute partie de l'emballage, à l'exclusion du dessous de l'emballage, le cas échéant, et
23-6-88	c) dans le cas d'une étiquette apposée sur un aliment qui n'est pas un produit préemballé, la portion de l'étiquette apposée sur tout ou partie de la face ou de la surface de l'aliment qui est exposée ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation; (<i>principal display panel</i>)
12-3-74	<< ingrédient >> désigne une unité alimentaire alliée, en tant qu'élément alimentaire, à une ou plusieurs autres unités alimentaires pour former une denrée alimentaire intégrale vendue comme produit préemballé; (<i>ingredient</i>)
	<< nom usuel >> en ce qui a trait à un aliment, désigne
	a) le nom de l'aliment imprimé en caractères gras dans les présents règlements,
	b) le nom prescrit par un autre règlement, ou
	c) si le nom de l'aliment n'est pas ainsi imprimé ou prescrit, le nom sous lequel l'aliment est généralement connu; (<i>common name</i>)
12-12-02	* << norme de référence >> Relativement à un élément nutritif figurant à la colonne 1 du tableau de l'article B.01.001.1, la quantité indiquée dans la colonne 2. (<i>reference standard</i>)
20-1-77	<< oeuf à jaune substitué >> désigne un aliment qui
	a) ne contient pas de jaune d'oeuf mais qui contient de l'albumen d'oeuf liquide, en poudre ou congelé ou un mélange de ces trois formes,
	b) est destiné à servir de substitut à l'oeuf entier, et
	c) est conforme aux exigences de l'article B.22.032; (<i>yolk-replaced egg</i>)
5-4-05	<< pour cent >> ou <<%>> Pourcentage en poids, à moins d'indication contraire; (<i>per cent or %</i>)
12-3-74	<< parties par million >> s'entend de parties par million en poids, à moins d'indication contraire; (<i>parts per million</i>)
	<< préparation aromatisante >> s'applique à tout aliment qui fait l'objet d'une norme du Titre 10; (<i>flavouring preparation</i>)

* **ENTRÉE EN VIGUEUR:** Ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- a) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- b) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- c) soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

		<< produit chimique agricole >> s'entend de toute substance
25-11-76	a)	utilisée ou présentée comme utilisable dans ou sur un aliment en cours de production, d'entreposage ou de transport, ou
	b)	inscrite selon la Loi sur les produits antiparasitaires dont l'utilisation donne lieu, ou dont on peut raisonnablement s'attendre à ce qu'elle donne lieu, à un résidu ou un dérivé dans ou sur les aliment, et comprend tout pesticide, régulateur de croissance des végétaux, fertilisant, adjuvant, véhicule ou ingrédient utilisé avec celui-ci, à l'exclusion des produits suivants;
22-1-81	c)	les additifs alimentaires autres que ceux visés aux tableaux du titre 15.
	d)	les substances nutritives employées, reconnues ou vendues comme produits alimentaires ou comme ingrédients d'un produit alimentaire,
25-11-75	e)	les vitamines, minéraux nutritifs et acides aminés,
	f)	les épices, assaisonnements, préparations aromatisantes, huiles essentielles, oléorésines et extraits naturels,
	g)	les matériaux d'emballage ou leurs éléments, et
	h)	les produits vétérinaires recommandés pour les animaux aptes à la consommation humaine; (<i>agricultural chemical</i>)
21-12-78		<< produit de poisson >> désigne du poisson ou du poisson préparé; (<i>fish product</i>)
		<< produit de viande >> désigne de la viande, des sous-produits de viande, de la viande préparée ou des sous-produits de viande préparée; (<i>meat product</i>)
		<< produit de volaille >> désigne de la viande de volaille, de la viande de volaille préparée, des sous-produits de viande de volaille ou des sous-produits de viande de volaille préparée; (<i>poultry product</i>)
20-1-77		<< produit de viande avec allongeur >> désigne un produit de viande auquel un allongeur de produit de viande a été ajouté; (<i>extended meat product</i>)
		<< produit de volaille avec allongeur >> désigne un produit de volaille auquel un allongeur de produit de viande a été ajouté; (<i>extended poultry product</i>)
		<< produit préemballé >> désigne un aliment contenu dans un emballage de manière à être normalement vendu, utilisé ou acheté par une personne; (<i>prepackaged product</i>)
12-12-02	*	<< quantité de référence >> Relativement à un aliment figurant à la colonne 1 de l'annexe M, la quantité de cet aliment indiquée dans la colonne 2. (<i>reference amount</i>)
25-11-75		<< ration quotidienne raisonnable >>, appliquée à un aliment énuméré à un poste de la colonne I de l'annexe K desdits règlements, désigne la quantité de cet aliment indiquée dans la colonne II de ladite annexe.
3-10-95		<< repas préemballé >> Choix préemballé d'aliments destiné à une seule personne, qui ne requiert aucune autre préparation que le réchauffage et qui contient au moins les portions suivantes, selon la description qui en est donnée dans la publication intitulée Guide alimentaire canadien pour manger sainement, autorisée par le ministre de la Santé nationale et du Bien-être social et publiée en 1992 par le ministère des Approvisionnements et Services :
3-12-98	a)	une portion de viande, poisson, volaille, légumineuses, noix, graines, oeufs ou lait ou produits du lait autres que le beurre, la crème, la crème sure, la crème glacée, le lait glacé et le sorbet laitier;
3-10-95	b)	une portion de légumes, fruits ou produits céréaliers. (<i>prepackaged meal</i>)
20-1-77		<< simili-produit de viande >> désigne un aliment qui ne contient aucun produit de viande, produit de volaille ni produit de poisson mais qui a l'apparence d'un produit de viande; (<i>simulated meat product</i>)
		<< simili-produit de volaille >> désigne un aliment qui ne contient aucun produit de volaille, produit de viande ni produit de poisson mais qui a l'apparence d'un produit de volaille. (<i>simulated poultry product</i>)
3-10-95		<<substitut de repas>> Préparation alimentaire qui, à elle seule, peut remplacer au moins un repas quotidien. (<i>meal replacement</i>)
		<< sucres >> désigne tous les monosaccharides et les disaccharides; (<i>sugars</i>)
		<< supplément nutritif >> Aliment vendu ou présenté comme supplément à un régime alimentaire dont l'apport en énergie et en éléments nutritifs essentiels peut ne pas être suffisant. (<i>nutritional supplement</i>)
12-12-02	*	<< surface exposée disponible >> Relativement à un produit préemballé, les surfaces suivantes :
	a)	le dessous de tout emballage décoratif ou la totalité de la surface des deux côtés d'une étiquette mobile attachée à l'emballage décoratif, la plus grande surface étant à retenir;
	b)	la totalité de la surface des deux côtés de toute étiquette mobile attachée à un emballage sur lequel aucune étiquette ne peut être apposée ou sur lequel les renseignements ne peuvent être indiqués lisiblement et de façon que l'acheteur ou le consommateur puisse les voir aisément dans les conditions habituelles d'achat;
	c)	la totalité de la surface de tout autre emballage, à l'exclusion de son dessous si son contenu fuit ou est endommagé lorsque l'emballage est retourné.

* **ENTRÉE EN VIGUEUR:** Ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

Sont toutefois exclus :

- d) toute surface de l'emballage sur lequel aucune étiquette ne peut être apposés ou sur lequel les renseignements ne peuvent être indiqués lisiblement et de façon que l'acheteur ou le consommateur puisse les voir aisément dans les conditions habituelles d'achat;
 - e) toute partie d'un emballage, autre que l'emballage d'un aliment destiné à être consommé par une personne en une seule fois, qui est conçue pour être détruite lors de l'ouverture de celui-ci;
 - f) tout espace occupé par le code universel des produits. (*available display surface*)
- 3-10-95 <<**surtitrage**>> Quantité d'une vitamine ou d'un minéral nutritif ajoutée à un aliment, dans les limites des bonnes pratiques industrielles, en sus de la quantité déclarée sur l'étiquette, afin d'assurer le maintien de cette dernière pendant toute la durée de conservation. (*overage*)
- 12-12-02 * <<**tableau de la valeur nutritive**>> Tableau que porte l'étiquette d'un produit préemballé conformément au paragraphe B.01.401(1). (*nutrition facts table*)
- 31-10-88 <<**valeur énergétique**>> s'entend, dans le cas d'un aliment, de la quantité d'énergie que peut recevoir une personne lorsqu'elle ingère l'aliment et que les constituants chimiques de cet aliment, dont les protéines, les matières grasses, les glucides et l'alcool, sont métabolisés. (*energy value*)
- 12-12-02 * <<**valeur quotidienne**>> Selon le cas :
- a) relativement à une vitamine ou à un minéral nutritif mentionné dans la définition de <<apport quotidien recommandé>>, l'apport quotidien recommandé de cette vitamine ou de ce minéral nutritif;
 - b) relativement à un élément nutritif mentionné dans la définition de <<norme de référence>>, la norme de référence de cet élément. (*daily value*)

* **ENTRÉE EN VIGUEUR:** Ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- a) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- b) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- c) soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

***B.01.001.1** (1) Dans le présent article, <<lipides>> s'entend de tous les acides gras exprimés sous forme de triglycérides.

(2) La norme de référence d'un élément nutritif figurant à la colonne 1 du tableau du présent article est la quantité indiquée dans la colonne 2.

12-12-02

TABLEAU
NORMES DE RÉFÉRENCE

Article	Colonne 1 Élément nutritif	Colonne 2 Quantité
1	Lipides	65 g
2	La somme des acides gras saturés et des acides gras <i>trans</i>	20 g
3	Cholestérol	300 mg
4	Glucides	300 g
5	Fibres	25 g
6	Sodium	2 400 mg
7	Potassium	3 500 mg

18-10-79

B.01.002. Dans la présente partie, la présence du symbole [N] entre le numéro d'une disposition et le nom de l'aliment visé indique que la disposition prescrit la norme de composition, de concentration, d'activité, de pureté, de qualité ou de toute autre propriété à observer pour cet aliment; l'absence de ce symbole indique qu'aucune norme n'est prescrite à l'égard de l'aliment visé.

B.01.002A. Pour l'application de la présente partie, toute portion déterminée d'un aliment doit :

31-10-88

- a) être déclarée en fonction de l'aliment sous sa forme commerciale;
- b) être exprimée :
 - (i) en grammes, dans le cas où la quantité nette de l'aliment est déclarée en poids sur l'étiquette,
 - (ii) en millilitres, dans le cas où la quantité nette de l'aliment est déclarée en volume sur l'étiquette;
- c) être égale à la quantité nette de l'aliment, dans le cas d'un aliment dont l'emballage peut raisonnablement être considéré comme renfermant une portion individuelle de l'aliment.

12-12-02

***B.01.002A.** (1) Pour l'application de la présente partie, toute portion déterminée d'un aliment est :

- a) établie en fonction de l'aliment tel qu'il est vendu;
- b) exprimée, selon le cas :
 - (i) en grammes, dans l'un ou l'autre des cas suivants :
 - (A) la quantité nette de l'aliment est mentionnée en poids ou en nombre sur l'étiquette,
 - (B) l'aliment figure à la colonne 1 des articles 78, 149 ou 150 de l'annexe M,
 - (ii) en millilitres, dans le cas où la quantité nette de l'aliment, autre qu'un aliment visé à la division (i) (B), est mentionnée en volume sur l'étiquette.

*** ENTRÉE EN VIGUEUR:** Ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- a) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- b) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- c) soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

12-12-02	<p>(2) Une portion déterminée est la quantité nette de l'aliment dans l'emballage, dans l'un ou l'autre des cas suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) la quantité de l'aliment peut être raisonnablement consommée par une personne en une seule fois; b) la quantité de référence de l'aliment est inférieure à 100 g ou à 100 mL et l'emballage contient moins de 200 % de cette quantité; c) la quantité de référence de l'aliment est d'au moins 100 g ou 100 mL et l'emballage contient au plus 150 % de cette quantité.
12-3-74	<p>B.01.003. Doivent porter une étiquette lorsqu'ils sont offerts en vente les aliments suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) tous les produits préemballés sauf <ul style="list-style-type: none"> (i) les confiseries préemballées, appelées couramment bonbons d'une bouchée, qui sont vendues individuellement, et (ii) les fruits ou légumes frais préemballés qui sont emballés dans une enveloppe ou bande ayant moins de 1/2 pouce de largeur; b) les viandes et sous-produits de la viande cuits à la broche, rôtis ou grillés sur les lieux de la vente au détail;

* **ENTRÉE EN VIGUEUR:** Ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- a) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- b) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- c) soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

	<ul style="list-style-type: none"> c) les volailles, viandes de volaille ou sous-produits de la viande de volaille cuits à la broche, rôtis ou grillés sur les lieux de la vente au détail; d) la viande de cheval ou ses sous-produits; e) toute substance ou tout mélange de substances à utiliser comme additif alimentaire ou préparation d'additif alimentaire; et f) la farine et la farine de blé complet traitées aux rayons gamma provenant d'une source de cobalt 60.
13-5-75	
21-12-78	(2) Abrogé par le décret C.P. 1978-3806 du 21 décembre 1978.
12-4-84	<p>B.01.004. (1) L'étiquette visée à l'article B.01.003 doit être apposée en tout ou en partie</p> <ul style="list-style-type: none"> a) dans le cas d'un produit préemballé, sur l'emballage dans lequel le produit est vendu; et b) dans le cas d'un aliment qui n'est pas un produit préemballé, sur l'aliment même. <p>(2) L'étiquette doit être apposée de manière que l'emballage du produit préemballé ou de l'aliment, selon le cas, porte l'étiquette au moment de la vente.</p>
12-3-74	<p>B.01.005. (1) Sous réserve des paragraphes (2), (3) et (4), les renseignements dont l'indication sur l'étiquette est prescrite ne doivent pas figurer sur la portion de l'étiquette, qui est apposée sur le dessous de l'emballage ou du produit alimentaire, le cas échéant.</p>
12-12-02	<p>B.01.005. * (1) Sous réserve des paragraphes (2) à (5), les renseignements qui doivent figurer sur l'étiquette ne peuvent figurer sur la portion de l'étiquette qui est apposée sur le dessous de l'emballage ou du produit alimentaire, le cas échéant.</p>
12-3-74	<p>(2) Les renseignements dont l'indication sur l'étiquette est prescrite peuvent figurer sur la portion de l'étiquette apposée sur le dessous d'un emballage ou d'un produit alimentaire, le cas échéant, si lesdits renseignements figurent aussi sur les portions de l'étiquette qui ne sont pas apposées sur le dessous de l'emballage ou du produit alimentaire.</p> <p>(3) Nonobstant le paragraphe (2), lorsque l'emballage d'un produit préemballé est un emballage décoratif et que l'étiquette est apposée sur le dessous de l'emballage, les renseignements dont l'indication est prescrite peuvent figurer sur l'étiquette apposée sur le dessous de l'emballage.</p>
29-10-92	<p>(4) Par dérogation au paragraphe (2), les renseignements exigés par le sous-alinéa B.01.007(1.1)b(i) ou les alinéas B.24.103g, B.25.057(1)f) ou (2)f) peuvent figurer sur la partie de l'étiquette qui est apposée sur le dessous de l'emballage, s'il est dit clairement ailleurs sur l'étiquette que ces renseignements figurent à cet endroit.</p>
12-12-02	<p>* (5) Malgré le paragraphe (2), le tableau de la valeur nutritive peut figurer sur la portion de l'étiquette qui est apposée sur le dessous de l'emballage ou du produit alimentaire, si la surface exposée disponible comprend le dessous.</p>
12-3-74	<p>B.01.006. (1) Le nom usuel de l'aliment doit figurer sur l'espace principal.</p>
29-10-92	<p>(2) Par dérogation au paragraphe (1), le nom usuel des fruits ou légumes frais qui sont préemballés de manière à être visibles et reconnaissables dans leur emballage n'a pas à être indiqué sur l'étiquette.</p>

* **ENTRÉE EN VIGUEUR:** Ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- a) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- b) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- c) soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

- B.01.007.** (1) Dans le présent article, <<date d'emballage>> désigne:
- 19-5-88 a) soit la date à laquelle l'aliment est emballé pour la première fois dans l'emballage dans lequel il sera offert en vente aux consommateurs;
- b) soit la date à laquelle le produit préemballé est pesé par le détaillant dans l'emballage dans lequel il sera offert en vente aux consommateurs pour la première fois.
- (1.1) L'étiquette doit comporter les renseignements suivants:
- 29-10-92 a) le nom et l'adresse du principal établissement de la personne par qui ou pour qui l'aliment a été fabriqué ou produit;
- b) dans le cas où le produit préemballé a une durée de conservation de 90 jours ou moins et est emballé ailleurs que sur les lieux de vente au détail où il sera vendu:
- (i) la date limite de conservation,
- (ii) le mode d'entreposage du produit préemballé, s'il requiert des conditions d'entreposage différentes des conditions ambiantes normales;
- 19-5-88 c) dans le cas où le produit préemballé a une durée de conservation de 90 jours ou moins et est emballé sur les lieux de vente au détail où il sera vendu :
- (i) la date d'emballage,
- (ii) la durée de conservation de l'aliment, sauf si elle est affichée près de l'aliment.

(1.2) La date d'emballage visée à l'alinéa (1.1)c doit répondre aux exigences des paragraphes (4) et (5) sauf en ce qui concerne les expressions <<best before>> et <<meilleur avant>> qui doivent être remplacées par celles de <<packaged on>> et <<empaqueté le>>.

12-7-79

(2) L'alinéa (1.1)a ne s'applique pas aux fruits ou légumes frais qui, sur les lieux de vente au détail, sont préemballés de façon à être visibles et identifiables dans l'emballage.

(3) Les alinéas (1.1)b) et c) ne s'appliquent pas :

19-5-88

- a) aux produits préemballés qui sont des fruits ou légumes frais préemballés;
- b) aux portions individuelles préemballées d'aliments qui sont servies avec des repas ou des casse-croûte par un restaurant ou une autre entreprise commerciale;
- c) aux portions individuelles préemballées d'aliments qui sont préparées dans un dépôt de vivres et vendues au moyen de distributeurs automatiques ou d'une cantine mobile;
- d) aux beignets préemballés.

(4) La date limite de conservation doit être indiquée de la manière suivante:

13-5-75

a) les mots <<meilleur avant>> et <<best before>> doivent être regroupés avec la date limite de conservation à moins que cette date ne soit clairement expliquée ailleurs sur l'étiquette;

12-3-74

b) lorsqu'il est nécessaire, pour des raisons de clarté, d'indiquer l'année de la date limite de conservation, l'année doit être indiquée en premier et doit comprendre au moins les deux derniers chiffres;

13-5-75

- c) le mois doit figurer en toutes lettres après l'année, si l'année est indiquée, et peut être abrégé comme le paragraphe (5); et
- d) le jour du mois doit être indiqué après le mois et en chiffres.

(5) Le mois de la date limite de conservation, lorsqu'il est abrégé, doit être abrégé de la manière suivante, et une seule abréviation doit être utilisée pour la langue anglaise et la langue française.

12-3-74

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

(6) Sauf indication contraire des présents règlements, nul ne doit utiliser, pour marquer une date limite de conservation sur l'étiquette d'un produit préemballé, une autre méthode que la méthode indiquée dans le présent article.

12-7-79

(7) L'alinéa (1.1)b) ne s'applique pas à la levure fraîche préemballée si

20-1-77

- a) la date à laquelle il est prévu que le produit perd son efficacité est indiquée sur l'étiquette de la manière et selon la forme prescrite pour la date limite de conservation en vertu des paragraphes (4) et (5); et
- b) les termes <<best before>> et <<meilleur avant>> sont remplacés par les termes <<use by>> et <<employez avant>>.

12-3-74

B.01.008. (1) Les renseignements suivants doivent être groupés ensemble, sur n'importe quelle partie de l'étiquette:

31-10-88

a) les renseignements exigés par le présent règlement, autres que les renseignements qui doivent figurer sur l'espace principal et les renseignements exigés par l'article B.01.007 et B.01.310;

12-12-02

- * a) les renseignements exigés par le présent règlement, autres que ceux qui doivent figurer sur l'espace principal ou dans le tableau de la valeur nutritive, et ceux exigés par les articles B.01.007, B.01.301, B.01.305, B.01.311, B.01.503, B.01.513 et B.01.601;
- b) lorsqu'un produit préemballé se compose de plus d'un ingrédient, une liste de tous les ingrédients, y compris, sous réserve de l'article B.01.009, les constituants, le cas échéant.

* **ENTRÉE EN VIGUEUR:** Ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- a) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- b) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- c) soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

	(2) L'alinéa (1)b ne s'applique pas
29-10-92	<ul style="list-style-type: none"> a) aux produits préemballés, sauf les noix assorties, dont l'emballage se fait sur les lieux de vente au détail à partir du produit en vrac; b) aux portions individuelles préemballées d'aliment, servies par un restaurant ou une autre entreprise commerciale avec les repas ou casse-croûte; c) aux portions individuelles préemballées d'aliment, préparées dans un dépôt de vivres et vendues au moyen de distributeurs automatiques ou d'une cantine mobile; d) aux viandes et sous-produits de la viande préemballés, cuits à la broche, rôtis ou grillés sur les lieux de la vente au détail; e) aux volailles, viandes de volaille, ou sous-produits de la viande de volaille cuits à la broche, rôtis ou grillés sur les lieux de la vente au détail;
23-3-93	<ul style="list-style-type: none"> f) au bourbon et aux produits préemballés régis par les normes de composition énoncées au titre 2; g) aux produits préemballés régis par les normes de composition du Titre 19. <p>(3) Les ingrédients d'un produit préemballé doivent figurer dans l'ordre décroissant de leurs proportions respectives dans le produit ou être indiqués avec mention du pourcentage de chacun par rapport au produit, l'ordre d'importance ou le pourcentage devant être celui des ingrédients avant qu'ils soient combinés pour former le produit préemballé.</p>
12-3-74	<p>(4) Nonobstant le paragraphe (3), les ingrédients ci-après peuvent figurer dans n'importe quel ordre s'ils sont indiqués immédiatement après les autres ingrédients:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) épices, assaisonnements et fines herbes, sauf le sel; b) substances aromatisantes et substances aromatisantes artificielles; c) substances qui rehaussent le goût;
13-5-75	<ul style="list-style-type: none"> d) additifs alimentaires, sauf les ingrédients de préparation d'additifs alimentaires ou les mélanges de substances devant être utilisés comme additifs alimentaires; e) vitamines; f) sels ou dérivés de vitamines; g) minéraux nutritifs; et h) sels de minéraux nutritifs. <p>(5) Les constituants doivent figurer</p>
12-3-74	<ul style="list-style-type: none"> a) immédiatement après l'ingrédient dont ils sont des constituants de manière à indiquer qu'ils sont des constituants de cet ingrédient; et b) dans l'ordre décroissant de leurs proportions respectives dans l'ingrédient.
29-10-92	<p>(6) Par dérogation à l'alinéa (1)b) et au paragraphe (5) et sous réserve de l'article B.01.009, dans les cas où le présent règlement exige l'indication d'un ou de plusieurs constituants d'un ingrédient dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquette d'un produit préemballé, le nom de cet ingrédient n'a pas à être inclus dans la liste si tous ses constituants y sont désignés par leur nom usuel avec les autres ingrédients du produit:</p>
20-1-77	<ul style="list-style-type: none"> a) dans l'ordre décroissant de leur proportion du produit, ou b) comme un pourcentage du produit, <p>l'ordre ou le pourcentage, selon le cas, étant basé</p> <ul style="list-style-type: none"> c) dans le cas des constituants, sur la quantité totale de chacun des constituants avant qu'ils soient combinés pour former les ingrédients du produit, et d) dans le cas des ingrédients, sur la quantité de chacun des ingrédients avant qu'ils soient combinés pour former le produit. <p>(7) Par dérogation à l'alinéa (1)b), les composés d'enduits de cire et leurs constituants n'ont pas à être indiqués comme ingrédients ou constituants sur l'étiquette des fruits ou légumes frais préemballés.</p> <p>(8) Par dérogation à l'alinéa (1)b), les boyaux de saucisse n'ont pas à être indiqués comme ingrédients ou constituants sur l'étiquette des saucisses préemballées.</p>
29-10-92	<p>(9) Par dérogation à l'alinéa (1)b), l'hydrogène utilisé pour l'hydrogénation n'a pas à être indiqué comme ingrédient ou constituant sur l'étiquette des produits préemballés.</p> <p>(10) Par dérogation à l'alinéa (1)b), les constituants des ingrédients d'un sandwich fait avec du pain n'ont pas à être indiqués comme ingrédients sur l'étiquette du sandwich.</p>

29-10-92 **B.01.009.** (1) Les constituants des ingrédients ou groupes d'ingrédients énumérés dans le tableau du présent paragraphe n'ont pas à être indiqués sur l'étiquette d'un produit.

TABLEAU

Article	Ingrédient
	1. beurre
	2. margarine
	3. shortening
	4. saindoux
	5. saindoux de panne
	6. monoglycérides
	7. diglycérides
	8. riz
	9. amidons ou amidons modifiés
	10. pains régis par les normes de composition énoncées aux articles B.13.021 à B.13.029
29-10-92	11. farine
	12. farine de soya
	13. farine Graham
	14. farine de blé entier
	15. levure artificielle (poudre à pâte)
	16. laits régis par les normes de composition énoncées aux articles B.08.003 à B.08.027
	17. base de gomme à mâcher
	18. agents édulcorants régis par les normes de composition énoncées aux articles B.18.001 à B.18.018
20-5-97	19. cacao, cacao faible en gras
	20. sel
	21. vinaigres régis par les normes de composition énoncées aux articles B.19.003 à B.19.007
23-3-93	22. bourbon et boissons alcooliques régies par les normes de composition énoncées aux articles B.02.001 à B.02.134
	23. fromage faisant l'objet d'une norme prévue au titre 8 et qui, dans un produit préemballé, constitue au total moins de 10 pour cent de celui-ci
	24. confitures, marmelades et gelées régies par les normes de composition énoncées aux articles B.11.201 à B.11.241, lorsque la quantité totale de ces ingrédients constitue moins de 5 pour cent du produit préemballé
	25. olives, marinades, achards (relish) et raifort, lorsque la quantité totale de ces ingrédients constitue moins de 10 pour cent du produit préemballé
	26. une ou plusieurs graisses ou huiles végétales ou animales faisant l'objet d'une norme prévue au titre 9 et graisses ou huiles végétales ou animales hydrogénées, modifiées ou interestérifiées, qui, dans un produit préemballé, constituent au total moins de 15 pour cent de celui-ci
	27. viande, poisson, viande de volaille, sous-produit de viande ou de viande de volaille, préparé ou conservé, lorsque la quantité totale de ces ingrédients constitue moins de 10 pour cent d'un produit préemballé qui est un aliment non normalisé
	28. pâte alimentaire qui ne contient aucun oeuf sous quelque forme que ce soit, ni aucune farine autre que de la farine de blé
	29. culture bactérienne
29-10-92	30. protéine végétale hydrolysée
	31. eau gazéifiée
	32. lactosérum (petit-lait), poudre de lactosérum (petit-lait), lactosérum (petit-lait) concentré, beurre de lactosérum (petit-lait) et huile de beurre de lactosérum (petit-lait)
	33. culture de moisissures
	34. eau chlorée et eau fluorée
	35. gélatine
23-11-95	36. chapelure de blé grillée utilisée dans ou comme liant, agent de remplissage ou d'enrobage dans ou sur un produit alimentaire

(2) Sous réserve du paragraphe (3), lorsqu'une préparation ou un mélange figurant au tableau du présent paragraphe est ajouté à un aliment, les ingrédients et les constituants de la préparation ou du mélange n'ont pas à être indiqués sur l'étiquette de l'aliment.

TABLEAU

<i>Article</i>	<i>Préparation ou mélange</i>
1.	préparation de colorants alimentaires
2.	préparation aromatisante
3.	préparation aromatisante artificielle
4.	mélange d'épices
5.	assaisonnement ou mélange de fines herbes
6.	préparation vitaminée
7.	préparation minérale
8.	préparation d'additif alimentaire
9.	préparation de présure
10.	préparation de rehausseur de saveur
11.	préparation de levure pressée, sèche, active ou instantanée

29-10-92

(3) Les ingrédients ou les constituants suivants d'une préparation ou d'un mélange figurant au tableau du paragraphe (2) qui a été ajouté à un aliment doivent figurer sous leur nom usuel dans la liste des ingrédients de l'aliment, comme s'ils étaient des ingrédients de celui-ci:

- a) sel;
- b) acide glutamique ou ses sels;
- c) protéines végétales hydrolysées;
- d) aspartame;
- e) chlorure de potassium;
- f) les ingrédients ou les constituants qui remplissent une fonction dans l'aliment ou qui ont un effet sur celui-ci.

23-9-93

(4) Malgré les paragraphes (1) et (2), les constituants suivants, lorsqu'ils sont contenus dans un des ingrédients énumérés au tableau de ces paragraphes, doivent figurer dans la liste des ingrédients :

- a) l'huile d'arachide;
- b) l'huile d'arachide hydrogénée ou partiellement hydrogénée;
- c) l'huile d'arachide modifiée.

30-11-00

(5) Par dérogation au paragraphe B.01.008(10) et à l'article 23 du tableau du paragraphe(1), si du lysozyme de blanc d'oeuf est ajouté à un aliment visé aux articles B.08.033 ou B.08.034, la mention <<lysozyme de blanc d'oeuf>> doit figurer dans la liste des ingrédients de l'étiquette de l'aliment, de la même façon que l'exigent les paragraphes B.01.008(4) et (5), selon le cas.

B.01.010. (1) Dans le présent article, <<nom usuel>> comprend un nom indiqué dans la colonne II des tableaux du paragraphe (3).

12-3-74

(2) Un ingrédient ou constituant doit figurer dans la liste des ingrédients sous son nom usuel.

15-9-98

(3) Aux fins du paragraphe (2),
a) l'ingrédient ou constituant indiqué à l'un des articles du tableau ci-après, dans la colonne I, doit figurer dans la liste d'ingrédients sous le nom usuel indiqué à cet article, dans la colonne II:

TABLEAU

<i>Article</i>	<i>Colonne I Ingrédient ou constituant</i>	<i>Colonne II Nom usuel</i>
1.	suif, graisse ou huile mentionnés à l'article B.09.002 du Titre 9, sauf la saindoux, le saindoux de panne, ou le suif de boeuf	l'expression <<suif de>>, <<huile de>> ou <<graisse de>> suivie du nom de la viande d'où est tiré le corps gras
23-9-93	2. shortening ou margarine contenant des corps gras, sauf le shortening et la margarine contenant de l'huile de copra, de l'huile de palme, de l'huile de palmiste, de l'huile d'arachide ou du beurre de cacao	l'expression <<shortening de>> ou <<margarine de>> suivie de l'expression <<huile végétale>> ou <<huile marine>> ou par le nom usuel du corps gras ou de l'huile végétale, animale ou marine utilisée
23-9-93	3. shortening ou margarine contenant de l'huile de copra, de l'huile de palme, de l'huile de palmiste, de l'huile d'arachide ou du beurre de cacao	l'expression <<shortening de>> ou <<margarine de>> suivie du nom usuel du corps gras ou de l'huile végétale utilisée

TABLEAU -- (suite)

<i>Article</i>	<i>Colonne I Ingrédient ou constituant</i>	<i>Colonne II Nom usuel</i>
4.	viande	le nom de la viande
5.	viande de volaille	le nom de la volaille
6.	poisson	le nom du poisson
7.	produit protéique végétal	l'expression <<produit protéique de>> suivie du nom de la plante
8.	protéine végétale hydrolysée produit par procédé enzymatique	l'expression <<protéine hydrolysée de>> suivie de nom de la plante
9.	tout isolat protéique	l'expression <<protéine de>> suivie du nom de la source de la protéine ou le nom usuel de l'isolat protéique
13-5-75	10. tout sous-produit de viande mentionné à l'article B.14.003, à l'exception de la gélatine	l'expression <<sous-produit de>> suivie de nom de la viande, ou le nom du sous-produit de la viande accompagné du nom de la viande
12-3-74	11. tout sous-produit de viande de volaille mentionné à l'article B.22.003	l'expression <<sous-produit de>> suivie du nom de la volaille, ou le nom du sous-produit de viande de volaille accompagné du nom de la volaille
21-12-78	12. huile ou graisse visée à l'article B.09.002, hydrogéné ou partiellement hydrogéné, y compris le suif mais à l'exception du saindoux	<<huile de>>, <<graisse des>> ou <<suif de>> suivie du nom de la viande d'où est tirée l'huile, la graisse ou le suif, lui-même suivi du terme <<hydrogéné>>
	13. huile ou graisse visée à l'article B.09.002 du titre 9, y compris le suif, qui a été modifié par l'extraction complète ou partielle d'un acide gras	l'expression <<huile de>>, <<graisse de>> ou <<suif de>> suivie du nom de la viande d'où est tirée l'huile, la graisse ou le suif, lui-même suivi du terme <<modifié>> ou <<modifiée>>
23-9-93	14. une ou plusieurs graisses ou huiles végétales, sauf l'huile de copra, l'huile de palme, l'huile de palmiste, l'huile d'arachide et le beurre de cacao, qui ont été hydrogénés ou partiellement hydrogénés	l'expression <<huile végétale hydrogénée>>, <<graisse végétale hydrogénée>> ou le nom spécifique de l'huile ou de la graisse, lui-même suivi du terme <<hydrogéné>> ou <<hydrogénée>>
23-9-93	15. huile de copra, huile de palme, huile de palmiste, huile d'arachide ou beurre de cacao qui ont été hydrogénés ou partiellement hydrogénés	le nom spécifique de l'huile ou de la graisse suivi du terme <<hydrogéné>> ou <<hydrogénée>>
12-3-74	16. huile ou graisses d'animaux marins hydrogénées ou partiellement hydrogénées	<<huile marine hydrogénée>> ou
23-9-93	17. une ou plusieurs graisses ou huiles végétales, sauf l'huile de copra, l'huile de palme, l'huile de palmiste, l'huile d'arachide et le beurre de cacao, qui ont été modifiées par extraction complète ou partielle d'un acide gras	<<huile végétale modifiée>> ou <<graisse végétale modifiée>> ou le nom spécifique de l'huile ou de la graisse suivi du terme <<modifié>>
23-9-93	18. huile de copra, huile de palme, huile de palmiste, huile d'arachide ou beurre de cacao qui ont été modifiés par extraction complète ou partielle d'un acide gras	le nom spécifique de l'huile ou de la graisse suivi du terme <<modifié>> ou <<modifiée>>
21-12-78	19. huiles ou graisses d'animaux marins modifiées par extraction complète ou partielle d'un acide gras	<<huile marine modifiée>> ou le nom spécifique de l'huile ou de la graisse suivi du terme <<modifié>>

- 29-10-92 | b) les ingrédients ou constituants d'un aliment qui figurent à la colonne I du tableau du présent alinéa peuvent être désignés collectivement, dans la liste des ingrédients, par le nom usuel indiqué à la colonne II, sauf dans les cas où l'un d'eux est désigné séparément dans la liste par son nom usuel:

TABLEAU

<i>Article</i>	<i>Colonne I</i> <i>Ingrédient ou constituant</i>	<i>Colonne II</i> <i>Nom usuel</i>
23-9-93	1. une ou plusieurs graisses ou huiles végétales, sauf l'huile de copra, l'huile de palme, l'huile de palmiste, l'huile d'arachide et le beurre de cacao	<<huile végétale>> ou <<graisse végétale>>
20-11-97	2. une ou plusieurs graisses ou huiles d'animaux marins	<<huile marine>>
11-5-93	3. un ou plusieurs colorants compris dans le tableau III du titre 16, sauf le rocou lorsqu'il est utilisé conformément à l'alinéa B.14.031 i) ou à la division B.14.032d)(xvi)(A) et sauf le rouge allura et le jaune soleil FCF lorsqu'ils sont utilisés conformément aux divisions B.14.032d)(xvi)(B) et (C) respectivement	colorant
29-10-92	4. une ou plusieurs substances ayant des propriétés aromatisantes, préparées à partir de matières premières d'origine animale ou végétale ou de constituants alimentaires tirés uniquement de matières premières d'origine animale ou végétale	<<parfum>>, <<essence>> ou <<substance aromatisante>>
12-7-79	5. une ou plusieurs substances ayant des propriétés aromatisantes préparées en tout ou en partie à partir de constituants obtenus par synthèse chimique	<<substance aromatisante artificielle>>, <<essence synthétique>>, <<essence artificielle>> ou <<arôme artificiel>> ou <<parfum artificiel>>
29-10-92	6. un ou plusieurs épices, assaisonnements, ou fines herbes, sauf le sel	<<épices>>, <<condiments>>, <<assaisonnements>> ou <<fines herbes>>
29-10-92	7. toute forme liquide, concentrée, séchée, congelée ou reconstituée, des produits suivants : beurre, babeurre, huile de beurre, matière grasse de lait, crème, lait, lait partiellement écrémé, lait écrémé et tout autre constituant du lait dont la composition chimique n'a pas été modifiée et dont l'état chimique est celui dans lequel il se trouve dans le lait	substances laitières
15-9-98	7.1 toute forme liquide, concentrée, séchée, congelée ou reconstituée, des produits suivants : lait écrémé à teneur réduite en calcium (obtenu par procédé d'échange d'ions), caséine, caséinates, produits laitiers de culture, protéines lactosériques, lait ultrafiltré, lactosérum (petit-lait), beurre de lactosérum (petit-lait), crème de lactosérum (petit-lait) et tout autre constituant du lait dont l'état chimique a été modifié de façon à différer de celui dans lequel il se trouve dans le lait	substances laitières modifiées
	7.2 un ou plusieurs ingrédients ou constituants mentionnés à l'article 7 combinés avec un ou plusieurs ingrédients ou constituants mentionnés à l'article 7.1	substances laitières modifiées

TABLEAU -- (suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>
<i>Article</i>	<i>Ingrédient ou constituant</i>	<i>Nom usuel</i>
13-5-75	8. toute combinaison de phosphate disodique, phosphate monosodique, hexamétaphosphate de sodium, tripolyphosphate sodique, pyrophosphate tétrasodique et pyrophosphate acide de sodium	phosphate de sodium ou phosphates de sodium
	9. une ou plusieurs espèces de bactéries	culture bactérienne
	10. une ou plusieurs espèces de moisissures	culture de moisissure
31-1-91	11. préparation contenant du labferment	présure
5-4-05 15-9-98	12. enzymes coagulant le lait qui proviennent de <i>Aspergillus oryzae</i> RET-1 (pBoel777), <i>Endothia parasitica</i> , <i>Rhizomucor miehei</i> (Cooney et Emerson) (précédemment nommé <i>Mucor miehei</i> (Cooney et Emerson)) ou <i>Mucor pusillus</i> Lindt	enzyme microbien
29-10-92	13. une ou plusieurs substances qui ont pour fonction de donner un arôme et qui sont tirées uniquement de la source végétale ou animale d'après laquelle l'arôme est nommé	le mot <<arôme>> suivi du nom de la source végétale ou animale
	14. chapelure de blé grillée, obtenue par cuisson d'une pâte préparée avec de la farine et de l'eau sans levain ou levée à l'aide de produits chimiques ou de levure et qui autrement est conforme à la norme énoncée aux articles B.13.021 ou B.13.022	chapelure de blé grillée
	15. les éléments de la gomme à mâcher, sauf l'enrobage, qui ne donnent pas de saveur douce, d'arôme ou de coloration	base de gomme à mâcher
	16. sucre, sucre liquide, sucre inverti ou sucre inverti liquide, seul ou combiné	sucre
23-11-95	17. sirop de glucose ou sirop de glucose isomérisé contenant au plus 60 pour cent de fructose en poids sec, seul ou combiné	glucose-fructose
23-11-95	18. sirop de glucose ou sirop de glucose isomérisé contenant plus de 60 pour cent de fructose en poids sec, seul ou combiné	sirop de fructose
29-10-92	19. sucre ou glucose-fructose, seul ou combiné	sucre / glucose-fructose
	20. eau à laquelle de l'anhydride carbonique a été ajouté	eau gazéifiée
	21. un ou plusieurs des additifs alimentaires suivants: bisulfite de potassium, métabisulfite de potassium, bisulfite de sodium, métabisulfite de sodium, sulfite de sodium, dithionite de sodium, acide sulfureux et anhydride sulfureux	agents de sulfitage ou sulfites
	22. eau fluorée, eau chlorée ou eau déminéralisée ou autrement traitée de façon à en éliminer la dureté ou les impuretés	eau
	23. vinaigre de vin, vinaigre d'alcool, vinaigre blanc, vinaigre de grain, vinaigre de malt, vinaigre de cidre ou vinaigre de pommes, seul ou combiné	vinaigre

(4) Nonobstant le paragraphe (2) et le paragraphe B.01.008 (5), lorsqu'un aliment contient des ingrédients de la même catégorie, ceux-ci peuvent être indiqués par un nom de catégorie si

20-1-77

- a) ils sont formés de plus d'un constituant et ne sont pas énumérés au tableau du paragraphe B.01.009 (1); et
- b) leurs constituants sont indiqués
 - (i) immédiatement après le nom de catégorie des ingrédients dont ils sont des constituants de manière à indiquer qu'ils sont des constituants de ces ingrédients, et
 - (ii) par ordre décroissant de leur proportion collective de ces ingrédients.

B.01.011. (1) Lorsqu'il est reconnu comme une pratique industrielle acceptable pour un fabricant

- a) de ne pas inclure dans un produit préemballé un aliment qui est normalement un ingrédient ou constituant de son produit préemballé, ou
- b) de remplacer en tout ou en partie un aliment qui est normalement un ingrédient ou constituant de son produit préemballé par un autre aliment,
la liste des ingrédients, pour la période de 12 mois à partir du moment où l'étiquette est apposée sur le produit préemballé, peut indiquer comme ingrédients ou constituants les aliments qui peuvent être omis et les aliments utilisables comme aliments de substitution
- c) si tout les aliments utilisables comme ingrédients ou constituants pendant toute la période de 12 mois sont compris dans la liste d'ingrédients,
- d) s'il est clairement énoncé dans la liste d'ingrédients que l'aliment indiqué comme ingrédient ou constituant peut être omis du produit préemballé ou qu'un autre aliment peut être substitué à l'aliment figurant comme ingrédient ou constituant, et
- e) si les aliments qui peuvent être omis ou remplacés sont groupés avec la même catégorie d'aliments utilisés comme ingrédients ou constituants, et si les aliments compris dans chacun de ces groupes sont énumérés dans l'ordre décroissant des proportions respectives dans lesquelles ils seront probablement utilisés au cours de ladite période de 12 mois.

12-3-74

(2) Lorsqu'il est reconnu comme une pratique industrielle acceptable pour un fabricant de varier les proportions des ingrédients ou constituants dans un produit préemballé, la liste d'ingrédients, pour la période de 12 mois à compter du moment où l'étiquette est apposée sur le produit préemballé, peut indiquer les ingrédients ou constituants dans les mêmes proportions pendant toute la période de 12 mois

- a) s'il est clairement énoncé dans la liste d'ingrédients que les proportions indiquées sont susceptibles de modification; et
- b) si les ingrédients ou constituants sont indiquées dans l'ordre décroissant des proportions respectives dans lesquelles ils seront probablement utilisés au cours de ladite période de 12 mois.

B.01.012. (1) Dans le présent article,

<<aliment spécial>> désigne un aliment qui est

- a) un aliment ayant un caractère religieux particulier et utilisé pour les cérémonies religieuses, ou

12-3-74	<p>b) un aliment importé</p> <p>(i) dont l'usage n'est pas largement répandu chez la population du Canada en général, et</p> <p>(ii) dont il n'existe aucun succédané facilement accessible, qui soit fabriqué, transformé, produit ou emballé au Canada et qui soit généralement reconnu comme un succédané valable; (<i>specialty food</i>)</p> <p><<collectivité locale>> désigne une cité, un territoire d'un gouvernement métropolitain, une ville, un village, une municipalité ou tout autre territoire d'un gouvernement local mais ne comprend pas une collectivité locale située dans un district bilingue établi sous le régime de la Loi sur les langues officielles; (<i>local government unit</i>)</p> <p><<langue maternelle>> désigne la première langue qu'ont apprise dans leur enfance des personnes vivant dans une région du Canada et qu'elles comprennent encore, tel qu'il a été établi par le dernier recensement décennal qui a précédé la date à laquelle l'aliment visé au paragraphe (3) est vendu au consommateur; (<i>mother tongue</i>)</p> <p><<langues officielles>> désigne la langue française et la langue anglaise; (<i>official languages</i>)</p> <p><<produit alimentaire d'essai>> désigne un aliment qui, avant la date de l'avis d'intention concernant cet aliment et dont il est question au paragraphe (5), n'était pas vendu au Canada et qui diffère considérablement de tout autre aliment vendu au Canada par sa composition, sa fonction, son état ou la forme de son emballage, et comprend un aliment visé à l'article B.01.054; (<i>test market food</i>)</p> <p><<produit alimentaire local>> désigne un aliment qui est fabriqué, transformé, produit ou emballé dans une collectivité locale et vendu seulement</p> <p>a) dans la collectivité locale où il est fabriqué, transformé, produit ou emballé,</p> <p>b) dans une ou plusieurs collectivités locales situées dans le voisinage immédiatement de la collectivité où il est fabriqué, transformé, produit ou emballé, ou</p> <p>c) dans la collectivité locale où il est fabriqué, transformé, produit ou emballé et dans une ou plusieurs</p>
20-1-77	<p>(2) Sous réserve des paragraphes (9), (10) et (11), tous les renseignements devant être indiqués sur l'étiquette d'un aliment en vertu du présent règlement doivent l'être dans les deux langues officielles.</p> <p>(3) Sous réserve des paragraphes (4) à (6), un produit alimentaire local ou un produit alimentaire d'essai est exempté de l'application des dispositions du paragraphe (2)</p>
12-3-74	<p>a) s'il est vendu dans une collectivité locale où l'une des langues officielles est la langue maternelle de moins de dix pour cent de la population résidente de la collectivité locale; et</p> <p>b) si les renseignements devant figurer sur l'étiquette d'un aliment aux termes des présents règlements sont indiqués dans la langue officielle qui est la langue maternelle d'au moins dix pour cent de la population résidente de la collectivité locale.</p>
4-5-00	<p>(4) Lorsqu'une des langues officielles est la langue maternelle de moins de dix pour cent de la population résidente de la collectivité locale et que l'autre langue officielle est la langue maternelle de moins de dix pour cent de la population résidente de la même collectivité locale, le paragraphe (3) ne s'applique pas.</p> <p>(5) Le paragraphe (3) ne s'applique pas à un produit alimentaire d'essai, sauf si la personne qui a l'intention de sonder le marché du produit a déposé, auprès du président de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, six semaines avant de sonder le marché, un avis d'intention établi en une forme que celui-ci juge acceptable.</p>
12-3-74	<p>(6) Aux fins de l'application du paragraphe (3), un produit alimentaire d'essai cesse d'en être un à la fin d'une période de douze mois après la date à laquelle il a été pour la première fois offert en vente à titre de produit d'essai, mais un produit alimentaire d'essai acheté pour la revente par une autre personne que celle qui a déposé l'avis d'intention dont il est question au paragraphe (5), avant la fin de ladite période demeure un produit d'essai aux fins du paragraphe (3) jusqu'à ce qu'il soit vendu à un consommateur.</p>
21-12-78	<p>(7) Un produit alimentaire spécial est exempté de l'application des dispositions du paragraphe (2) si les renseignements devant figurer sur son étiquette selon ce règlement, sont indiqués dans l'une des langues officielles.</p>
12-3-74	<p>(8) Lorsque l'étiquette d'un produit préemballé comporte une ou plusieurs surfaces qui sont de même dimension et de même importance que l'espace principal, les renseignements devant figurer dans l'espace principal, aux termes des présents règlements peuvent y figurer dans une langue officielle seulement s'ils figurent dans l'autre langue officielle sur l'une des autres surfaces.</p> <p>(9) Le paragraphe (2) ne s'applique pas au nom et au principal établissement de la personne par ou pour qui l'aliment a été fabriqué, transformé, produit ou emballé pour la revente si ces renseignements sont indiqués dans l'une des langues officielles.</p>

(10) Le paragraphe (2), ne s'applique pas aux noms usuels suivants si un de ceux-ci est indiqué de la manière suivante sur l'espace principal:

	Scotch Whisky	Grappa
	Irish Whisky	Calvados
	Highland Whisky	Poire William
12-4-84	Dry Gin	Crème de Bleuets
	Bourbon	Curaçao Orange
15-12-93 †	Tennessee Whisky	Liqueur de Fraise
	Tequila	Mandarinettes
15-12-93 ‡	Mezcal	Prunelle de Bourgogne
	Rye Whisky	Chartreuse
	Crème de Menthe	Pastis
	Crème de Cacao	Fior d'alpe
	Crème de Cassis	Strega
	Crème de Banane	Campari
	Triple Sec	Americano
	Anisette	Apricot Brandy Liqueur
	Crème de Noyau	Peach Brandy Liqueur
	Brandy	Sloe Gin
	Sake or Saki	Manhattan
	Advocaat or Advokaat	Martini
	Kirsch	
	Slivovitz	
21-12-78	Ouzo	
	Cherry Brandy Liqueur	
	Kummel	
	Akvavit ou Aquavit	
	Armagnac	
	Marc	

12-7-79 (11) Le paragraphe (2) ne s'applique pas à l'étiquette d'un contenant d'expédition destiné à une entreprise ou institution commerciale ou industrielle si

- a) le contenant d'expédition et son contenu ne sont pas revendus comme produit préemballé individuel à un consommateur au niveau de commerce de détail; et
- b) tous les renseignements devant être indiqués sur l'étiquette d'un aliment en vertu des présents règlements le sont dans l'une des langues officielles.

29-10-92 **B.01.013.** (1) Sauf disposition contraire de la Loi ou du présent règlement, il est interdit de faire mention, directement ou indirectement, de la Loi ou du présent règlement sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment.

23-11-95 (2) Par dérogation au paragraphe (1), l'étiquette ou l'annonce d'un aliment peut contenir une mention indiquant que l'aliment est <<conforme à la norme établie dans le Règlement sur les aliments et drogues pour (nom usuel de l'aliment visé)>>, si l'aliment satisfait à la norme applicable établie par le présent règlement et si le fabricant de l'aliment le prouve à l'aide des résultats d'essais effectués avant l'inscription de la mention ou le justifie par toute autre preuve existant avant cette inscription.

B.01.014. L'étiquette d'un aliment autre qu'un édulcorant et qui contient de l'aspartame doit porter les renseignements suivants:

- a) sous réserve de l'alinéa b), une déclaration sur l'espace principal indiquant que l'aliment contient de l'aspartame ou est édulcoré avec de l'aspartame et ce, en caractères de dimensions au moins égales et aussi bien en vue que les caractères utilisés dans la portion numérique que la déclaration de la quantité nette, comme l'exige l'article 14 du Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation;

† **Noter:** Le paragraphe **B.01.012**(10)† concernant le Tennessee Whisky entrent en vigueur à la date d'entrée en vigueur de l'article 10 de la Loi portant mise en oeuvre de l'Accord de libre-échange nord-américain, chapitre 44 des Lois du Canada (1993).

‡ **Noter:** Le paragraphe **B.01.012**(10)‡ concernant le Mezcal entrent en vigueur à la date d'entrée en vigueur de l'article 10 de la Loi portant mise en oeuvre de l'Accord de libre-échange nord-américain, chapitre 44 des Lois du Canada (1993) ou 90 jours après la date à laquelle la norme officielle sur le mezcal sera rendue obligatoire par le gouvernement du Mexique, selon la plus tardive de ces deux dates.

- 23-7-81 b) dans le cas où d'autres édulcorants sont utilisés avec l'aspartame, une déclaration sur l'espace principal indiquant que l'aliment
- (i) contient de l'aspartame et (nom des autres édulcorants), ou
 - (ii) est édulcoré avec de l'aspartame et (nom des autres édulcorants),
- et ce, en caractères de dimensions au moins égales et aussi bien en vue que les caractères utilisés dans la portion numérique de la déclaration de la quantité nette, comme l'exige l'article 14 du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*;
- c) sur la surface de l'étiquette, une déclaration indiquant que l'aspartame contient de la phénylalanine; et
- d) sur toute partie de l'étiquette, une déclaration indiquant la valeur énergétique et les teneurs suivantes de l'aliment par portion déterminée, regroupées et en caractères d'égale importance :
- 31-10-88 (i) la valeur énergétique exprimée en Calories (Calories ou Cal) et en kilojoules (kilojoules ou kJ),
- (ii) la teneur en protéines, en matières grasses et en glucides, exprimée en grammes,
 - (iii) la teneur en aspartame exprimée en milligrammes.
- 12-12-02 * d) une déclaration indiquant la teneur en aspartame, exprimée en milligrammes, par portion déterminée.
- B.01.015.** (1) L'étiquette d'un édulcorant qui contient de l'aspartame doit porter les renseignements suivants:
- 23-7-81 a) une déclaration sur l'espace principal indiquant que l'aliment contient de l'aspartame ou est édulcoré avec de l'aspartame et ce, en caractères de dimensions au moins égales et aussi bien en vue que les caractères utilisés dans la portion numérique de la déclaration de la quantité nette, comme l'exige l'article 14 du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*;
- b) sur la surface de l'étiquette, une déclaration indiquant que l'aspartame contient de la phénylalanine;
- c) sur la surface de l'étiquette, une déclaration sur le pouvoir édulcorant d'une portion exprimé en fonction de la quantité de sucre requise pour produire un degré d'édulcoration équivalent; et
- d) sur toute partie de l'étiquette, une déclaration indiquant la valeur énergétique et les teneurs suivantes de l'aliment, par portion déterminée, regroupées et en caractères d'égale importance :
- 31-10-88 (i) la valeur énergétique exprimée en Calories (Calories ou Cal) et en kilojoules (kilojoules ou kJ),
- (ii) la teneur en protéines, en matières grasses et en glucides, exprimée en grammes,
 - (iii) la teneur en aspartame exprimée en milligrammes.
- 12-12-02 * d) une déclaration indiquant la teneur en aspartame, exprimée en milligrammes, par portion déterminée.
- 23-7-81 (2) L'étiquette d'un édulcorant contenant de l'aspartame peut porter l'expression <<faible teneur en calories>> si la valeur énergétique d'une portion de l'édulcorant équivalente en pouvoir édulcorant à une cuillerée à thé (5 g) de sucre n'excède pas 2 calories.
- 6-10-94 **B.01.016.** L'étiquette d'un aliment, autre qu'un édulcorant de table, qui contient du sucralose doit porter les renseignements suivants :
- a) sous réserve de l'alinéa b), une mention sur l'espace principal indiquant que l'aliment contient du sucralose ou est édulcoré avec du sucralose, en caractères de dimensions au moins égales et aussi bien en vue que les caractères utilisés dans les données numériques de la déclaration de quantité nette, conformément à l'article 14 du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*;
- 5-9-91 b) dans le cas où le sucralose est utilisé en combinaison avec un autre édulcorant ou un agent édulcorant, ou les deux, le nom de ceux-ci figurant dans une mention sur l'espace principal qui indique, en caractères conformes aux exigences de l'alinéa a), que l'aliment contient du sucralose et cet autre édulcorant ou cet agent édulcorant, ou les deux, selon le cas, ou est édulcoré avec ceux-ci;
- c) sur toute partie de l'étiquette, une mention indiquant la valeur énergétique et les teneurs suivantes de l'aliment, par portion déterminée, regroupées et mises en évidence de façon égale :
- (i) la valeur énergétique exprimée en Calories (Calories ou Cal), et en kilojoules (kJ),
 - (ii) la teneur en protéines, en matières grasses et en glucides, exprimée en grammes,
 - (iii) la teneur en sucralose exprimée en milligrammes.
- 12-12-02 * c) une mention indiquant la teneur en sucralose, exprimée en milligrammes, par portion déterminée.

* **ENTRÉE EN VIGUEUR:** Ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- a) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- b) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- c) soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

6-10-94	<p>B.01.017. (1) L'étiquette d'un aliment qui est un édulcorant de table contenant du sucralose doit porter les renseignements suivants :</p> <p>a) une mention sur l'espace principal indiquant que l'aliment contient du sucralose ou est édulcoré avec du sucralose, en caractères de dimensions au moins égales et aussi bien en vue que les caractères utilisés dans les données numériques de la déclaration de quantité nette, conformément à l'article 14 du <i>Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation</i>;</p>
5-9-91	<p>b) sur toute partie de l'étiquette, une mention de la capacité édulcorante d'une portion, exprimée en fonction de la quantité de sucre nécessaire pour produire un degré d'édulcoration équivalent;</p> <p>c) sur toute partie de l'étiquette, une mention indiquant la valeur énergétique et les teneurs suivantes de l'aliment, par portion déterminée, regroupées et mises en évidence de façon égale :</p> <p>(i) la valeur énergétique exprimée en Calories (Calories ou Cal) et en kilojoules (kilojoules ou kJ),</p> <p>(ii) la teneur en protéines, en matières grasses et en glucides, exprimée en grammes,</p> <p>(iii) la teneur en sucralose exprimée en milligrammes.</p>
12-12-02	<p>* c) une mention indiquant la teneur en sucralose, exprimée en milligrammes, par portion déterminée.</p>

* **ENTRÉE EN VIGUEUR:** Ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- a) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- b) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- c) soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

5-9-91	(2) L'étiquette d'un aliment qui est un édulcorant de table contenant du sucralose peut porter la mention <<faible teneur en calories>> si la valeur énergétique d'une portion de l'édulcorant équivalente en édulcoration à une cuillerée à thé (5 g) de sucre n'excède pas 2 calories.
20-11-97	B.01.018. L'étiquette d'un aliment qui contient des hydrolysats d'amidon hydrogénés, de l'isomalt, du lactitol, du maltitol, du sirop de maltitol, du mannitol, du sorbitol, du sirop de sorbitol, du xylitol ou du polydextrose, ou toute combinaison de ces substances, doit indiquer la teneur, en celles-ci, exprimée en grammes par portion déterminée, les noms de ces substances étant regroupés sur l'étiquette.
12-12-02	* B.01.018. L'étiquette d'un aliment qui contient du polydextrose en indique la teneur, exprimée en grammes, par portion déterminée.
6-10-94	B.01.019. L'étiquette d'un aliment, autre qu'un édulcorant de table, qui contient de l'acésulfame-potassium doit porter les renseignements suivants : <ul style="list-style-type: none"> a) sous réserve de l'alinéa b), une mention sur l'espace principal indiquant que l'aliment contient de l'acésulfame-potassium ou est édulcoré avec de l'acésulfame-potassium, en caractères dont les dimensions sont au moins égales à celles des caractères utilisés pour les données numériques de la déclaration de quantité nette conformément à l'article 14 du <i>Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation</i>, et qui sont aussi en évidence que ceux-ci; b) dans le cas où l'acésulfame-potassium est utilisé en combinaison avec un autre édulcorant ou un agent édulcorant, ou les deux, le nom de ceux-ci figurant dans une mention sur l'espace principal qui indique, en caractères conformes aux exigences de l'alinéa a), que l'aliment contient de l'acésulfame-potassium et cet autre édulcorant ou cet agent édulcorant, ou les deux, selon le cas, ou est édulcoré avec ceux-ci; c) sur toute partie de l'étiquette, une mention indiquant la valeur énergétique et les teneurs suivantes de l'aliment, par portion déterminée, regroupées et mises en évidence de façon égale : <ul style="list-style-type: none"> (i) la valeur énergétique exprimée en Calories (Calories ou Cal) et en kilojoules (kilojoules ou kJ), (ii) la teneur en protéines, en matières grasses et en glucides, exprimée en grammes, (iii) la teneur en acésulfame-potassium exprimée en milligrammes.
12-12-02	* c) une mention indiquant la teneur en acésulfame-potassium, exprimée en milligrammes, par portion déterminée.
6-10-94	B.01.020. (1) L'étiquette d'un aliment qui est un édulcorant de table contenant de l'acésulfame-potassium doit porter les renseignements suivants : <ul style="list-style-type: none"> a) une mention sur l'espace principal indiquant que l'aliment contient de l'acésulfame-potassium ou est édulcoré avec de l'acésulfame-potassium, en caractères dont les dimensions sont au moins égales à celles des caractères utilisés pour les données numériques de la déclaration de quantité nette conformément à l'article 14 du <i>Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation</i> et qui sont aussi en évidence que ceux-ci; b) sur toute partie de l'étiquette, une mention de la capacité édulcorante d'une portion, exprimée en fonction de la quantité de sucre nécessaire pour produire un degré d'édulcoration équivalent; c) sur toute partie de l'étiquette, une mention indiquant la valeur énergétique et les teneurs suivantes de l'aliment, par portion déterminée, regroupées et mises en évidence de façon égale : <ul style="list-style-type: none"> (i) la valeur énergétique exprimée en Calories (Calories ou Cal) et en kilojoules (kilojoules ou kJ), (ii) la teneur en protéines, en matières grasses et en glucides, exprimée en grammes, (iii) la teneur en acésulfame-potassium exprimée en milligrammes.
12-12-02	* c) une mention indiquant la teneur en acésulfame-potassium, exprimée en milligrammes, par portion déterminée.

* **ENTRÉE EN VIGUEUR:** Ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- a) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- b) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- c) soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

- 6-10-94 (2) L'étiquette d'un aliment qui est un édulcorant de table contenant de l'acésulfame-potassium peut porter la mention <<faible teneur en calories>> si la valeur énergétique d'une portion de l'édulcorant équivalente en édulcoration à une cuillerée à thé (5 g) de sucre n'excède pas 2 calories.
- B.01.021.** (1) À moins qu'elle ne porte un tableau de la valeur nutritive, l'étiquette d'un aliment qui contient de l'érythritol doit porter une mention indiquant la teneur en érythritol de l'aliment, exprimée en grammes, par portion déterminée.
- 23-11-04 (2) La mention indiquant la teneur en érythritol et celle indiquant la teneur en tout autre polyalcool et en polydextrose doivent être regroupées.
- 12-1-78 **B.01.033.** (1) A l'exception des préparations pour nourrisson ou pour régime liquide, il est interdit de vendre un aliment représenté de quelque manière que ce soit comme contenant du collagène, de la gélatine ou de la caséine, totalement ou partiellement hydrolysés, à moins que son étiquette ne porte sur l'espace principal, en caractères de même dimension que le nom usuel, l'expression:
- <<ATTENTION: À NE PAS UTILISER COMME SOURCE UNIQUE D'ALIMENTATION>>**
- (2) On entend par <<préparation pour régime liquide>> un aliment visé aux articles B.24.101 à B.24.103.
- 31-10-88 **B.01.034.** Abrogé par le décret C.P. 1988-2457 du 31 octobre 1988.

du titre 26 qui est un produit préemballé offert en vente, l'espace principal de l'étiquette apposée sur l'emballage doit porter le symbole prévu au paragraphe (5).

(2) Dans le cas d'un aliment irradié visé à la colonne I du tableau du titre 26, autre qu'un produit préemballé, qui est offert pour la vente, un écriteau portant le symbole prévu au paragraphe (5) doit être placé à côté de l'aliment.

(3) Le symbole devant, selon les paragraphes (1) ou (2), figurer sur l'espace principal de l'étiquette ou sur un écriteau doit être accompagné de l'une des mentions suivantes ou d'une mention ayant le même sens:

- a) <<traité par radiation>>;
- b) <<traité par irradiation>>;
- c) <<irradié>>.

23-3-89

(4) Il est interdit de vendre un aliment visé à la colonne I du tableau du titre 26 qui a été irradié de la façon prévue au paragraphe B.26.003(2) à moins que les exigences des paragraphes (1) à (3) ne soient respectées.

(5) Pour l'application des paragraphes (1) à (3), le symbole désignant l'aliment irradié doit:

- a) avoir un diamètre extérieur:
 - (i) dans le cas visé au paragraphe (1), égal ou supérieur à la hauteur des données numériques de la déclaration de quantité nette visée à l'article 14 du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*,
 - (ii) dans le cas visé au paragraphe (2), d'au moins 5 cm;
- b) revêtir la forme suivante:



(6) Nonobstant le paragraphe B.01.009(1), tout aliment visé à la colonne I du tableau du 23-3-89 titre 26 qui sert d'ingrédient ou de constituant dans un produit préemballé et qui a été irradié doit, s'il représente dix pour cent ou plus de ce produit, figurer dans la liste des ingrédients avec la mention <<irradié>>.

(7) L'étiquette apposée sur le contenant d'expédition de tout aliment visé à la colonne I du tableau du titre 26 et irradié selon la dose absorbée permise maximale indiquée à la colonne IV de ce tableau doit porter la mention exigée par le paragraphe (3) ainsi que la mention <<Ne pas irradier de nouveau>>.

(8) Dans le cas où le contenant d'expédition constitue l'emballage du produit préemballé, l'étiquette qui y est apposée doit porter les mentions visées au paragraphe (7); le symbole prévu au paragraphe (5) n'est pas obligatoire.

(9) Toute annonce concernant un aliment irradié visé à la colonne I du tableau du titre 26 doit indiquer que cet aliment a été irradié.

(10) Les mentions visées aux paragraphes (3) et (6) à (8) doivent figurer dans les deux langues officielles, conformément au paragraphe B.01.012(2).

31-10-88 **B.01.037.** Abrogé par le décret C.P. 1988-2457 du 31 octobre 1988.

B.01.040. Abrogé par le décret C.P. 1988-2457 du 31 octobre 1988.

B.01.042. Lorsque la présente **Partie** prescrit une norme pour un aliment,

- a) l'aliment ne doit renfermer que les ingrédients nommés dans la norme pour cet aliment;
- b) chacun des ingrédients doit être incorporé dans les limites de quantités, s'il en est, fixées pour tel ingrédient; et
- c) l'ingrédient, si la norme comprend un ingrédient qui peut s'utiliser comme additif alimentaire à une fin particulière, doit être un additif alimentaire nommé à l'un des tableaux de l'article B.16.100 comme additif alimentaire utilisable dans cet aliment et à cette fin particulière.

6-11-87	<p>B.01.043. Sous réserve de l'article B.25.062, lorsque la présente partie ne prévoit pas de norme pour un aliment:</p> <p>a) l'aliment ne doit renfermer aucun additif alimentaire autre que les additifs alimentaires nommés à l'un des tableaux de l'article B.16.100, comme additifs utilisables dans ledit aliment aux fins précisées audit tableau; et</p>
10-11-76	<p>b) chacun desdits additifs alimentaires doit être incorporé dans l'aliment en quantité telle qu'il reste dans les limites, s'il en est, fixées pour cet aliment et pour cet additif alimentaire audit tableau.</p>
	<p>B.01.044. Lorsque la limite de tolérance d'un additif alimentaire à tout tableau de l'article B.16.100 est fixée par les mots <<Bonnes pratiques industrielles>>, la quantité d'additif alimentaire, ajoutée à l'aliment en cours de fabrication et de conditionnement, ne doit pas dépasser la quantité requise pour arriver aux fins pour lesquelles l'additif est autorisé pour ledit aliment.</p>
	<p>B.01.045. Un additif alimentaire doit,</p>
12-3-74	<p>a) lorsque des spécifications sont énoncées pour cet additif dans la présente partie, répondre à ces spécifications,</p>
20-11-97	<p>b) lorsque des spécifications pour cet additif ne sont pas prévues dans la présente partie mais le sont dans la publication de la National Academy of Sciences, Washington, D.C., États-Unis, intitulée <i>Food Chemicals Codex</i>, quatrième édition, publiée en 1996, compte tenu de ses modifications successives, satisfaire à ces spécifications;</p>
14-12-94	<p>c) dans le cas du lactitol et du maltitol, satisfaire aux spécifications établies par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et énoncées dans la publication de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome, intitulée <i>Specifications for identity and purity of certain food additives - FAO Food and Nutrition 38</i>, publiée en 1988;</p>
6-2-92	<p>d) dans le cas des esters saccharosiques d'acides gras, satisfaire aux spécifications établies par le Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires et énoncées dans la publication de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome, intitulée <i>Specifications for identity and purity of certain food additives - FAO Food and Nutrition 49</i>, publiée en 1990;</p>
20-11-97	<p>e) dans le cas de l'isomalt, satisfaire aux spécifications établies par le Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires et énoncées dans la publication de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome, intitulée <i>Compendium of food additive specifications, Addendum 4 - FAO Food and Nutrition Paper 52</i>, publiée en 1996.</p>
	<p>B.01.046. (1) Un aliment est falsifié s'il contient ou si on y a ajouté l'une des substances ou catégories de substances suivantes:</p>
2-12-82	<p>a) de d'huile minérale, de la paraffine, de la vaseline, ou l'une de leurs préparations;</p>
15-9-77	<p>b) de la coumarine, un extrait de fèves tonka, des graines de <i>Dipteryx odorata</i> Willd., ou de <i>Dipteryx oppositifolia</i> Willd.;</p>
12-4-84	<p>c) édulcorants non nutritifs;</p>
25-2-69	<p>d) de la farine de graine de cotonnier qui renferme plus de quatre cent cinquante parties par million de gossypol libre;</p>
10-11-76	<p>e) des acides gras et leurs sels qui renferment le facteur de l'oedème du poussin ou un autre facteur toxique;</p>
3-11-83	<p>f) du dihydrosafrole;</p>
17-10-88	<p>g) de l'isosafrole;</p>
	<p>h) de l'essence, de sassafras américaine obtenu du <i>Sassafras albidum</i> (Nutt.) Nees;</p>
	<p>i) de l'essence de sassafras brésilienne obtenue de <i>Ocotea cymbarum</i> H.B.K.;</p>
	<p>j) de l'essence camphrée de sassafras obtenue du <i>Cinnamomum camphorum</i> Sieb.;</p>
	<p>k) de l'essence de micranthum obtenue de <i>Cinnamomum micranthum</i> Hayata;</p>
	<p>l) du safrole;</p>
	<p>m) de l'essence de l'extrait ou de la racine de calamus obtenue de l'<i>Acorus alamus</i> L.;</p>
	<p>n) des noix et des produits de noix qui contiennent plus de quinze parties par milliard d'aflatoxine;</p>
	<p>o) de l'éthylène-thiourée;</p>
	<p>p) dibenzo-p-dioxines chlorées; ou</p>
	<p>q) anthranilate de cinnamyle.</p>
	<p>(2) Aux fins de l'alinéa (1)n), le contenu d'aflatoxine d'une noix ou d'un produit de noix doit être calculé en fonction de la graine comestible.</p>

15-9-77	B.01.046.B. Abrogé par le décret C.P. 1977-2549 du 15 septembre 1977.
25-11-75 12-11-81	B.01.047. Nonobstant l'article B.01.046, a) la présence, dans tout aliment sauf le boyau de saucisse, d'huile minérale en quantité ne dépassant pas 0.3 pour cent, si conforme aux bonnes pratiques industrielles, ne constitue pas en soi une falsification; b) la seule présence de la paraffine dans la gomme à mâcher ne constitue pas, en soi, une falsification; c) la présence sur les fruits et légumes frais, les navets exceptés, d'une couche de paraffine ou de vaseline ne dépassant pas 0.3 p. 100, si l'emploi d'un tel enrobage est requis par une bonne pratique industrielle, ne constitue pas en soi une falsification; et d) la présence, sur le fromage ou les navets, d'une couche de paraffine conforme aux bonnes pratiques industrielles, ne constitue pas en soi une falsification;
12-11-81	e) la présence, dans un boyau de saucisse, d'huile minérale en quantité ne dépassant pas cinq pour cent en poids, si conforme aux bonnes pratiques industrielles, ne constitue pas en soi une falsification;
14-01-82	f) la seule présence de 20 parties par billion (10 ¹²) ou moins de 2,3,7,8-tétrachloro- dibenzoparadiioxin dans le poisson ne constitue pas, en soi, une falsification;
8-12-83	g) la présence, dans les produits de boulangerie et les confiseries, de vaseline en quantité ne dépassant pas 0.15 pour cent, si conforme aux bonnes pratiques industrielles, ne constitue pas en soi une falsification;
15-12-83	h) la présence, dans un succédané de sel, d'huile minérale en quantité ne dépassant pas 0.6 pour cent, si conforme aux bonnes pratiques industrielles, ne constitue pas en soi une falsification; et
23-1-92	i) la présence, dans les fruits, les légumes et les céréales, d'éthylène-thio-urée en quantité ne dépassant pas 0,05 partie par million ne constitue pas en soi une falsification.
	B.01.047.1 (1) Les définitions qui suivent s'appliquent au présent article. <<ESB>> Encéphalopathie spongiforme bovine. (<i>BSE</i>) <<matériel à risque spécifié>> S'entend de ce qui suit : a) le crâne, la cervelle, les ganglions trigémiques, les yeux, les amygdales, la moelle épinière et les ganglions de la racine dorsale des boeufs âgés de 30 mois ou plus; b) l'iléon distal des boeufs de tous âges. (<i>specified risk material</i>)
23-7-03	(2) Il est interdit de vendre ou d'importer pour la vente tout aliment qui contient du matériel à risque spécifié. (3) Le paragraphe (2) ne s'applique pas à l'égard de l'aliment qui provient d'un pays désigné comme exempt d'ESB en conformité avec l'article 7 du <i>Règlement sur la santé des animaux</i> . (4) Le paragraphe (2) ne s'applique pas à l'égard de l'aliment emballé pour la vente ou importé pour la vente avant l'entrée en vigueur du présent paragraphe.
	B.01.048. (1) Il est interdit de vendre: a) des animaux qui sont destinés à être consommés comme aliments et auxquels a été administré un produit contenant une drogue mentionnée au paragraphe (2); b) de la viande, des sous-produits de viande, des oeufs ou du lait qui sont destinés à être consommés comme aliments et qui proviennent d'un animal auquel a été administré un produit contenant une drogue mentionnée au paragraphe (2); c) de la viande, des sous-produits de viande, des oeufs ou du lait contenant des résidus d'une drogue mentionnée au paragraphe (2).
16-8-94	(2) Les drogues visées au paragraphe (1) sont : a) le chloramphénicol, ses sels et ses dérivés; b) un composé de 5-nitrofurane; c) le clenbutérol, ses sels et ses dérivés; d) un composé de 5-nitro-imidazole; e) le diéthylstilbestrol et d'autres composés de stilbène.
20-11-97 13-8-03	
12-4-84	B.01.049. Il est interdit d'employer sur l'étiquette ou l'emballage, dans la réclame ou pour la vente d'un produit alimentaire qui ne répond pas aux prescriptions du <<kashruth>> qui s'y applique, le mot <<kascher>>, une lettre de l'alphabet hébreu ou tout autre mot, expression, illustration, signe, symbole, marque, véhicule ou autre représentation indiquant ou risquant de donner l'impression que ce produit est <<kascher>>.

8-9-66	B.01.053. Il est interdit de vendre un produit présenté comme déjeuner prêt à manger, déjeuner instantané ou sous tout autre appellation semblable, à moins qu'il n'y ait dans chaque portion
12-12-02	B.01.053. * Il est interdit de vendre un produit présenté comme déjeuner prêt à manger ou déjeuner instantané, ou sous toute autre appellation semblable, à moins qu'il n'y ait dans chaque portion déterminée :
8-9-66	<ul style="list-style-type: none"> a) au moins 4.0 mg de fer; b) de la vitamine A, de la thiamine, de la riboflavine, de la niacine ou de la niacinamide et de la vitamine C; c) une bonne source alimentaire de protéines; et d) si le produit est consommé de la façon indiquée, au moins 300 calories.
21-3-85	B.01.054. (1) Afin de recueillir des renseignements à l'appui d'une modification au présent règlement, le Directeur peut délivrer au fabricant ou au distributeur d'un aliment, lorsque l'aliment ou l'emballage, l'étiquetage ou l'annonce de celui-ci ne sont pas conformes aux exigences du présent règlement, une lettre d'autorisation de mise en marché temporaire permettant la vente, l'emballage, l'étiquetage ou l'annonce de l'aliment décrit dans la lettre pour une période déterminée, dans une région désignée, en quantité définie et de la manière précisée dans la lettre si
9-7-81	<ul style="list-style-type: none"> a) le fabricant ou le distributeur lui a fourni les renseignements suivants: <ul style="list-style-type: none"> (i) la raison pour laquelle une autorisation de mise en marché temporaire de l'aliment est requise, (ii) une description de l'aliment, y compris un échantillon et un projet d'étiquette, (iii) une description de toute modification proposée aux exigences du présent règlement, (iv) des données suffisantes à prouver que la consommation de l'aliment ne sera pas nuisible à la santé de l'acheteur ni à celle du consommateur, (v) la quantité proposée d'aliment à vendre, (vi) la période projetée qui est requise pour une telle vente, (vii) la région proposée qui est désignée pour une telle vente, et (viii) toutes les autres données que le Directeur pourrait lui demander; et

*** ENTRÉE EN VIGUEUR:** Ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- a) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- b) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- c) soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

- 21-3-85 b) le fabricant ou le distributeur de l'aliment a consenti
 (i) à décrire l'aliment sur une étiquette ou dans une réclame d'une manière qui ne soit ni fausse, ni trompeuse, ni mensongère,
 (ii) à se servir sur l'étiquette ou dans toute annonce des marques ou déclarations que le Directeur pourrait exiger;
 (iii) à faire part au Directeur, sur demande, des résultats de la mise en marché temporaire, et
 (iv) à retirer le produit du marché, sur demande, si de l'avis du Directeur, il est de l'intérêt public de la faire.
- (2) Le Directeur doit, dans toute lettre d'autorisation de mise en marché temporaire délivrée conformément au paragraphe (1), préciser
- 21-3-85 a) le nom usuel et une description de l'aliment qui doit être vendu;
 b) le nom et l'adresse du fabricant ou du distributeur de l'aliment;
 c) la raison pour laquelle la mise en marché temporaire de l'aliment est autorisée;
 d) la quantité de l'aliment dont la vente est autorisée;
 d.1) le genre d'emballage, d'étiquetage ou d'annonce autorisé à l'égard de l'aliment lorsque la lettre a pour objet d'autoriser une modification aux exigences du règlement traitant de l'emballage, de l'étiquetage ou de l'annonce;
 e) la période où l'aliment peut être vendu; et
 f) la région désignée dans laquelle l'aliment peut être vendu.
- 21-3-85 **B.01.055.** (1) Le fabricant ou le distributeur mentionné dans une lettre d'autorisation de mise en marché temporaire délivrée conformément au paragraphe B.01.054(1) peut, aux fins visées dans la lettre, vendre, emballer, étiqueter ou annoncer l'aliment pour la période déterminée, dans la région désignée, en quantité définie et de la manière autorisée dans la lettre.
- 22-11-90 (2) L'aliment ou l'emballage, l'étiquetage ou l'annonce d'un aliment à l'égard desquels une lettre d'autorisation de mise en marché temporaire a été délivrée en application du paragraphe B.01.054(1) sont soustraits à l'application des dispositions du présent règlement prises en vertu de l'alinéa 30(1)b) de la Loi auxquelles ils ne sont pas conformes, s'ils respectent les modalités de la lettre d'autorisation.
- B.01.056.** (1) Malgré les articles B.01.042 et B.01.043, lorsqu'un aliment n'est pas conforme aux exigences du présent règlement, le fabricant ou le distributeur de l'aliment ou d'un additif alimentaire, d'un produit chimique agricole, d'une drogue pour usage vétérinaire, d'une vitamine, d'un minéral nutritif ou d'un acide aminé contenus dans l'aliment peut demander par écrit au Directeur :
- 3-7-97 a) d'exempter l'aliment de l'application, en tout ou en partie, des exigences applicables du présent règlement;
 b) d'accorder à l'égard de l'aliment une autorisation de mise en marché provisoire constatant cette exemption;
 c) de faire modifier le présent règlement.
- (2) Pour l'application du présent article, un aliment n'est pas conforme aux exigences du présent règlement si, selon le cas :
- a) une des substances suivantes est présente dans l'aliment :
 (i) un additif alimentaire qui, selon le cas :
 (A) est mentionné à la colonne I de l'un des tableaux de l'article B.16.100 et est présent en une quantité supérieure à la limite de tolérance prévue aux colonnes III ou IV,

- (B) ne figure pas dans la norme établie à l'égard de l'aliment dans le présent règlement,
- (ii) un produit chimique agricole ou un de ses dérivés mentionné à la colonne I du tableau II du titre 15 de la partie B et présent en une quantité supérieure à la limite maximale de résidu prévue à la colonne III,
- (iii) une drogue pour usage vétérinaire mentionnée à la colonne I du tableau III du titre 15 de la partie B et présente en une quantité supérieure à la limite maximale de résidu prévue à la colonne III,
- (iv) un ingrédient sous une forme non prévue par la norme établie à l'égard de l'aliment dans le présent règlement,
- (v) une vitamine, un minéral nutritif ou un acide aminé qui, selon le cas :
 - (A) n'est pas mentionné au tableau de l'article D.03.002,
 - (B) est présent en une quantité différente de celle permise par le présent règlement;

b) il s'agit :

- (i) d'un aliment qui ne figure pas à la colonne IV du tableau II du titre 15 de la partie B et qui contient un produit chimique agricole ou un de ses dérivés mentionné à la colonne I,
- (ii) d'un aliment qui ne figure pas à la colonne IV du tableau III du titre 15 de la partie B et qui contient une drogue pour usage vétérinaire mentionnée à la colonne I,
- (iii) d'un aliment qui ne figure pas à la colonne II des tableaux I à IV ou VI à XV ni à la colonne III du tableau V de l'article B.16.100 et qui contient un additif alimentaire mentionné à la colonne I.

(3) La demande visée au paragraphe (1) doit être accompagnée des renseignements suivants :

- a) le nom usuel et une description de l'aliment;
- b) les motifs à l'appui de la demande d'exemption, d'autorisation de mise en marché provisoire et de modification du présent règlement;
- c) le détail de chaque dérogation aux exigences du présent règlement;
- d) des données suffisantes, y compris les résultats de tests et d'analyses scientifiques, démontrant que la consommation de l'aliment ne présente pas de risque pour la santé de l'acheteur ou du consommateur;
- e) dans le cas d'une demande qui porte sur l'adjonction d'une vitamine, d'un minéral nutritif ou d'un acide aminé à l'aliment, une déclaration, avec documents à l'appui, attestant sa conformité aux Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments, reconnus par la Commission du Codex Alimentarius de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et de l'Organisation mondiale de la santé (Rome, 1996), et publiés dans le *Codex Alimentarius*, avec ses modifications successives.

3-7-97

(4) Si, après examen de la demande et des renseignements fournis conformément au paragraphe (3), le Directeur conclut que la consommation de l'aliment n'est pas nuisible à la santé de l'acheteur ou du consommateur, il exempte l'aliment de l'application, en tout ou en partie, des exigences applicables du présent règlement et accorde une autorisation de mise en marché provisoire constatant l'exemption, assortie ou non de conditions. Il précise également son intention de recommander la modification du présent règlement en ce qui concerne l'aliment.

(5) L'autorisation de mise en marché provisoire indique :

- a) le nom usuel et une description de l'aliment en cause;
- b) les motifs pour lesquels l'exemption et l'autorisation de mise en marché provisoire sont accordées;
- c) ceux des éléments suivants qui s'appliquent à l'aliment :
 - (i) la limite maximale de résidu de tout produit chimique agricole ou de ses dérivés, exprimée en parties par million,
 - (ii) la limite de tolérance de tout additif alimentaire permis dans ou sur l'aliment, exprimée dans les unités de mesure applicables,
 - (iii) la limite maximale de résidu de toute drogue pour usage vétérinaire, exprimée en parties par million,
 - (iv) les quantités minimale et maximale de toute vitamine, de tout minéral nutritif ou de tout acide aminé, exprimées dans les unités de mesure applicables.

(6) L'autorisation de mise en marché provisoire est publiée dans la *Gazette du Canada* Partie I et entre en vigueur à sa date de publication.

(7) Le Directeur peut, par avis publié dans la *Gazette du Canada* Partie I, révoquer l'exemption et l'autorisation de mise en marché provisoire de l'aliment s'il a des motifs raisonnables de croire, après examen des renseignements portés à sa connaissance, que la consommation de l'aliment est ou peut être nuisible à la santé de l'acheteur ou du consommateur.

(8) L'autorisation de mise en marché provisoire de l'aliment devient sans effet à l'entrée en vigueur de la modification apportée au présent règlement par suite de la recommandation du Directeur.

31-10-88

Les articles B.01.060 à B.01.066 sont abrogés par le décret C.P. 1988-2457 du 31 octobre 1988.

B.01.070. [N]. Des noix mélangées ou un mélange de noix doivent être un mélange de noix qui comporte un pourcentage, en poids, d'au moins cinq pour cent de chaque type de noix.

B.01.071. Pour tout produit préemballé qui est un mélange de noix, le pourcentage et le nom usuel du type de noix prédominant en poids doivent figurer sur l'espace principal de l'emballage, à proximité du nom usuel du produit.

29-10-92

B.01.072. Par dérogation à toute autre disposition de la partie B, peut être qualifié de <<fumé>> tout produit alimentaire qui a été exposé à la chaleur en présence d'une solution de fumée liquide vaporisée et tirée du bois dur, de la sciure de bois dur ou des épis de maïs.

20-1-77	<p>B.01.080. (1) Dans le présent article, <<congelé>> s'entend d'un produit conservé à la température de congélation et n'inclut pas une congélation de surface qui aurait pu se produire durant la manutention et le transport.</p> <p>(2) Lorsque de la viande ou un de ses sous-produits, de la volaille ou un de ses sous-produits, du poisson ou de la chair de tout autre animal marin ou d'eau douce qui a été congelé est décongelé avant la vente, la mention <<produit décongelé>> doit figurer</p> <p>a) sur l'espace principal de l'étiquette, à proximité du nom usuel du produit, et en lettres au moins aussi lisibles et en évidence que celles du nom usuel;</p>
23-6-88	<p>b) n'importe où sur l'espace principal de l'étiquette en lettres d'au moins 1/4 de pouce (6.4 millimètres) de hauteur; ou</p> <p>c) sur un écriteau placé tout près du produit alimentaire, en lettres que tout acheteur éventuel peut voir et lire facilement.</p>
22-10-74	<p>(3) Lorsqu'une partie d'un produit alimentaire mentionné au paragraphe (2) a été congelée et décongelée avant la vente, la mention <<Provenance: parties fraîches et congelées>> ou <<Provenance: parties de (d') (nom du produit) fraîches et congelées>> doit figurer à l'endroit précisé et comme il est indiqué à l'alinéa (2)a, b) ou c).</p> <p>B.01.090. (1) Est interdite la mise en vente au détail de toute viande coupée solide ou de toute viande de volaille coupée solide à laquelle ont été ajoutés des sels de phosphate ou de l'eau, à moins que la viande ne soit contenue dans un emballage et ne porte une étiquette.</p> <p>(2) L'étiquette visée au paragraphe (1) doit inclure une mention de la teneur minimale en protéines de la viande, incorporée au nom usuel du produit sur l'espace principal de l'emballage, en caractères aussi lisibles et visibles que tous les autres caractères figurant dans le même espace et de dimension au moins égale à la moitié de la taille des lettres utilisées pour le nom usuel du produit, sans être d'une hauteur inférieure à 1,66 mm.</p>
24-3-94	<p>B.01.091. (1) L'étiquette de toute viande coupée solide ou de toute viande de volaille coupée solide à laquelle ont été ajoutés des sels de phosphate ou de l'eau et qui est préemballée par le fabricant doit porter, groupées sur n'importe quelle partie ne se trouvant pas sur le dessous du contenant, en caractères au moins aussi lisibles et visibles que tous les autres caractères figurant dans cet espace et de dimension au moins égale à la moitié de la taille des caractères utilisés pour les données numériques de la déclaration de quantité nette conformément à l'article 14 du <i>Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation</i>, sans être d'une hauteur inférieure à 1,6 mm, la valeur énergétique et les teneurs suivantes de l'aliment, par portion de 100 g :</p> <p>a) la valeur énergétique exprimée en Calories (Calories ou Cal) et en kilojoules (kilojoules ou kJ);</p> <p>b) les teneurs en protéines, en matières grasses et en glucides, exprimées en grammes.</p> <p>(2) Lorsqu'un aliment visé au paragraphe (1) est non traité par salaison et est cuit, tranché ou coupé pour être vendu à un comptoir de vente au détail, son étiquette doit porter une mention des ingrédients qu'il contient, conformément aux paragraphes B.01.008(3) à (5).</p>
12-12-02	<p>* B.01.091. L'étiquette de toute pièce de viande ou de toute pièce de viande de volaille à laquelle ont été ajoutés des sels de phosphate ou de l'eau, qui est non traitée par salaison et qui est préemballée chez le détaillant, indique les ingrédients de cet aliment conformément aux paragraphes B.01.008(3) à (5).</p> <p>B.01.092. Les articles B.01.090 et B.01.091 ne s'appliquent pas au bacon de flanc, au bacon Wiltshire, aux bajoues de porc, ni au porc et au bœuf salés.</p>

* **ENTRÉE EN VIGUEUR:** Ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- a) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- b) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- c) soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

31-1-75	<p>B.01.100. (1) Le nom usuel d'un simili-produit de viande ou d'un simili-produit de volaille est formé du nom usuel du produit de viande ou de volaille dont l'apparence est imitée, auquel s'ajoute le préfixe <<simili>>.</p> <p>(2) Le préfixe <<simili>> mentionné au paragraphe (1) doit figurer en caractères au moins aussi gros et aussi en évidence que ceux du reste du nom usuel du simili-produit.</p> <p>(3) Lorsqu'un simili-produit de viande ou un simili-produit de volaille n'est pas un produit préemballé, doivent être indiqués, en caractères lisibles, sur une inscription placée bien en évidence sur le produit ou à proximité, le nom usuel du produit et les autres renseignements qui, aux termes du présent article, doivent figurer sur l'étiquette d'un simili-produit de viande ou d'un simili-produit de volaille.</p>
23-6-88	<p>(4) La mention</p> <p>a) <<sans teneur en viande>>, dans le cas d'un simili-produit de viande, et</p> <p>b) <<sans teneur en volaille>>, dans le cas d'un simili-produit de volaille,</p> <p>doit figurer sur l'espace principal de l'étiquette d'un simili-produit de viande ou d'un simili-produit de volaille à proximité du nom usuel et en caractères au moins aussi gros et aussi visibles que ceux du reste du nom usuel.</p>
31-10-88	<p>Les paragraphes (5) à (7) sont abrogés par le décret C.P. 1988-2457 du 31 octobre 1988.</p>

	B.01.100A. L'article B.01.100 ne s'applique qu'à compter du 1er mars 1976 aux
	<ul style="list-style-type: none"> a) simili-produits de viande et aux b) simili-produits de volaille qui, avant l'entrée en vigueur des présents règlements, étaient vendus au Canada.
31-1-75	B.01.101. (1) Aux fins du présent article et de l'article B.01.102, l'expression <<source de protéines>> s'entend de tout aliment à teneur en protéines, à l'exclusion des produits suivants: épices, assaisonnements, parfums ou arômes, parfums ou arômes artificiels, exhausteurs de goût (substances qui rehaussent le goût), additifs alimentaires et produits analogues qui ne contiennent que de petites quantités de protéines.
	(2) Le nom usuel d'un allongeur de produit de viande est formé du mot <<allongeur>> suivi de <<au>>, <<à la>> ou <<aux>>, selon le cas, du nom usuel de l'aliment qui est contenu dans l'allongeur de produit de viande et qui est source de protéines et
	<ul style="list-style-type: none"> a) de l'expression <<pour viande>>; ou b) du nom usuel du produit de viande dont le volume est augmenté.
	(3) Le nom usuel d'un allongeur de produit de volaille est formé du mot <<allongeur>> suivi de <<au>>, <<à la>> ou <<aux>>, selon le cas, du nom usuel de l'aliment qui est contenu dans l'allongeur de produit de volaille et qui est source de protéines et
20-1-77	<ul style="list-style-type: none"> a) de l'expression <<pour volaille>>; ou b) du nom usuel du produit de volaille dont le volume est augmenté.
	(4) Les aliments qui sont sources de protéines dans l'allongeur de produits de viande ou dans l'allongeur de produits de volaille doivent figurer dans le nom usuel de cet allongeur, où ils sont désignés par leur nom usuel,
	<ul style="list-style-type: none"> a) dans l'ordre décroissant de la proportion de l'allongeur qu'ils représentent, et b) en caractères au moins aussi gros et aussi en évidence que ceux du reste du nom usuel de l'allongeur de produits de viande ou de volaille.
31-10-88	Les paragraphes (5) et (6) sont abrogés par le décret C.P. 1988-2457 du 31 octobre 1988.
	B.01.102. (1) Le nom usuel d'un produit de viande avec allongeur ou d'un produit de volaille avec allongeur est formé du nom usuel du produit de viande ou de volaille dont le volume est augmenté, auquel s'ajoute le nom usuel de chacun des aliments qui sont sources de protéines dans le produit de viande avec allongeur ou dans le produit de volaille avec allongeur.
20-1-77	(2) Par dérogation au paragraphe (1),
12-4-84	a) les mots <<viande>>, <<produit de viande>>, <<volaille>>, <<viande de volaille>> ou <<sous-produit de viande de volaille>>, selon le cas, peuvent être employés dans le nom usuel d'un produit de viande avec allongeur ou d'un produit de volaille avec allongeur comme étant le nom usuel de l'aliment incorporé qui est une source de protéines dérivée d'un produit de viande ou d'un produit de volaille; et
20-1-77	b) lorsque, suivant une pratique industrielle reconnue, le fabricant n'inclut pas dans l'allongeur de produit de viande ou dans l'allongeur de produit de volaille une source quelconque de protéines qui est dérivée d'une plante et qui est généralement un ingrédient de cet allongeur de produit de viande ou de cet allongeur de produit de volaille, ou qu'il remplace en tout ou en partie, dans l'allongeur de produit de viande ou dans l'allongeur de produit de volaille une source de protéines qui est généralement un ingrédient de ce produit par une source quelconque de protéines dérivée d'une plante, le terme <<plante>> peut être employé dans le nom usuel d'un produit de viande avec allongeur ou d'un produit de volaille avec allongeur comme étant le nom usuel de l'aliment incorporé qui est une source de protéines dérivée d'une plante.
31-1-75	(3) Les aliments qui sont sources de protéines dans un produit de viande avec allongeur ou dans un produit de volaille avec allongeur doivent figurer dans le nom usuel de ce produit, où ils sont désignés par leur nom usuel,
20-1-77	<ul style="list-style-type: none"> a) dans l'ordre décroissant de la proportion du produit de viande ou de volaille avec allongeur qu'ils représentent, et, b) en caractères au moins aussi gros et aussi en évidence que ceux du reste du nom usuel de ce produit.

		(4) Lorsqu'un produit de viande avec allongeur ou un produit de volaille avec allongeur n'est pas un produit préemballé, doivent être indiqués, en caractères lisibles, sur une inscription placée bien en évidence sur le produit ou à proximité, le nom usuel du produit et les autres renseignements qui, aux termes du présent article, doivent figurer sur l'étiquette d'un produit de viande avec allongeur ou d'un produit de volaille avec allongeur.
31-10-88		Les paragraphes (5) à (7) sont abrogés par le décret C.P. 1988-2457 du 31 octobre 1988.
22-17-75	B.01.103.	(1) Le nom usuel d'un oeuf à jaune substitué est <<oeuf à jaune substitué>>.
31-10-88		Les paragraphes (2) à (4) sont abrogés par le décret C.P. 1988-2457 du 31 octobre 1988.
	B.01.300.	(1) Est interdite sur l'étiquette ou dans les annonces d'un aliment, autre qu'une préparation pour régime liquide, un succédané du lait humain ou un aliment présenté comme contenant un succédané du lait humain, toute mention ou allégation relative à la teneur de l'aliment en l'une ou plusieurs des substances suivantes, à moins que cette teneur ne soit déclarée en grammes par portion déterminée :
31-10-88		<ul style="list-style-type: none"> a) protéines; b) matières grasses; c) glucides, d) sucres; e) sorbitol; f) mannitol; g) xylitol; h) amidon; i) fibres alimentaires; j) acides aminés.
		(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas :
29-11-90		<ul style="list-style-type: none"> a) à la mention, dans la liste des ingrédients, de la teneur de l'aliment en l'une des substances mentionnées aux alinéas (1)a), b), d), e), f), g), h) et j); b) à la mention ou à l'allégation relative à la teneur de l'aliment en l'une des substances mentionnées aux alinéas (1)c) et d) lorsque figure sur l'étiquette une mention ou une allégation indiquant que l'aliment a une teneur réduite en lactose ou n'en contient pas.
12-12-02	*B.01.300.	Abrogé par le décret C.P. 2002-2200 du 12 décembre 2002.

*** ENTRÉE EN VIGUEUR:** Ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- a) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- b) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- c) soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

12-12-02

B.01.301. Est interdite sur l'étiquette ou dans les annonces d'un aliment, autre qu'une préparation pour régime liquide, un succédané du lait humain ou un aliment présenté comme contenant un succédané du lait humain, toute mention ou allégation relative à la valeur énergétique de l'aliment, à moins que celle-ci ne soit déclarée, précédée du mot «<énergie>», en Calories (Calories ou Cal) et en kilojoules (kilojoules ou kJ) par portion déterminée.

***B.01.301.** (1) Est interdite, sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment, ailleurs que dans le tableau de la valeur nutritive, le cas échéant, toute indication de la valeur énergétique de l'aliment ou de sa teneur en élément nutritif, à moins qu'elle soit exprimée de la façon ci-après, par portion déterminée :

- a) dans le cas de la valeur énergétique, en Calories;
- b) dans le cas d'une vitamine figurant à la colonne I du tableau I du titre 1 de la partie D ou d'un minéral nutritif figurant à la colonne I du tableau I du titre 2 de cette partie, selon l'unité indiquée dans cette colonne;
- c) dans le cas du sodium, du potassium et du cholestérol, en milligrammes;
- d) dans le cas de la teneur en ions minéraux de l'eau ou de la glace préemballées, en parties par million;
- e) dans les autres cas, en grammes.

(2) Malgré le paragraphe (1), est permise, sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment, ailleurs que dans le tableau de la valeur nutritive, le cas échéant, toute indication du pourcentage de la valeur quotidienne d'un élément nutritif contenu dans l'aliment, si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'élément nutritif figure à la colonne 1 du tableau de l'article B.01.401 ou du tableau de l'article B.01.402;
- b) le pourcentage de la valeur quotidienne de l'élément nutritif doit ou peut être déclaré dans le tableau de la valeur nutritive;
- c) le pourcentage de la valeur quotidienne de l'élément nutritif est déclaré par portion déterminée.

(3) Toute indication visée aux paragraphes (1) ou (2) paraissant sur l'étiquette d'un aliment figure :

- a) soit en français et en anglais;
- b) soit dans l'une de ces langues, si, conformément aux paragraphes B.01.012(3) ou (7), les renseignements devant être indiqués sur l'étiquette de l'aliment aux termes du présent règlement peuvent l'être uniquement dans la langue en cause et qu'ils y figurent dans celle-ci.

*** ENTRÉE EN VIGUEUR:** Ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- a) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- b) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- c) soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

	<p>B.01.302. (1) Est interdite sur l'étiquette ou dans les annonces d'un aliment, autre qu'une préparation pour régime liquide, un succédané du lait humain ou un aliment présenté comme contenant un succédané du lait humain, toute mention ou allégation relative à la teneur en sodium ou en potassium de l'aliment, à moins que cette teneur ne soit déclarée en milligrammes par portion déterminée.</p> <p>(2) Pour l'application du paragraphe (1), une mention ou une allégation relative à la teneur en sel d'un aliment, autre qu'une mention figurant dans la liste des ingrédients, est une mention ou une allégation relative à la teneur en sodium de l'aliment.</p>
29-11-90	<p>B.01.303. (1) Est interdite sur l'étiquette ou dans les annonces d'un aliment, autre qu'une préparation pour régime liquide, un substitut de repas pour les régimes amaigrissants, un succédané du lait humain ou un aliment présenté comme contenant un succédané du lait humain, toute mention ou allégation relative à la teneur en acides gras ou en cholestérol de l'aliment, à moins que :</p>
31-10-88	<p>a) la teneur en matières grasses, en acides gras polyinsaturés à interruption cis-méthylénique, en acides gras cis-monosaturés et en acides gras saturés ne soit déclarée en grammes par portion déterminée;</p> <p>b) la teneur en cholestérol ne soit déclarée en milligrammes par portion déterminée.</p> <p>(2) Dans une déclaration visée au paragraphe (1) :</p> <p>a) les acides gras polyinsaturés à interruption cis-méthylénique doivent être désignés par le terme <<polyinsaturés>>;</p> <p>b) les acides gras cis-monosaturés doivent être désignés par le terme <<monosaturés>>;</p> <p>c) les acides gras saturés doivent être désignés par le terme <<saturés>>.</p> <p>B.01.304. Les renseignements requis dans une déclaration visée à l'un des articles B.01.300 à B.01.303 doivent :</p> <p>a) être regroupés, bien en évidence et lisibles;</p> <p>b) être inscrits :</p> <p>(i) sur l'étiquette, dans le cas d'une mention ou d'une allégation figurant sur une étiquette,</p> <p>(ii) dans l'annonce ou sur l'étiquette de l'aliment, dans le cas d'une mention ou d'une allégation contenue dans une annonce.</p>
12-12-02	<p>*B.01.302.; B.01.303. et B.01.304. sont abrogés par le décret C.P. 2002-2200 du 12 décembre 2002.</p>

* **ENTRÉE EN VIGUEUR:** Ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- a) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- b) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- c) soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

- 29-11-90
- B.01.305.** (1) Est interdite sur l'étiquette ou dans les annonces d'un aliment, autre qu'une préparation pour régime liquide, un succédané du lait humain ou un aliment présenté comme contenant un succédané du lait humain, toute mention des mots <<protéines>>, <<acides aminés>> ou du nom d'une protéine ou d'un acide aminé, ou toute allégation concernant les protéines ou les acides aminés pris globalement ou désignés individuellement, à moins que :
- lorsque l'aliment est une céréale pour déjeuner, 30 grammes de celle-ci plus 125 millilitres de lait n'aient une cote protéique d'au moins 20;
 - lorsque l'aliment n'est pas une céréale pour déjeuner, la quantité de l'aliment ordinairement consommée dans une ration quotidienne raisonnable n'ait une cote protéique d'au moins 20.
- (2) Pour l'application des alinéas (1a) et b), la cote protéique doit être déterminée selon la méthode officielle FO-1, intitulée *Détermination de cote protéique*, en date du 15 octobre 1981.
- (3) Le paragraphe (1) ne s'applique pas :
- au mot <<protéine>> utilisé dans le nom usuel d'un ingrédient;
 - à la déclaration des acides aminés dans une liste d'ingrédients;
 - aux préparations contenant un seul acide aminé que peuvent être vendues comme aliments;
 - aux déclarations exigées aux alinéas B.01.014c) et B.01.015b);
 - aux aliments présentés comme étant destinés aux régimes sans gluten;
 - aux aliments présentés comme destinés aux régimes à teneur réduite en protéines;
 - aux aliments présentés comme destinés aux régimes à faible teneur en (nom de l'acide aminé);
 - à la déclaration de la teneur en protéines d'un aliment.

- 12-12-02
- *B.01.305.** (1) Est interdite, sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment, toute déclaration, expresse ou implicite, relativement aux protéines, à moins que l'aliment réponde aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 8 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet << source de protéines >> visé à la colonne 1.
- (2) Est interdite, sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment, toute déclaration, expresse ou implicite, relativement aux acides aminés, à moins que :
- l'aliment réponde aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 8 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet << source de protéines >> visé à la colonne 1;
 - sa teneur en histidine, en isoleucine, en leucine, en lysine, en méthionine, en phénylalanine, en thréonine, en tryptophane et en valine soit exprimée en grammes par portion déterminée sur l'étiquette ou dans l'annonce.
- (3) Les paragraphes (1) et (2) ne s'appliquent pas :
- à une préparation pour régime liquide, à un succédané de lait humain ou à un aliment présenté comme contenant un succédané de lait humain;
 - à un aliment présenté comme étant destiné à un régime sans gluten, à teneur réduite en protéines, à faible teneur en (nom de l'acide aminé) ou sans (nom de l'acide aminé);
 - au mot << protéines >> utilisé dans le nom usuel d'un ingrédient dans la liste d'ingrédients;
 - à la déclaration des acides aminés dans la liste d'ingrédients;
 - aux noms usuels visés à la colonne II des articles 7 à 9 du tableau de l'alinéa B.01.010(3)a), lorsqu'ils figurent dans la liste des ingrédients conformément à cet alinéa;
 - au nom usuel d'une préparation contenant un seul acide aminé qui peut être vendue comme aliment;
 - aux déclarations exigées aux alinéas B.01.014c) et B.01.015(1)b);
 - à toute mention ou allégation figurant à la colonne 4 de l'article 7 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet << faible teneur en protéines >> visé à la colonne 1;
 - à la déclaration de la teneur en protéines dans le tableau de la valeur nutritive;
 - à une mention de la teneur en protéines d'un aliment tel que l'exigent l'alinéa B.24.103c), le sous-alinéa B.24.202a)(ii), les alinéas B.24.304b) ou B.25.057(1)a) ou les sous-alinéas B.25.057(2)c)(i) ou d)(i);
 - à la déclaration selon laquelle un aliment n'est pas une source de protéines.

* **ENTRÉE EN VIGUEUR:** Ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

12-12-02	<p>(4) Toute déclaration visée aux paragraphes (1) ou (2) paraissant sur l'étiquette d'un aliment figure :</p> <p>a) soit en français et en anglais;</p> <p>b) soit dans l'une de ces langues, si, conformément aux paragraphes B.01.012(3) ou (7), les renseignements devant être indiqués sur l'étiquette de l'aliment aux termes du présent règlement peuvent l'être uniquement dans la langue en cause et qu'ils y figurent dans celle-ci.</p>
3-10-95	<p>B.01.306. (1) Sous réserve du paragraphe (2) et de l'article B.01.306.1, est interdite sur l'étiquette ou dans toute annonce d'un aliment – autre qu'une préparation pour régime liquide, un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie, un substitut de repas, un supplément nutritif, un succédané du lait humain et un aliment présenté comme contenant un succédané du lait humain – toute mention ou allégation de la présence dans l'aliment d'un acide gras autre que l'acide linoléique ou d'un groupe d'acides gras autres que les acides gras polyinsaturés à interruption <i>cis</i>-méthylénique, les acides gras <i>cis</i>-monoinsaturés et les acides gras saturés.</p> <p>(2) Est interdite sur l'étiquette ou dans toute annonce d'un aliment – autre qu'une préparation pour régime liquide, un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie, un substitut de repas, un supplément nutritif, un succédané du lait humain et un aliment présenté comme contenant un succédané du lait humain – toute mention ou allégation relative à la teneur en acide linoléique de l'aliment, à moins que :</p>
29-11-90	<p>a) la teneur en matières grasses, en acide linoléique, en acides gras polyinsaturés à interruption <i>cis</i>-méthylénique, en acides gras <i>cis</i>-monoinsaturés et en acides gras saturés ne soit déclarée en grammes par portion déterminée;</p> <p>b) la teneur en cholestérol ne soit déclarée en milligrammes par portion déterminée.</p> <p>B.01.306.1. Est interdite sur l'étiquette ou dans les annonces d'un aliment, autre qu'une préparation pour régime liquide, un succédané du lait humain ou un aliment présenté comme contenant un succédané du lait humain, toute mention ou allégation expresse ou implicite indiquant que l'aliment contient peu d'acides gras saturés ou est un aliment à faible teneur en acides gras saturés, à moins qu'au plus 15 pour cent de sa valeur énergétique ne provienne d'acides gras saturés et qu'une portion déterminée de l'aliment ne contienne au plus 2 grammes d'acides gras saturés.</p> <p>B.01.307. Est interdite sur l'étiquette ou dans les annonces d'un aliment, autre qu'une préparation pour régime liquide, un succédané du lait humain ou un aliment présenté comme contenant un succédané du lait humain, toute mention ou allégation expresse ou implicite indiquant que l'aliment contient peu de cholestérol ou est un aliment à faible teneur en cholestérol, à moins :</p>
31-10-88	<p>a) que l'aliment ne contienne au plus 20 milligrammes de cholestérol par 100 grammes et qu'une portion déterminée de l'aliment ne contienne au plus 20 milligrammes de cholestérol;</p> <p>b) qu'au plus 15 pour cent de sa valeur énergétique ne provienne d'acides gras saturés et qu'une portion déterminée de l'aliment ne contienne au plus 2 grammes d'acides gras saturés.</p> <p>B.01.308. Est interdite sur l'étiquette ou dans les annonces d'un aliment, autre qu'une préparation pour régime liquide, un succédané du lait humain ou un aliment présenté comme contenant un succédané du lait humain, toute mention ou allégation expresse ou implicite indiquant que l'aliment ne contient pas de cholestérol ou est un aliment sans cholestérol, à moins :</p> <p>a) que l'aliment ne contienne au plus 3 milligrammes de cholestérol par 100 grammes;</p> <p>b) qu'au plus 15 pour cent de sa valeur énergétique ne provienne d'acides gras saturés et qu'une portion déterminée de l'aliment ne contienne au plus 2 grammes d'acides gras saturés.</p>

* **ENTRÉE EN VIGUEUR:** Ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- a) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- b) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- c) soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

	<p>B.01.309. Est interdite sur l'étiquette ou dans les annonces d'un aliment, autre qu'une préparation pour régime liquide, un succédané du lait humain ou un aliment présenté comme contenant un succédané du lait humain, toute mention ou allégation expresse ou implicite indiquant que l'aliment contient peu de matières grasses ou est un aliment à faible teneur en matières grasses, à moins qu'il ne contienne au plus 0,15 gramme de matières grasses par gramme de matière sèche et qu'une portion déterminée de l'aliment ne contienne au plus 3 grammes de matières grasses.</p>
	<p>B.01.310. Lorsque la teneur d'un aliment en une substance visée à l'un des alinéas B.01.300(1)d) à j) ou la teneur en sodium, en potassium, en acides gras polyinsaturés à interruption cis-méthylénique, en acides gras cis-monoinsaturés, en acides gras saturés, en cholestérol, en acide linoléique, en une vitamine ou en un minéral nutritif est déclarée conformément aux articles B.01.300, B.01.301, B.01.302 ou B.01.303, au paragraphe B.01.306(2) ou aux articles D.01.004, D.01.005, D.02.002 ou D.02.003, elle peut être déclarée sur n'importe quelle étiquette de l'aliment ou partie de celle-ci, sauf l'étiquette apposée sur le dessous de l'emballage, si à proximité de cette déclaration sont regroupées en caractères d'égale importance :</p>
31-10-88	<p>a) la valeur énergétique de l'aliment exprimée en Calories (Calories ou Cal) et en kilojoules (kilojoules ou kJ) par portion déterminée;</p> <p>b) la teneur de l'aliment en protéines, en matières grasses et en glucides, exprimée en grammes par portion déterminée.</p>
12-12-02	<p>*B.01.306. à B.01.310 sont abrogés par le décret C.P. 2002-2200 du 12 décembre 2002.</p>
	<p>B.01.311. (1) Sous réserve du paragraphe (2), est interdite sur l'étiquette d'un aliment ou dans les annonces de celui-ci destinées au grand public toute allégation concernant l'action ou les effets de l'une ou de plusieurs des substances suivantes contenues dans l'aliment :</p>
31-10-88	<p>a) acide linoléique;</p> <p>b) acides gras polyinsaturés à interruption cis-méthylénique;</p> <p>c) acides gras cis-monoinsaturés;</p> <p>d) acides gras saturés;</p> <p>e) une substance mentionnée à l'un des alinéas B.01.300(1)a) à j).</p>
	<p>(2) L'allégation visée au paragraphe (1) est permise si elle est formulée de façon à suggérer que la substance qui en est l'objet est généralement reconnue comme aidant à entretenir les fonctions de l'organisme nécessaires au maintien de la santé et à la croissance et au développement normaux.</p>
	<p>*B.01.311. (1) Sous réserve des paragraphes (2) et (3), est interdite, sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment, toute déclaration, expresse ou implicite, concernant l'action ou les effets de la valeur énergétique de l'aliment ou de tout élément nutritif contenu dans l'aliment.</p>
	<p>(2) Toute mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603 est permise sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment.</p>
12-12-02	<p>(3) Sous réserve de l'article B.01.312, est permise, sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment, toute mention ou allégation indiquant que la valeur énergétique de l'aliment ou un de ses éléments nutritifs est généralement reconnu comme aidant à entretenir les fonctions de l'organisme nécessaires au maintien de la santé et à la croissance et au développement normaux.</p>
	<p>(4) Si une mention ou allégation visée au paragraphe (3) porte sur un élément nutritif qui ne figure pas à la colonne 1 des tableaux des articles B.01.401 et B.01.402, la teneur de l'aliment en cet élément est indiquée sur l'étiquette, exprimée en grammes par portion déterminée.</p>

*** ENTRÉE EN VIGUEUR:** Ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- a) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- b) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- c) soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

(5) Toute mention ou allégation visée aux paragraphes (2) ou (3) paraissant sur l'étiquette d'un aliment figure :

- a) soit en français et en anglais;
- b) soit dans l'une de ces langues, si, conformément aux paragraphes B.01.012(3) ou (7), les renseignements devant être indiqués sur l'étiquette de l'aliment aux termes du présent règlement peuvent l'être uniquement dans la langue en cause et qu'ils y figurent dans celle-ci.

*** B.01.312.** (1) Si une mention ou une allégation visée au paragraphe B.01.311(3) est faite sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment qui n'est pas un produit préemballé ou dans l'annonce d'un produit préemballé faite par une personne autre que le fabricant du produit ou une personne agissant sous ses ordres, l'étiquette ou l'annonce indique les renseignements ci-après qui font l'objet de la mention ou de l'allégation, par portion déterminée :

12-12-02

- a) la valeur énergétique;
- b) la teneur en l'élément nutritif.

(2) Si une mention ou une allégation est faite dans l'annonce d'un aliment, autre qu'une annonce radiophonique ou télévisée, les renseignements visés au paragraphe (1), à la fois :

- a) précèdent ou suivent, sans qu'aucun texte imprimé ou écrit ni aucun signe graphique ne soit intercalé, la mention ou l'allégation ne paraissant qu'une seule fois ou, si la mention ou l'allégation est répétée, celle qui est la plus en évidence;
- b) figurent en caractères d'une taille qui est au moins égale et aussi bien en vue que ceux de la mention ou de l'allégation ne paraissant qu'une seule fois ou, si la mention ou l'allégation est répétée, que ceux de celle qui est la plus en évidence.

(3) Si une mention ou une allégation est faite dans une annonce radiophonique ou dans la composante audio d'une annonce télévisée, les renseignements visés au paragraphe (1) précèdent ou suivent immédiatement la mention ou l'allégation.

(4) Si une mention ou une allégation est faite dans une annonce télévisée, les renseignements visés au paragraphe (1) sont communiqués, selon le cas :

- a) en mode audio, si la mention ou l'allégation fait partie uniquement de la composante audio de l'annonce ou, à la fois des composantes audio et visuelle de celle-ci;
- b) en mode audio ou en mode visuel, si la mention ou l'allégation fait partie uniquement de la composante visuelle de l'annonce.

(5) Les renseignements visés au paragraphe (1) qui sont communiqués en mode visuel dans une annonce télévisée, à la fois :

- a) paraissent en même temps et pendant au moins la même durée que la mention ou l'allégation;
- b) précèdent ou suivent, sans qu'aucun texte imprimé ou écrit ni aucun signe graphique ne soit intercalé, la mention ou l'allégation ne paraissant qu'une seule fois ou, si la mention ou l'allégation est répétée, celle qui est la plus en évidence;
- c) figurent en caractères d'une taille qui est au moins égale et aussi bien en vue que ceux de la mention ou de l'allégation ne paraissant qu'une seule fois ou, si la mention ou l'allégation est répétée, que ceux de celle qui est la plus en évidence.

*** ENTRÉE EN VIGUEUR:** Ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- a) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- b) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- c) soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

* **ENTRÉE EN VIGUEUR POUR LES SECTIONS B.01.400 À B.01.603** : Ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- a) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- b) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- c) soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

Interprétation

***B.01.400.** Les définitions qui suivent s'appliquent aux articles B.01.401 à B.01.603.

<<lipides>> Tous les acides gras exprimés sous forme de triglycérides. (*fat*)

<<point>> Unité de mesure de la force du corps des caractères connu comme point anglo-américain et qui équivaut à 0,3514598 mm. (*point*)

Étiquetage nutritionnel

Renseignements principaux

***B.01.401.** (1) Sauf disposition contraire du présent article et des articles B.01.402 à B.01.406 et B.01.467, l'étiquette de tout produit préemballé porte un tableau de la valeur nutritive indiquant exclusivement les renseignements visés à la colonne 1 du tableau du présent article, exprimés au moyen de la nomenclature indiquée dans la colonne 2, de l'unité indiquée dans la colonne 3 et des règles d'écriture indiquées dans la colonne 4.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à un produit préemballé dans les cas suivants :

- a) tous les renseignements visés à la colonne 1 du tableau du présent article, autres que l'article 1 (<<portion déterminée>>), peuvent être exprimés par << 0 >> au tableau de la valeur nutritive conformément au présent article;
- b) le produit est, selon le cas :
 - (i) une boisson dont la teneur en alcool est de plus de 0,5 %,
 - (ii) un légume frais, un fruit frais ou un mélange quelconque de légumes frais ou de fruits frais sans ingrédient ajouté ainsi qu'une orange à laquelle un colorant a été ajouté et un légume frais ou un fruit frais enrobé de paraffine ou de vaseline,
 - (iii) de la viande, un sous-produit de viande, de la viande de volaille ou un sous-produit de viande de volaille, cru et composé d'un seul ingrédient,
 - (iv) un produit d'animaux marins ou d'animaux d'eau douce cru et composé d'un seul ingrédient,
 - (v) un produit vendu uniquement dans l'établissement de détail où il est préparé et transformé à partir de ses ingrédients, y compris un pré-mélange si un ingrédient autre que de l'eau est ajouté au pré-mélange lors de la préparation et de la transformation du produit,
 - (vi) un produit vendu uniquement dans un éventaire routier, une exposition d'artisanat, un marché aux puces, une foire, un marché d'agriculteurs ou une érablière par l'individu qui l'a transformé et préparé,
 - (vii) une portion individuelle qui est vendue pour consommation immédiate et qui n'a fait l'objet d'aucun procédé pour en prolonger la durée de conservation, notamment l'utilisation d'un emballage spécial,
 - (viii) un produit vendu uniquement dans l'établissement de détail où il est emballé, si l'étiquette du produit est un autocollant et que la surface exposée disponible du produit est de moins de 200 cm²;
- c) le produit est, selon le cas :
 - (i) une confiserie préemballée, appelée couramment bonbon d'une bouchée, qui est vendue individuellement,
 - (ii) une portion individuelle préemballée d'un aliment, destinée uniquement à être servie par un restaurant ou une autre entreprise commerciale avec les repas ou casse-croûte,
 - (iii) du lait, du lait partiellement écrémé, du lait écrémé, du lait de chèvre, du lait de chèvre partiellement écrémé, du lait de chèvre écrémé, du lait (indication de l'arôme), du lait partiellement écrémé (indication de l'arôme), du lait écrémé (indication de l'arôme) ou de la crème, vendu dans un contenant réutilisable en verre.

12-12-02

(3) Malgré les alinéas (2)a) et b), le paragraphe (1) s'applique dans les cas suivants :

- a) le produit contient une vitamine ou un minéral nutritif ajoutés;
- b) une vitamine ou un minéral nutritif est déclaré comme constituant d'un ingrédient du produit, sauf si l'ingrédient est de la farine;
- c) le produit contient de l'aspartame, du sucralose ou de l'acésulfame-potassium ajoutés;
- d) le produit est de la viande, un sous-produit de viande, de la viande de volaille ou un sous-produit de viande de volaille hachés;
- e) l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte, selon le cas :
 - (i) une mention de la valeur énergétique, d'un élément nutritif figurant à la colonne 1 du tableau du présent article ou à la colonne 1 du tableau de l'article B.01.402 ou une mention d'un composant de l'élément nutritif, autre qu'un renseignement prévu au titre 12 ou qu'une mention du nom usuel de l'ingrédient dans la liste des ingrédients du produit,
 - (ii) une déclaration indiquant expressément ou implicitement que le produit a des propriétés particulières liées à la nutrition ou à la santé, notamment une mention ou une allégation figurant à la colonne 4 du tableau suivant l'article B.01.513, à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603 ou aux articles B.01.311, D.01.006 ou D.02.004,
 - (iii) un nom, une mention, un logo, un symbole, un sceau d'approbation ou toute autre marque concernant la santé,
 - (iv) les expressions <<valeur nutritive>>, <<valeurs nutritives>> ou <<nutrition facts>>.

(4) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à une préparation pour régime liquide, à un succédané de lait humain ou à un aliment présenté comme contenant un succédané de lait humain, à un substitut de repas, à un supplément nutritif ou à un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie.

12-12-02

(5) L'étiquette ou l'annonce d'une préparation pour régime liquide, d'un succédané de lait humain ou d'un aliment présenté comme contenant un succédané de lait humain, d'un substitut de repas, d'un supplément nutritif ou d'un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie ne peut comporter un tableau de la valeur nutritive ou les expressions <<valeur nutritive>>, <<valeurs nutritives>> ou <<nutrition facts>>.

(6) Si au moins sept des renseignements relatifs à la valeur énergétique et aux éléments nutritifs visés à la colonne 1 des articles 2 à 5 et 7 à 13 du tableau du présent article peuvent être exprimés, conformément au présent article, par << 0 >> au tableau de la valeur nutritive d'un produit préemballé, autre qu'un produit destiné exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans, le tableau peut ne contenir que les renseignements suivants :

- a) la portion déterminée;
- b) la valeur énergétique;
- c) la teneur en lipides;
- d) la teneur en glucides;
- e) la teneur en protéines;
- f) la teneur en tout élément nutritif qui fait l'objet d'une déclaration visée au sous-alinéa (3)e)(ii);
- g) la teneur en un polyalcool, en une vitamine ou en un minéral nutritif ajoutés au produit, à l'exclusion de l'iode ajouté à du sel de table ou à du sel d'usage domestique général et du fluorure ajouté à de l'eau ou à de la glace préemballées;
- h) la teneur en une vitamine ou en un minéral nutritif déclaré comme constituant d'un ingrédient du produit, à l'exclusion de la farine;
- i) la teneur en tout élément nutritif visé à la colonne 1 des articles 4, 5, 7, 8, 10, 11 et 13 du tableau du présent article qui ne peut être exprimée par << 0 >> au tableau de la valeur nutritive;
- j) la mention <<Source négligeable de (désignation de tout élément nutritif omis conformément au présent paragraphe) >> ou, si le produit remplit les conditions du paragraphe B.01.455(3), la mention << Source négligeable d'autres éléments nutritifs >>.

(7) Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux produits préemballés suivants :

- a) tout produit destiné uniquement à être utilisé comme ingrédient dans la fabrication d'autres produits préemballés destinés à être vendus au consommateur au niveau du commerce de détail ou comme ingrédient dans la préparation d'aliments par une entreprise ou une institution commerciale ou industrielle;
- b) tout produit à portion multiple prêt à servir destiné uniquement à être servi par une entreprise ou une institution commerciale ou industrielle.

*** Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.**

TABLEAU
RENSEIGNEMENTS PRINCIPAUX

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4	
Article	Renseignements	Nomenclature	Unité	Règles d'écriture
1	Portion déterminée	<<Portion (portion déterminée)>>, <<pour (portion déterminée)>> ou <<par (portion déterminée)>>	<p>(1) La portion est exprimée en l'une ou l'autre des unités suivantes :</p> <p>a) dans le cas de l'aliment qui est habituellement séparé en morceaux tel du gâteau, de la tarte ou de la pizza, une fraction de l'aliment;</p> <p>b) dans le cas de l'aliment visé au paragraphe B.01.002A(2), le contenant;</p> <p>c) dans les autres cas, en unité courante dont la quantité est mesurable à l'oeil nu, telle que millilitre, tasse, cuillère à soupe ou <<(nom de l'unité de l'aliment)>>.</p> <p>(2) La portion exprimée conformément au paragraphe (1) est suivie de la portion exprimée en grammes ou en millilitres, tel qu'il est prévu à l'alinéa B.01.002A(1)b).</p>	<p>(1) La portion exprimée en unité métrique est arrondie :</p> <p>a) lorsqu'elle est inférieure à 10 g ou 10 mL : au plus proche multiple de 0,1 g ou 0,1 mL;</p> <p>b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 10 g ou 10 mL : au plus proche multiple de 1 g ou 1 mL.</p> <p>(2) La portion exprimée en fraction est représentée par un numérateur et un dénominateur séparés d'une barre.</p> <p>(3) La portion comprend le terme <<assortis>> lorsque le tableau de la valeur nutritive du produit préemballé qui contient un assortiment d'aliments indique les renseignements qui correspondent à une valeur composée.</p>
2	Valeur énergétique	<<Calories>> ou <<Calories totales>>	La valeur est exprimée en Calories par portion déterminée.	<p>La valeur est arrondie :</p> <p>a) lorsqu'elle est inférieure à 5 Calories :</p> <p>(i) si le produit répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 1 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet <<sans énergie>> visé à la colonne 1 : à 0 Calorie,</p> <p>(ii) dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 Calorie;</p>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Renseignements	Nomenclature	Unité	Règles d'écriture
3	Teneur en lipides	<<Lipides>> ou <<Total des lipides>>	La teneur est exprimée : a) en grammes par portion déterminée; b) en pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée.	<p>b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 5 Calories sans dépasser 50 Calories : au plus proche multiple de 5 Calories;</p> <p>c) lorsqu'elle est supérieure à 50 Calories : au plus proche multiple de 10 Calories.</p> <p>(1) La teneur est arrondie :</p> <p>a) lorsqu'elle est inférieure à 0,5 g : (i) si le produit répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 11 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet <<sans lipides>> visé à la colonne 1 et si les teneurs en acides gras saturés et en acides gras <i>trans</i> sont exprimées par <<0 g>> au tableau de la valeur nutritive, ou sont omises de ce tableau conformément au paragraphe B.01.401(6), et qu'aucun autre acide gras n'est exprimé par une valeur supérieure à 0 g : à 0 g, (ii) dans les autres cas : au plus proche multiple de 0,1 g; b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 0,5 g sans dépasser 5 g : au plus proche multiple de 0,5 g;</p>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Renseignements	Nomenclature	Unité	Règles d'écriture
				<p>c) lorsqu'elle est supérieure à 5 g : au plus proche multiple de 1 g.</p> <p>(2) Le pourcentage est arrondi :</p> <p>a) lorsque la teneur déclarée est <<0 g>> : à 0 %;</p> <p>b) dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 %.</p>
4	Teneur en acides gras saturés	<<Acides gras saturés>>, <<Lipides saturés>> ou <<saturés>>	La teneur est exprimée en grammes par portion déterminée.	<p>La teneur est arrondie :</p> <p>a) lorsqu'elle est inférieure à 0,5 g :</p> <p>(i) si le produit répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 18 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet <<sans acides gras saturés>> visé à la colonne 1 : à 0 g,</p> <p>(ii) dans les autres cas : au plus proche multiple de 0,1 g;</p> <p>b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 0,5 g sans dépasser 5 g: au plus proche multiple de 0,5 g;</p> <p>c) lorsqu'elle est supérieure à 5 g : au plus proche multiple de 1 g.</p>
5	Teneur en acides gras <i>trans</i>	<<Acides gras trans>>, <<Lipides trans>> ou <<trans>>	La teneur est exprimée en grammes par portion déterminée.	<p>La teneur est arrondie :</p> <p>a) lorsqu'elle est inférieure à 0,5 g :</p> <p>(i) si le produit répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 22 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet <<sans acides gras <i>trans</i>>> visé à la colonne 1 : à 0 g,</p> <p>(ii) dans les autres cas : au plus proche multiple de 0,1 g;</p>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Renseignements	Nomenclature	Unité	Règles d'écriture
				<p>b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 0,5 g sans dépasser 5 g : au plus proche multiple de 0,5 g;</p> <p>c) lorsqu'elle est supérieure à 5 g : au plus proche multiple de 1 g.</p>
6	Somme des acides gras saturés et des acides gras <i>trans</i>	<<Acides gras saturés + acides gras trans>>, <<Lipides saturés + lipides trans>> ou <<saturés + trans>>	La somme est exprimée en pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée.	<p>Le pourcentage est arrondi :</p> <p>a) lorsque les teneurs en acides gras saturés et en acides gras <i>trans</i> déclarées sont <<0 g>> : à 0 %;</p> <p>b) dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 %.</p>
7	Teneur en cholestérol	<<Cholestérol>>	La teneur est exprimée en milligrammes par portion déterminée et peut aussi être exprimée en pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée.	<p>(1) La teneur est arrondie :</p> <p>a) si le produit répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 27 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet <<sans cholestérol>> visé à la colonne 1 : à 0 mg;</p> <p>b) dans les autres cas : au plus proche multiple de 5 mg.</p> <p>(2) Le pourcentage est arrondi :</p> <p>a) lorsque la teneur déclarée est <<0 mg>> : à 0 %;</p> <p>b) dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 %.</p>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Renseignements	Nomenclature	Unité	Règles d'écriture
8	Teneur en sodium	<<Sodium>>	La teneur est exprimée : a) en milligrammes par portion déterminée; b) en pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée.	(1) La teneur est arrondie : a) lorsqu'elle est inférieure à 5 mg : (i) si le produit répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 31 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet <<sans sodium ou sans sel>> visé à la colonne 1 : à 0 mg, (ii) dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 mg; b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 5 mg sans dépasser 140 mg : au plus proche multiple de 5 mg; c) lorsqu'elle est supérieure à 140 mg : au plus proche multiple de 10 mg. (2) Le pourcentage est arrondi : a) lorsque la teneur déclarée est <<0 mg>> : à 0 %; b) dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 %.
9	Teneur en glucides	<<Glucides>> ou <<Total des glucides>>	La teneur est exprimée : a) en grammes par portion déterminée; b) en pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée.	(1) La teneur est arrondie : a) lorsqu'elle est inférieure à 0,5 g : à 0 g; b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 0,5 g : au plus proche multiple de 1 g.

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

Article	Colonne 1 Renseignements	Colonne 2 Nomenclature	Colonne 3 Unité	Colonne 4 Règles d'écriture
				(2) Le pourcentage est arrondi : a) lorsque la teneur déclarée est <<0 g>> : à 0 %; b) dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 %.
10	Teneur en fibres	<<Fibres>> ou <<Fibres alimentaires>>	La teneur est exprimée : a) en grammes par portion déterminée; b) en pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée.	(1) La teneur est arrondie : a) lorsqu'elle est inférieure à 0,5 g : à 0 g; b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 0,5 g : au plus proche multiple de 1 g. (2) Le pourcentage est arrondi : a) lorsque la teneur déclarée est <<0 g>> : à 0 %; b) dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 %.
11	Teneur en sucres	<<Sucres>>	La teneur est exprimée en grammes par portion déterminée.	La teneur est arrondie : a) lorsqu'elle est inférieure à 0,5 g : à 0 g; b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 0,5 g : au plus proche multiple de 1 g.
12	Teneur en protéines	<<Protéines>>	La teneur est exprimée en grammes par portion déterminée.	La teneur est arrondie : a) lorsqu'elle est inférieure à 0,5 g : au plus proche multiple de 0,1 g; b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 0,5 g : au plus proche multiple de 1 g.

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Renseignements	Nomenclature	Unité	Règles d'écriture
13	Teneur en :		La teneur est exprimée en pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée.	Le pourcentage est arrondi :
	a) vitamine A	a) <<Vitamine A>> ou <<Vit A>>		a) lorsqu'il est inférieur à 2 % :
	b) vitamine C	b) <<Vitamine C>> ou <<Vit C>>		(i) si le produit contient moins de 1 % de la valeur quotidienne par quantité de référence et par portion déterminée : à 0 %, (ii) dans les autres cas : à 2 %;
	c) calcium	c) <<Calcium>>		b) lorsqu'il est égal ou supérieur à 2 % sans dépasser 10 % : au plus proche multiple de 2 %;
	d) fer	d) <<Fer>>		c) lorsqu'il est supérieur à 10 % sans dépasser 50 % : au plus proche multiple de 5 %;
				d) lorsqu'il est supérieur à 50 % : au plus proche multiple de 10 %.

Renseignements complémentaires

* **B.01.402.** (1) Le tableau de la valeur nutritive peut également indiquer les renseignements visés à la colonne 1 du tableau du présent article.

(2) Les renseignements visés à la colonne 1 du tableau du présent article qui sont présentés dans le tableau de la valeur nutritive sont exprimés au moyen de la nomenclature indiquée dans la colonne 2, de l'unité indiquée dans la colonne 3 et des règles d'écriture indiquées dans la colonne 4.

12-12-02

(3) Le tableau de la valeur nutritive indique la teneur en acides gras polyinsaturés oméga-6, en polyinsaturés oméga-3 et en monoinsaturés dans l'un ou l'autre des cas suivants :

- a) la teneur en un de ces groupes d'acides gras ou la teneur en acides gras polyinsaturés est indiquée dans le tableau ou sur l'étiquette du produit préemballé ou encore dans l'annonce d'un tel produit faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres;
- b) la teneur en un acide gras est indiquée sur l'étiquette du produit préemballé ou encore dans l'annonce d'un tel produit faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres.

(4) Lorsqu'une déclaration expresse ou implicite incluant des renseignements visés à la colonne 1 du tableau du présent article est faite sur l'étiquette du produit préemballé ou encore dans l'annonce d'un tel produit faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres, ces renseignements sont aussi mentionnés dans le tableau de la valeur nutritive.

* **Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.**

12-12-02

(5) Le tableau de la valeur nutritive du produit préemballé indique la teneur en potassium si le produit contient des sels de potassium ajoutés et si l'étiquette du produit ou encore l'annonce du produit faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres contient une mention ou une allégation figurant à la colonne 4 des articles 31 à 36 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard des sujets <<sans sodium ou sans sel>>, <<faible teneur en sodium ou en sel>>, <<teneur réduite en sodium ou en sel>>, <<moins de sodium ou de sel>>, <<non additionné de sel ou de sodium>> ou <<légèrement salé>> visés à la colonne 1.

(6) Le tableau de la valeur nutritive du produit préemballé indique la teneur en un polyalcool, en une vitamine ou en un minéral nutritif ajoutés au produit préemballé, à l'exclusion de l'iodure ajouté à du sel de table ou d'usage domestique général et du fluorure ajouté à de l'eau ou à de la glace préemballées.

(7) Le tableau de la valeur nutritive de tout produit préemballé dont un ingrédient, autre que de la farine, contient une vitamine ou un minéral nutritif déclaré comme constituant de cet ingrédient en indique la teneur.

(8) Malgré le paragraphe (1) et l'article 1 du tableau du présent article, le tableau de la valeur nutritive ne peut contenir de renseignements concernant la quantité de portions par contenant si la portion déterminée est exprimée en tasses ou en cuillères à soupe.

(9) Si les renseignements visés à la colonne 1 du tableau du présent article paraissent dans le tableau de la valeur nutritive, ils figurent :

- a) soit en français et en anglais;
- b) soit dans l'une de ces langues, si, conformément aux paragraphes B.01.012(3) ou (7), les renseignements devant être indiqués sur l'étiquette du produit aux termes du présent règlement peuvent l'être uniquement dans la langue en cause et qu'ils y figurent dans celle-ci.

**TABLEAU
RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES**

Article	Colonne 1 Renseignements	Colonne 2 Nomenclature	Colonne 3 Unité	Colonne 4 Règles d'écriture
1	Portions par contenant	<<Portions par contenant>> ou <<(nombre d'unités) par contenant>>	La quantité est exprimée en nombre de portions.	(1) La quantité est arrondie : a) lorsqu'elle est inférieure à 2, au plus proche multiple de 1; b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 2 sans dépasser 5 : au plus proche multiple de 0,5; c) lorsqu'elle est supérieure à 5 : au plus proche multiple de 1. (2) Si la quantité est arrondie, elle est précédée du mot <<environ>>. (3) Si le poids du produit varie, la quantité peut être déclarée <<variable>>.
2	Valeur énergétique	<<kilojoules>> ou <<kJ>>	La valeur est exprimée en kilojoules par portion déterminée.	La valeur est arrondie au plus proche multiple de 10 kilojoules.

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Renseignements	Nomenclature	Unité	Règles d'écriture
3	Valeur énergétique provenant des lipides	<<Calories provenant des lipides>>, <<Calories provenant du total des lipides>> ou <<Calories des lipides>>	La valeur est exprimée en Calories par portion déterminée.	La valeur est arrondie : a) lorsqu'elle est inférieure à 5 Calories : (i) si la teneur en lipides déclarée dans le tableau de la valeur nutritive est <<0 g>> : à 0 Calorie, (ii) dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 Calorie; b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 5 Calories sans dépasser 50 Calories : au plus proche multiple de 5 Calories; c) lorsqu'elle est supérieure à 50 Calories : au plus proche multiple de 10 Calories.
4	Valeur énergétique provenant de la somme des acides gras saturés et des acides gras trans	<<Calories des acides gras saturés et trans>>, <<Calories des lipides saturés et trans>> ou <<Calories des saturés et des trans>>	La valeur est exprimée en Calories par portion déterminée.	La valeur est arrondie : a) lorsqu'elle est inférieure à 5 Calories : (i) si la teneur en acides gras saturés et en acides gras <i>trans</i> déclarée dans le tableau de la valeur nutritive est <<0 g>> : à 0 Calorie, (ii) dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 Calorie; b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 5 Calories sans dépasser 50 Calories : au plus proche multiple de 5 Calories; c) lorsqu'elle est supérieure à 50 Calories : au plus proche multiple de 10 Calories.
5	Teneur en acides gras polyinsaturés	<<Acides gras polyinsaturés>>, <<Lipides polyinsaturés>> ou <<polyinsaturés>>	La teneur est exprimée en grammes par portion déterminée.	La teneur est arrondie : a) lorsqu'elle est inférieure à 1 g : au plus proche multiple de 0,1 g; b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 1 g sans dépasser 5 g : au plus proche multiple de 0,5 g; c) lorsqu'elle est supérieure à 5 g : au plus proche multiple de 1 g.

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Renseignements	Nomenclature	Unité	Règles d'écriture
6	Teneur en acides gras polyinsaturés oméga-6	(1) Si le tableau de la valeur nutritive indique la teneur en acides gras polyinsaturés : <<oméga-6>>, <<Acides gras polyinsaturés oméga-6>>, <<Lipides polyinsaturés oméga-6>> ou <<polyinsaturés oméga-6>> (2) Dans les autres cas : <<Acides gras polyinsaturés oméga-6>>, <<Lipides polyinsaturés oméga-6>> ou <<polyinsaturés oméga-6>>	La teneur est exprimée en grammes par portion déterminée.	La teneur est arrondie : a) lorsqu'elle est inférieure à 1 g : au plus proche multiple de 0,1 g; b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 1 g sans dépasser 5 g : au plus proche multiple de 0,5 g; c) lorsqu'elle est supérieure à 5 g : au plus proche multiple de 1 g.
7	Teneur en acides gras polyinsaturés oméga-3	(1) Si le tableau de la valeur nutritive indique la teneur en acides gras polyinsaturés : <<oméga-3>>, <<Acides gras polyinsaturés oméga-3>>, <<Lipides polyinsaturés oméga-3>> ou <<polyinsaturés oméga-3>> (2) Dans les autres cas : <<Acides gras polyinsaturés oméga-3>>, <<Lipides polyinsaturés oméga-3>> ou <<polyinsaturés oméga-3>>	La teneur est exprimée en grammes par portion déterminée.	La teneur est arrondie : a) lorsqu'elle est inférieure à 1 g : au plus proche multiple de 0,1 g; b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 1 g sans dépasser 5 g : au plus proche multiple de 0,5 g; c) lorsqu'elle est supérieure à 5 g : au plus proche multiple de 1 g.
8	Teneur en acides gras monoinsaturés	<<Acides gras monoinsaturés>>, <<Lipides monoinsaturés>> ou <<monoinsaturés>>	La teneur est exprimée en grammes par portion déterminée.	La teneur est arrondie : a) lorsqu'elle est inférieure à 1 g : au plus proche multiple de 0,1 g; b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 1 g, sans dépasser 5 g : au plus proche multiple de 0,5 g; c) lorsqu'elle est supérieure à 5 g : au plus proche multiple de 1 g.

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Renseignements	Nomenclature	Unité	Règles d'écriture
9	Teneur en potassium	<<Potassium>>	La teneur est exprimée : a) en milligrammes par portion déterminée; b) en pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée.	(1) La teneur est arrondie : a) lorsqu'elle est inférieure à 5 mg : (i) si le produit contient moins de 5 mg de potassium par quantité de référence et par portion déterminée : à 0 mg, (ii) dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 mg; b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 5 mg sans dépasser 140 mg : au plus proche multiple de 5 mg; c) lorsqu'elle est supérieure à 140 mg : au plus proche multiple de 10 mg. (2) Le pourcentage est arrondi : a) lorsque la teneur déclarée est <<0 mg>> : à 0 %; b) dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 %.
10	Teneur en fibres solubles	<<Fibres solubles>>	La teneur est exprimée en grammes par portion déterminée.	La teneur est arrondie : a) lorsqu'elle est inférieure à 0,5 g : à 0 g; b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 0,5 g : au plus proche multiple de 1 g.
11	Teneur en fibres insolubles	<<Fibres insolubles>>	La teneur est exprimée en grammes par portion déterminée.	La teneur est arrondie : a) lorsqu'elle est inférieure à 0,5 g : à 0 g; b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 0,5 g : au plus proche multiple de 1 g.

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

Article	Colonne 1 Renseignements	Colonne 2 Nomenclature	Colonne 3 Unité	Colonne 4 Règles d'écriture
12	Teneur en polyalcools	(1) Si l'aliment ne contient qu'un polyalcool : <<Polyalcool>>, <<Polyol>> ou <<(Nom du polyalcool)>>; (2) Dans les autres cas : <<Polyalcools>> ou <<Polyols>>	La teneur est exprimée en grammes par portion déterminée.	La teneur est arrondie : a) lorsqu'elle est inférieure à 0,5 g : à 0 g; b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 0,5 g : au plus proche multiple de 1 g.
13	Teneur en amidon	<<Amidon>>	La teneur est exprimée en grammes par portion déterminée.	La teneur est arrondie : a) lorsqu'elle est inférieure à 0,5 g : à 0 g; b) lorsqu'elle est égale ou supérieure à 0,5 g : au plus proche multiple de 1 g.
14	Teneur en : a) vitamine D b) vitamine E c) vitamine K d) thiamine e) riboflavine f) niacine g) vitamine B ₆ h) folate i) vitamine B ₁₂ j) biotine k) acide pantothénique l) phosphore m) iode n) magnésium o) zinc p) sélénium q) Cuivre r) Manganèse s) Chrome t) Molybdène u) Chlorure	a) <<Vitamine D>> ou <<Vit D>> b) <<Vitamine E>> ou <<Vit E>> c) <<Vitamine K>> ou <<Vit K>> d) <<Thiamine>>, <<Thiamine (vitamine B ₁)>> ou <<Thiamine (vit B ₁)>> e) <<Riboflavine>>, <<Riboflavine (vitamine B ₂)>> ou <<Riboflavine (vit B ₂)>> f) <<Niacine>> g) <<Vitamine B ₆ >> ou <<Vit B ₆ >> h) <<Folate>> i) <<Vitamine B ₁₂ >> ou <<Vit B ₁₂ >> j) <<Biotine>> k) <<Acide pantothénique>> ou <<Pantothénate>> l) <<Phosphore>> m) <<Iodure>> ou <<Iode>> n) <<Magnésium>> o) <<Zinc>> p) <<Sélénium>> q) <<Cuivre>> r) <<Manganèse>> s) <<Chrome>> t) <<Molybdène>> u) <<Chlorure>>	La teneur est exprimée en pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée.	Le pourcentage est arrondi : a) lorsqu'il est inférieur à 2 % : (i) si le produit contient moins de 1 % de la valeur quotidienne par quantité de référence et par portion déterminée : à 0 %, (ii) dans les autres cas : au plus proche multiple de 2 %; b) lorsqu'il est égal ou supérieur à 2 % sans dépasser 10 % : au plus proche multiple de 2 %; c) lorsqu'il est supérieur à 10 % sans dépasser 50 % : au plus proche multiple de 5 %; d) lorsqu'il est supérieur à 50 % : au plus proche multiple de 10 %.

5-4-05

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Renseignements	Nomenclature	Unité	Règles d'écriture
15	Base des pourcentages des valeurs quotidiennes	Une des quatre notes complémentaires du sous-titre <<Valeur quotidienne>> dans les figures 18.1(F) et (A) de l'annexe L.		Dans la version de la note complémentaire qui énumère les éléments nutritifs : a) la valeur quotidienne de potassium n'est indiquée que si la teneur en potassium est déclarée dans le tableau de la valeur nutritive; b) la valeur quotidienne de cholestérol n'est indiquée que si la teneur en cholestérol est déclarée dans le tableau de la valeur nutritive en pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée.
16	Facteurs de conversion d'énergie	<<Calories par gramme>>, <<Lipides 9>>, <<Glucides 4>> et <<Protéines 4>>		

Aliments pour enfants âgés de moins de deux ans

***B.01.403.** (1) Le présent article s'applique à tout produit préemballé destiné exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans.

(2) Le tableau de la valeur nutritive du produit préemballé ne peut indiquer les renseignements suivants :

- 12-12-02
- a) le pourcentage de la valeur quotidienne des lipides, du cholestérol, du sodium, du potassium, des glucides ou des fibres ou de la somme des acides gras saturés et des acides gras *trans*;
 - b) la valeur énergétique provenant des lipides ou de la somme des acides gras saturés et des acides gras *trans*;
 - c) toute note complémentaire du sous-titre <<% valeur quotidienne>> paraissant dans les figures 18.1(F) et (A) de l'annexe L.

(3) Les teneurs en acides gras saturés, en acides gras *trans* et en cholestérol peuvent être omises du tableau de la valeur nutritive.

(4) Malgré le paragraphe (3), le tableau de la valeur nutritive qui indique la teneur en cholestérol doit également indiquer la teneur en acides gras saturés et la teneur en acides gras *trans*.

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

(5) Si au moins six des renseignements relatifs à la valeur énergétique et aux éléments nutritifs visés à la colonne 1 des articles 2, 3 et 8 à 13 du tableau de l'article B.01.401 peuvent être exprimés, conformément à cet article, par <<0>> au tableau de la valeur nutritive du produit préemballé, le tableau peut ne contenir que les renseignements suivants :

- a) la portion déterminée;
- b) la valeur énergétique;
- c) la teneur en lipides;
- d) la teneur en glucides;
- e) la teneur en protéines;
- f) la teneur en tout élément nutritif qui fait l'objet d'une des déclarations visées au sous-alinéa B.01.401(3)e)(ii);
- g) la teneur en un polyalcool, en une vitamine ou en un minéral nutritif ajoutés au produit, à l'exclusion du fluorure ajouté à de l'eau ou à de la glace préemballées;
- h) la teneur en une vitamine ou en un minéral nutritif déclaré comme constituant d'un ingrédient du produit, à l'exclusion de la farine;
- i) la teneur en tout élément nutritif visé à la colonne 1 des articles 8, 10, 11 et 13 du tableau de l'article B.01.401 qui ne peut être exprimée par <<0>> au tableau de la valeur nutritive;
- j) sauf dans le cas mentionné à l'alinéa k), la mention <<Source négligeable de (désignation de tout élément nutritif omis conformément au présent paragraphe)>>; le mention peut toutefois être omise en ce qui concerne les acides gras saturés, les acides gras *trans* et le cholestérol;
- k) si le produit remplit les conditions du paragraphe B.01.462(3), la mention <<Source négligeable d'autres éléments nutritifs>> ou la mention visée à l'alinéa j).

12-12-02

Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments

***B.01.404.** (1) Le présent article s'applique à tout produit préemballé qui est destiné uniquement à être utilisé comme ingrédient dans la fabrication d'autres produits préemballés destinés à être vendus au consommateur au niveau du commerce de détail ou comme ingrédient dans la préparation d'aliments par une entreprise ou une institution commerciale ou industrielle.

(2) Il est interdit de vendre le produit préemballé à moins que des renseignements nutritionnels écrits concernant le produit l'accompagnent lors de sa livraison à l'acheteur.

(3) Les renseignements nutritionnels :

- a) comprennent ceux que le tableau de la valeur nutritive indiquerait, n'eût été le paragraphe B.01.401(7), aux termes des articles B.01.401 et B.01.402;
- b) peuvent comprendre ceux que le tableau de la valeur nutritive peut indiquer aux termes de l'article B.01.402;
- c) sont présentés conformément aux articles B.01.401 et B.01.402, sous réserve des modifications suivantes :
 - (i) les renseignements concernant les vitamines figurant à la colonne I du tableau I du titre 1 de la partie D et les minéraux nutritifs figurant à la colonne I du tableau I du titre 2 de cette partie sont exprimés au moyen de l'unité applicable indiquée dans cette colonne :
 - (A) par gramme ou 100 grammes de l'aliment, dans le cas où la quantité nette de l'aliment est mentionnée en poids ou en nombre sur l'étiquette,
 - (B) par millilitre ou 100 millilitres de l'aliment, dans le cas où la quantité nette de l'aliment est mentionnée en volume sur l'étiquette,
 - (ii) les renseignements concernant les autres éléments nutritifs ainsi que la valeur énergétique, figurant à la colonne 1 des tableaux des articles B.01.401 ou B.01.402 sont exprimés au moyen d'une unité visée à la colonne 3 :
 - (A) par gramme ou 100 grammes de l'aliment, dans le cas où la quantité nette de l'aliment est mentionnée en poids ou en nombre sur l'étiquette,
 - (B) par millilitre ou 100 millilitres de l'aliment, dans le cas où la quantité nette de l'aliment est mentionnée en volume sur l'étiquette,
 - (iii) le pourcentage de la valeur quotidienne et les renseignements concernant la portion déterminée peuvent être omis,
 - (iv) les renseignements nutritionnels sont indiqués avec un degré de précision qui correspond à la précision des méthodes analytiques utilisées pour produire ces renseignements.

*** Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.**

Aliments pour entreprise ou institution

- ***B.01.405.** (1) Le présent article s'applique à tout produit préemballé à portion multiple prêt à servir destiné uniquement à être servi par une entreprise ou une institution commerciale ou industrielle.
- (2) Il est interdit de vendre le produit préemballé à moins que des renseignements nutritionnels écrits concernant le produit l'accompagnent lors de sa livraison à l'acheteur.
- (3) Les renseignements nutritionnels :
- comprennent ceux que le tableau de la valeur nutritive indiquerait, n'eût été le paragraphe B.01.401(7), aux termes des articles B.01.401 et B.01.402;
 - peuvent comprendre ceux que le tableau de la valeur nutritive peut indiquer en vertu de l'article B.01.402;
 - sont présentés conformément aux articles B.01.401 et B.01.402.

Objet des renseignements

- ***B.01.406.** (1) Sous réserve des paragraphes (2) à (8), le tableau de la valeur nutritive indique les renseignements uniquement en fonction du produit préemballé tel qu'il est vendu.
- (2) Le tableau de la valeur nutritive de tout produit préemballé qui comprend des ingrédients ou des aliments emballés séparément et destinés à être consommés ensemble indique les renseignements en fonction soit de chaque ingrédient ou aliment, soit du produit dans son ensemble.
- (3) Le tableau de la valeur nutritive de tout produit préemballé que contient un assortiment d'aliments du même type et dont la portion typique ne comprend qu'un de ces aliments indique les renseignements en fonction :
- de chaque aliment dans le produit, lorsque les renseignements nutritionnels figurant à la colonne 1 du tableau de l'article B.01.401 sont différents pour chaque aliment;
 - d'un aliment dans le produit, lorsque les renseignements nutritionnels figurant à la colonne 1 du tableau de l'article B.01.401 sont les mêmes pour chaque aliment.
- (4) Le tableau de la valeur nutritive de tout produit préemballé qui contient un assortiment d'aliments du même type et dont la portion typique comprend plus d'un de ces aliments indique les renseignements qui correspondent soit à la valeur de chaque aliment, soit à une valeur composée.
- (5) Le tableau de la valeur nutritive de tout produit préemballé contenant un aliment à préparer selon des instructions fournies dans ou sur l'emballage, ou qui est normalement combiné avec d'autres ingrédients ou aliments ou cuit avant d'être consommé, peut également indiquer les renseignements en fonction de l'aliment une fois préparé, auquel cas :
- le tableau indique les renseignements ci-après en fonction de l'aliment préparé :
 - sauf dans le cas visé au sous-alinéa (ii), la quantité de l'aliment exprimée en une unité indiquée dans la colonne 3 des alinéas 1(1)a) ou c) du tableau de l'article B.01.401, soit <<environ (la portion déterminée)>> ou <<environ (la portion déterminée) préparé>>, et, s'il y a lieu, au moyen des règles d'écriture indiquées dans la colonne 4 des paragraphes 1(1) et (2),
 - si l'aliment est normalement combiné avec un autre aliment, la quantité de l'autre aliment exprimée en une unité indiquée dans la colonne 3 des alinéas 1(1)c) du tableau de l'article B.01.401 et, s'il y a lieu, au moyen des règles d'écriture indiquées dans la colonne 4 du paragraphe 1(1),
 - la valeur énergétique exprimée au moyen de la nomenclature indiquée dans la colonne 2 de l'article 2 du tableau de l'article B.01.401, de l'unité indiquée dans la colonne 3 et des règles d'écriture indiquées dans la colonne 4,
 - si elle est déclarée dans le tableau de la valeur nutritive de l'aliment tel qu'il est vendu, la valeur énergétique provenant des lipides, exprimée au moyen de la nomenclature indiquée dans la colonne 2 de l'article 3 du tableau de l'article B.01.402, de l'unité indiquée dans la colonne 3 et des règles d'écriture indiquées dans la colonne 4,
 - les renseignements visés à la colonne 1 des articles 3, 6 à 10 et 13 du tableau de l'article B.01.401 et à la colonne 1 des articles 9 et 14 du tableau de l'article B.01.402 et qui sont indiqués en pourcentage de la valeur quotidienne dans le tableau de la valeur nutritive en fonction de l'aliment tel qu'il est vendu, exprimés au moyen de la nomenclature indiquée dans la colonne 2, en pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée et au moyen des règles d'écriture indiquées dans la colonne 4;

12-12-02

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

12-12-02

- b) le tableau peut également indiquer les renseignements ci-après en fonction des ingrédients ajoutés ou de l'autre aliment, s'ils sont déclarés dans le tableau de la valeur nutritive de l'aliment tel qu'il est vendu :
- (i) les renseignements visés à la colonne 1 des articles 3 à 5 et 7 à 12 du tableau de l'article B.01.401, exprimés au moyen de la nomenclature indiquée dans la colonne 2, en milligrammes pour ceux visés à la colonne 1 des articles 7 et 8 et en grammes pour ceux visés à la colonne 1 des articles 3 à 5 et 9 à 12, et au moyen des règles d'écriture indiquées dans la colonne 4,
 - (ii) les renseignements visés à la colonne 1 des articles 5 à 13 du tableau de l'article B.01.402, exprimés au moyen de la nomenclature indiquée dans la colonne 2, en milligrammes pour ceux visés à la colonne 1 de l'article 9 et en grammes pour ceux visés à la colonne 1 des articles 5 à 8 et 10 à 13, et au moyen des règles d'écriture indiquées dans la colonne 4.

(6) Le paragraphe (5) ne s'applique pas aux produits préemballés destinés exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans.

(7) Sous réserve du paragraphe (8), le tableau de la valeur nutritive peut aussi indiquer les renseignements en fonction d'autres quantités de l'aliment qui correspondent à différents usages ou unités de mesure de l'aliment, auquel cas :

- a) le tableau indique les renseignements ci-après pour chacune des autres quantités de l'aliment :
- (i) la quantité exprimée au moyen d'une unité indiquée dans la colonne 3 du paragraphe 1(1) du tableau de l'article B.01.401 et, s'il y a lieu, des règles d'écriture indiquées dans la colonne 4 des paragraphes 1(1) et (2),
 - (ii) la valeur énergétique, exprimée au moyen de la nomenclature indiquée dans la colonne 2 de l'article 2 du tableau de l'article B.01.401, de l'unité indiquée dans la colonne 3 et des règles d'écriture indiquées dans la colonne 4,
 - (iii) si elle est déclarée dans le tableau de la valeur nutritive à l'égard de la première quantité d'aliment pour laquelle des renseignements sont déclarés, la valeur énergétique provenant des lipides, exprimée au moyen de la nomenclature indiquée dans la colonne 2 de l'article 3 du tableau de l'article B.01.402, de l'unité indiquée dans la colonne 3 et des règles d'écriture indiquées dans la colonne 4,
 - (iv) les renseignements visés à la colonne 1 des articles 3, 6 à 10 et 13 du tableau de l'article B.01.401 et à la colonne 1 des articles 9 et 14 du tableau de l'article B.01.402 et qui sont indiqués en pourcentage de la valeur quotidienne dans le tableau de la valeur nutritive à l'égard de la première quantité d'aliment pour laquelle des renseignements sont déclarés, exprimés au moyen de la nomenclature indiquée dans la colonne 2, en pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée et au moyen des règles d'écriture indiquées dans la colonne 4;
- b) si le tableau est présenté selon l'une des versions du modèle double prévu à l'article B.01.458, il peut également indiquer, pour chacune des autres quantités de l'aliment, la quantité exprimée en l'unité indiquée dans la colonne 3 du paragraphe 1(2) du tableau de l'article B.01.401 et selon les règles d'écriture indiquées dans la colonne 4 du paragraphe 1(1), si ces renseignements sont déclarés dans le tableau de la valeur nutritive à l'égard de la première quantité d'aliment pour laquelle des renseignements sont déclarés;
- c) si le tableau est présenté selon l'une des versions du modèle composé prévu aux articles B.01.459 ou B.01.464, il indique également les renseignements ci-après pour chacune des autres quantités de l'aliment, s'ils sont déclarés dans le tableau de la valeur nutritive à l'égard de la première quantité d'aliment pour laquelle des renseignements sont déclarés :
- (i) la quantité de l'aliment exprimée au moyen de l'unité indiquée dans la colonne 3 du paragraphe 1(2) du tableau de l'article B.01.401 et des règles d'écriture indiquées dans la colonne 4 du paragraphe 1(1),
 - (ii) les renseignements visés à la colonne 1 des articles 3 à 5 et 7 à 12 du tableau de l'article B.01.401, exprimés au moyen de la nomenclature indiquée dans la colonne 2, en milligrammes pour ceux visés à la colonne 1 des articles 7 et 8 et en grammes pour ceux visés à la colonne 1 des articles 3 à 5 et 9 à 12, et au moyen des règles d'écriture indiquées dans la colonne 4,
 - (iii) les renseignements visés à la colonne 1 des articles 5 à 13 du tableau de l'article B.01.402, exprimés au moyen de la nomenclature indiquée dans la colonne 2, en milligrammes pour ceux visés à la colonne 1 de l'article 9 et en grammes pour ceux visés à la colonne 1 des articles 5 à 8 et 10 à 13, et au moyen des règles d'écriture indiquées dans la colonne 4.

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

(8) Le tableau de la valeur nutritive d'un produit préemballé destiné exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans qui indique des renseignements conformément au paragraphe (7) indique les renseignements visés aux sous-alinéas (7)a) et c).

[B.01.407 à B.01.449 réservés]

Présentation du tableau de la valeur nutritive

***B.01.450.** (1) Sous réserve des paragraphes (2) à (6), le tableau de la valeur nutritive est présenté selon le modèle de la figure applicable de l'annexe L, compte tenu notamment de l'ordre de présentation, des dimensions, des espacements et de l'emploi des majuscules, des minuscules et des caractères gras.

(2) Les caractères et les filets du tableau de la valeur nutritive sont monochromes et équivalent visuellement à de l'imprimerie noire en aplat de 100 % sur un fond blanc ou de couleur de teinte neutre et uniforme d'au plus 5 %.

(3) Les caractères dans le tableau de la valeur nutritive :

- a) sont normalisés, sans empattement, non décoratifs et inscrits de manière à ce qu'ils ne se touchent pas et ne touchent pas les filets;
- b) peuvent être de dimensions plus grandes que ceux indiqués dans la figure applicable de l'annexe L si tous les caractères sont agrandis de façon uniforme.

(4) Un filet de un ou deux points visé à la figure applicable de l'annexe L peut avoir une force de corps plus grande dans le tableau de la valeur nutritive.

(5) Le tableau de la valeur nutritive indique les renseignements conformément aux articles B.01.400 à B.01.403 et B.01.406.

(6) L'ordre de la langue indiqué dans la figure applicable de l'annexe L peut être inversé lorsque le tableau de la valeur nutritive est composé d'un tableau en français et en anglais.

Emplacement du tableau de la valeur nutritive

***B.01.451.** (1) Sous réserve du paragraphe (2), le tableau de la valeur nutritive est présenté sur l'étiquette du produit préemballé :

- a) dans un tableau en français et un tableau en anglais sur le même espace continu de la surface exposée disponible;
- b) dans un tableau en français et en anglais sur tout espace continu de la surface exposée disponible;
- c) dans un tableau en français sur tout espace continu de la surface exposée disponible et un tableau en anglais sur tout autre espace continu de cette surface de même grandeur et de même importance que le premier espace.

(2) Si, conformément aux paragraphes B.01.012(3) ou (7), les renseignements devant être indiqués sur l'étiquette d'un produit préemballé aux termes du présent règlement peuvent l'être uniquement en français ou uniquement en anglais et qu'ils y figurent dans la langue en cause, le tableau de la valeur nutritive du produit peut être présenté sur l'étiquette du produit uniquement dans cette langue sur tout espace continu de la surface exposée disponible.

12-12-02

*** Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.**

Orientation du tableau de la valeur nutritive

***B.01.452.** (1) Sous réserve du paragraphe (2), le tableau de la valeur nutritive est orienté dans le même sens que les autres renseignements figurant sur l'étiquette du produit préemballé.

(2) Dans le cas où une version du tableau de la valeur nutritive ne peut être orientée dans le même sens que les autres renseignements figurants sur l'étiquette du produit préemballé, elle est orientée dans un autre sens s'il y a suffisamment d'espace et si le contenu ne fuit pas ou n'est pas endommagé lorsque l'emballage est retourné.

(3) Le paragraphe (1) ne s'applique pas au tableau de la valeur nutritive présenté sur le dessus ou le dessous du produit préemballé.

Application

***B.01.453.** (1) Les articles B.01.454 à B.01.460 s'appliquent aux produits préemballés autres que ceux destinés exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans.

(2) Les articles B.01.461 à B.01.465 s'appliquent aux produits préemballés destinés exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans.

Modèles standard et horizontal

***B.01.454.** (1) Le présent article s'applique à tout produit préemballé à moins que l'un des articles B.01.455 à B.01.459 s'y applique.

(2) Sous réserve du paragraphe (3), le tableau de la valeur nutritive du produit préemballé est présenté selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, si la condition prévue à la colonne 2 est remplie.

(3) Si le tableau de la valeur nutritive ne peut être présenté conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible du produit préemballé selon l'une ou l'autre des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, il est présenté de l'une des façons suivantes :

- a) selon le modèle standard bilingue prévu aux figures 3.5 (B), 3.6(B) ou 3.7(B) de l'annexe L;
- b) selon le modèle horizontal bilingue prévu aux figures 4.3(B), 4.4(B) ou 4.5(B) de l'annexe L;
- c) selon le modèle linéaire prévu aux figures 16.1(F) et (A) ou 16.2(F) et (A) de l'annexe L;
- d) selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, même si le tableau de la valeur nutritive devrait être présenté sur plus de 15 % de la surface exposée disponible;
- e) d'une façon prévue à l'article B.01.466.

(4) Pour l'application du présent article, afin d'établir si une version du tableau de la valeur nutritive ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible du produit préemballé, il n'est tenu compte, dans le tableau, que des renseignements exigés par le présent règlement.

(5) Malgré les paragraphes (2) et (3), si le produit préemballé, dont l'étiquette est un autocollant et dont la surface exposée disponible est de 200 cm² ou plus, est vendu uniquement dans l'établissement de détail où il est emballé, le tableau de la valeur nutritive est présenté selon l'une des versions figurant à la colonne 1 des articles 1 à 3 des parties 1 à 3 du tableau du présent article, sans égard à toute condition prévue à la colonne 2.

(6) Malgré les paragraphes (2) et (3), si le tableau de la valeur nutritive du produit préemballé est placé sur une étiquette mobile attachée à un emballage décoratif ou sur une étiquette mobile attachée à un emballage sur lequel aucune étiquette ne peut être apposée ou sur lequel les renseignements ne peuvent être indiqués lisiblement et de façon que l'acheteur ou le consommateur puisse les voir aisément dans les conditions habituelles d'achat, il est présenté selon l'une des versions prévues aux alinéas (3)a), b) et c) ou selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, sans égard à toute condition prévue à la colonne 2.

12-12-02

*** Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.**

TABLEAU
PARTIE 1
MODÈLE STANDARD

Colonne 1	Colonne 2
Article	Figure de l'annexe L (version)
1	1.1 (F) et (A) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)
2	1.2 (F) et (A) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)
3	1.3 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)
4	1.4 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 10 points)
5	1.5 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)
6	1.6 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 9 points)

PARTIE 2
MODÈLE STANDARD ÉTROIT

Colonne 1	Colonne 2
Article	Figure de l'annexe L (version)
1	2.1 (F) et (A) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)
2	2.2 (F) et (A) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)
3	2.3 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)
4	2.4 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

PARTIE 3

MODÈLE STANDARD BILINGUE

	Colonne 1	Colonne 2
Article	Figure de l'annexe L (version)	Condition d'utilisation
1	3.1 (B) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)	
2	3.2 (B) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)	La version de l'article 1 ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
3	3.3 (B) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des articles 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
4	3.4 (B) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

PARTIE 4

MODÈLE HORIZONTAL BILINGUE

	Colonne 1	Colonne 2
Article	Figure de l'annexe L (version)	Condition d'utilisation
1	4.1 (B) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des parties 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
2	4.2 (B) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des parties 1 à 3 et de l'article 1 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

Modèles simplifiés

12-12-02 *B.01.455. (1) Le présent article s'applique à tout produit préemballé qui remplit la condition du paragraphe B.01.401(6) et dont le tableau de la valeur nutritive ne contient que les renseignements visés aux alinéas B.01.401(6)a) à j).

(2) Sous réserve du paragraphe (3), le tableau de la valeur nutritive du produit préemballé est présenté selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, si la condition prévue à la colonne 2 est remplie.

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

(3) Si le tableau de la valeur nutritive qui ne contient que les renseignements visés aux alinéas B.01.401(6)a) à j) ne peut être présenté conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible du produit préemballé selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, il est présenté de l'une des façons suivantes :

- a) selon le modèle standard simplifié bilingue prévu aux figures 6.5(B) ou 6.6(B) de l'annexe L;
- b) selon le modèle horizontal simplifié bilingue prévu aux figures 7.3(B) ou 7.4(B) de l'annexe L;
- c) selon le modèle linéaire simplifié prévu aux figures 17.1(F) et (A) ou 17.2(F) et (A) de l'annexe L;
- d) selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, même si le tableau de la valeur nutritive devrait être présenté sur plus de 15 % de la surface exposée disponible;
- e) d'une façon prévue à l'article B.01.466.

12-12-02

(4) Malgré les paragraphes (2) et (3), si le produit préemballé, dont l'étiquette est un autocollant et dont la surface exposée disponible est de 200 cm² ou plus, est vendu uniquement dans l'établissement de détail où il est emballé, le tableau de la valeur nutritive est présenté selon l'une des versions figurant à la colonne 1 des articles 1 à 3 des parties 1 et 2 du tableau du présent article, sans égard à toute condition prévue à la colonne 2.

(5) Malgré les paragraphes (2) et (3), se le tableau de la valeur nutritive du produit préemballé est placé sur une étiquette mobile attachée à un emballage décoratif ou sur une étiquette mobile attachée à un emballage sur lequel aucune étiquette ne peut être apposée ou sur lequel les renseignements ne peuvent être indiqués lisiblement et de façon que l'acheteur ou le consommateur puisse les voir aisément dans les conditions habituelles d'achat, il est présenté selon l'une des versions prévues aux alinéas (3)a), b) et c) ou selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, sans égard à toute condition prévue à la colonne 2.

TABLEAU

PARTIE 1

MODÈLE STANDARD SIMPLIFIÉ

Article	Colonne 1 Figure de l'annexe L (version)	Colonne 2 Condition d'utilisation
1	5.1 (F) et (A) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)	
2	5.2 (F) et (A) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)	La version de l'article 1 ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
3	5.3 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des articles 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
4	5.4 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
5	5.5 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 4 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
6	5.6 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 9 points)	Les versions des articles 1 à 5 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

PARTIE 2

MODÈLE STANDARD SIMPLIFIÉ BILINGUE

	Colonne 1	Colonne 2
Article	Figure de l'annexe L (version)	Condition d'utilisation
1	6.1 (B) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)	
2	6.2 (B) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)	La version de l'article 1 ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
3	6.3 (B) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des articles 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
4	6.4 (B) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

PARTIE 3

MODÈLE HORIZONTAL SIMPLIFIÉ BILINGUE

	Colonne 1	Colonne 2
Article	Figure de l'annexe L (version)	Condition d'utilisation
1	7.1 (B) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des parties 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
2	7.2 (B) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des parties 1 et 2 et de l'article 1 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

Modèle double – aliments à préparer

***B.01.456.** (1) Sous réserve du paragraphe (2), le tableau de la valeur nutritive de tout produit préemballé qui indique les renseignements visés au paragraphe B.01.406(5) est présenté selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, si la condition prévue à la colonne 2 est remplie.

(2) Si le tableau de la valeur nutritive ne peut être présenté conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible du produit préemballé selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, il est présenté :

- a) soit selon le modèle double bilingue prévu aux figures 9.5(B) ou 9.6(B) de l'annexe L;
- b) soit selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, même si le tableau de la valeur nutritive devrait être présenté sur plus de 15 % de la surface exposée disponible.

(3) Pour l'application du présent article, afin d'établir si une version du tableau de la valeur nutritive ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible du produit préemballé, il n'est tenu compte, dans le tableau, que des renseignements exigés par le présent règlement ainsi que des renseignements visés au paragraphe B.01.406(5).

(4) Malgré les paragraphes (1) et (2), si le tableau de la valeur nutritive du produit préemballé est placé sur une étiquette mobile attachée à un emballage décoratif ou sur une étiquette mobile attachée à un emballage sur lequel aucune étiquette ne peut être apposée ou sur lequel les renseignements ne peuvent être indiqués lisiblement et de façon que l'acheteur ou le consommateur puisse les voir aisément dans les conditions habituelles d'achat, il est présenté selon l'une des versions prévues à l'alinéa (2)a) ou selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, sans égard à toute condition prévue à la colonne 2.

*** Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.**

12-12-02

TABLEAU**PARTIE 1****MODÈLE DOUBLE – ALIMENTS À PRÉPARER**

	Colonne 1	Colonne 2
Article	Figure de l'annexe L (version)	Condition d'utilisation
1	8.1 (F) et (A) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)	
2	8.2 (F) et (A) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)	La version de l'article 1 ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
3	8.3 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des articles 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
4	8.4 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
5	8.5 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 4 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
6	8.6 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 9 points)	Les versions des articles 1 à 5 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

PARTIE 2**MODÈLE DOUBLE BILINGUE – ALIMENTS À PRÉPARER**

	Colonne 1	Colonne 2
Article	Figure de l'annexe L (version)	Condition d'utilisation
1	9.1 (B) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)	
2	9.2 (B) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)	La version de l'article 1 ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
3	9.3 (B) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des articles 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
4	9.4 (B) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

Modèle composé – différents types d'aliments

***B.01.457.** (1) Sous réserve du paragraphe (2), le tableau de la valeur nutritive de tout produit préemballé qui indique des renseignements distincts en fonction de chaque ingrédient ou aliment, tel qu'il est prévu au paragraphe B.01.406(2), à l'alinéa B.01.406(3)a) ou au paragraphe B.01.406(4), est présenté selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, si la condition prévue à la colonne 2 est remplie.

(2) Si le tableau de la valeur nutritive ne peut être présenté conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible du produit préemballé selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, il est présenté :

- a) dans le cas de tout produit visé aux paragraphes B.01.406(2) ou (4) :
- (i) soit selon le modèle composé bilingue prévu aux figures 11.5(B) ou 11.6(B) de l'annexe L,
 - (ii) soit selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, même si le tableau de la valeur nutritive devrait être présenté sur plus de 15 % de la surface exposée disponible;
- b) dans le cas de tout produit visé à l'alinéa B.01.406(3)a) :
- (i) soit selon le modèle composé bilingue prévu aux figures 11.5(B) ou 11.6(B) de l'annexe L,
 - (ii) soit selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, même si le tableau de la valeur nutritive devrait être présenté sur plus de 15 % de la surface exposée disponible,
 - (iii) soit d'une façon prévue à l'article B.01.466.

(3) Pour l'application du présent article, afin d'établir si une version du tableau de la valeur nutritive ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible du produit préemballé, il n'est tenu compte, dans le tableau, que des renseignements exigés par le présent règlement pour chaque ingrédient ou aliment pour lequel des renseignements distincts y sont indiqués.

(4) Malgré les paragraphes (1) et (2), si le tableau de la valeur nutritive du produit préemballé est placé sur une étiquette mobile attachée à un emballage décoratif ou sur une étiquette mobile attachée à un emballage sur lequel aucune étiquette ne peut être apposée ou sur lequel les renseignements ne peuvent être indiqués lisiblement et de façon que l'acheteur ou le consommateur puisse les voir aisément dans les conditions habituelles d'achat, il est présenté selon l'une des versions prévues au sous-alinéa (2)a)(i) ou selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, sans égard à toute condition prévue à la colonne 2.

TABLEAU

PARTIE 1

MODÈLE COMPOSÉ – DIFFÉRENTS TYPES D'ALIMENTS

Article	Colonne 1 Figure de l'annexe L (version)	Colonne 2 Condition d'utilisation
1	10.1 (F) et (A) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)	
2	10.2 (F) et (A) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)	La version de l'article 1 ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
3	10.3 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des articles 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
4	10.4 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
5	10.5 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 4 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
6	10.6 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 9 points)	Les versions des articles 1 à 5 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

PARTIE 2

MODÈLE COMPOSÉ BILINGUE – DIFFÉRENTS TYPES D'ALIMENTS

	Colonne 1	Colonne 2
Article	Figure de l'annexe L (version)	Condition d'utilisation
1	11.1 (B) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)	
2	11.2 (B) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)	La version de l'article 1 ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
3	11.3 (B) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des articles 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
4	11.4 (B) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

Modèle double – différentes quantités d'aliments

***B.01.458.** (1) Sous réserve du paragraphe (2), le tableau de la valeur nutritive de tout produit préemballé qui indique des renseignements distincts en fonction de différentes quantités de l'aliment, tel qu'il est prévu à l'alinéa B.01.406(7)a), sans indiquer les renseignements visés au sous-alinéa B.01.406(7)c), est présenté selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, si la condition prévue à la colonne 2 est remplie.

(2) Si le tableau de la valeur nutritive ne peut être présenté conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible du produit préemballé selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, il est présenté :

- a) soit selon le modèle double bilingue prévu aux figures 13.5(B) ou 13.6(B) de l'annexe L;
- b) soit selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, même si le tableau de la valeur nutritive devrait être présenté sur plus de 15 % de la surface exposée disponible.

(3) Pour l'application du présent article, afin d'établir si une version du tableau de la valeur nutritive ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible du produit préemballé, il n'est tenu compte, dans le tableau, que des renseignements exigés par le présent règlement pour chaque quantité d'aliment pour laquelle des renseignements distincts y sont indiqués.

(4) Malgré les paragraphes (1) et (2), si le tableau de la valeur nutritive du produit préemballé est placé sur une étiquette mobile attachée à un emballage décoratif ou sur une étiquette mobile attachée à un emballage sur lequel aucune étiquette ne peut être apposée ou sur lequel les renseignements ne peuvent être indiqués lisiblement et de façon que l'acheteur ou le consommateur puisse les voir aisément dans les conditions habituelles d'achat, il est présenté selon l'une des versions prévues à l'alinéa (2)a) ou selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, sans égard à toute condition prévue à la colonne 2.

12-12-02

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

TABLEAU**PARTIE 1
MODÈLE DOUBLE – DIFFÉRENTES QUANTITÉS D'ALIMENTS**

Article	Colonne 1 Figure de l'annexe L (version)	Colonne 2 Condition d'utilisation
1	12.1 (F) et (A) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)	
2	12.2 (F) et (A) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)	La version de l'article 1 ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
3	12.3 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des articles 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
4	12.4 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
5	12.5 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 4 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
6	12.6 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 9 points)	Les versions des articles 1 à 5 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

**PARTIE 2
MODÈLE DOUBLE BILINGUE – DIFFÉRENTES QUANTITÉS D'ALIMENTS**

Article	Colonne 1 Figure de l'annexe L (version)	Colonne 2 Condition d'utilisation
1	13.1 (B) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)	
2	13.2 (B) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)	La version de l'article 1 ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
3	13.3 (B) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des articles 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
4	13.4 (B) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

Modèle composé – différentes quantités d'aliments

***B.01.459.** (1) Sous réserve du paragraphe (2), le tableau de la valeur nutritive de tout produit préemballé qui indique des renseignements distincts en fonction de différentes quantités de l'aliment, tel qu'il est prévu aux alinéas B.01.406(7)a) et c), est présenté selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, si la condition prévue à la colonne 2 est remplie.

(2) Si le tableau de la valeur nutritive ne peut être présenté conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible du produit préemballé selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, il est présenté :

- a) soit selon le modèle composé bilingue prévu aux figures 15.5(B) ou 15.6(B) de l'annexe L;
b) soit selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, même si le tableau de la valeur nutritive devrait être présenté sur plus de 15 % de la surface exposée disponible.

(3) Pour l'application du présent article, afin d'établir si une version du tableau de la valeur nutritive ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible du produit préemballé, il n'est tenu compte, dans le tableau, que des renseignements exigés par le présent règlement pour chaque quantité d'aliment pour laquelle des renseignements distincts y sont indiqués.

(4) Malgré les paragraphes (1) et (2), si le tableau de la valeur nutritive du produit préemballé est placé sur une étiquette mobile attachée à un emballage décoratif ou sur une étiquette mobile attachée à un emballage sur lequel aucune étiquette ne peut être apposée ou sur lequel les renseignements ne peuvent être indiqués lisiblement et de façon que l'acheteur ou le consommateur puisse les voir aisément dans les conditions habituelles d'achat, il est présenté selon l'une des versions prévues à l'alinéa (2)a) ou selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, sans égard à toute condition prévue à la colonne 2.

TABLEAU

PARTIE 1 MODÈLE COMPOSÉ – DIFFÉRENTES QUANTITÉS D'ALIMENTS

Article	Colonne 1 Figure de l'annexe L (version)	Colonne 2 Condition d'utilisation
1	14.1 (F) et (A) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)	
2	14.2 (F) et (A) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)	La version de l'article 1 ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
3	14.3 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des articles 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
4	14.4 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
5	14.5 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 4 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
6	14.6 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 9 points)	Les versions des articles 1 à 5 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

PARTIE 2

MODÈLE COMPOSÉ BILINGUE – DIFFÉRENTES QUANTITÉ D'ALIMENTS

	Colonne 1	Colonne 2
Article	Figure de l'annexe L (version)	Condition d'utilisation
1	15.1 (B) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)	
2	15.2 (B) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)	La version de l'article 1 ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
3	15.3 (B) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des articles 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
4	15.4 (B) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

Présentation des renseignements complémentaires

***B.01.460.** (1) Les renseignements visés à la colonne 1 du tableau de l'article B.01.402 qui sont indiqués dans la version du tableau de la valeur nutritive se composant d'un tableau en anglais et d'un tableau en français ou d'un tableau en anglais ou en français sont présentés :

- a) selon l'ordre, les retraits et les notes complémentaires indiqués aux figures 18.1(F) et (A) de l'annexe L;
- b) quant aux autres caractéristiques de présentation, selon le modèle prévu à la figure applicable de l'annexe L.

(2) Les renseignements visés à la colonne 1 du tableau de l'article B.01.402 indiqués dans la version du tableau de la valeur nutritive se composant d'un tableau en anglais et en français sont présentés :

- a) selon l'ordre, les retraits et les notes complémentaires indiqués à la figure 19.1(B) de l'annexe L;
- b) quant aux autres caractéristiques de présentation, selon le modèle prévu à la figure applicable de l'annexe L.

(3) Malgré l'alinéa (1)a), les retraits indiqués aux figures 18.1(F) et (A) de l'annexe L ne s'appliquent pas si les renseignements visés à la colonne 1 du tableau de l'article B.01.402 sont présentés selon le modèle linéaire visé à l'alinéa B.01.454(3)c) ou le modèle linéaire simplifié visé à l'alinéa B.01.455(3)c).

12-12-02

Modèles standard et horizontal – enfants âgés de moins de deux ans

***B.01.461.** (1) Le présent article s'applique à tout produit préemballé destiné exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans, à moins que l'un des articles B.01.462, B.01.463 et B.01.464 s'y applique.

(2) Sous réserve du paragraphe (3), le tableau de la valeur nutritive du produit préemballé est présenté selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, si la condition prévue à la colonne 2 est remplie.

(3) Si le tableau de la valeur nutritive ne peut être présenté conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible du produit préemballé selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, il est présenté de l'une des façons suivantes :

- a) selon le modèle standard bilingue prévu aux figures 22.5(B), 22.6(B) ou 22.7(B) de l'annexe L;
- b) selon le modèle horizontal bilingue prévu aux figures 23.3(B) ou 23.4(B) de l'annexe L;
- c) selon le modèle linéaire prévu aux figures 31.1(F) et (A) ou 31.2(F) et (A) de l'annexe L;
- d) selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, même si le tableau de la valeur nutritive devrait être présenté sur plus de 15 % de la surface exposée disponible;
- e) d'une façon prévue à l'article B.01.466.

*** Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.**

(4) Pour l'application du présent article, afin d'établir si une version du tableau de la valeur nutritive ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible du produit préemballé, il n'est tenu compte, dans le tableau, que des renseignements exigés par le présent règlement.

TABLEAU

**PARTIE 1
MODÈLE STANDARD – ENFANTS ÂGÉS DE MOINS DE DEUX ANS**

Article	Figure de l'annexe L (version)	Condition d'utilisation
1	20.1 (F) et (A) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)	
2	20.2 (F) et (A) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)	La version de l'article 1 ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
3	20.3 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des articles 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
4	20.4 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
5	20.5 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 4 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
6	20.6 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 9 points)	Les versions des articles 1 à 5 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

PARTIE 2

MODÈLE STANDARD ÉTROIT – ENFANTS ÂGÉS DE MOINS DE DEUX ANS

Article	Figure de l'annexe L (version)	Condition d'utilisation
1	21.1 (F) et (A) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)	
2	21.2 (F) et (A) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)	La version de l'article 1 ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
3	21.3 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des articles 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
4	21.4 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

PARTIE 3

MODÈLE STANDARD BILINGUE – ENFANTS ÂGÉS DE MOINS DE DEUX ANS

Article	Colonne 1 Figure de l'annexe L (version)	Colonne 2 Condition d'utilisation
1	22.1 (B) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)	
2	22.2 (B) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)	La version de l'article 1 ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
3	22.3 (B) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des articles 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
4	22.4 (B) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

PARTIE 4

MODÈLE HORIZONTAL BILINGUE – ENFANTS ÂGÉS DE MOINS DE DEUX ANS

Article	Colonne 1 Figure de l'annexe L (version)	Colonne 2 Condition d'utilisation
1	23.1 (B) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des parties 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
2	23.2 (B) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des parties 1 à 3 et de l'article 1 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

12-12-02

Modèles simplifiés – enfants âgés de moins de deux ans

***B.01.462.** (1) Le présent article s'applique à tout produit préemballé destiné exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans qui remplit la condition du paragraphe B.01.403(5) et dont le tableau de la valeur nutritive ne contient que les renseignements visés aux alinéas B.01.403(5)a) à k).

(2) Sous réserve du paragraphe (3), le tableau de la valeur nutritive du produit préemballé est présenté selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, si la condition prévue à la colonne 2 est remplie.

(3) Si le tableau de la valeur nutritive qui ne contient que les renseignements visés aux alinéas B.01.403(5)a) à k) ne peut être présenté conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible du produit préemballé selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, il est présenté de l'une ou l'autre des façons suivantes :

- a) selon le modèle standard simplifié bilingue prévu aux figures 25.5(B) ou 25.6(B) de l'annexe L;
- b) selon le modèle horizontal simplifié bilingue prévu aux figures 26.3(B) ou 26.4(B) de l'annexe L;
- c) selon le modèle linéaire simplifié prévu aux figures 32.1(F) et (A) ou 32.2(F) et (A) de l'annexe L;
- d) selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, même si le tableau de la valeur nutritive devrait être présenté sur plus de 15 % de la surface exposée disponible;
- e) d'une façon prévue à l'article B.01.466.

*** Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.**

TABLEAU**PARTIE 1
MODÈLE STANDARD SIMPLIFIÉ – ENFANTS ÂGÉS DE MOINS DE DEUX ANS**

Article	Colonne 1 Figure de l'annexe L (version)	Colonne 2 Condition d'utilisation
1	24.1 (F) et (A) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)	
2	24.2 (F) et (A) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)	La version de l'article 1 ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
3	24.3 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des articles 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
4	24.4 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
5	24.5 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 4 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
6	24.6 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 9 points)	Les versions des articles 1 à 5 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

PARTIE 2**MODÈLE STANDARD SIMPLIFIÉ BILINGUE – ENFANTS ÂGÉS DE MOINS DE DEUX ANS**

Article	Colonne 1 Figure de l'annexe L (version)	Colonne 2 Condition d'utilisation
1	25.1 (B) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)	
2	25.2 (B) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)	La version de l'article 1 ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
3	25.3 (B) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des articles 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
4	25.4 (B) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

PARTIE 3

MODÈLE HORIZONTAL SIMPLIFIÉ BILINGUE – ENFANTS ÂGÉS DE MOINS DE DEUX ANS

	Colonne 1	Colonne 2
Article	Figure de l'annexe L (version)	Condition d'utilisation
1	26.1 (B) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des parties 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
2	26.2 (B) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des parties 1 et 2 et de l'article 1 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

Modèle composé – différents type d'aliments – enfants âgés de moins de deux ans

***B.01.463.** (1) Sous réserve du paragraphe (2), le tableau de la valeur nutritive de tout produit préemballé destiné exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans qui indique des renseignements distincts en fonction de chaque ingrédient ou aliment, tel qu'il est prévu au paragraphe B.01.406(2), à l'alinéa B.01.406(3)a) ou au paragraphe B.01.406(4), est présenté selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, si la condition prévue à la colonne 2 est remplie.

(2) Si le tableau de la valeur nutritive ne peut être présenté conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible du produit préemballé selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, il est présenté :

12-12-02

- a) dans le cas de tout produit visé aux paragraphes B.01.406(2) ou (4) :
 - (i) soit selon le modèle composé bilingue prévu aux figures 28.5(B) ou 28.6(B) de l'annexe L,
 - (ii) soit selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, même si le tableau de la valeur nutritive devrait être présenté sur plus de 15 % de la surface exposée disponible;
- b) dans le cas de tout produit visé à l'alinéa B.01.406(3)a) :
 - (i) soit selon le modèle composé bilingue prévu aux figures 28.5(B) ou 28.6(B) de l'annexe L,
 - (ii) soit selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, même si le tableau de la valeur nutritive devrait être présenté sur plus de 15 % de la surface exposée disponible;
 - (iii) soit d'une façon prévue à l'article B.01.466.

(3) Pour l'application du présent article, afin d'établir si une version du tableau de la valeur nutritive ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible du produit préemballé, il n'est tenu compte, dans le tableau, que des renseignements exigés par le présent règlement pour chaque ingrédient ou aliment pour lequel des renseignements distincts y sont indiqués.

*** Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.**

TABLEAU**PARTIE 1****MODÈLE COMPOSÉ – DIFFÉRENTS TYPES D'ALIMENTS – ENFANTS
ÂGÉS DE MOINS DE DEUX ANS**

	Colonne 1	Colonne 2
Article	Figure de l'annexe L (version)	Condition d'utilisation
1	27.1 (F) et (A) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)	
2	27.2 (F) et (A) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)	La version de l'article 1 ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
3	27.3 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des articles 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
4	27.4 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
5	27.5 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 4 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
6	27.6 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 9 points)	Les versions des articles 1 à 5 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

PARTIE 2**MODÈLE COMPOSÉ BILINGUE – DIFFÉRENTS TYPES D'ALIMENTS – ENFANTS
ÂGÉS DE MOINS DE DEUX ANS**

	Colonne 1	Colonne 2
Article	Figure de l'annexe L (version)	Condition d'utilisation
1	28.1 (B) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)	
2	28.2 (B) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)	La version de l'article 1 ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
3	28.3 (B) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des articles 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
4	28.4 (B) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

Modèle composé – différentes quantités d'aliments – enfants âgés de moins de deux ans

***B.01.464.** (1) Sous réserve du paragraphe (2), le tableau de la valeur nutritive de tout produit préemballé destiné exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans qui indique les renseignements distincts en fonction de différentes quantités de l'aliment, tel qu'il est prévu au paragraphe B.01.406(8), est présenté selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, si la condition prévue à la colonne 2 est remplie.

(2) Si le tableau de la valeur nutritive ne peut être présenté conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible du produit préemballé selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, il est présenté :

- a) soit selon le modèle composé bilingue prévu aux figures 30.5(B) ou 30.6(B) de l'annexe L;
- b) soit selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau du présent article, même si le tableau de la valeur nutritive devrait être présenté sur plus de 15 % de la surface exposée disponible.

(3) Pour l'application du présent article, afin d'établir si une version du tableau de la valeur nutritive ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible du produit préemballé, il n'est tenu compte, dans le tableau, que des renseignements exigés par le présent règlement pour chaque quantité d'aliment pour laquelle des renseignements distincts y sont indiqués.

TABLEAU

PARTIE 1

**MODÈLE COMPOSÉ – DIFFÉRENTES QUANTITÉS D'ALIMENTS – ENFANTS
ÂGÉS DE MOINS DE DEUX ANS**

Article	Colonne 1 Figure de l'annexe L (version)	Colonne 2 Condition d'utilisation
1	29.1 (F) et (A) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)	
2	29.2 (F) et (A) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)	La version de l'article 1 ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
3	29.3 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des articles 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
4	29.4 (F) et (A) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
5	29.5 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 4 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
6	29.6 (F) et (A) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 9 points)	Les versions des articles 1 à 5 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

*** Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.**

TABLEAU

PARTIE 2

**MODÈLE COMPOSÉ BILINGUE – DIFFÉRENTES QUANTITÉS D'ALIMENTS – ENFANTS
ÂGÉS DE MOINS DE DEUX ANS**

	Colonne 1	Colonne 2
Article	Figure de l'annexe L (version)	Condition d'utilisation
1	30.1 (B) (caractères de 8 points avec interligne de 12 points)	
2	30.2 (B) (caractères de 7 points avec interligne de 11 points)	La version de l'article 1 ne peut être présentée conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
3	30.3 (B) (caractères étroits de 7 points avec interligne de 11 points)	Les versions des articles 1 et 2 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.
4	30.4 (B) (caractères étroits de 6 points avec interligne de 10 points)	Les versions des articles 1 à 3 ne peuvent être présentées conformément au présent règlement sur 15 % ou moins de la surface exposée disponible.

Présentation des renseignements complémentaires – enfants âgés de moins de deux ans

***B.01.465.** (1) Le présent article s'applique à tout produit préemballé destiné exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans.

(2) Les renseignements visés à la colonne 1 du tableau de l'article B.01.402 qui sont indiqués dans une version du tableau de la valeur nutritive se composant d'un tableau en anglais et d'un tableau en français ou d'un tableau en anglais ou en français, sont présentés :

- a) selon l'ordre et les retraits indiqués aux figures 33.1(F) et (A) de l'annexe L;
- b) quant aux autres caractéristiques de présentation, selon le modèle prévu à la figure applicable de l'annexe L.

(3) Les renseignements visés à la colonne 1 du tableau de l'article B.01.402 qui sont indiqués dans une version du tableau de la valeur nutritive se composant d'un tableau en anglais et en français sont présentés :

- a) selon l'ordre et les retraits indiqués à la figure 34.1(B) de l'annexe L;
- b) quant aux autres caractéristiques de présentation, selon le modèle prévu à la figure applicable de l'annexe L.

(4) Malgré l'alinéa (2)a), les retraits indiqués aux figures 33.1(F) et (A) de l'annexe L ne s'appliquent pas si les renseignements visés à la colonne 1 du tableau de l'article B.01.402 sont présentés selon le modèle linéaire visé à l'alinéa B.01.461(3)c) ou le modèle linéaire simplifié visé à l'alinéa B.01.462(3)c).

Autres modes de présentation

***B.01.466.** (1) Malgré l'article A.01.016, le tableau de la valeur nutritive d'un produit préemballé qui répond aux critères mentionnés aux paragraphes B.01.454(3) ou B.01.455(3), à l'alinéa B.01.457(2)b), aux paragraphes B.01.461(3) ou B.01.462(3) ou à l'alinéa B.01.463(2)b) peut être placé sur, selon le cas :

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

*** Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.**

12-12-02

(2) Si le tableau de la valeur nutritive est placé conformément aux alinéas (1)b) ou c), le recto de l'étiquette en indique l'endroit en caractères d'au moins 8 points.

(3) Si le tableau de la valeur nutritive est placé conformément au paragraphe (1), il est présenté :

- a) dans le cas de tout produit visé au paragraphe B.01.454(3), selon l'une des versions prévues aux alinéas B.01.454(3)a), b) et c) ou selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau de l'article B.01.454;
- b) dans le cas de tout produit visé au paragraphe B.01.455(3), selon l'une des versions prévues aux alinéas B.01.455(3)a), b) et c) ou selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau de l'article B.01.455;
- c) dans le cas de tout produit visé à l'alinéa B.01.457(2)b), selon l'une des versions prévues au sous-alinéa B.01.457(2)b)(i) ou selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau de l'article B.01.457;
- d) dans le cas de tout produit visé au paragraphe B.01.461(3), selon l'une des versions prévues aux alinéas B.01.461(3)a), b) et c) ou selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau de l'article B.01.461;
- e) dans le cas de tout produit visé au paragraphe B.01.462(3), selon l'une des versions prévues aux alinéas B.01.462(3)a), b) et c) ou selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau de l'article B.01.462;
- f) dans le cas de tout produit visé à l'alinéa B.01.463(2)b), selon l'une des versions prévues au sous-alinéa B.01.463(2)b)(i) ou selon l'une des versions figurant à la colonne 1 du tableau de l'article B.01.463.

Petits emballages

***B.01.467.** (1) Malgré l'article A.01.016 et sous réserve du paragraphe (2), l'étiquette de tout produit préemballé dont la surface exposée disponible est de moins de 100 cm² peut ne pas porter le tableau de la valeur nutritive si son recto comporte des indications sur la manière dont l'acheteur ou le consommateur peut obtenir les renseignements qui devraient figurer dans le tableau.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas :

- a) aux produits préemballés visés aux alinéas B.01.401(3)a), b), c) ou e);
- b) aux produits préemballés contenus dans un emballage sur lequel aucune étiquette ne peut être apposée ou sur lequel les renseignements ne peuvent être indiqués lisiblement et de façon que l'acheteur ou le consommateur puisse les voir aisément dans les conditions habituelles d'achat.

12-12-02

(3) Les indications visées au paragraphe (1) répondent aux critères suivants :

- a) elles sont présentées en caractères d'au moins 8 points;
- b) elles comportent une adresse postale ou un numéro de téléphone sans frais;
- c) elles figurent :
 - (i) soit en français et en anglais,
 - (ii) soit dans l'une de ces langues, si, conformément aux paragraphes B.01.012(3) ou (7), les renseignements devant être indiqués sur l'étiquette du produit aux termes du présent règlement peuvent l'être uniquement dans la langue en cause et qu'ils y figurent dans celle-ci.

(4) Le fabricant du produit préemballé fournit les renseignements visés au paragraphe (1) à l'acheteur ou au consommateur sur demande :

- a) sans frais;
- b) de la façon suivante :
 - (i) soit dans la langue officielle dans laquelle les renseignements sont demandés ou, à la demande de l'acheteur ou du consommateur, dans les deux langues officielles,
 - (ii) soit dans l'une de ces langues, si, conformément aux paragraphes B.01.012(3) ou (7), les renseignements devant être indiqués sur l'étiquette du produit aux termes du présent règlement peuvent l'être uniquement dans la langue en cause et qu'ils y figurent dans celle-ci;
- c) sous forme d'un tableau de la valeur nutritive qui est présenté, à la fois :
 - (i) selon un modèle – autre qu'un modèle horizontal – qui est prévu à l'un des articles B.01.454 à B.01.459 et B.01.461 à B.01.464 et qui, autrement, figurerait sur l'étiquette du produit conformément au présent règlement,
 - (ii) selon l'une des versions de ce modèle figurant à la colonne 1 de l'article 1 de toute partie du tableau de l'article applicable visé au sous-alinéa (i).

(5) Dans le présent article, <<langes officielles>> s'entend du français et de l'anglais.

[B.01.468 à B.01.499 réservés]

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

Allégations relatives à la teneur nutritive

Définitions

***B.01.500.** (1) Les définitions qui suivent s'appliquent au présent article et au tableau suivant l'article B.01.513.

<<aliment de référence du même groupe alimentaire>> Aliment qui peut être substitué, dans l'alimentation, à l'aliment auquel il est comparé et qui appartient, selon le cas :

- a) au même groupe alimentaire que l'aliment auquel il est comparé, tel que le fromage comme aliment de référence pour le lait, ou le poulet comme aliment de référence pour le tofu;
- b) à la catégorie des autres aliments, si l'aliment auquel il est comparé appartient aussi à cette catégorie, tel que les bretzels comme aliment de référence pour les croustilles;
- c) à la catégorie des aliments composés, si l'aliment auquel il est comparé appartient aussi à cette catégorie, tel que la pizza comme aliment de référence pour la lasagne. (*reference food of the same food group*)

<<aliment de référence similaire>> Aliment du même type que l'aliment auquel il est comparé et qui n'a pas été transformé, formulé, reformulé ou autrement modifié de manière à augmenter ou à diminuer la valeur énergétique ou la teneur en l'élément nutritif qui fait l'objet de la comparaison, tel que le lait entier comme aliment de référence similaire pour le lait partiellement écrémé, ou les biscuits aux brisures de chocolat ordinaires comme aliment de référence similaire pour les biscuits aux brisures de chocolat à teneur réduite en matières grasses. (*similar reference food*)

<<aliments composés>> Catégorie comprenant les aliments qui contiennent, comme ingrédients, des aliments appartenant à plus d'un groupe alimentaire ou appartenant à un ou plusieurs groupes alimentaires et mélangés avec des aliments provenant de la catégorie des autres aliments, tels que la pizza ou la lasagne. (*combination foods*)

<<autres aliments>> Catégorie comprenant les aliments qui n'appartiennent à aucun des groupes alimentaires, notamment :

12-12-02

- a) les aliments contenant surtout des matières grasses, tels que le beurre, la margarine, l'huile ou le saindoux;
 - b) les aliments contenant surtout des sucres, tels que les confitures, le miel, le sirop ou les confiseries;
 - c) les grignotines, telles que les croustilles ou les bretzels;
 - d) les boissons, telles que l'eau, le thé, le café ou les boissons gazeuses;
 - e) les fines herbes, épices et condiments, tels que les marinades, la moutarde ou le ketchup. (*other foods*)
- <<groupe alimentaire>> L'une des catégories d'aliments suivantes :
- a) les produits laitiers et leurs substituts dont les boissons végétales enrichies;
 - b) la viande, la volaille et le poisson ainsi que leurs substituts, dont les légumineuses, les oeufs, le tofu et le beurre d'arachide;
 - c) le pain et les produits céréaliers;
 - d) les légumes et les fruits. (*food group*)

(2) L'aliment de référence similaire visé à la colonne 3 de l'article 45 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet <<léger (énergie ou lipides)>> figurant à la colonne 1 a une valeur nutritionnelle représentative d'aliments du même type qui n'ont pas été transformés, formulés, reformulés ou autrement modifiés de manière à augmenter la valeur énergétique ou la teneur en lipides.

Langues

***B.01.501.** Les déclarations prévues aux articles B.01.503 à B.01.513 faites sur l'étiquette d'un aliment figurent :

- a) soit en français et en anglais;
- b) soit dans l'une de ces langues, si, conformément aux paragraphes B.01.012(3) ou (7), les renseignements devant être indiqués sur l'étiquette de l'aliment aux termes du présent règlement peuvent l'être uniquement dans la langue en cause et qu'ils y figurent dans celle-ci.

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

Mentions ou allégations

***B.01.502.** (1) Est interdite, sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment, toute déclaration, expresse ou implicite, caractérisant la valeur énergétique de l'aliment ou sa teneur en un élément nutritif.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas :

- a) aux déclarations prévues par le présent règlement;
- b) aux déclarations prévues à l'article 35 du *Règlement sur les produits transformés*;
- c) aux déclarations prévues au paragraphe 94(4) du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*;
- d) aux déclarations caractérisant la teneur en lactose d'un aliment;
- e) aux déclarations caractérisant l'adjonction de sel dans un aliment, autres que les mentions ou les allégations figurant à la colonne 4 du tableau suivant l'article B.01.513;
- f) aux déclarations caractérisant l'adjonction de sucres dans un aliment, autres que les mentions ou les allégations figurant à la colonne 4 du tableau suivant l'article B.01.513;
- g) aux déclarations caractérisant la teneur en amidon d'un aliment destiné exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans;
- h) aux déclarations <<(nom de l'aliment) dégraissé>>, <<(nom de l'aliment) déminéralisé>>, <<(nom du sirop) à forte/haute teneur en (nom du monosaccharide ou du disaccharide)>> et <<(nom du sirop) à teneur élevée en (nom du monosaccharide ou du disaccharide)>>;
- i) aux déclarations caractérisant la teneur en un acide gras d'une huile végétale qui font partie du nom usuel de celle-ci;
- j) aux déclarations caractérisant la teneur en alcool des boissons contenant plus de 0,5 % d'alcool;
- k) à la déclaration <<légèrement salé>> fait à l'égard du poisson;
- l) à la déclaration anglaise <<lean>> faite à l'égard d'un repas préemballé présenté comme étant conçu pour un régime amaigrissant ou un régime de maintien du poids.

12-12-02

***B.01.503.** (1) Est permise, sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment, toute mention ou toute allégation figurant à la colonne 4 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard de l'un des sujets figurant à la colonne 1, si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'aliment répond aux critères mentionnés à la colonne 2;
- b) s'il y a lieu, l'étiquette ou l'annonce de l'aliment répond aux critères mentionnés à la colonne 3 conformément aux articles B.01.504 à B.01.506;
- c) s'il s'agit d'un aliment qui n'est pas un produit préemballé ou d'un produit préemballé pour lequel une annonce est faite par une personne autre que le fabricant du produit ou une personne agissant sous ses ordres, l'étiquette ou l'annonce indique, par portion déterminée et, le cas échéant, conformément aux articles B.01.505 ou B.01.506 :
 - (i) soit la valeur énergétique, si l'objet de la mention ou de l'allégation est la valeur énergétique,
 - (ii) soit la teneur en l'élément nutritif en cause, si l'objet de la mention ou de l'allégation est un élément nutritif.

(2) Malgré le paragraphe (1), est interdite, sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment destiné exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans, toute mention ou toute allégation figurant à la colonne 4 du tableau suivant l'article B.01.513, sauf si la mention ou l'allégation est faite à l'égard de l'un des sujets ci-après figurant à la colonne 1 :

- a) <<source de protéines>> visé à l'article 8;
- b) <<excellente source de protéines>> visé à l'article 9;
- c) <<plus de protéines>> visé à l'article 10;
- d) <<non additionné de sel ou de sodium>> visé à l'article 35;
- e) <<non additionné de sucres>> visé à l'article 40.

(3) Lorsqu'une mention ou une allégation figurant à la colonne 4 du tableau suivant l'article B.01.513 est faite sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment, tous les mots, chiffres, signes ou symboles constituant cette mention ou allégation ont la même taille et figurent aussi bien en vue les uns que les autres.

(4) Dans la version anglaise des mentions ou des allégations, le terme <<fibre>> peut aussi s'orthographier <<fiber>>.

*** Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.**

***B.01.504.** Lorsqu'une mention ou une allégation figurant à la colonne 4 du tableau suivant l'article B.01.513 est faite sur l'étiquette d'un aliment, les renseignements requis en vertu des critères mentionnés à la colonne 3, à la fois :

- a) précèdent ou suivent, sans qu'aucun texte imprimé ou écrit ni aucun signe graphique ne soit intercalé :
 - (i) soit la mention ou l'allégation ne paraissant qu'une seule fois,
 - (ii) soit, si la mention ou l'allégation est répétée, celle qui est la plus en évidence sur l'espace principal ou, à défaut, celle qui est la plus en évidence ailleurs sur l'étiquette;
- b) figurent en caractères d'une taille qui est au moins égale et aussi bien en vue que :
 - (i) ceux de la mention ou de l'allégation ne paraissant qu'une seule fois,
 - (ii) si la mention ou l'allégation est répétée, ceux de celle qui est la plus en évidence sur l'espace principal ou, à défaut, ceux de celle qui est la plus en évidence ailleurs sur l'étiquette.

***B.01.505.** Si une mention ou une allégation figurant à la colonne 4 du tableau suivant l'article B.01.513 est faite dans l'annonce d'un aliment autre qu'une annonce radiophonique ou télévisée, les renseignements requis en vertu des critères mentionnés à la colonne 3 et, le cas échéant, les renseignements requis par l'alinéa B.01.503(1)c), à la fois :

- a) précèdent ou suivent, sans qu'aucun texte imprimé ou écrit ni aucun signe graphique ne soit intercalé, la mention ou l'allégation ne paraissant qu'une seule fois ou, si la mention ou l'allégation est répétée, celle qui est la plus en évidence;
- b) figurent en caractères d'une taille qui est au moins égale et aussi bien en vue que ceux de la mention ou de l'allégation ne paraissant qu'une seule fois ou, si la mention ou l'allégation est répétée, que ceux de celle qui est la plus en évidence.

***B.01.506.** (1) Si une mention ou une allégation figurant à la colonne 4 du tableau suivant l'article B.01.513 est faite dans une annonce radiophonique ou télévisée, les renseignements requis en vertu des critères mentionnés à la colonne 3 et, le cas échéant, les renseignements requis par l'alinéa B.01.503(1)c) figurent dans l'annonce, à l'exception des renseignements requis en vertu des critères mentionnés à l'alinéa a) de la colonne 3, à l'égard des sujets ci-après figurant à la colonne 1, qui peuvent être mentionnés sur l'étiquette de l'aliment :

- a) <<énergie réduite>> visé à l'article 3;
- b) <<teneur réduite en lipides>> visé à l'article 13;
- c) <<teneur réduite en acides gras saturés>> visé à l'article 20;
- d) <<teneur réduite en acides gras *trans*>> visé à l'article 23;
- e) <<teneur réduite en cholestérol>> visé à l'article 29;
- f) <<teneur réduite en sodium ou en sel>> visé à l'article 33;
- g) <<légèrement salé>> visé à l'article 36;
- h) <<teneur réduite en sucres>> visé à l'article 38;
- i) <<léger (énergie ou lipides)>> visé à l'article 45.

(2) Malgré le paragraphe (1), si la mention ou l'allégation est faite dans une annonce radiophonique ou télévisée par une personne autre que le fabricant de l'aliment ou une personne agissant sous ses ordres, les renseignements requis en vertu des critères mentionnés à l'alinéa a) de la colonne 3 du tableau suivant l'article B.01.513 à l'égard des sujets visés aux alinéas (1)a) à i) sont mentionnés dans l'annonce.

(3) Si les renseignements requis en vertu des critères mentionnés à la colonne 3 du tableau suivant l'article B.01.513 et les renseignements requis par l'alinéa B.01.503(1)c) sont mentionnés dans une annonce radiophonique ou dans la composante audio d'une annonce télévisée, ils précèdent ou suivent immédiatement la mention ou l'allégation.

(4) Dans le cas d'une annonce télévisée, les renseignements requis en vertu des critères mentionnés à la colonne 3 du tableau suivant l'article B.01.513 et, le cas échéant, les renseignements requis par l'alinéa B.01.503(1)c) sont communiqués, selon le cas :

- a) en mode audio, si la mention ou l'allégation fait partie uniquement de la composante audio de l'annonce ou à la fois des composantes audio et visuelle de celle-ci;
- b) en mode audio ou en mode visuel, si la mention ou l'allégation fait partie uniquement de la composante visuelle de l'annonce.

12-12-02

*** Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.**

(5) Les renseignements requis en vertu des critères mentionnés à la colonne 3 du tableau suivant l'article B.01.513 et les renseignements requis par l'alinéa B.01.503(1)c) qui sont communiqués en mode visuel dans une annonce télévisée, à la fois :

- a) paraissent en même temps et pendant au moins la même durée que la mention ou l'allégation;
- b) précèdent ou suivent, sans qu'aucun texte imprimé ou écrit ni aucun signe graphique ne soit intercalé, la mention ou l'allégation ne paraissant qu'une seule fois ou, si la mention ou l'allégation est répétée, celle qui est la plus en évidence;
- c) figurent en caractères d'une taille au moins égale et aussi bien en vue que ceux de la mention ou de l'allégation ne paraissant qu'une seule fois ou, si la mention ou l'allégation est répétée, que ceux de celle qui est la plus en évidence.

***B.01.507.** Est permise, sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment, toute déclaration, expresse ou implicite, selon laquelle l'aliment est conçu pour un régime à teneur réduite en énergie si une mention ou une allégation figurant à la colonne 4 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard de l'un des sujets ci-après figurant à la colonne 1 est faite sur l'étiquette ou dans l'annonce conformément à l'article B.01.503 :

- a) <<sans énergie>> visé à l'article 1;
- b) <<peu d'énergie>> visé à l'article 2;
- c) <<énergie réduite>> visé à l'article 3;
- d) <<moins d'énergie>> visé à l'article 4;
- e) <<sans sucres>> visé à l'article 37.

***B.01.508.** Est permise, sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment, toute déclaration, expresse ou implicite, selon laquelle l'aliment est conçu pour un régime à teneur réduite en sodium si une mention ou une allégation figurant à la colonne 4 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard de l'un des sujets ci-après figurant à la colonne 1 est faite sur l'étiquette ou dans l'annonce conformément à l'article B.01.503 :

- a) <<sans sodium ou sans sel>> visé à l'article 31;
- b) <<faible teneur en sodium ou en sel>> visé à l'article 32;
- c) <<teneur réduite en sodium ou en sel>> visé à l'article 33;
- d) <<moins de sodium ou de sel>> visé à l'article 34.

12-12-02

***B.01.509.** Est permise, sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment, la mention ou l'allégation <<non sucré>> si l'aliment répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 40 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet <<non additionné de sucres>> figurant à la colonne 1 et s'il ne contient aucun des édulcorants mentionnés à la colonne 1 du tableau IX de l'article B.16.100.

***B.01.510.** Toute mention ou toute allégation figurant à la colonne 4 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard des sujets ci-après figurant à la colonne 1, faite sur l'étiquette ou dans l'annonce de céréales à déjeuner avec du lait, est accompagnée d'une indication que la mention ou l'allégation est faite à l'égard de 30 g de céréales à déjeuner combinées avec 125 mL de lait :

- a) <<source de protéines>> visé à l'article 8;
- b) <<excellente source de protéines>> visé à l'article 9;
- c) <<plus de protéines>> visé à l'article 10.

***B.01.511.** (1) Sous réserve des paragraphes (2) à (4), il est entendu que toute mention ou toute allégation figurant à la colonne 4 du tableau suivant l'article B.01.513, faite sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment, ne peut être entrecoupée d'autres mots, chiffres, signes ou symboles, mais peut en être précédée ou suivie.

(2) Les mots <<très>>, <<ultra>> et <<extra>>, et tout autre mot, chiffre, signe ou symbole modifiant la nature de la mention ou de l'allégation, ne peuvent précéder ou suivre celle-ci.

(3) Toute mention ou toute allégation faite sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment qui n'a pas été transformé, formulé, reformulé ou autrement modifié afin de répondre aux critères mentionnés à la colonne 2 du tableau suivant l'article B.01.513 ne peut être accompagnée de la marque de l'aliment.

(4) Tout mot, chiffre, signe ou symbole qui précède ou suit la mention ou l'allégation visée au paragraphe (3) fait en sorte que la mention ou l'allégation caractérise tous les aliments du même type que l'aliment en cause et non seulement celui-ci en particulier.

*** Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.**

***B.01.512.** Si un aliment répond aux critères mentionnés à la colonne 2 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard de plusieurs sujets figurant à la colonne 1, la répétition de l'élément commun, dans les mentions ou les allégations figurant à la colonne 4 faites sur l'étiquette ou dans l'annonce de l'aliment, n'est pas nécessaire et les éléments dissemblables peuvent être unis au moyen d'une conjonction ou d'un signe de ponctuation, selon le cas.

Caractéristique organoleptique

***B.01.513.** (1) Est interdite, sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment, la mention ou l'allégation <<léger>> ou <<light>>, de même que toute mention ou toute allégation ayant la même consonance que celle-ci, à l'égard d'une caractéristique organoleptique de l'aliment, à moins que les conditions suivantes soient réunies :

12-12-02

- a) si la mention ou l'allégation <<léger>> ou <<light>> est faite sur l'étiquette d'un aliment, la caractéristique organoleptique, à la fois :
 - (i) précède ou suit, sans qu'aucun texte imprimé ou écrit ni aucun signe graphique ne soit intercalé :
 - (A) la mention ou l'allégation ne paraissant qu'une seule fois,
 - (B) si la mention ou l'allégation est répétée, celle qui est la plus en évidence sur l'espace principal ou, à défaut, celle qui est la plus en évidence ailleurs sur l'étiquette,
 - (ii) figure en caractères d'une taille qui est au moins égale et aussi bien en vue que :
 - (A) ceux de la mention ou de l'allégation ne paraissant qu'une seule fois,
 - (B) si la mention ou l'allégation est répétée, ceux de celle qui est la plus en évidence sur l'espace principal ou, à défaut, ceux de celle qui est la plus en évidence ailleurs sur l'étiquette;
- b) si la mention ou l'allégation <<léger>> ou <<light>> est faite dans l'annonce d'un aliment autre qu'une annonce radiophonique ou télévisée, la caractéristique organoleptique, à la fois :
 - (i) précède ou suit, sans qu'aucun texte imprimé ou écrit ni aucun signe graphique ne soit intercalé, la mention ou l'allégation ne paraissant qu'une seule fois ou, si une telle mention ou allégation est répétée, celle qui est la plus en évidence,
 - (ii) figure en caractères d'une taille qui est au moins égale et aussi bien en vue que ceux de la mention ou de l'allégation ne paraissant qu'une seule fois ou, si la mention ou l'allégation est répétée, que ceux de celle qui est la plus en évidence;
- c) si la mention ou l'allégation <<léger>> ou <<light>> est faite dans une annonce radiophonique ou dans la composante audio d'une annonce télévisée, la caractéristique organoleptique précède ou suit immédiatement la mention ou l'allégation;
- d) si la mention ou l'allégation <<léger>> ou <<light>> est faite dans la composante visuelle d'une annonce télévisée, la caractéristique organoleptique, à la fois :
 - (i) paraît en même temps et pendant la même durée que la mention ou l'allégation,
 - (ii) précède ou suit, sans qu'aucun texte imprimé ou écrit ni aucun signe graphique ne soit intercalé, la mention ou l'allégation ne paraissant qu'une seule fois ou, si la mention ou l'allégation est répétée, celle qui est la plus en évidence,
 - (iii) figure en caractères d'une taille au moins égale et aussi bien en vue que ceux de la mention ou de l'allégation ne paraissant qu'une seule fois ou, si la mention ou l'allégation est répétée, que ceux de celle qui est la plus en évidence.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas :

- a) à la mention ou à l'allégation anglaise <<light>> faite conformément au paragraphe 12(1) du *Règlement sur les produits de l'érable*;
- b) à la mention ou à l'allégation <<léger>> ou <<light>> faite à l'égard du rhum.

*** Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.**

TABLEAU

Article	Colonne 1 Sujet	Colonne 2 Critères – aliments	Colonne 3 Critères – étiquette ou annonce	Colonne 4 Mention ou allégation
1	Sans énergie	L'aliment fournit moins de 5 Calories ou 21 kilojoules par quantité de référence et par portion déterminée.		<<sans énergie>>, <<0 énergie>>, <<zéro énergie>>, <<aucune énergie>>, <<ne fournit pas d'énergie>>, <<sans Calories>>, <<0 Calorie>>, <<zéro Calorie>>, <<aucune Calorie>> ou <<ne fournit pas de Calories>>
2	Peu d'énergie	L'aliment fournit, selon le cas: a) au plus 40 Calories ou 167 kilojoules par quantité de référence et par portion déterminée, et par 50 g si la quantité de référence est 30 g ou 30 mL ou moins; b) au plus 120 Calories ou 500 kilojoules par 100 g, si l'aliment est un repas préemballé.		<<peu d'énergie>>, <<peu de Calories>>, <<faible valeur énergétique>>, <<pauvre en énergie>>, <<pauvre en Calories>>, <<fournit seulement (quantité) Calories par portion>>, <<fournit moins de (quantité) Calories par portion>>, <hypocalorique> ou <peu calorique>
3	Énergie réduite	(1) L'aliment présente, après transformation, reformulation ou autre modification, une diminution d'au moins 25 % de sa valeur énergétique, selon le cas : a) par quantité de référence, par rapport à l'aliment de référence similaire; b) par 100 g, par rapport à l'aliment de référence similaire, si l'aliment est un repas préemballé. (2) L'aliment de référence similaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 2 en regard du sujet <<peu d'énergie>> figurant à la colonne 1.	Les renseignements suivants sont mentionnés : a) l'aliment de référence similaire; b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent; c) la différence de valeur énergétique, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en Calories, par rapport à l'aliment de référence similaire.	<<énergie réduite>>, <<valeur énergétique réduite>>, <<moins d'énergie>>, <<plus faible valeur énergétique>>, <<plus pauvre en énergie>>, <<moins de Calories>> ou <<plus pauvre en Calories>>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Sujet	Critères – aliments	Critères – étiquette ou annonce	Mention ou allégation
4	Moins d'énergie	(1) La valeur énergétique de l'aliment est d'au moins 25 % inférieure, selon le cas : a) par quantité de référence, à celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire; b) par 100 g, à celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire, si l'aliment est un repas préemballé. (2) L'aliment de référence du même groupe alimentaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 2 en regard du sujet <<peu d'énergie>> figurant à la colonne 1.	Les renseignements suivants sont mentionnés : a) l'aliment de référence du même groupe alimentaire; b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent; c) la différence de valeur énergétique, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en Calories, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire.	<<moins d'énergie>>, <<plus faible valeur énergétique>>, <<plus pauvre en énergie>>, <<moins de Calories>> ou <<plus pauvre en Calories>>
5	Source d'énergie	L'aliment fournit au moins 100 Calories ou 420 kilojoules par quantité de référence et par portion déterminée.		<<source d'énergie>>, <<fournit de l'énergie>>, <<source de Calories>> ou <<fournit des Calories>>
6	Plus d'énergie	L'aliment fournit au moins 25 % plus d'énergie, soit au moins 100 Calories ou 420 kilojoules de plus, selon le cas : a) par quantité de référence, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou l'aliment de référence similaire; b) par 100 g, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou l'aliment de référence similaire, si l'aliment est un repas préemballé.	Les renseignements suivants sont mentionnés : a) l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou l'aliment de référence similaire; b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent;	<<plus de Calories>>, <<fournit plus de Calories>>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

Colonne 1		Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Sujet	Critères – aliments	Critères – étiquette ou annonce	Mention ou allégation
			c) la différence de valeur énergétique, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en Calories, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou l'aliment de référence similaire.	
7	Faible teneur en protéines	L'aliment contient, par 100 g, au plus 1 g de protéines.		<<faible teneur en protéines>>, <<pauvre en protéines>>, <<contient seulement (quantité) g de protéines par portion>> ou <<contient moins de (quantité) g de protéines par portion>>
8	Source de protéines	L'aliment a une cote protéique d'au moins 20, déterminée selon la méthode officielle FO-1 intitulée <i>Détermination de cote protéique</i> , du 15 octobre 1981, selon le cas : a) par ration quotidienne raisonnable; b) par 30 g, combiné avec 125 mL de lait, s'il s'agit de céréales à déjeuner.		<<source de protéines>>, <<contient des protéines>>, <<bonne source de protéines>> ou <<teneur élevée en protéines>>
9	Excellente source de protéines	L'aliment a une cote protéique d'au moins 40, déterminée selon la méthode officielle FO-1 intitulée <i>Détermination de cote protéique</i> , du 15 octobre 1981, selon le cas : a) par ration quotidienne raisonnable; b) par 30 g, combiné avec 125 mL de lait, s'il s'agit de céréales à déjeuner.		<<excellente source de protéines>>, <<très bonne source de protéines>>, <<teneur très élevée en protéines>> ou <<riche en protéines>>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

Colonne 1		Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Sujet	Critères – aliments	Critères – étiquette ou annonce	Mention ou allégation
10	Plus de protéines	L'aliment a, à la fois : a) une cote protéique d'au moins 20, déterminée selon la méthode officielle FO-1, intitulée <i>Détermination de cote protéique</i> du 15 octobre 1981, selon le cas : (i) par ration quotidienne raisonnable, (ii) par 30 g, combiné avec 125 mL de lait, s'il s'agit de céréales à déjeuner; b) une teneur en protéines supérieure d'au moins 25 %, soit au moins 7 g de plus, par ration quotidienne raisonnable par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou l'aliment de référence similaire.	Les renseignements suivants sont mentionnés : a) l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou l'aliment de référence similaire; b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent; c) la différence de teneur en protéines, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou l'aliment de référence similaire.	<<plus de protéines>>
11	Sans lipides	L'aliment contient, selon le cas : a) moins de 0,5 g de lipides par quantité de référence et par portion déterminée; b) moins de 0,5 g de lipides par portion déterminée, si l'aliment est un repas préemballé.		<<sans lipides>>, <<0 lipide>>, <<aucun lipide>>, <<ne contient pas de lipides>>, <<sans matières grasses>>, <<0 matière grasse>>, <<zéro matière grasse>>, <<aucune matière grasse>>, <<ne contient pas de matières grasses>>, <<sans gras>>, <<0 gras>>, <<zéro gras>>, <<aucun gras>>, <<ne contient pas de gras>>, <<sans graisses>>, <<0 graisse>>, <<zéro graisse>>, <<aucune graisse>> ou <<ne contient pas de graisses>>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Sujet	Critères – aliments	Critères – étiquette ou annonce	Mention ou allégation
12	Faible teneur en lipides	L'aliment contient, selon le cas : a) au plus 3 g de lipides par quantité de référence et par portion déterminée, et par 50 g si la quantité de référence est 30 g ou 30 mL ou moins; b) au plus 3 g de lipides par 100 g, 30 % ou moins de l'énergie provenant des lipides, si l'aliment est un repas préemballé.		<<faible teneur en lipides>>, <<pauvre en lipides>>, <<contient seulement (quantité) g de lipides par portion>>, <<contient moins de (quantité) g de lipides par portion>>, <<peu de lipides>>, <<faible teneur en matières grasses>>, <<pauvre en matières grasses>>, <<contient seulement (quantité) g de matières grasses par portion>>, <<contient moins de (quantité) g de matières grasses par portion>>, <<peu de matières grasses>>, <<faible teneur en gras>>, <<pauvre en gras>>, <<contient seulement (quantité) g de gras par portion>>, <<contient moins de (quantité) g de gras par portion>>, <<peu de gras>>, <<faible teneur en graisses>>, <<pauvre en graisses>>, <<contient seulement (quantité) g de graisses par portion>>, <<contient moins de (quantité) g de graisses par portion>> ou <<peu de graisses>>
13	Teneur réduite en lipides	(1) L'aliment présente, après transformation, formulation, reformulation ou autre modification, une diminution d'au moins 25 % de la teneur en lipides, selon le cas : a) par quantité de référence, par rapport à l'aliment de référence similaire; b) par 100 g, par rapport à l'aliment de référence similaire, si l'aliment est un repas préemballé.	Les renseignements suivants sont mentionnés : a) l'aliment de référence similaire; b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent;	<<teneur réduite en lipides>>, <<moins de lipides>>, <<teneur plus faible en lipides>>, <<plus pauvre en lipides>>, <<teneur réduite en matières grasses>>, <<moins de matières grasses>>, <<teneur plus faible en matières grasses>>, <<plus pauvre en matières grasses>>, <<teneur réduite en gras>>, <<moins de gras>>, <<teneur plus faible en gras>>, <<plus pauvre en gras>>, <<teneur réduite en graisses>>, <<moins de graisses>>, <<teneur plus faible en graisses>> ou <<plus pauvre en graisses>>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

Colonne 1		Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Sujet	Critères – aliments	Critères – étiquette ou annonce	Mention ou allégation
		(2) L'aliment de référence similaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 12 en regard du sujet <<faible teneur en lipides>> figurant à la colonne 1.	c) la différence de teneur en lipides, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence similaire.	
14	Moins de lipides	(1) La teneur en lipides de l'aliment est d'au moins 25 % inférieure, selon le cas : a) par quantité de référence, à celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire; b) par 100 g, à celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire, si l'aliment est un repas préemballé. (2) L'aliment de référence du même groupe alimentaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 12 en regard du sujet <<faible teneur en lipides>> figurant à la colonne 1.	Les renseignements suivants sont mentionnés : a) l'aliment de référence du même groupe alimentaire; b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent; c) la différence de teneur en lipides, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire.	<<moins de lipides>>, <<teneur plus faible en lipides>>, <<plus pauvre en lipides>>, <<moins de matières grasses>>, <<teneur plus faible en matières grasses>>, <<plus pauvre en matières grasses>>, <<moins de gras>>, <<teneur plus faible en gras>>, <<plus pauvre en gras>>, <<moins de graisses>>, <<teneur plus faible en graisses>> ou <<plus pauvre en graisses>>
15	100 % sans lipides	L'aliment, à la fois : a) contient moins de 0,5 g de lipides par 100 g; b) ne contient pas de lipides ajoutés; c) répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 11 en regard du sujet <<sans lipides>> figurant à la colonne 1.		<<100 % sans lipides>>, <<100 % sans matières grasses>>, <<100 % sans gras>> ou <<100 % sans graisses>>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

Article	Colonne 1 Sujet	Colonne 2 Critères – aliments	Colonne 3 Critères – étiquette ou annonce	Colonne 4 Mention ou allégation
16	(Pourcentage) sans lipides	L'aliment répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 12 en regard du sujet <<faible teneur en lipides>> figurant à la colonne 1.	L'une des mentions ou allégations ci-après est faite : <<faible teneur en lipides>>, <<faible teneur en matières grasses>>, <<faible teneur en gras>>, <<faible teneur en graisses>>, <<pauvre en lipides>>, <<pauvre en matières grasses>>, <<pauvre en gras>> ou <<pauvre en graisses>>	<<(pourcentage) sans lipides>>, <<(pourcentage) sans matières grasses>>, <<(pourcentage) sans gras>> ou <<(pourcentage) sans graisses>>
17	Non additionné de matières grasses	(1) Aucune graisse ou huile visée au titre 9, ni aucun beurre, ghee ou ingrédient additionné de graisse ou d'huile, de beurre ou de ghee n'a été ajouté à l'aliment. (2) L'aliment de référence similaire est additionné de graisse ou d'huile visée au titre 9, de beurre ou de ghee.		<<non additionné de matières grasses>>, <<sans matières grasses ajoutées>> ou <<aucune addition de matières grasses>>
18	Sans acides gras saturés	L'aliment contient, selon le cas : a) moins de 0,2 g d'acides gras saturés et moins de 0,2 g d'acides gras <i>trans</i> par quantité de référence et par portion déterminée; b) moins de 0,2 g d'acides gras saturés et moins de 0,2 g d'acides gras <i>trans</i> par portion déterminée si l'aliment est un repas préemballé.		<<sans acides gras saturés>>, <<0 acide gras saturé>>, <<zéro acide gras saturé>>, <<aucun acide gras saturé>>, <<ne contient pas d'acides gras saturés>>, <<sans lipides saturés>>, <<0 lipide saturé>>, <<zéro lipide saturé>>, <<aucun lipide saturé>>, <<ne contient pas de lipides saturés>>, <<sans gras saturés>>, <<0 gras saturé>>, <<zéro gras saturé>>, <<aucun gras saturé>>, <<ne contient pas de gras saturés>>, <<sans graisses saturées>>, <<0 graisse saturée>>, <<zéro graisse saturée>>, <<aucune graisse saturée>>, <<ne contient pas de graisses saturées>>, <<sans saturés>>, <<0 saturé>>, <<zéro saturé>>, <<aucun saturé>> ou <<ne contient pas de saturés>>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Sujet	Critères – aliments	Critères – étiquette ou annonce
19	Faible teneur en acides gras saturés	(1) La somme des acides gras saturés et des acides gras <i>trans</i> que contient l'aliment n'excède pas 2 g, selon le cas : a) par quantité de référence et par portion déterminée; b) par 100 g, si l'aliment est un repas préemballé. (2) L'aliment fournit au plus 15 % d'énergie provenant de la somme des acides gras saturés et des acides gras <i>trans</i> .	Mention ou allégation <<faible teneur en acides gras saturés>>, <<pauvre en acides gras saturés>>, <<contient seulement (quantité) g d'acides gras saturés par portion>>, <<contient moins de (quantité) g d'acides gras saturés par portion>>, <<peu d'acide gras saturés>>, <<faible teneur en lipides saturés>>, <<pauvre en lipides saturés>>, <<contient seulement (quantité) g de lipides saturés par portion>>, <<contient moins de (quantité) g de lipides saturés par portion>>, <<peu de lipides saturés>>, <<faible teneur en gras saturés>>, <<pauvre en gras saturés>>, <<contient seulement (quantité) g de gras saturés par portion>>, <<contient moins de (quantité) g de gras saturés par portion>>, <<peu de gras saturés>>, <<faible teneur en graisses saturées>>, <<pauvre en graisses saturées>>, <<contient seulement (quantité) g de graisses saturées par portion>>, <<contient moins de (quantité) g de graisses saturées par portion>>, <<peu de graisses saturées>>, <<faible teneur en saturés>>, <<pauvre en saturés>>, <<contient seulement (quantité) g de saturés par portion>>, <<contient moins de (quantité) g de saturés par portion>> ou <<peu de saturés>>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

Article	Colonne 1 Sujet	Colonne 2 Critères – aliments	Colonne 3 Critères – étiquette ou annonce	Colonne 4 Mention ou allégation
20	Teneur réduite en acides gras saturés	<p>(1) L'aliment présente, après transformation, formulation, reformulation ou autre modification, une diminution d'au moins 25 % de la teneur en acides gras saturés – sans augmentation de la teneur en acides gras <i>trans</i>, selon le cas :</p> <p>a) par quantité de référence, par rapport à l'aliment de référence similaire;</p> <p>b) par 100 g, par rapport à l'aliment de référence similaire, si l'aliment est un repas préemballé.</p> <p>(2) L'aliment de référence similaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 19 en regard du sujet <<faible teneur en acides gras saturés>> figurant à la colonne 1.</p>	<p>Les renseignements suivants sont mentionnés :</p> <p>a) l'aliment de référence similaire;</p> <p>b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent;</p> <p>c) la différence de teneur en acides gras saturés, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence similaire.</p>	<p><<teneur réduite en acides gras saturés>>, <<moins d'acides gras saturés>>, <<teneur plus faible en acides gras saturés>>, <<plus pauvre en acides gras saturés>>, <<teneur réduite en lipides saturés>>, <<moins de lipides saturés>>, <<teneur plus faible en lipides saturés>>, <<plus pauvre en lipides saturés>>, <<teneur réduite en gras saturés>>, <<moins de gras saturés>>, <<teneur plus faible en gras saturés>>, <<plus pauvre en gras saturés>>, <<teneur réduite en graisses saturées>>, <<moins de graisses saturées>>, <<teneur plus faible en graisses saturées>>, <<plus pauvre en graisses saturées>>, <<teneur réduite en saturés>>, <<moins de saturés>>, <<teneur plus faible en saturés>> ou <<plus pauvre en saturés>></p>
21	Moins d'acides gras saturés	<p>(1) La teneur en acides gras saturés de l'aliment est d'au moins 25 % inférieure et sa teneur en acides gras <i>trans</i> n'est pas supérieure, selon le cas :</p> <p>a) par quantité de référence, à celles de l'aliment de référence du même groupe alimentaire;</p> <p>b) par 100 g, à celles de l'aliment de référence du même groupe alimentaire, si l'aliment est un repas préemballé.</p> <p>(2) L'aliment de référence du même groupe alimentaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 19 en regard du sujet <<faible teneur en acides gras saturés>> figurant à la colonne 1.</p>	<p>Les renseignements suivants sont mentionnés :</p> <p>a) l'aliment de référence du même groupe alimentaire;</p> <p>b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent;</p> <p>c) la différence de teneur en acides gras saturés, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire.</p>	<p><<moins d'acides gras saturés>>, <<teneur plus faible en acides gras saturés>>, <<plus pauvre en acides gras saturés>>, <<moins de lipides saturés>>, <<teneur plus faible en lipides saturés>>, <<plus pauvre en lipides saturés>>, <<moins de gras saturés>>, <<teneur plus faible en gras saturés>>, <<plus pauvre en gras saturés>>, <<moins de graisses saturées>>, <<teneur plus faible en graisses saturées>>, <<plus pauvre en graisses saturées>>, <<teneur plus faible en saturés>> ou <<plus pauvre en saturés>></p>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

Article	Colonne 1 Sujet	Colonne 2 Critères – aliments	Colonne 3 Critères – étiquette ou annonce	Colonne 4 Mention ou allégation
22	Sans acides gras <i>trans</i>	L'aliment, à la fois : a) contient moins de 0,2 g d'acides gras <i>trans</i> , selon le cas : (i) par quantité de référence et par portion déterminée, (ii) par portion déterminée si l'aliment est un repas préemballé; b) répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 19 en regard du sujet <<faible teneur en acides gras saturés>> figurant à la colonne 1.		<<sans acides gras trans>>, <<0 acide gras trans>>, <<zéro acide gras trans>>, <<aucun acide gras trans>>, <<ne contient pas d'acides gras trans>>, <<sans lipides gras trans>>, <<0 lipide trans>>, <<zéro lipide trans>>, <<aucun lipide trans>>, <<ne contient pas de lipides gras trans>>, <<sans gras trans>>, <<0 gras trans>>, <<zéro gras trans>>, <<aucun gras trans>>, <<ne contient pas de gras trans>>, <<sans graisses trans>>, <<0 graisse trans>>, <<zéro graisse trans>>, <<aucune graisse trans>>, <<ne contient pas de graisses trans>>, <<sans trans>>, <<0 trans>>, <<zéro trans>>, <<aucun trans>> ou <<ne contient pas de trans>>
23	Teneur réduite en acides gras <i>trans</i>	(1) L'aliment présente, après transformation, reformulation ou autre modification, une diminution d'au moins 25 % de la teneur en acides gras <i>trans</i> – sans augmentation de la teneur en acides gras saturés, selon le cas : a) par quantité de référence, par rapport à l'aliment de référence similaire; b) par 100 g, par rapport à l'aliment de référence similaire, si l'aliment est un repas préemballé. (2) L'aliment de référence similaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 19 en regard du sujet <<faible teneur en acides gras saturés>> figurant à la colonne 1.	Les renseignements suivants sont mentionnés : a) l'aliment de référence similaire; b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent; c) la différence de teneur en acides gras <i>trans</i> , par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence similaire.	<<teneur réduite en acides gras trans>>, <<moins d'acides gras trans>>, <<teneur plus faible en acides gras trans>>, <<plus pauvre en acides gras trans>>, <<teneur réduite en lipides trans>>, <<moins de lipides trans>>, <<teneur plus faible en lipides trans>>, <<plus pauvre en lipides trans>>, <<teneur réduite en gras trans>>, <<moins de gras trans>>, <<teneur plus faible en gras trans>>, <<plus pauvre en gras trans>>, <<teneur réduite en graisses trans>>, <<moins de graisses trans>>, <<teneur plus faible en graisses trans>>, <<plus pauvre en graisses trans>>, <<teneur réduite en trans>>, <<moins de trans>>, <<teneur plus faible en trans>> ou <<plus pauvre en trans>>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Sujet	Critères – aliments	Critères – étiquette ou annonce	Mention ou allégation
24	Moins d'acides gras <i>trans</i>	(1) La teneur en acides gras <i>trans</i> de l'aliment est d'au moins 25 % inférieure et sa teneur en acides gras saturés n'est pas supérieure, selon le cas : a) par quantité de référence, à celles de l'aliment de référence du même groupe alimentaire; b) par 100 g, à celles de l'aliment de référence du même groupe alimentaire, si l'aliment est un repas préemballé. (2) L'aliment de référence du même groupe alimentaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 19 en regard du sujet <<faible teneur en acides gras saturés>> figurant à la colonne 1.	Les renseignements suivants sont mentionnés : a) l'aliment de référence du même groupe alimentaire; b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent; c) la différence de teneur en acides gras <i>trans</i> , par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire.	<<moins d'acides gras <i>trans</i> >>, <<teneur plus faible en acides gras <i>trans</i> >>, <<plus pauvre en acides gras <i>trans</i> >>, <<moins de lipides <i>trans</i> >>, <<teneur plus faible en lipides <i>trans</i> >>, <<plus pauvre en lipides <i>trans</i> >>, <<teneur plus faible en gras <i>trans</i> >>, <<plus pauvre en gras <i>trans</i> >>, <<moins de graisses <i>trans</i> >>, <<teneur plus faible en graisses <i>trans</i> >>, <<plus pauvre en graisses <i>trans</i> >>, <<teneur plus faible en <i>trans</i> >> ou <<plus pauvre en <i>trans</i> >>
25	Source d'acides gras polyinsaturés oméga-3	L'aliment contient, selon le cas : a) au moins 0,3 g d'acides gras polyinsaturés oméga-3 par quantité de référence et par portion déterminée; b) au moins 0,3 g d'acides gras polyinsaturés oméga-3 par 100 g si l'aliment est un repas préemballé.		<<source d'acides gras polyinsaturés oméga-3>>, <<contient des acides gras polyinsaturés oméga-3>>, <<source de lipides polyinsaturés oméga-3>>, <<contient des lipides polyinsaturés oméga-3>>, <<source de gras polyinsaturés oméga-3>>, <<contient des gras polyinsaturés oméga-3>>, <<source de graisses polyinsaturées oméga-3>>, <<contient des graisses polyinsaturées oméga-3>>, <<source de polyinsaturés oméga-3>> ou <<contient des polyinsaturés oméga-3>>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

Article	Colonne 1 Sujet	Colonne 2 Critères – aliments	Colonne 3 Critères – étiquette ou annonce	Colonne 4 Mention ou allégation
26	Source d'acides gras polyinsaturés oméga-6	L'aliment contient, selon le cas : a) au moins 2 g d'acides gras polyinsaturés oméga-6 par quantité de référence et par portion déterminée; b) au moins 2 g d'acides gras polyinsaturés oméga-6 par 100 g, si l'aliment est un repas préemballé.		<<source d'acides gras polyinsaturés oméga-6>>, <<contient des acides gras polyinsaturés oméga-6>>, <<source de lipides polyinsaturés oméga-6>>, <<contient des lipides polyinsaturés oméga-6>>, <<source de gras polyinsaturés oméga-6>>, <<contient des gras polyinsaturés oméga-6>>, <<source de graisses polyinsaturées oméga-6>>, <<contient des graisses polyinsaturées oméga-6>>, <<source de polyinsaturés oméga-6>> ou <<contient des polyinsaturés oméga-6>>
27	Sans cholestérol	L'aliment, à la fois : a) contient moins de 2 mg de cholestérol, selon le cas : (i) par quantité de référence et par portion déterminée, (ii) par portion déterminée, si l'aliment est un repas préemballé; b) répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 19 en regard du sujet <<faible teneur en acides gras saturés>> figurant à la colonne 1.		<<sans cholestérol>>, <<0 cholestérol>>, <<zéro cholestérol>>, <<aucun cholestérol>> ou <<ne contient pas de cholestérol>>
28	Faible teneur en cholestérol	L'aliment, à la fois : a) contient au plus 20 mg de cholestérol, selon le cas : (i) par quantité de référence et par portion déterminée, et par 50 g si la quantité de référence est 30 g ou 30 mL ou moins, (ii) par 100 g, si l'aliment est un repas préemballé; b) répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 19 en regard du sujet <<faible teneur en acides gras saturés>> figurant à la colonne 1.		<<faible teneur en cholestérol>>, <<pauvre en cholestérol>>, <<contient seulement (quantité) mg de cholestérol par portion>>, <<contient moins de (quantité) mg de cholestérol par portion>> ou <<peu de cholestérol>>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Sujet	Critères – aliments	Critères – étiquette ou annonce	Mention ou allégation
29	Teneur réduite en cholestérol	<p>(1) L'aliment présente, après transformation, formulation, reformulation ou autre modification, une diminution d'au moins 25 % de la teneur en cholestérol, selon le cas :</p> <p>a) par quantité de référence, par rapport à l'aliment de référence similaire;</p> <p>b) par 100 g, par rapport à l'aliment de référence similaire, si l'aliment est un repas préemballé.</p> <p>(2) L'aliment de référence similaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 28 en regard du sujet <<faible teneur en cholestérol>> figurant à la colonne 1.</p> <p>(3) L'aliment répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 19 en regard du sujet <<faible teneur en acides gras saturés>> figurant à la colonne 1.</p>	<p>Les renseignements suivants sont mentionnés :</p> <p>a) l'aliment de référence similaire;</p> <p>b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent;</p> <p>c) la différence de teneur en cholestérol, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en milligrammes, par rapport à l'aliment de référence similaire.</p>	<p><<teneur réduite en cholestérol>>, <<moins de cholestérol>>, <<teneur plus faible en cholestérol>> ou <<plus pauvre en cholestérol>></p>
30	Moins de cholestérol	<p>(1) La teneur en cholestérol de l'aliment est d'au moins 25 % inférieure, selon le cas :</p> <p>a) par quantité de référence, à celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire;</p> <p>b) par 100 g, à celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire, si l'aliment est un repas préemballé.</p> <p>(2) L'aliment de référence du même groupe alimentaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 28 en regard du sujet <<faible teneur en cholestérol>> figurant à la colonne 1.</p>	<p>Les renseignements suivants sont mentionnés :</p> <p>a) l'aliment de référence du même groupe alimentaire;</p> <p>b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent;</p>	<p><<moins de cholestérol>>, <<teneur plus faible en cholestérol>> ou <<plus pauvre en cholestérol>></p>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

Colonne 1		Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Sujet	Critères – aliments	Critères – étiquette ou annonce	Mention ou allégation
		(3) L'aliment répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 19 en regard du sujet <<faible teneur en acides gras saturés>> figurant à la colonne 1.	c) la différence de teneur en cholestérol, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en milligrammes, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire.	
31	Sans sodium ou sans sel	L'aliment contient, selon le cas : a) moins de 5 mg de sodium par quantité de référence et par portion déterminée; b) moins de 5 mg de sodium par portion déterminée, si l'aliment est un repas préemballé.		<<sans sodium>>, <<0 sodium>>, <<zéro sodium>>, <<aucun sodium>>, <<ne contient pas de sodium>>, <<sans sel>>, <<0 sel>>, <<zéro sel>>, <<aucun sel>> ou <<ne contient pas de sel>>
32	Faible teneur en sodium ou en sel	L'aliment contient, selon le cas : a) au plus 140 mg de sodium par quantité de référence et par portion déterminée, et par 50 g si la quantité de référence est 30 g ou 30 mL ou moins; b) au plus 140 mg de sodium par 100 g, si l'aliment est un repas préemballé.		<<faible teneur en sodium>>, <<pauvre en sodium>>, <<contient seulement (quantité) mg de sodium par portion>>, <<contient moins de (quantité) mg de sodium par portion>>, <<peu de sodium>>, <<hyposodique>>, <<faible teneur en sel>>, <<pauvre en sel>>, <<contient seulement (quantité) mg de sel par portion>>, <<contient moins de (quantité) mg de sel par portion>>, <<peu de sel>> ou <<peu salé>>
33	Teneur réduite en sodium ou en sel	(1) L'aliment présente, après transformation, reformulation, ou autre modification, une diminution d'au moins 25 % de la teneur en sodium, selon le cas :	Les renseignements suivants sont mentionnés : a) l'aliment de référence similaire;	<<teneur réduite en sodium>>, <<moins de sodium>>, <<teneur plus faible en sodium>>, <<plus pauvre en sodium>>, <<teneur réduite en sel>>, <<moins de sel>>, <<moins salé>>, <<teneur plus faible en sel>> ou <<plus pauvre en sel>>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

Colonne 1		Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Sujet	Critères – aliments	Critères – étiquette ou annonce	Mention ou allégation
		<p>a) par quantité de référence, par rapport à l'aliment de référence similaire;</p> <p>b) par 100 g, par rapport à l'aliment de référence similaire, si l'aliment est un repas préemballé.</p> <p>(2) L'aliment de référence similaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 32 en regard du sujet <<faible teneur en sodium ou en sel>> figurant à la colonne 1.</p>	<p>b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent;</p> <p>c) la différence de teneur en sodium, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en milligrammes, par rapport à l'aliment de référence similaire.</p>	
34	Moins de sodium ou de sel	<p>(1) La teneur en sodium de l'aliment est d'au moins 25 % inférieure, selon le cas :</p> <p>a) par quantité de référence, à celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire;</p> <p>b) par 100 g, à celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire, si l'aliment est un repas préemballé.</p> <p>(2) L'aliment de référence du même groupe alimentaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 32 en regard du sujet <<faible teneur en sodium ou en sel>> figurant à la colonne 1.</p>	<p>Les renseignements suivants sont mentionnés :</p> <p>a) l'aliment de référence du même groupe alimentaire;</p> <p>b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent;</p> <p>c) la différence de teneur en sodium, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en milligrammes, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire.</p>	<p><<moins de sodium>>, <<teneur plus faible en sodium>>, <<plus pauvre en sodium>>, <<moins de sel>>, <<moins salé>>, <<teneur plus faible en sel>> ou <<plus pauvre en sel>></p>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Sujet	Critères – aliments	Critères – étiquette ou annonce	Mention ou allégation
35	Non additionné de sel ou de sodium	(1) L'aliment ne contient aucun sel ajouté, aucun autre sel de sodium ni ingrédient contenant du sodium et ayant le même effet que du sel ajouté. (2) L'aliment de référence similaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 32 en regard du sujet <<faible teneur en sodium ou en sel>> figurant à la colonne 1, et contient du sel ajouté ou d'autres sels de sodium.		<<non additionné de sel>>, <<sans sel ajouté>>, <<aucune addition de sel>>, <<non salé>>, <<aucun sel ajouté>>, <<non additionné de sodium>>, <<sans sodium ajouté>>, <<aucune addition de sodium>> ou <<aucun sodium ajouté>>
36	Légèrement salé	(1) L'aliment présente une diminution d'au moins 50 % de la teneur en sodium ajouté par rapport à l'aliment de référence similaire. (2) L'aliment de référence similaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 32 en regard du sujet <<faible teneur en sodium ou en sel>> figurant à la colonne 1.	Les renseignements suivants sont mentionnés : a) l'aliment de référence similaire; b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent; c) la différence de teneur en sodium, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en milligrammes, par rapport à l'aliment de référence similaire.	<<légèrement salé>> ou <<salé légèrement>>
37	Sans sucres	L'aliment, à la fois : a) contient moins de 0,5 g de sucres par quantité de référence et par portion déterminée; b) à l'exception de la gomme à mâcher, répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 1 en regard du sujet <<,sans énergie>> figurant à la colonne 1.		<<sans sucre>>, <<0 sucre>>, <<zéro sucre>>, <<aucun sucre>> ou <<ne contient pas de sucre>>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Sujet	Critères – aliments	Critères – étiquette ou annonce	Mention ou allégation
38	Teneur réduite en sucres	La teneur en sucres de l'aliment, après transformation, formulation, reformulation ou autre modification, est inférieure d'au moins 25 %, soit d'au moins 5 g, selon le cas : a) par quantité de référence, par rapport à l'aliment de référence similaire; b) par 100 g, par rapport à l'aliment de référence similaire, si l'aliment est un repas préemballé.	Les renseignements suivants sont mentionnés : a) l'aliment de référence similaire; b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent; c) la différence de teneur en sucres, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence similaire.	<<teneur réduite en sucre>>, <<moins de sucre>>, <<moins sucré>>, <<teneur plus faible en sucre>> ou <<plus pauvre en sucre>>
39	Moins de sucres	La teneur en sucres de l'aliment est inférieure d'au moins 25 %, soit d'au moins 5 g, selon le cas : a) par quantité de référence, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire; b) par 100 g, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire, si l'aliment est un repas préemballé.	Les renseignements suivants sont mentionnés : a) l'aliment de référence du même groupe alimentaire; b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent; c) la différence de teneur en sucres, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire.	<<moins de sucre>>, <<moins sucré>>, <<teneur plus faible en sucre>> ou <<plus pauvre en sucre>>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Sujet	Critères – aliments	Critères – étiquette ou annonce	Mention ou allégation
40	Non additionné de sucres	(1) L'aliment ne contient aucun sucre ajouté, aucun ingrédient additionné de sucres, ni aucun ingrédient contenant des sucres ayant un pouvoir édulcorant. (2) Pas d'augmentation délibérée de la teneur en sucres par d'autres moyens; l'augmentation peut toutefois résulter d'un traitement effectué à d'autres fins. (3) L'aliment de référence similaire contient des sucres ajoutés.		<<non additionné de sucre>>, <<sans sucre ajouté>> ou <<aucune addition de sucre>>
41	Source de fibres	(1) L'aliment contient au moins 2 g, selon le cas : a) de fibres par quantité de référence et par portion déterminée lorsque ni le type ni l'origine des fibres ne sont précisés dans la mention ou l'allégation; b) de fibres de chaque type ou origine précisé, par quantité de référence et par portion déterminée, lorsque le type ou l'origine des fibres est précisé dans la mention ou l'allégation. (2) L'aliment contient au moins un ingrédient qui répond à l'un des critères mentionnés au paragraphe (1), si l'aliment est un repas préemballé.		<<source de fibres>>, <<contient des fibres>>, <<source de fibres alimentaires>>, <<contient des fibres alimentaires>>, <<source de fibres (désignation du type de fibres)>>, <<contient des fibres (désignation du type de fibres)>>, <<source de fibres (désignation de l'origine des fibres)>> ou <<contient des fibres (désignation de l'origine des fibres)>>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Sujet	Critères – aliments	Critères – étiquette ou annonce	Mention ou allégation
42	Source élevée de fibres	<p>(1) L'aliment contient au moins 4 g, selon le cas :</p> <p>a) de fibres par quantité de référence et par portion déterminée lorsque ni le type ni l'origine des fibres ne sont précisés dans la mention ou l'allégation;</p> <p>b) de fibres de chaque type ou origine précisé, par quantité de référence et par portion déterminée, lorsque le type ou l'origine des fibres est précisé dans la mention ou l'allégation.</p> <p>(2) L'aliment contient au moins un ingrédient qui répond à l'un des critères mentionnés au paragraphe (1), si l'aliment est un repas préemballé.</p>		<p><<source élevée de fibres>>, <<teneur élevée en fibres>>, <<source élevée de fibres alimentaires>>, <<teneur élevée en fibres alimentaires>>, <<source élevée de fibres (désignation du type de fibres)>>, <<teneur élevée en fibres (désignation du type de fibres)>>, <<source élevée de fibres (désignation de l'origine des fibres)>> ou <<teneur élevée en fibres (désignation de l'origine des fibres)>></p>
43	Source très élevée de fibres	<p>(1) L'aliment contient au moins 6 g, selon le cas :</p> <p>a) de fibres par quantité de référence et par portion déterminée lorsque ni le type ni l'origine des fibres ne sont précisés dans la mention ou l'allégation;</p> <p>b) de fibres de chaque type ou origine précisé, par quantité de référence et par portion déterminée, lorsque le type ou l'origine des fibres est précisé dans la mention ou l'allégation.</p> <p>(2) L'aliment contient au moins un ingrédient qui répond à l'un des critères mentionnés au paragraphe (1), si l'aliment est un repas préemballé.</p>		<p><<source très élevée de fibres>>, <<teneur très élevée en fibres>>, <<riche en fibres>>, <<source très élevée de fibres (désignation du type de fibres)>>, <<teneur très élevée en fibres (désignation du type de fibres)>>, <<riche en fibres (désignation du type de fibres)>>, <<source très élevée de fibres (désignation de l'origine des fibres)>>, <<teneur très élevée en fibres (désignation de l'origine des fibres)>>, <<riche en fibres (désignation de l'origine des fibres)>>, <<source très élevée de fibres alimentaires>>, <<teneur très élevée en fibres alimentaires>> ou <<riche en fibres alimentaires>></p>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Sujet	Critères – aliments	Critères – étiquette ou annonce	Mention ou allégation
44	Plus de fibres	<p>(1) La teneur en fibres de l'aliment, lorsque le type ou l'origine des fibres ne sont pas précisés dans la mention ou l'allégation, ou, dans le cas contraire, la teneur en fibres de chaque type ou origine de fibres précisé, est supérieure d'au moins 25 %, soit d'au moins 1 g, selon le cas :</p> <p>a) par quantité de référence, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou à l'aliment de référence similaire;</p> <p>b) par 100 g, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou à l'aliment de référence similaire, si l'aliment est un repas préemballé.</p> <p>(2) L'aliment contient, selon le cas :</p> <p>a) au moins 2 g de fibres par quantité de référence et par portion déterminée, lorsque ni le type ni l'origine des fibres ne sont précisés dans la mention ou l'allégation, ou au moins 2 g de fibres de chaque type ou origine précisé par quantité de référence et par portion déterminée, lorsque le type ou l'origine des fibres est précisé dans la mention ou l'allégation;</p> <p>b) au moins un ingrédient qui répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 41 en regard du sujet <<source de fibres>> figurant à la colonne 1, si l'aliment est un repas préemballé.</p>	<p>Les renseignements suivants sont mentionnés :</p> <p>a) l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou l'aliment de référence similaire;</p> <p>b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent;</p> <p>c) la différence de teneur en fibres, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou à l'aliment de référence similaire.</p>	<p><<plus de fibres>>, <<teneur plus élevée en fibres>>, <<plus de fibres (désignation du type de fibres)>>, <<teneur plus élevée en fibres (désignation du type de fibres)>>, <<plus de fibres (désignation de l'origine des fibres)>>, <<teneur plus élevée en fibres (désignation de l'origine des fibres)>>, <<plus de fibres alimentaires >> ou <<teneur plus élevée en fibres alimentaires>></p>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Article	Sujet	Critères – aliments	Critères – étiquette ou annonce	Mention ou allégation
45	Léger (énergie ou lipides)	L'aliment répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'un ou l'autre des articles suivants : a) l'article 3 en regard du sujet <<énergie réduite>> figurant à la colonne 1; b) l'article 13 en regard du sujet <<teneur réduite en lipides>> figurant à la colonne 1.	Les renseignements suivants sont mentionnés: a) l'aliment de référence similaire; b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent; c) la différence de valeur énergétique ou de teneur en lipides, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction, en Calories ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence similaire.	<<léger>> ou <<allégé>>
46	Maigre	L'aliment, à la fois : a) est une viande ou une volaille qui n'est pas hachée, un animal marin, un animal d'eau douce ou un produit de l'un de ces aliments; b) contient au plus 10 % de matières grasses.		<<maigre>>
47	Extra maigre	L'aliment, à la fois : a) est une viande ou une volaille qui n'est pas hachée, un animal marin, un animal d'eau douce ou un produit de l'un de ces aliments; b) contient au plus 7,5 % de matières grasses.		<<extra maigre>>

B.01.514 à B.01.599 réservés.

*** Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.**

Allégations relatives à la santé

Langues

***B.01.600.** Toute mention ou allégation mentionnée à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603 faite sur l'étiquette d'un aliment figure :

- a) soit en français et en anglais;
- b) soit dans l'une de ces langues, si, conformément aux paragraphes B.01.012(3) ou (7), les renseignements devant être indiqués sur l'étiquette de l'aliment aux termes du présent règlement peuvent l'être uniquement dans la langue en cause et qu'ils y figurent dans celle-ci.

Mentions ou allégations

***B.01.601.** (1) L'aliment dont l'étiquette ou l'annonce comporte une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603 est exempté de l'application des dispositions de la Loi et de ses règlements relatives aux drogues et des paragraphes 3(1) et (2) de la Loi, si les conditions suivantes sont réunies :

- a) il répond aux critères applicables mentionnés à la colonne 2;
- b) son étiquette ou annonce répond aux critères applicables mentionnés à la colonne 3;
- c) il n'est :
 - (i) ni destiné exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans,
 - (ii) ni un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à l'aliment qui satisfait à la définition de <<drogue>>, à l'article 2 de la Loi, pour une raison autre que la présence, sur son étiquette ou annonce, d'une mention ou allégation visée à ce paragraphe.

(3) Le paragraphe (1) s'applique même si le terme <<lipides>> est substitué au terme <<graisses>> dans la version française de la mention ou de l'allégation.

12-12-02

***B.01.602.** (1) Les renseignements requis en vertu des critères mentionnés à la colonne 3 du tableau suivant l'article B.01.603 qui figurent dans l'annonce d'un aliment qui n'est pas un produit préemballé ou dans l'annonce d'un produit préemballé faite par une personne autre que le fabricant du produit ou une personne agissant sous ses ordres répondent aux critères suivants :

- a) dans le cas d'une annonce autre qu'une annonce radiophonique ou télévisée :
 - (i) d'une part, ils précèdent ou suivent, sans qu'aucun texte imprimé ou écrit ni aucun signe graphique ne soit intercalé, la mention ou allégation figurant à la colonne 1 ne paraissant qu'une seule fois ou, si la mention ou l'allégation est répétée, celle qui est la plus en évidence,
 - (ii) d'autre part, ils figurent en caractères d'une taille qui est au moins égale et aussi bien en vue que ceux de la mention ou de l'allégation ne paraissant qu'une seule fois ou, si la mention ou l'allégation est répétée, que ceux de celle qui est la plus en évidence;
- b) dans le cas d'une annonce radiophonique ou de la composante audio d'une annonce télévisée, ils précèdent ou suivent immédiatement la mention ou l'allégation figurant à la colonne 1;
- c) dans le cas d'une annonce télévisée, ils sont communiqués :
 - (i) en mode audio, si la mention ou l'allégation figurant à la colonne 1 fait partie uniquement de la composante audio de l'annonce ou, à la fois, des composantes audio et visuelle de celle-ci,
 - (ii) en mode audio ou en mode visuel, si la mention ou l'allégation figurant à la colonne 1 fait partie uniquement de la composante visuelle de l'annonce.

(2) Les renseignements qui sont communiqués en mode visuel dans une annonce télévisée conformément au sous-alinéa (1)c(ii), à la fois :

- a) paraissent en même temps et pendant au moins la même durée que la mention ou l'allégation;
- b) précèdent ou suivent, sans qu'aucun texte imprimé ou écrit ni aucun signe graphique ne soit intercalé, la mention ou allégation ne paraissant qu'une seule fois ou, si la mention ou l'allégation est répétée, celle qui est la plus en évidence;
- c) figurent en caractères d'une taille au moins égale et aussi bien en vue que ceux de la mention ou allégation ne paraissant qu'une seule fois ou, si la mention ou l'allégation est répétée, que ceux de celle qui est la plus en évidence.

*** Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.**

12-12-02 | ***B.01.603.** Il est entendu que toute mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant le présent article, faite sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment, ne peut être entrecoupée d'autres mots, chiffres, signes ou symboles, mais peut en être précédée ou suivie.

TABLEAU

Article	Colonne 1 Mention ou allégation	Colonne 2 Critères – aliments	Colonne 3 Critères – étiquette ou annonce
1	<p>(1) <<Une alimentation saine comprenant des aliments à teneur élevée en potassium et pauvres en sodium peut réduire le risque d'hypertension, facteur de risque d'accident cérébrovasculaire et de maladie du coeur. (Nom de l'aliment) ne contient pas de sodium.>></p> <p>(2) <<Une alimentation saine comprenant des aliments à teneur élevée en potassium et pauvres en sodium peut réduire le risque d'hypertension, facteur de risque d'accident cérébrovasculaire et de maladie du coeur. (Nom de l'aliment) est pauvre en sodium.>></p> <p>(3) <<Une alimentation saine comprenant des aliments à teneur élevée en potassium et pauvres en sodium peut réduire le risque d'hypertension, facteur de risque d'accident cérébrovasculaire et de maladie du coeur. (Nom de l'aliment) est une bonne source de potassium et ne contient pas de sodium.>></p> <p>(4) <<Une alimentation saine comprenant des aliments à teneur élevée en potassium et pauvres en sodium peut réduire le risque d'hypertension, facteur de risque d'accident cérébrovasculaire et de maladie du coeur. (Nom de l'aliment) est une bonne source de potassium et est pauvre en sodium.>></p>	<p>L'aliment :</p> <p>a) autre qu'un légume ou un fruit, ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 2 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet <<peu d'énergie>> visé à la colonne 1;</p> <p>b) contient au moins 10 % de l'apport nutritionnel recommandé pondéré d'une vitamine ou d'un minéral nutritif, selon le cas :</p> <p>(i) par quantité de référence et portion déterminée,</p> <p>(ii) par portion déterminée, si l'aliment est un repas préemballé;</p> <p>c) répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 19 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet <<faible teneur en acides gras saturés>> visé à la colonne 1;</p> <p>d) contient au plus 0,5 % d'alcool;</p> <p>e) dont l'étiquette ou l'annonce comporte les mentions ou allégations (1), (3) ou (5) figurant à la colonne 1 du présent article, répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 31 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet <<sans sodium ou sans sel>> visé à la colonne 1;</p> <p>f) dont l'étiquette ou l'annonce comporte les mentions ou allégations (2), (4) ou (6) figurant à la colonne 1 du présent article, répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 32 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet <<faible teneur en sodium ou en sel>> visé à la colonne 1;</p>	<p>(1) Si la mention ou l'allégation figure sur l'étiquette d'un produit préemballé ou encore dans l'annonce d'un tel produit faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres, le tableau de la valeur nutritive indique la teneur en potassium, conformément au paragraphe B.01.402(2).</p> <p>(2) Si la mention ou l'allégation figure sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment qui n'est pas un produit préemballé ou dans l'annonce d'un produit préemballé faite par une personne autre que le fabricant du produit ou une personne agissant sous ses ordres, l'étiquette ou l'annonce indique la teneur en sodium et en potassium par portion déterminée et, le cas échéant, conformément à l'article B.01.602.</p>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3
Article	Mention ou allégation	Critères – aliments	Critères – étiquette ou annonce
	<p>(5) <<Une alimentation saine comprenant des aliments à teneur élevée en potassium et pauvres en sodium peut réduire le risque d'hypertension, facteur de risque d'accident cérébrovasculaire et de maladie du coeur. (Nom de l'aliment) est une source élevée de potassium et ne contient pas de sodium.>></p> <p>(6) <<Une alimentation saine comprenant des aliments à teneur élevée en potassium et pauvres en sodium peut réduire le risque d'hypertension, facteur de risque d'accident cérébrovasculaire et de maladie du coeur. (Nom de l'aliment) a une teneur élevée en potassium et est pauvre en sodium.>></p>	<p>g) dont l'étiquette ou l'annonce comporte les mentions ou allégations (3), (4), (5) ou (6) figurant à la colonne 1 du présent article, contient 350 mg ou plus de potassium, selon le cas :</p> <p>(i) par quantité de référence et portion déterminée,</p> <p>(ii) par portion déterminée, si l'aliment est un repas préemballé.</p>	
2	<p>(1) <<Une alimentation saine comprenant une quantité adéquate de calcium et de vitamine D et une activité physique régulière favorisent la formation d'os solides et peuvent réduire le risque d'ostéoporose. (Nom de l'aliment) est une bonne source de calcium.>></p> <p>(2) <<Une alimentation saine comprenant une quantité adéquate de calcium et de vitamine D et une activité physique régulière favorisent la formation d'os solides et peuvent réduire le risque d'ostéoporose. (Nom de l'aliment) est une source élevée de calcium.>></p> <p>(3) <<Une alimentation saine comprenant une quantité adéquate de calcium et de vitamine D et une activité physique régulière favorisent la formation d'os solides et peuvent réduire le risque d'ostéoporose. (Nom de l'aliment) est une excellente source de calcium.>></p>	<p>L'aliment :</p> <p>a) autre qu'un légume ou un fruit, ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 2 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet <<peu d'énergie>> visé à la colonne 1;</p> <p>b) ne contient pas plus de phosphore, à l'exclusion de celui qui est fourni par le phytate, que de calcium;</p> <p>c) contient au plus 0,5 % d'alcool;</p> <p>d) dont l'étiquette ou l'annonce comporte les mentions ou allégations (1) ou (2) figurant à la colonne 1 du présent article, contient, selon le cas :</p> <p>(i) 200 mg ou plus de calcium par quantité de référence et par portion déterminée,</p> <p>(ii) 300 mg ou plus de calcium par portion déterminée, si l'aliment est un repas préemballé;</p> <p>e) dont l'étiquette ou l'annonce comporte les mentions ou allégations (3), (4), (5) ou (6) figurant à la colonne 1 du présent article, contient, selon le cas :</p>	<p>(1) Si la mention ou l'allégation figure sur l'étiquette d'un produit préemballé ou encore dans l'annonce d'un tel produit faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres, le tableau de la valeur nutritive indique la teneur en vitamine D et en phosphore, conformément au paragraphe B.01.402(2).</p> <p>(2) Si la mention ou l'allégation figure sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment qui n'est pas un produit préemballé ou dans l'annonce d'un produit préemballé faite par une personne autre que le fabricant du produit ou une personne agissant sous ses ordres, l'étiquette ou l'annonce indique la teneur en vitamine D, en calcium et en phosphore par portion déterminée et, le cas échéant, conformément à l'article B.01.602.</p>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3
Article	Mention ou allégation	Critères – aliments	Critères – étiquette ou annonce
	<p>(4) <<Une alimentation saine comprenant une quantité adéquate de calcium et de vitamine D et une activité physique régulière favorisent la formation d'os solides et peuvent réduire le risque d'ostéoporose. (Nom de l'aliment) est une source très élevée de calcium.>></p> <p>(5) <<Une alimentation saine comprenant une quantité adéquate de calcium et de vitamine D et une activité physique régulière favorisent la formation d'os solides et peuvent réduire le risque d'ostéoporose. (Nom de l'aliment) est une excellente source de calcium et de vitamine D.>></p> <p>(6) <<Une alimentation saine comprenant une quantité adéquate de calcium et de vitamine D et une activité physique régulière favorisent la formation d'os solides et peuvent réduire le risque d'ostéoporose. (Nom de l'aliment) est une source très élevée de calcium et de vitamine D.>></p>	<p>(i) 275 mg ou plus de calcium par quantité de référence et par portion déterminée,</p> <p>(ii) 400 mg ou plus de calcium par portion déterminée, si l'aliment est un repas préemballé;</p> <p>f) dont l'étiquette ou l'annonce comporte les mentions ou allégations (5) ou (6) figurant à la colonne 1 du présent article, contient 1,25 µg ou plus de vitamine D, selon le cas :</p> <p>(i) par quantité de référence et portion déterminée,</p> <p>(ii) par portion déterminée, si l'aliment est un repas préemballé.</p>	
3	<p>(1) <<Une alimentation saine pauvre en graisses saturées et en graisses trans peut réduire le risque de maladie du coeur. (Nom de l'aliment) ne contient pas de graisses saturées ni de graisses trans.>></p> <p>(2) <<Une alimentation saine pauvre en graisses saturées et en graisses trans peut réduire le risque de maladie du coeur. (Nom de l'aliment) est pauvre en graisses saturées et en graisses trans.>></p>	<p>L'aliment :</p> <p>a) autre qu'un légume ou un fruit, ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 2 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet <<peu d'énergie>> visé à la colonne 1;</p> <p>b) contient au moins 10 % de l'apport nutritionnel recommandé pondéré d'une vitamine ou d'un minéral nutritif, selon le cas :</p> <p>(i) par quantité de référence et portion déterminée,</p> <p>(ii) par portion déterminée, si l'aliment est un repas préemballé;</p>	<p>Si la mention ou l'allégation figure sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment qui n'est pas un produit préemballé ou dans l'annonce d'un produit préemballé faite par une personne autre que le fabricant du produit ou une personne agissant sous ses ordres, l'étiquette ou l'annonce indique la teneur en acides gras saturés et en acides gras <i>trans</i> par portion déterminée et, le cas échéant, conformément à l'article B.01.602.</p>

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3
Article	Mention ou allégation	Critères – aliments	Critères – étiquette ou annonce
		<p>c) contient au plus 100 mg de cholestérol par portion de 100 g de l'aliment;</p> <p>d) contient au plus 0,5 % d'alcool;</p> <p>e) s'il est une graisse ou une huile, répond à l'un ou l'autre des critères suivants :</p> <p>(i) ceux mentionnés à la colonne 2 de l'article 25 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet <<source d'acides gras polyinsaturés oméga-3>> visé à la colonne 1,</p> <p>(ii) ceux mentionnés à la colonne 2 de l'article 26 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet <<source d'acides gras polyinsaturés oméga-6>> visé à la colonne 1,</p> <p>(iii) ceux prévus aux sous-alinéas (i) et (ii);</p> <p>f) contient, selon le cas :</p> <p>(i) au plus 480 mg de sodium par quantité de référence, par portion déterminée et, si la quantité de référence est d'au plus 30 g ou 30 mL, par 50 g,</p> <p>(ii) au plus 960 mg de sodium par portion déterminée, si l'aliment est un repas préemballé;</p> <p>g) dont l'étiquette ou l'annonce comporte la mention ou l'allégation (1) figurant à la colonne 1 du présent article, répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 18 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet <<sans acides gras saturés>> visé à la colonne 1;</p> <p>h) dont l'étiquette ou l'annonce comporte la mention ou l'allégation (2) figurant à la colonne 1 du présent article, répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 19 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet <<faible teneur en acides gras saturés>> visé à la colonne 1.</p>	

* Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3
Article	Mention ou allégation	Critères – aliments	Critères – étiquette ou annonce
4	<<Une alimentation saine comportant une grande variété de légumes et de fruits peut aider à réduire le risque de certains types de cancer.>>	<p>L'aliment :</p> <p>a) est un des légumes, fruits ou jus ci-après et ne peut contenir que des agents édulcorants, les additifs alimentaires permis par le présent règlement, du sel, des fines herbes, des épices, des assaisonnements ou de l'eau :</p> <p>(i) un légume frais, congelé, en conserve ou déshydraté,</p> <p>(ii) un fruit frais, congelé, en conserve ou sec,</p> <p>(iii) un jus de légume ou de fruit,</p> <p>(iv) une combinaison des aliments mentionnés aux sous-alinéas (i) à (iii);</p> <p>b) n'est pas :</p> <p>(i) une pomme de terre, une igname, du manioc, une banana plantain, du maïs, un champignon, une légumineuse mature ou leur jus,</p> <p>(ii) un légume ou un fruit utilisé comme condiment, garniture ou aromatisant, notamment une cerise au marasquin, un fruit glacé ou confit ou de l'oignon en flocons,</p> <p>(iii) une confiture ou une tartinade de type confiture, une marmelade, une conserve de fruit ou une gelée,</p> <p>(iv) une olive;</p> <p>(v) un légume ou fruit en poudre;</p> <p>c) contient au plus 0,5 % d'alcool.</p>	
5	<p>(1) <<Ne cause pas la carie dentaire.>></p> <p>(2) <<Ne favorise pas la carie dentaire.>></p> <p>(3) <<Ne favorise pas les caries dentaires.>></p> <p>(4) <<Non cariogène.>></p>	<p>L'aliment est une gomme à mâcher, un bonbon dur ou un produit pour rafraîchir l'haleine qui répond à l'un ou l'autre des critères suivants :</p> <p>a) il ne contient, au total, pas plus de 0,25 % d'amidon, de dextrines, de monosaccharides, de disaccharides, d'oligosaccharides ou d'autres glucides fermentescibles;</p> <p>b) il contient plus de 0,25 % de glucides fermentescibles et il ne réduit pas le pH de la plaque à moins de 5,7 par fermentation bactérienne pendant 30 minutes après avoir été consommé, le pH étant mesuré selon le test <<indwelling plaque pH>> décrit dans <<Identification of Low Caries Risk Dietary Components>>, Monographs in Oral Science, T.N. Imfeld, Volume 11, 1983.</p>	<p>Si la mention ou l'allégation figure sur l'étiquette d'un produit préemballé ou encore dans l'annonce d'un tel produit faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres, le tableau de la valeur nutritive indique la teneur en polyalcools, s'il y en a, conformément au paragraphe B.01.402(2).</p>

*** Entrée en vigueur est identique pour les sections B.01.400 à B.01.603.**

*** ANNEXE L**

(articles B.01.402, B.01.403, B.01.450 et B.01.454 à B.01.465)

MODÈLES DE TABLEAU DE LA VALEUR NUTRITIVE

*** Annexe L entre en vigueur** le 12 décembre 2002 si l'étiquette du produit ou encore l'annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres comporte :

- a) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 4 des articles 15 ou 16 ou de l'un des articles 22 à 26 du tableau suivant l'article B.01.513;
- b) soit une mention ou allégation figurant à la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.603;
- c) soit les expressions « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Autrement, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2005.

Pour les fabricants dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 000 000 \$ pour la période de douze mois précédant le 12 décembre 2002, ces exigences entrent en vigueur le 12 décembre 2007.

Avvertissement :

Les figures des MODÈLES DE TABLEAU DE LA VALEUR NUTRITIVE de l'Annexe L illustrent les exigences spécifiées dans le Règlement. Si les figures sont téléchargées à partir des fichiers PDF, celles-ci pourraient inclure des erreurs de précision. Les personnes intéressées à obtenir une version électronique de ces figures sont invitées à en faire la demande de la façon suivante :
par courriel à l'adresse http://www.hc-sc.gc.ca/hpfb-dgpsa/onpp-bppn/labelling-etiquetage/index_f.html
par téléphone au numéro 613-941-9252

Modèle standard

Figure 1.1(F) voir Annexe L

Figure 1.1(A) voir Annexe L

Modèle standard (suite)

Figures 1.2(F) et (A) voir Annexe L

Figures 1.3(F) et (A) voir Annexe L

Figures 1.4(F) et (A) voir Annexe L

Figures 1.5(F) et (A) voir Annexe L

Figures 1.6(F) et (A) voir Annexe L

Modèle standard étroit

Figure 2.1(F) voir Annexe L

Figure 2.1(A) voir Annexe L

Modèle standard étroit (suite)

Figures 2.2(F) et (A) voir Annexe L

Figures 2.3(F) et (A) voir Annexe L

Figures 2.4(F) et (A) voir Annexe L

Modèle standard bilingue

Figure 3.1(B) voir Annexe L

Figure 3.2(B) voir Annexe L

Figure 3.3(B) voir Annexe L

Figure 3.4(B) voir Annexe L

Modèle standard bilingue (*suite*)

Figure 3.5(B) voir Annexe L

Figure 3.6(B) voir Annexe L

Figure 3.7(B) voir Annexe L

Modèle horizontal bilingue

Figure 4.1(B) voir Annexe L

Figure 4.2(B) voir Annexe L

Figure 4.3(B) voir Annexe L

Modèle horizontal bilingue (suite)

Figure 4.4(B) voir Annexe L

Figure 4.5(B) voir Annexe L

Modèle standard simplifié

Figure 5.1(F) voir Annexe L

Figure 5.1(A) voir Annexe L

Modèle standard simplifié (suite)

Figures 5.2(F) et (A) voir Annexe L

Figures 5.3(F) et (A) voir Annexe L

Figures 5.4(F) et (A) voir Annexe L

Figures 5.5(F) et (A) voir Annexe L

Figures 5.6(F) et (A) voir Annexe L

Modèle standard simplifié bilingue

Figure 6.1(B) voir Annexe L

Figure 6.2(B) voir Annexe L

Figure 6.3(B) voir Annexe L

Figure 6.4(B) voir Annexe L

Modèle standard simplifié bilingue (suite)

Figure 6.5(B) voir Annexe L

Figure 6.6(B) voir Annexe L

Modèle horizontal simplifié bilingue

Figure 7.1(B) voir Annexe L

Figure 7.2(B) voir Annexe L

Figure 7.3(B) voir Annexe L

Figure 7.4(B) voir Annexe L

Modèle double — aliments à préparer

Figure 8.1(F) voir Annexe L

Figure 8.1(A) voir Annexe L

Modèle double — aliments à préparer (suite)

Figures 8.2(F) et (A) voir Annexe L

Figures 8.3(F) et (A) voir Annexe L

Figures 8.4(F) et (A) voir Annexe L

Figures 8.5(F) et (A) voir Annexe L

Figures 8.6(F) et (A) voir Annexe L

Modèle double bilingue — aliments à préparer

Figure 9.1(B) voir Annexe L

Figure 9.2(B) voir Annexe L

Figure 9.3(B) voir Annexe L

Figure 9.4(B) voir Annexe L

Modèle double bilingue — aliments à préparer (suite)

Figure 9.5(B) voir Annexe L

Figure 9.6(B) voir Annexe L

Modèle composé — différents types d'aliments

Figure 10.1(F) voir Annexe L

Figure 10.1(A) voir Annexe L

Modèle composé — différents types d'aliments (suite)

Figures 10.2(F) et (A) voir Annexe L

Figures 10.3(F) et (A) voir Annexe L

Figures 10.4(F) et (A) voir Annexe L

Figures 10.5(F) et (A) voir Annexe L

Figures 10.6(F) et (A) voir Annexe L

Modèle composé bilingue — différents types d'aliments

Figure 11.1(B) voir Annexe L

Figure 11.2(B) voir Annexe L

Figure 11.3(B) voir Annexe L

Figure 11.4(B) voir Annexe L

Modèle composé bilingue — différents types d'aliments
(suite)

Figure 11.5(B) voir Annexe L

Figure 11.6(B) voir Annexe L

Modèle double — différentes quantités d'aliments

Figure 12.1(F) voir Annexe L

Figure 12.1(A) voir Annexe L

Modèle double — différentes quantités d'aliments (suite)

Figures 12.2(F) et (A) voir Annexe L

Figures 12.3(F) et (A) voir Annexe L

Figures 12.4(F) et (A) voir Annexe L

Figures 12.5(F) et (A) voir Annexe L

Figures 12.6(F) et (A) voir Annexe L

Modèle double bilingue — différentes quantités d'aliments

Figure 13.1(B) voir Annexe L

Figure 13.2(B) voir Annexe L

Figure 13.3(B) voir Annexe L

Figure 13.4(B) voir Annexe L

Modèle double bilingue — différentes quantités d'aliments
(suite)

Figure 13.5(B) voir Annexe L

Figure 13.6(B) voir Annexe L

Modèle composé — différentes quantités d'aliments

Figure 14.1(F) voir Annexe L

Figure 14.1(A) voir Annexe L

Modèle composé — différentes quantités d'aliments (suite)

Figures 14.2(F) et (A) voir Annexe L

Figures 14.3(F) et (A) voir Annexe L

Figures 14.4(F) et (A) voir Annexe L

Figures 14.5(F) et (A) voir Annexe L

Figures 14.6(F) et (A) voir Annexe L

Modèle composé bilingue — différentes quantités d'aliments

Figure 15.1(B) voir Annexe L

Figure 15.2(B) voir Annexe L

Figure 15.3(B) voir Annexe L

Figure 15.4(B) voir Annexe L

**Modèle composé bilingue — différentes quantités
d'aliments (suite)**

Figure 15.5(B) voir Annexe L

Figure 15.6(B) voir Annexe L

Modèle linéaire

Figure 16.1(F) voir Annexe L

Figure 16.1(A) voir Annexe L

Modèle linéaire simplifié

Figure 17.1(F) voir Annexe L

Figure 17.1(A) voir Annexe L

Figure 17.2(F) voir Annexe L

Figure 17.2(A) voir Annexe L

Présentation des renseignements complémentaires

Figure 18.1(F) voir Annexe L

Présentation des renseignements complémentaires (suite)

Figure 18.1(A) voir Annexe L

Présentation bilingue des renseignements complémentaires

Figure 19.1(B) voir Annexe L

**Modèle standard
enfants âgés de moins de deux ans**

Figure 20.1(F) voir Annexe L

Figure 20.1(A) voir Annexe L

Modèle standard
enfants âgés de moins de deux ans (suite)

Figures 20.2(F) et (A) voir Annexe L

Figures 20.3(F) et (A) voir Annexe L

Figures 20.4(F) et (A) voir Annexe L

Figures 20.5(F) et (A) voir Annexe L

Figures 20.6(F) et (A) voir Annexe L

**Modèle standard étroit
enfants âgés de moins de deux ans**

Figure 21.1(F) voir Annexe L

Figure 21.1(A) voir Annexe L

Modèle standard étroit
enfants âgés de moins de deux ans (suite)

Figures 21.2(F) et (A) voir Annexe L

Figures 21.3(F) et (A) voir Annexe L

Figures 21.4(F) et (A) voir Annexe L

**Modèle standard bilingue
enfants âgés de moins de deux ans**

Figure 22.1(B) voir Annexe L

Figure 22.2(B) voir Annexe L

Figure 22.3(B) voir Annexe L

Figure 22.4(B) voir Annexe L

Modèle standard bilingue
enfants âgés de moins de deux ans (*suite*)

Figure 22.5(B) voir Annexe L

Figure 22.6(B) voir Annexe L

Figure 22.7(B) voir Annexe L

**Modèle horizontal bilingue
enfants âgés de moins de deux ans**

Figure 23.1(B) voir Annexe L

Figure 23.2(B) voir Annexe L

Figure 23.3(B) voir Annexe L

Figure 23.4(B) voir Annexe L

**Modèle standard simplifié
enfants âgés de moins de deux ans**

Figure 24.1(F) voir Annexe L

Figure 24.1(A) voir Annexe L

Modèle standard simplifié
enfants âgés de moins de deux ans (suite)

Figures 24.2(F) et (A) voir Annexe L

Figures 24.3(F) et (A) voir Annexe L

Figures 24.4(F) et (A) voir Annexe L

Figures 24.5(F) et (A) voir Annexe L

Figures 24.6(F) et (A) voir Annexe L

**Modèle standard simplifié bilingue
enfants âgés de moins de deux ans**

Figure 25.1(B) voir Annexe L

Figure 25.2(B) voir Annexe L

Figure 25.3(B) voir Annexe L

Figure 25.4(B) voir Annexe L

**Modèle standard simplifié bilingue
enfants âgés de moins de deux ans(*suite*)**

Figure 25.5(B) voir Annexe L

Figure 25.6(B) voir Annexe L

**Modèle horizontal simplifié bilingue
enfants âgés de moins de deux ans**

Figure 26.1(B) voir Annexe L

Figure 26.2(B) voir Annexe L

Figure 26.3(B) voir Annexe L

Figure 26.4(B) voir Annexe L

**Modèle composé — différents types d'aliments
enfants âgés de moins de deux ans**

Figure 27.1(F) voir Annexe L

Figure 27.1(A) voir Annexe L

**Modèle composé — différents types d'aliments
enfants âgés de moins de deux ans (suite)**

Figures 27.2(F) et (A) voir Annexe L

Figures 27.3(F) et (A) voir Annexe L

Figures 27.4(F) et (A) voir Annexe L

Figures 27.5(F) et (A) voir Annexe L

Figures 27.6(F) et (A) voir Annexe L

**Modèle composé bilingue — différents types d'aliments
enfants âgés de moins de deux ans**

Figure 28.1(B) voir Annexe L

Figure 28.2(B) voir Annexe L

Figure 28.3(B) voir Annexe L

Figure 28.4(B) voir Annexe L

**Modèle composé bilingue – différents types d'aliments
enfants âgés de moins de deux ans (suite)**

Figure 28.5(B) voir Annexe L

Figure 28.6(B) voir Annexe L

**Modèle composé — différentes quantités d'aliments
enfants âgés de moins de deux ans**

Figure 29.1(F) voir Annexe L

Figure 29.1(A) voir Annexe L

**Modèle composé — différentes quantités d'aliments
enfants âgés de moins de deux ans (suite)**

Figures 29.2(F) et (A) voir Annexe L

Figures 29.3(F) et (A) voir Annexe L

Figures 29.4(F) et (A) voir Annexe L

Figures 29.5(F) et (A) voir Annexe L

Figures 29.6(F) et (A) voir Annexe L

**Modèle composé bilingue — différentes quantités d'aliments
enfants âgés de moins de deux ans**

Figure 30.1(B) voir Annexe L

Figure 30.2(B) voir Annexe L

Figure 30.3(B) voir Annexe L

Figure 30.4(B) voir Annexe L

**Modèle composé bilingue — différentes quantités d'aliments
enfants âgés de moins de deux ans (suite)**

Figure 30.5(B) voir Annexe L

Figure 30.6(B) voir Annexe L

Modèle linéaire
enfants âgés de moins de deux ans

Figure 31.1(F) voir Annexe L

Figure 31.1(A) voir Annexe L

Figures 31.2(F) et (A) voir Annexe L

**Modèle linéaire simplifié
enfants âgés de moins de deux ans**

Figure 32.1(F) voir Annexe L

Figure 32.1(A) voir Annexe L

Figure 32.2(F) voir Annexe L

Figure 32.2(A) voir Annexe L

**Présentation des renseignements complémentaires
enfants âgés de moins de deux ans**

Figure 33.1(F) voir Annexe L

**Présentation des renseignements complémentaires
enfants âgés de moins de deux ans (suite)**

Figure 33.1(A) voir Annexe L

**Présentation bilingue des renseignements complémentaires
enfants âgés de moins de deux ans**

Figure 34.1(B) voir Annexe L

TITRE 2

Boissons alcooliques

B.02.001. L'expression boissons alcooliques vise notamment les aliments mentionnés dans le présent titre.

B.02.002. Les définitions qui suivent s'appliquent au présent titre.

<<âge>> Période durant laquelle une boisson alcoolique est conservée dans les conditions d'emmagasinage nécessaires pour développer sa saveur et son bouquet caractéristiques. (*age*)

<<agent édulcorant>> Le glucose-fructose, le sirop de fructose ou tout aliment qui fait l'objet d'une norme énoncée au titre 18, ou une combinaison de ces produits. (*sweetening agent*)

<<alcool>> Alcool éthylique. (*alcohol*)

<<alcool absolu>> Alcool à 100 pour cent. (*absolute alcohol*)

<<esprit de grain>> Distillat alcoolique obtenu à partir d'un moût de céréales ou de produits de céréales saccharifié par la diastase du malt ou par d'autres enzymes et fermenté au moyen de levure ou d'un mélange de levure et d'autres micro-organismes, et dont les substances naturellement présentes, autres que l'alcool et l'eau, ont été complètement ou presque complètement éliminées. (*grain spirit*)

<<esprit de malt>> Distillat alcoolique obtenu, par distillation à l'alambic chauffé à feu nu, à partir d'un moût de céréales ou de produits de céréales saccharifié par la diastase du malt et fermenté au moyen de levure ou d'un mélange de levure et d'autres micro-organismes. (*malt spirit*)

<<esprit de mélasse>> Distillat alcoolique obtenu à partir de la canne à sucre ou de produits de la canne à sucre fermentés au moyen de levure ou d'un mélange de levure et d'autres micro-organismes, et dont les substances naturellement présentes, autres que l'alcool et l'eau, ont été complètement ou presque complètement éliminées. (*molasses spirit*)

23-3-93 <<petit fût>> Barrique ou baril de bois d'une capacité ne dépassant pas 700 L. (*small wood*)

<<substance aromatique>> A l'égard d'un spiritueux, tout autre spiritueux ou vin, domestique ou importé, qui est ajouté comme substance aromatique en vertu de la Loi sur l'accise. (*flavouring*)

B.02.003. Lorsqu'une boisson alcoolique a une teneur en alcool de 1,1 pour cent ou plus par volume, ce pourcentage, suivi de la mention <<alcool en volume>> ou <<alc./vol.>>, doit être indiqué dans l'espace principal.

Whisky

15-12-93 † **B.02.010. [N].** Le **whisky** ou **whiskey**, à l'exclusion du whisky de malt, du whisky écossais, du whisky irlandais, du whisky canadien, du whisky Highland, du bourbon ou whisky bourbon et du whisky Tennessee :

- a) doit être un distillat alcoolique potable ou un mélange de distillats alcooliques potables obtenu à partir d'un moût de céréales ou de produits de céréales saccharifié par la diastase du malt ou par d'autres enzymes et fermenté au moyen de levure ou d'un mélange de levure et d'autres micro-organismes;
- b) peut contenir du caramel et des substances aromatiques.

† **Noter:** L'article **B.02.010** entrent en vigueur à la date d'entrée en vigueur de l'article 10 de la *Loi portant mise en oeuvre de l'Accord de libre-échange nord-américain*, chapitre 44 des Lois du Canada (1993).

23-3-93	<p>B.02.013. [N]. Le whisky de malt :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) doit être un distillat alcoolique potable ou un mélange de distillats alcooliques potables obtenu par la distillation d'un moût de grain malté qui a été fermenté au moyen de levure ou d'un mélange de levure et d'autres micro-organismes; b) doit posséder l'arôme, le goût et les caractéristiques communément attribués au whisky de malt; c) peut contenir du caramel et des substances aromatiques.
3-9-64	<p>B.02.016. [N]. Le whisky écossais doit être du whisky qui a été distillé en Écosse comme whisky écossais pour la consommation domestique, conformément aux lois du Royaume-Uni.</p> <p>B.02.017. Est interdit tout mélange ou toute modification de whisky écossais importé en vrac aux fins d'embouteillage et de vente au Canada comme whisky écossais, sauf</p> <ul style="list-style-type: none"> a) le mélange avec d'autre whisky écossais; b) l'addition d'eau distillée ou autrement purifiée pour porter le whisky au degré alcoolique requis; ou c) l'addition de caramel.
3-9-64	<p>B.02.018. [N]. Le whisky irlandais doit être du whisky distillé en Irlande du Nord ou dans la République d'Irlande pour la consommation domestique, conformément aux lois de l'Irlande du Nord ou de la République d'Irlande.</p> <p>B.02.019. Est interdit tout mélange ou toute modification de whisky irlandais importé en vrac aux fins d'embouteillage et de vente au Canada comme whisky irlandais, sauf</p> <ul style="list-style-type: none"> a) le mélange avec d'autre whisky irlandais; b) l'addition d'eau distillée ou autrement purifiée pour porter le whisky au degré alcoolique requis; ou c) l'addition de caramel.
23-3-93	<p>B.02.020. [N]. (1) Le whisky canadien :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) doit: <ul style="list-style-type: none"> (i) être un distillat alcoolique potable ou un mélange de distillats alcooliques potables obtenu à partir d'un moût de céréales ou de produits de céréales saccharifié par la diastase du malt ou par d'autres enzymes et fermenté au moyen de levure ou d'un mélange de levure et d'autres micro-organismes, (ii) être vieilli en petit fût durant au moins trois ans, (iii) posséder l'arôme, le goût et les caractéristiques communément attribués au whisky canadien, (iv) être fabriqué conformément aux exigences de la <i>Loi sur l'accise</i> et de ses règlements d'application, (v) être trempé, distillé et vieilli au Canada, (vi) contenir au moins 40 pour cent d'alcool en volume; b) peut contenir du caramel et des substances aromatiques.
10-2-00	
23-3-93	<p>(2) Sous réserve du paragraphe (3), il est interdit de faire une allégation concernant l'âge du whisky canadien, sauf pour la période durant laquelle le whisky a été conservé en petit fût.</p> <p>(3) Dans le cas du whisky canadien vieilli en petit fût durant au moins trois ans, toute période ne dépassant pas six mois durant laquelle le whisky canadien a été conservé dans d'autres récipients peut être comptée dans l'âge allégué du whisky.</p>
23-3-93	<p>B.02.021. [N]. Le whisky Highland :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) doit être une boisson alcoolique potable mélangée au Canada à partir : <ul style="list-style-type: none"> (i) d'une part, d'au moins 25 pour cent de whisky de malt calculé en alcool absolu distillé au Canada ou en Écosse, (ii) d'autre part, de whisky; b) s'il contient au moins 51 pour cent de whisky de malt distillé en Écosse, peut être étiqueté et annoncé comme contenant de ce whisky.

23-3-93	<p>B.02.022. (1) Sous réserve du paragraphe (2), il est interdit d'étiqueter, d'emballer, de vendre ou d'annoncer un aliment en tant que bourbon, ou d'une manière qui peut laisser croire qu'il s'agit de bourbon, à moins que cet aliment ne soit du whisky fabriqué aux États-Unis en tant que bourbon conformément aux lois de ce pays applicables au bourbon préparé pour consommation à l'intérieur du pays.</p>
30-12-88	<p>(2) Il est permis de modifier du bourbon importé pour être embouteillé et vendu au Canada en tant que bourbon, en y ajoutant de l'eau distillée ou autrement purifiée pour ramener le bourbon au degré alcoolique requis.</p>
15-12-93	<p>† B.02.022.1 (1) Sous réserve du paragraphe (2), il est interdit d'étiqueter, d'emballer ou de vendre un aliment -- ou d'en faire la publicité -- en tant que whisky Tennessee ou de manière qu'il puisse être confondu avec le whisky Tennessee, à moins que cet aliment ne soit du bourbon ou whisky bourbon pur produit dans l'État du Tennessee et fabriqué aux États-Unis en tant que whisky Tennessee conformément aux lois de ce pays applicables au whisky Tennessee préparé pour consommation à l'intérieur du pays.</p> <p>(2) Il est permis de modifier du whisky Tennessee importé pour être embouteillé et vendu au Canada en tant que whisky Tennessee, en y ajoutant de l'eau distillée ou autrement purifiée pour ramener le whisky au degré alcoolique voulu.</p>
23-3-93	<p>† B.02.023. (1) Sous réserve des articles B.02.022 et B.02.022.1, il est interdit de vendre pour consommation au Canada du whisky qui n'a pas été vieilli en petit fût durant au moins trois ans.</p> <p>(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux substances aromatiques contenues dans le whisky; toutefois, il est interdit de vendre pour consommation au Canada du whisky contenant des substances aromatiques, autres que du vin, qui n'ont pas été vieillis en petit fût durant au moins deux ans.</p>
<p>Rhum</p>	
<p>B.02.030. [N]. Le rhum :</p>	
<p>a) doit être un distillat alcoolique potable ou un mélange de distillats alcooliques potables obtenu à partir de la canne à sucre ou des produits de la canne à sucre fermentés au moyen de levure ou d'un mélange de levure et d'autres micro-organismes;</p> <p>b) peut contenir :</p> <p style="margin-left: 20px;">(i) du caramel,</p> <p style="margin-left: 20px;">(ii) des fruits et d'autres substances végétales,</p> <p style="margin-left: 20px;">(iii) des substances aromatiques et des préparations aromatisantes.</p>	
23-3-93	<p>B.02.031. (1) Il est interdit de vendre pour consommation au Canada du rhum qui n'a pas été vieilli en petit fût durant au moins un an.</p> <p>(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux substances aromatiques contenues dans le rhum; toutefois, il est interdit de vendre pour consommation au Canada du rhum contenant des substances aromatiques, autres que du vin, qui n'ont pas été vieillis en petit fût durant au moins un an.</p>
<p>B.02.032. Abrogé par le décret C.P. 1993-535 du 23 mars 1993.</p>	
<p>B.02.033. Est interdit tout mélange ou toute modification de rhum importé en vrac aux fins d'embouteillage et de vente au Canada comme du rhum importé, sauf</p>	
2-3-89	<p>a) le mélange avec d'autres rhums importés;</p> <p>b) l'addition d'eau distillée ou autrement purifiée pour ramener le rhum au degré alcoolique indiqué sur l'étiquette apposée sur le contenant;</p> <p>c) l'addition de caramel.</p>

† **Noter:** L'article **B.02.022.1** et le paragraphe **B.02.023(1)** entrent en vigueur à la date d'entrée en vigueur de l'article 10 de la Loi portant mise en oeuvre de l'Accord de libre-échange nord-américain, chapitre 44 des Lois du Canada (1993).

2-3-89

B.02.034. (1) Par dérogation à l'article B.02.033, est interdit tout mélange ou toute modification de rhum obtenu des produits de la canne à sucre d'un pays des Antilles du Commonwealth, qui a été distillé et fermenté dans un tel pays et importé en vrac d'un tel pays aux fins d'emballage et de vente au Canada comme du rhum provenant des Antilles, sauf:

- a) le mélange avec d'autres rhums d'un pays des Antilles du Commonwealth;
- b) le mélange avec du rhum canadien de telle sorte que la proportion de rhum canadien dans le produit final soit entre 1 et 1,5% par volume;
- c) l'addition d'eau distillée ou autrement purifiée pour ramener le rhum au degré alcoolique indiqué sur l'étiquette apposée sur le contenant;
- d) l'addition de caramel.

(2) Dans le présent article, <<pays des Antilles du Commonwealth>> désigne: Anguilla, Antigua et Barbuda, Barbade, Bahamas, Belize, Bermudes, Îles Vierges britanniques, Îles Caïmanes, Dominique, Grenade, Guyane, Jamaïque, Montserrat, Saint-Christophe-et-Nevis, Sainte-Lucie, Saint-Vincent-et-Grenadines, Trinité et Tobago et Îles Turques et Caïques.

Gin

B.02.040. [N]. Le **genièvre Hollands, genièvre, gin type hollandais ou gros gin** :

- a) doit être une boisson alcoolique potable obtenue :
 - (i) soit par la redistillation de l'esprit de malt avec ou sur des baies de genièvre ou par le mélange des produits de plus d'une telle redistillation,
 - (ii) soit par la redistillation d'un mélange d'esprit de malt et d'au plus quatre fois le même volume d'esprit de grain en alcool absolu avec ou sur des baies de genièvre, ou par le mélange des produits de plus d'une telle redistillation,
 - (iii) soit par le mélange d'esprit de malt redistillé avec ou sur des baies de genièvre et d'au plus quatre fois le même volume d'esprit de grain ou d'esprit de mélasse en alcool absolu, ou par une combinaison de plus d'un tel mélange;
- b) peut contenir:
 - (i) d'autres substances végétales aromatiques ajoutées pendant la redistillation,
 - (ii) du caramel;
- c) ne peut contenir plus de deux pour cent d'agent édulcorant;
- d) peut être étiqueté ou annoncé comme étant distillé lorsque l'un des sous-alinéas a)(i) ou (ii) est respecté;
- e) doit être désigné comme genièvre mélangé sur l'espace principal de l'étiquette et dans la publicité lorsque le sous-alinéa a)(iii) est respecté.

23-3-93

B.02.041. [N]. Le **gin**, à l'exclusion du genièvre Hollands, genièvre, gin type hollandais ou gros gin:

- a) doit être une boisson alcoolique potable obtenue :
 - (i) soit par la redistillation d'alcool dérivé de matières premières alimentaires avec ou sur des baies de genièvre, ou par le mélange des produits de plus d'une telle redistillation,
 - (ii) soit par le mélange d'alcool dérivé de matières premières alimentaires redistillé avec ou sur des baies de genièvre et d'alcool dérivé de matières premières alimentaires, ou par une combinaison de plus d'un tel mélange;
- b) peut contenir :
 - (i) d'autres substances végétales aromatiques ajoutées pendant la redistillation,
 - (ii) un agent édulcorant,
 - (iii) des préparations aromatisantes pour assurer un profil aromatique uniforme;
- c) peut être étiqueté et annoncé comme Dry Gin ou London Dry Gin lorsqu'aucun agent édulcorant n'y a été ajouté.

B.02.042. Abrogé par le décret C.P. 1993-535 du 23 mars 1993.

B.02.043. Est interdite toute déclaration sur l'âge du genièvre, mais dans le cas du genièvre qui a été conservé dans des récipients appropriés, l'étiquette peut porter une déclaration à cet effet.

Eau de vie

23-3-93

B.02.050. [N]. L'eau-de-vie de vin (brandy), à l'exclusion de l'armagnac, du brandy canadien, du brandy de fruits, du brandy de fruits secs, du brandy de lies, du cognac, de la grappa et du marc:

- a) doit être un distillat alcoolique potable ou un mélange de distillats alcooliques potables obtenu par la distillation du vin;
- b) peut contenir :
 - (i) du caramel,
 - (ii) des fruits et d'autres substances végétales,
 - (iii) des substances aromatiques et des préparations aromatisantes.

B.02.051. [N]. L'armagnac doit être de l'eau-de-vie de vin (brandy) fabriquée dans la région d'Armagnac, en France, conformément aux lois de la République française pour la consommation en France.

B.02.052. [N]. Le brandy canadien :

- a) doit être un distillat alcoolique potable ou un mélange de distillats alcooliques potables obtenu par la distillation de vin qui a été fermenté au Canada;
- b) peut contenir :
 - (i) du caramel;
 - (ii) des fruits et d'autres substances végétales,
 - (iii) des substances aromatiques et des préparations aromatisantes.

B.02.053. [N]. Le cognac doit être de l'eau-de-vie de vin (brandy) fabriquée dans la région de Cognac, en France, conformément aux lois de la République française pour la consommation en France.

B.02.054. [N]. Le brandy de fruits secs :

- a) doit être un distillat alcoolique potable ou un mélange de distillats alcooliques potables obtenu à partir de fruits secs et sains;
- b) peut contenir :
 - (i) du caramel,
 - (ii) des fruits et d'autres substances végétales,
 - (iii) des substances aromatiques et des préparations aromatisantes.

B.02.055. [N]. Le brandy de fruits :

23-3-93

- a) doit être un distillat alcoolique potable ou un mélange de distillats alcooliques potables obtenu par la distillation :
 - (i) soit du vin de fruit ou d'un mélange de vins de fruit,
 - (ii) soit d'un moût fermenté, ou d'un mélange, de fruits mûrs et sains autres que des raisins;
- b) peut contenir :
 - (i) du caramel,
 - (ii) des fruits et d'autres substances végétales,
 - (iii) des substances aromatiques et des préparations aromatisantes;
- c) peut être désigné sur l'étiquette comme <<brandy de (*désignation du fruit*)>> lorsque la totalité des fruits ou du vin de fruit qui ont servi à la fabrication du brandy proviennent du fruit désigné.

B.02.056. [N]. La grappa :

- a) doit être un distillat alcoolique potable ou un mélange de distillats alcooliques potables obtenu par la distillation du marc provenant de raisins mûrs et sains après extraction du jus ou du vin;
- b) peut contenir :
 - (i) du caramel,
 - (ii) des fruits et d'autres substances végétales,
 - (iii) des substances aromatiques et des préparations aromatisantes.

B.02.057. [N]. Le brandy de lies :

- a) doit être un distillat alcoolique potable ou un mélange de distillats alcooliques potables obtenu par la distillation des lies de vin ou du vin de fruit;
- b) peut contenir :
 - (i) du caramel,
 - (ii) des fruits et d'autres substances végétales,
 - (iii) des substances aromatiques et des préparations aromatisantes;
- c) peut être désigné sur l'étiquette comme <<brandy de lies de (*désignation du fruit*)>> lorsque la totalité des lies qui ont servi à la fabrication du brandy proviennent du fruit désigné.

B.02.058. [N]. Le marc :

- a) doit être un distillat potable ou un mélange de distillats alcooliques potables obtenu par la distillation de la peau et de la pulpe de fruits mûrs et sains après extraction du jus de fruit, du vin ou du vin de fruit;
- b) peut contenir :
 - (i) du caramel,
 - (ii) des fruits et d'autres substances végétales,
 - (iii) des substances aromatiques et des préparations aromatisantes;
- c) peut être désigné sur l'étiquette comme <<marc de (*désignation du fruit*)>> lorsque la totalité de la peau et de la pulpe qui ont servi à la fabrication du brandy proviennent du fruit désigné.

B.02.059. Il est interdit de mélanger ou de modifier toute eau-de-vie de vin (brandy) importée en vrac pour être embouteillée et vendue au Canada comme eau-de-vie de vin (brandy) importée, autrement que :

- a) par mélange avec d'autres eaux-de-vie de vin (brandy) importées;
- b) par addition de caramel;
- c) par addition d'eau distillée ou autrement purifiée en vue de porter l'eau-de-vie de vin (brandy) au degré alcoolique requis.

23-3-93

B.02.060. Lorsqu'une eau-de-vie de vin (brandy) est entièrement distillée dans un pays autre que le Canada, le pays d'origine doit être inscrit sur l'étiquette.

B.02.061. (1) Il est interdit de vendre de l'eau-de-vie de vin (brandy) qui n'a pas été vieillie dans des récipients de bois durant au moins un an ou vieillie en petit fût durant au moins six mois.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux substances aromatiques contenues dans l'eau-de-vie de vin (brandy); toutefois, il est interdit de vendre de l'eau-de-vie de vin (brandy) contenant des substances aromatiques, autres que du vin, qui n'ont pas été vieilles dans des récipients de bois durant au moins un an ou vieilles en petit fût durant au moins six mois.

(3) Les paragraphes (1) et (2) ne s'appliquent pas à l'eau-de-vie de vin (brandy) qui satisfait aux normes applicables prévues aux articles B.02.051 à B.02.058.

(4) Il est interdit de faire toute allégation concernant l'âge de l'eau-de-vie de vin (brandy), sauf pour la période durant laquelle celle-ci a été conservée dans des récipients de bois ou conservée en petit fût.

Liqueurs et cordiaux spiritueux

B.02.070. [N]. La liqueur ou le cordial spiritueux :

- a) doit être un produit obtenu par le mélange ou la distillation d'alcool dérivé de matières premières alimentaires avec ou sur des fruits, des fleurs, des feuilles ou d'autres substances végétales ou leurs jus, ou avec des extraits obtenus par infusion, percolation ou macération de ces substances végétales;
- b) doit être additionné, au cours de la fabrication, d'un agent édulcorant en quantité d'au moins 2,5 pour cent du produit fini;
- c) doit contenir au moins 23 pour cent d'alcool absolu en volume;
- d) peut contenir :
 - (i) des préparations aromatisantes naturelles et artificielles,
 - (ii) des colorants.

Vodka

B.02.080. [N]. La **vodka** doit être une boisson alcoolique potable obtenue par le traitement de l'esprit de grain ou de pommes de terre avec du charbon de bois, de manière que le produit n'ait ni caractère ni arôme ni goût distinctifs.

Tequila

† **B.02.090.** (1) Sous réserve du paragraphe (2), il est interdit d'étiqueter, d'emballer ou de vendre un aliment -- ou d'en faire la publicité -- en tant que **Tequila** ou de manière qu'il puisse être confondu avec la tequila, à moins que cet aliment ne soit de la tequila fabriquée au Mexique en tant que tequila conformément aux lois de ce pays applicables à la tequila préparée pour consommation à l'intérieur du pays.

(2) Il est permis de modifier de la tequila importée pour être embouteillée et vendue au Canada en tant que tequila, en y ajoutant de l'eau distillée ou autrement purifiée pour ramener la tequila au degré alcoolique voulu.

15-12-93

Mezcal

‡ **B.02.091.** (1) Sous réserve du paragraphe (2), il est interdit d'étiqueter, d'emballer ou de vendre un aliment -- ou d'en faire la publicité -- en tant que **Mezcal** ou de manière qu'il puisse être confondu avec le mezcal, à moins que cet aliment ne soit du mezcal fabriqué au Mexique en tant que mezcal conformément aux lois de ce pays applicables au mezcal préparé pour consommation à l'intérieur du pays.

(2) Il est permis de modifier du mezcal importé pour être embouteillé et vendu au Canada en tant que mezcal, en y ajoutant de l'eau distillée ou autrement purifiée pour ramener le mezcal au degré alcoolique voulu.

Vin

B.02.100. [N]. Le **vin**

11-5-06

a) doit être une boisson alcoolique produite par la fermentation alcoolique complète ou partielle de raisins frais, de moût de raisin, de produits dérivés uniquement de raisins frais ou d'un mélange de plusieurs de ces ingrédients;

b) peut être additionné, en cours de fabrication,

(i) de levure,

(ii) de jus de raisin concentré,

11-5-06

(iii) de dextrose, de fructose, de glucose, de solides du glucose, de sucre, de sucre inverti ou d'une solution aqueuse de l'une ou l'autre de ces substances,

(iv) de nourriture pour les levures, en conformité avec le tableau XIV de l'article B.16.100,

(v) de sulfate de calcium en quantité telle que la teneur en sulfates solubles du vin fini ne dépasse pas 0.2 p. 100 en poids par volume, calculée en sulfate de potassium,

(vi) de carbonate de calcium en quantité telle que la teneur en acide tartrique du vin fini ne soit pas inférieure à 0.15 p. 100 en poids par volume,

(vii) d'anhydride sulfureux, y compris ses sels, en quantité telle que sa teneur dans le vin fini ne dépasse pas

(A) 70 parties par million à l'état libre, ou

(B) 350 parties par million à l'état combiné, calculé en anhydride sulfureux,

11-5-06

(viii) de l'une ou plusieurs des substances suivantes :

(A) acide citrique, acide fumarique, acide lactique, acide malique, acide tartrique, bicarbonate de potassium, carbonate de potassium et citrate de potassium, à une concentration maximale conforme aux bonnes pratiques industrielles,

(B) acide métatartrique à une concentration maximale de 0,01 pour cent,

(C) tartrate acide de potassium à une concentration maximale de 0,42 pour cent,

† **Noter:** L'article **B.02.090** entrent en vigueur à la date d'entrée en vigueur de l'article 10 de la *Loi portant mise en oeuvre de l'Accord de libre-échange nord-américain*, chapitre 44 des Lois du Canada (1993).

‡ **Noter:** L'article **B.02.091** entrent en vigueur à la date d'entrée en vigueur de l'article 10 de la *Loi portant mise en oeuvre de l'Accord de libre-échange nord-américain*, chapitre 44 des Lois du Canada (1993) ou 90 jours après la date à laquelle la norme officielle sur le mezcal sera rendue obligatoire par le gouvernement du Mexique, selon la plus tardive de ces deux dates.

11-5-06	<ul style="list-style-type: none"> (ix) d'amylase et de pectinase, à une concentration maximale conforme aux bonnes pratiques industrielles, (x) d'acide ascorbique, d'acide érythorbique ou des sels de l'un ou l'autre de ces acides, à une concentration maximale conforme aux bonnes pratiques industrielles, (xi) d'agent antimousse, en conformité avec le tableau VIII de l'article B.16.100, (xii) de l'un ou plusieurs des agents de collage suivants : <ul style="list-style-type: none"> (A) albumine, argile, bioxyde de silicium, blanc d'œuf, caséine, charbon activé, colle de poisson, polyvinylpyrrolidone et terre de diatomées, (B) agar-agar, ferrocyanure de potassium, gélatine et gomme arabique, à une concentration maximale conforme aux bonnes pratiques industrielles, (C) acide tannique à une concentration maximale de 200 parties par million, (D) polyvinylpyrrolidone à une concentration maximale de 2 parties par million dans le produit fini,
18-9-75	<ul style="list-style-type: none"> (xiii) de caramel à une concentration maximale conforme aux bonnes pratiques industrielles, (xiv) d'eau-de-vie de vin (brandy), d'eau-de-vie de fruits, ou d'alcool obtenu par fermentation alcoolique de substances alimentaires puis par distillation jusqu'à production d'alcool titrant au moins 94 pour cent en volume,
11-5-06	<ul style="list-style-type: none"> (xv) de l'une ou plusieurs des substances suivantes : <ul style="list-style-type: none"> (A) anhydride carbonique et ozone, à une concentration maximale conforme aux bonnes pratiques industrielles, (B) oxygène,
9-7-81	<ul style="list-style-type: none"> (xvi) d'acide sorbique ou de ses sels, n'excédant pas 500 parties par million, calculé en acide sorbique,
11-5-06	<ul style="list-style-type: none"> (xvii) de bactéries malolactiques des genres <i>Lactobacillus</i>, <i>Leuconostoc</i> et <i>Pediococcus</i>, (xviii) de sulfate de cuivre en quantité telle que la teneur en cuivre du produit fini ne dépasse pas 0,0001 pour cent, (xix) d'azote, (xx) de copeaux et de particules de chêne;
31-1-66	<ul style="list-style-type: none"> c) peut, avant la dernière filtration, être traité avec <ul style="list-style-type: none"> (i) une résine fortement acide échangeuse de cations sous forme d'ions sodium, ou (ii) une résine faiblement basique échangeuse d'anions sous forme d'ions hydroxyl.
11-5-06	<p>B.02.101. Est interdite la vente de vin qui contient plus de 0,24 pour cent en poids par volume d'acidité volatile, calculée en acide acétique selon la méthode officielle FO-2, <i>Détermination d'acidité volatile dans le vin, le cidre et le cidre champagne</i>, 15 octobre 1981.</p>
10-2-76	<p>B.02.102. [N]. L'eau-de-vie de fruits doit être un distillat alcoolique obtenu du vin, du vin de fruits, de la pulpe de raisins ou de la pulpe de fruits.</p> <p>B.02.103. [N]. Le vin de fruits, ou vin de (désignation du fruit) doit être un produit de la fermentation alcoolique du jus de fruits mûrs et sains autres que le raisin, et doit être conforme, en tous points, aux exigences de la norme du vin prescrite à l'article B.02.100.</p>
23-3-93	<p>B.02.104. [N]. Le vermouth doit être du vin auquel ont été ajoutés des amers, des aromates ou autres substances végétales ou une préparation aromatisante et ne peut contenir plus de 20 pour cent d'alcool absolu en volume.</p> <p>B.02.105. [N]. Le vin aromatisé, le cocktail au vin ou le vin apéritif est du vin additionné d'herbes, d'épices, d'autres substances végétales, de jus de fruits ou de préparations aromatisantes, et renferme au plus 20 pour cent d'alcool absolu en volume.</p>
28-4-77	<p>B.02.105A. [N]. Le vin aromatisé (désignation du fruit), le cocktail au vin (désignation du fruit) ou le vin apéritif (désignation du fruit) est du vin de fruits, un mélange de vins de fruits ou un mélange de vins de fruits et de vin additionné d'herbes, d'épices, d'autres substances végétales, de jus de fruits ou de préparation aromatisantes, et renferme au plus 20 pour cent d'alcool absolu en volume.</p>
20-1-77	<p>B.02.106. [N]. Vin de miel</p>
30-4-96	<ul style="list-style-type: none"> a) est le produit de la fermentation alcoolique d'une solution aqueuse du miel; b) peut, au cours de sa fabrication, être additionné d'une ou de plusieurs des substances suivantes : <ul style="list-style-type: none"> (i) levure; (ii) nourriture pour les levures;

10-2-72	<ul style="list-style-type: none"> (iii) anhydride sulfureux, y compris ses sels, en quantité telle que la teneur dans le vin fini ne dépasse pas <ul style="list-style-type: none"> (A) 70 parties par million à l'état libre, ou (B) 350 parties par million à l'état combiné, calculé en anhydride sulfureux; (iv) acide tartrique ou citrique; (v) tartrate acide de potassium; (vi) arômes naturels, d'origine botanique; (vii) eau-de-vie de fruits, ou alcool obtenu par fermentation alcoolique de substances alimentaires puis par distillation jusqu'à production d'alcool titrant au moins 94 pour cent en volume,
18-9-75	<ul style="list-style-type: none"> (viii) caramel; (ix) gaz carbonique; (x) n'importe lequel des agents de collage suivants: charbon activé, argile ou acide tannique; ou
30-4-96	<ul style="list-style-type: none"> (xi) acide sorbique, ainsi que ses sels -calculés en acide sorbique -, en quantité telle que la teneur dans le vin fini ne dépasse pas 500 parties par million.
B.02.107. [N]. Le vin de mai doit être du vin auquel a été ajoutée une préparation aromatisante artificielle d'aspérule odorante.	
18-9-75	B.02.108. Le pays d'origine doit être clairement indiqué sur l'espace principal de l'étiquette d'un vin.
Cidre	
B.02.120. [N]. Le cidre	
25-8-76	<ul style="list-style-type: none"> a) doit <ul style="list-style-type: none"> (i) être le produit de la fermentation alcoolique du jus de pomme, et (ii) renfermer au moins 2.5 p. 100 et au plus 13.0 p. 100 d'alcool absolu en volume; b) peut, en cours de fabrication, être additionné <ul style="list-style-type: none"> (i) de levure, (ii) de jus de pomme concentré, (iii) de sucre, de dextrose, de sucre inverti, de glucose, de solides de glucose ou de solutions aqueuses de n'importe lequel de ces sucres, (iv) de nourriture pour les levures, (v) d'acide sulfureux, y compris ses sels, en quantité telle que leur concentration dans le cidre fini ne dépasse pas <ul style="list-style-type: none"> (A) 70 parties par million à l'état libre, ou (B) 350 parties par million à l'état combiné, calculée en anhydride sulfureux, (vi) d'acide tartrique et de tartrate de potassium, (vii) d'acide citrique, (viii) d'acide lactique, (ix) de pectinase et amylase, (x) d'acide ascorbique ou érythorbique ou leurs sels, (xi) de n'importe lequel des agents de clarification suivants: <ul style="list-style-type: none"> (A) le charbon activé, (B) l'argile, (C) la terre d'infusoires, (D) la gélatine, (E) l'albumine, (F) la chlorure de sodium, (G) le gel de silice, (H) la caséine, (I) l'acide tannique en concentration ne dépassant pas 200 parties par million, (J) la polyvinylpyrrolidone en concentration ne dépassant pas 2 parties par million dans le produit fini, (xii) de caramel, (xiii) d'eau-de-vie de vin (brandy), d'eau-de-vie de fruits ou d'alcool obtenu par fermentation alcoolique de substances alimentaires puis par distillation jusqu'à production d'alcool titrant au moins 94 p. cent en volume, (xiv) d'anhydride carbonique, (xv) d'oxygène, (xvi) d'ozone, (xvii) d'acide sorbique ou de ses sels, en quantité d'au plus 500 parties par million, calculé en acide sorbique.
25-8-76	
9-7-81	

- B.02.122. [N].** Le **cidre champagne** doit être du cidre imprégné de gaz carbonique sous pression, en effectuant
- 25-8-76 a) le dernier stade de la fermentation en vase clos, ou
 b) une fermentation secondaire en vase clos avec ou sans l'addition de sucre, de dextrose, de sucre inverti, de glucose, de solides de glucose ou de solutions aqueuses de n'importe lequel de ces sucres,
- 12-4-84 et il doit contenir au moins 7 p. 100 d'alcool absolu en volume.
- 5-8-82 **B.02.123.** Est interdite la vente de cidre ou de cidre champagne qui possède une acidité volatile de plus de 0.2 pour cent en poids par volume, calculée en acide acétique selon la méthode officielle FO-2, Détermination d'acidité volatile dans le vin, le cidre, et le cidre champagne, 15 octobre 1981.

Bière

- B.02.130. [N].** La **bière**
- 5-11-96 a) doit être le produit de la fermentation alcoolique, au moyen de levure, d'une infusion de malt d'orge ou de malt de blé et de houblon ou d'extrait de houblon dans de l'eau potable et être brassée de manière à avoir l'arôme, le goût et les caractéristiques communément attribués à la bière;
- b) peut, au cours de sa fabrication, être additionnée d'un ou de plusieurs des ingrédients suivants :
- (i) grains de céréale,
 (ii) matières glucidiques,
 (iii) sel,
 (iv) essence de houblon,
 (v) extrait de houblon, à condition qu'il soit ajouté au moût avant ou pendant la cuisson,
 (vi) extrait de houblon pré-isomérisé,
 (vi.1) extrait de houblon isomérisé réduit,
 (vii) carragheen (algue rouge de l'espèce *Chondrus crispus*),
 (viii) dioxyde de carbone,
 (ix) caramel,
 (x) dextrine,
 (xi) enzymes alimentaires,
 (xii) agents stabilisants,
 (xiii) rajusteurs de pH et agents correcteurs de l'eau,
 (xiv) agents de conservation de la catégorie I,
 (xv) agents de conservation de la catégorie II,
 (xvi) agents séquestrants,
 (xvii) nourriture de levures,
 (xviii) un ou plusieurs des agents de collage suivants : bentonite, cellulose, charbon activé, colle de poisson, copeaux de cerisier, de chêne, de hêtre et de noisetier, gélatine, gel de silice, gomme arabique, kaolin, nylon 66, polyvinylpyrrolidone, silicate d'aluminium, silicate de calcium, silicate de magnésium et terre de diatomées,
 (xix) polyvinylpyrrolidone,
 (xx) persulfate d'ammonium,
 (xxi) dans le cas du moût, diméthylpolysiloxane,
 (xxii) dans le cas de la pâte, peroxyde d'hydrogène.
- 11-8-88
- 11-5-06

B.02.131. [N]. L'**ale**, le **stout**, le **porter** ou la **liqueur de malt**

- a) doit être le produit de la fermentation alcoolique, au moyen de levure, d'une infusion de malt d'orge ou de malt de blé et de houblon ou d'extrait de houblon dans de l'eau potable et être brassé de manière à avoir l'arôme, le goût et les caractéristiques communément attribués à l'ale, au stout, au porter ou à la liqueur de malt, selon le cas;
- b) peut, au cours de sa fabrication, être additionné d'un ou de plusieurs des ingrédients mentionnés à l'alinéa B.02.130b).

B.02.132. Les noms à employer pour désigner le bière, l'ale, le stout, le porter ou la liqueur de malt dans la publicité qui s'y rapporte ou sur leur étiquette sont les noms usuels, avec ou sans qualificatif, selon le cas, indiqués à la colonne II du tableau, suivant la teneur en alcool mentionnée à la colonne I.

TABLEAU

<i>Article</i>	<i>Colonne I</i> <i>Pourcentage</i> <i>d'alcool</i> <i>par volume</i>	<i>Colonne II</i> <i>Nom usuel</i>
1.	de 1,1 à 2,5	bière extra-légère, ale extra-légère, stout extra-léger, porter extra-léger
2.	de 2,6 à 4,0	bière légère, ale légère, stout léger, porter léger
3.	de 4,1 à 5,5	bière, ale, stout, porter
4.	de 5,6 à 8,5	bière forte, ale forte, stout fort, porter fort, liqueur de malt
5.	8,6 et plus	bière extra-forte, ale extra-forte, stout extra-fort, porter extra-fort, liqueur de malt forte

11-8-88 **B.02.133. [N].** Dans le présent titre, <<extrait de houblon>> désigne un extrait de cones de houblon obtenu par extraction

- a) à l'hexane, au méthanol ou au chlorure de méthylène de telle façon que l'extrait de houblon contienne au plus 2,2 pour cent du solvant employé; ou
- b) au dioxyde de carbone ou à l'alcool éthylique, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles.

B.02.134. [N]. (1) Dans le présent titre, <<extrait de houblon pré-isomérisé>> désigne un extrait de houblon obtenu:

- a) par utilisation d'un des dissolvants suivants :
 - (i) l'hexane,
 - (ii) le dioxyde de carbone,
 - (iii) l'éthanol;
- b) par isolation subséquente des acides alpha et leur conversion en acides alpha isomérisés par utilisation d'un alcali dilué et application de chaleur.

(2) Aux fins de l'alinéa (1)b), la quantité de résidus d'hexane dans l'extrait de houblon pré-isomérisé ne doit pas dépasser 1,5 partie par million pour chaque un pour cent d'acide iso-alpha contenu dans l'extrait.

B.02.135. [N]. Dans le présent titre, <<extrait de houblon isomérisé réduit>> s'entend :

- a) des tétrahydroisohumulones obtenues du houblon :
 - (i) soit par isomérisation et réduction des humulones (acides alpha) au moyen d'hydrogène et d'un catalyseur,
 - (ii) soit par réduction des lupulones (acides bêta) au moyen d'hydrogène et d'un catalyseur, suivie d'une oxydation et d'une isomérisation;
- b) des hexahydroisohumulones obtenues du houblon par réduction des tétrahydroisohumulones au moyen du borohydrure de sodium;
- c) des dihydroisohumulones obtenues du houblon par réduction des acides iso-alpha au moyen du borohydrure de sodium.

TITRE 3

Poudre à pâte

B.03.001. Au présent TITRE, l'expression <<substance à réaction acide>> désigne l'une ou n'importe quelle association des substances suivantes:

- a) l'acide lactique ou ses sels;
- b) l'acide tartrique ou ses sels;
- c) les sels acides de l'acide phosphorique; et
- d) les composés acides de l'aluminium.

29-10-92 | **B.03.002.** [N]. La **levure artificielle** ou **poudre à pâte** est une combinaison de bicarbonate de sodium ou de potassium, d'une substance à réaction acide, d'amidon ou autre substance neutre; elle peut contenir un agent anti-agglomérant et doit dégager une quantité de gaz carbonique représentant au moins 10 pour cent de son poids, déterminée selon la méthode officielle FO-3, Détermination de gaz carbonique dégagé par la poudre à pâte, 15 octobre 1981.

TITRE 4

Produits du cacao et produits de chocolat

B.04.001. Les définitions qui suivent s'appliquent au présent titre.

<<ingrédient édulcorant>> Un agent édulcorant ou une combinaison d'agents édulcorants, à l'exception du sucre à glacer. (*sweetening ingredient*)

<<ingrédient laitier>> Un des produits suivants ou toute combinaison de ceux-ci :

a) les produits suivants faisant l'objet d'une norme établie dans la présente partie :

- (i) lait ou lait entier,
- (ii) lait écrémé,
- (iii) lait partiellement écrémé ou en partie écrémé,
- (iv) lait stérilisé,
- (v) lait condensé ou lait condensé sucré,
- (vi) lait évaporé,
- (vii) lait écrémé évaporé ou écrémé concentré,
- (viii) lait évaporé partiellement écrémé ou lait concentré partiellement écrémé,
- (ix) poudre de lait, poudre de lait entier, lait entier desséché ou lait entier en poudre,
- (x) lait écrémé en poudre, poudre de lait écrémé ou lait écrémé desséché,
- (xi) lait écrémé additionné de solides du lait,
- (xii) lait partiellement écrémé additionné de solides du lait ou lait en partie écrémé additionné de solides du lait,
- (xiii) lait malté, lait malté en poudre ou poudre de lait malté,
- (xiv) beurre,
- (xv) crème;

b) les produits suivants ne faisant pas l'objet d'une norme établie dans la présente partie :

- (i) lait ou lait entier reconstitué,
- (ii) lait écrémé reconstitué,
- (iii) lait partiellement écrémé reconstitué,
- (iv) lait partiellement écrémé en poudre,
- (v) babeurre,
- (vi) huile de beurre,
- (vii) crème reconstituée.

(*milk ingredient*)

<<produit de chocolat>> Produit dérivé d'un ou de plusieurs produits du cacao, y compris le chocolat, le chocolat mi-amer, le chocolat mi-sucré, le chocolat noir, le chocolat sucré, le chocolat au lait et le chocolat blanc. (*chocolate product*)

<<produit du cacao>> Produit dérivé des fèves de cacao, y compris les fèves de cacao décortiquées, la liqueur de cacao, la pâte de cacao, le chocolat non sucré, le chocolat amer, la liqueur de chocolat, le cacao, le cacao faible en gras, la poudre de cacao et la poudre de cacao faible en gras. (*cocoa product*)

B.04.002. [N]. Les **fèves de cacao** sont les graines de *Theobroma cacao L.* ou d'une espèce très proche.

B.04.003. [N]. Les **fèves de cacao décortiquées** sont le produit préparé par décortiquage des fèves de cacao nettoyées. Leur teneur en écale résiduelle ne peut excéder 1,75 pour cent en masse - exempte d'alcali lorsque celui-ci a été utilisé pour le traitement des fèves décortiquées ou des fèves de cacao dont elles proviennent - , déterminée conformément à la méthode prévue dans la publication de *l'Association of Official Analytical Chemists*, de Washington, intitulée *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*, 12^e éd. (1975), aux articles 13.010 à 13.014 sous la rubrique <<Shell in Cacao Nibs - Official Final Action>>.

B.04.004. [N]. La **liqueur de cacao**, la **pâte de cacao**, le **chocolat non sucré**, le **chocolat amer** ou la **liqueur de chocolat** :

- a) est le produit obtenu par la désagrégation mécanique de la fève de cacao décortiquée, avec ou sans extraction ou addition de l'un de ses constituants;
- b) contient au moins 50 pour cent de beurre de cacao.

20-5-97

B.04.005. (1) Les produits du cacao peuvent être traités au moyen de l'un ou plusieurs des rajusteurs du pH ou agents alcalinisants suivants :

- a) hydroxydes d'ammonium, carbonates d'ammonium, bicarbonates d'ammonium, hydroxydes de sodium, carbonates de sodium, bicarbonates de sodium, hydroxydes de potassium, carbonates de potassium et bicarbonates de potassium;
- b) carbonates de magnésium ou hydroxydes de magnésium;
- c) carbonates de calcium.

(2) La quantité de tout rajusteur du pH mentionné aux alinéas (1)a) à c) ne peut dépasser les limites de tolérance prévues à la colonne III du tableau X de l'article B.16.100.

(3) La valeur neutralisante de l'ensemble des rajusteurs du pH visés aux alinéas (1)a) à c), calculée d'après la masse respective de chacun, ne peut dépasser la valeur neutralisante de cinq parties, en masse, de carbonate anhydre de potassium par 100 parties, en masse, de produit du cacao, sans matières grasses.

(4) Les produits du cacao peuvent être traités au moyen de l'un ou plusieurs des rajusteurs du pH ou agents neutralisants suivants, ajoutés tels quels ou en solution aqueuse :

- a) acide phosphorique;
- b) acide citrique;
- c) acide L-tartarique.

(5) La valeur neutralisante de l'ensemble des rajusteurs du pH visés au paragraphe (4), calculée d'après la masse respective de chacun, ne peut dépasser les limites de tolérance applicables prévues à la colonne III du tableau X de l'article B.16.100.

(6) Pour l'application du paragraphe (5) :

- a) la quantité totale d'acide phosphorique, en masse, ne peut dépasser 0,5 partie, exprimée en P₂O₅, par 100 parties, en masse, du produit du cacao sans matières grasses;
- b) la quantité totale - seule ou en combinaison - d'acide citrique et d'acide L-tartarique, en masse, ne peut dépasser 1,0 partie par 100 parties, en masse, du produit du cacao sans matières grasses.

20-5-97

B.04.006. [N]. Le **chocolat**, le **chocolat mi-amer**, le **chocolat mi-sucré** ou le **chocolat noir** :

- a) est constitué d'un ou de plusieurs des éléments suivants, en combinaison avec un ingrédient édulcorant :
 - (i) liqueur de cacao,
 - (ii) liqueur de cacao et beurre de cacao,
 - (iii) beurre de cacao et poudre de cacao;
- b) contient au moins 35 pour cent de solides du cacao totaux dont :
 - (i) au moins 18 pour cent sont du beurre de cacao,
 - (ii) au moins 14 pour cent sont des solides du cacao dégraissés;
- c) peut contenir :
 - (i) moins de 5 pour cent de solides du lait totaux provenant d'ingrédients laitiers,
 - (ii) des épices,
 - (iii) des préparations aromatisantes pour équilibrer la saveur, sauf celles qui imitent la saveur du chocolat ou du lait,
 - (iv) du sel,
 - (v) les agents émulsifiants suivants, en quantité n'excédant pas, pour chacun de ces agents, les limites de tolérance prévues à la colonne III du tableau IV de l'article B.16.100 et, pour toute combinaison de ces agents, 1,5 pour cent en masse du produit de chocolat :
 - (A) monoglycérides et mono- et diglycérides,
 - (B) lécithine et lécithine hydroxylée,
 - (C) sels d'ammonium de glycérides phosphorylés,
 - (D) esters polyglycériques d'acides gras d'huile de ricin transestérifiées,
 - (E) monostéarate de sorbitan.

B.04.007. [N]. Le **chocolat sucré** :

- a) est constitué d'un ou de plusieurs des éléments suivants, en combinaison avec un ingrédient édulcorant :
 - (i) liqueur de cacao,
 - (ii) liqueur de cacao et beurre de cacao,
 - (iii) beurre de cacao et poudre de cacao;

- b) contient au moins 30 pour cent de solides du cacao totaux dont :
 - (i) 18 pour cent sont du beurre de cacao,
 - (ii) 12 pour cent sont des solides du cacao dégraissés;
- c) peut contenir :
 - (i) moins de 12 pour cent de solides du lait totaux provenant d'ingrédients laitiers,
 - (ii) des épices,
 - (iii) des préparations aromatisantes pour équilibrer la saveur, sauf celles qui imitent la saveur du chocolat ou du lait,
 - (iv) du sel,
 - (v) les agents émulsifiants suivants, en quantité n'excédant pas, pour chacun de ces agents, les limites de tolérance prévues à la colonne III du tableau IV de l'article B.16.100 et, pour toute combinaison de ces agents, 1,5 pour cent en masse du produit de chocolat :
 - (A) monoglycérides et mono- et diglycérides,
 - (B) lécithine et lécithine hydroxylée,
 - (C) sels d'ammonium de glycérides phosphorylés,
 - (D) esters polyglycériques d'acides gras d'huile de ricin transestérifiée,
 - (E) monostéarate de sorbitan.

B.04.008. [N]. Le chocolat au lait :

- a) est constitué d'un ou de plusieurs des éléments suivants, en combinaison avec un ingrédient édulcorant :
 - (i) liqueur de cacao,
 - (ii) liqueur de cacao et beurre de cacao,
 - (iii) beurre de cacao et poudre de cacao;
- b) contient au moins :
 - (i) 25 pour cent de solides du cacao totaux dont :
 - (A) au moins 15 pour cent sont du beurre de cacao,
 - (B) au moins 2,5 pour cent sont des solides du cacao dégraissés,
 - (ii) 12 pour cent de solides du lait totaux provenant d'ingrédients laitiers,
 - (iii) 3,39 pour cent de matières grasses du lait;
- c) peut contenir :
 - (i) moins de 5 pour cent de petit-lait ou de produits du petit-lait,
 - (ii) des épices,
 - (iii) des préparations aromatisantes pour équilibrer la saveur, sauf celles qui imitent la saveur du chocolat ou du lait,
 - (iv) du sel,
 - (v) les agents émulsifiants suivants, en quantité n'excédant pas, pour chacun de ces agents, les limites de tolérance prévues à la colonne III du tableau IV de l'article B.16.100 et, pour toute combinaison de ces agents, 1,5 pour cent en masse du produit de chocolat :
 - (A) monoglycérides et mono- et diglycérides,
 - (B) lécithine et lécithine hydroxylée,
 - (C) sels d'ammonium de glycérides phosphorylés,
 - (D) esters polyglycériques d'acides gras d'huile de ricin transestérifiée,
 - (E) monostéarate de sorbitan.

20-5-97

B.04.009. [N]. Le chocolat blanc :

- a) est constitué des éléments suivants :
 - (i) au moins 20 pour cent de beurre de cacao,
 - (ii) au moins 14 pour cent de solides du lait totaux provenant d'ingrédients laitiers,
 - (iii) au moins 3,5 pour cent de matières grasses du lait;
- b) peut contenir :
 - (i) moins de 5 pour cent de petit-lait ou de produits du petit-lait,
 - (ii) des épices,
 - (iii) des préparations aromatisantes pour équilibrer la saveur, sauf celles qui imitent la saveur du chocolat ou du lait,

- (iv) du sel,
- (v) les agents émulsifiants suivants, en quantité n'excédant pas, pour chacun de ces agents, les limites de tolérance prévues à la colonne III du tableau IV de l'article B.16.100 et, pour toute combinaison de ces agents, 1,5 pour cent en masse du produit de chocolat :
 - (A) monoglycérides et mono- et diglycérides,
 - (B) lécithine et lécithine hydroxylée,
 - (C) sels d'ammonium de glycérides phosphorylés,
 - (D) esters polyglycériques d'acides gras d'huile de ricin transestérifiée,
 - (E) monostéarate de sorbitan.

B.04.010. [N]. Le cacao ou la poudre de cacao :

- a) est le produit :
 - (i) qui est obtenu par pulvérisation de ce qui reste de la liqueur de cacao qui a été partiellement dégraissée par moyen mécanique,
 - (ii) dont la teneur en beurre de cacao est d'au moins 10 pour cent;
- b) peut contenir :
 - (i) des épices,
 - (ii) des préparations aromatisantes pour équilibrer la saveur, sauf celles qui imitent la saveur du chocolat ou du lait,
 - (iii) du sel,
 - (iv) les agents émulsifiants suivants, en quantité n'excédant pas, pour chacun de ces agents, les limites de tolérance prévues à la colonne III du tableau IV de l'article B.16.100 et, pour toute combinaison de ces agents, 1,5 pour cent en masse du produit du cacao :
 - (A) monoglycérides et mono- et diglycérides,
 - (B) lécithine et lécithine hydroxylée,
 - (C) sels d'ammonium de glycérides phosphorylés.

20-5-97

B.04.011. [N]. Le cacao faible en gras ou la poudre de cacao faible en gras :

- a) est le produit :
 - (i) qui est obtenu par pulvérisation de ce qui reste de la liqueur de cacao qui a été partiellement dégraissée par moyen mécanique,
 - (ii) dont la teneur en beurre de cacao est de moins de 10 pour cent;
- b) peut contenir :
 - (i) des épices,
 - (ii) des préparations aromatisantes pour équilibrer la saveur, sauf celles qui imitent la saveur du chocolat ou du lait,
 - (iii) du sel,
 - (iv) les agents émulsifiants suivants, en quantité n'excédant pas, pour chacun de ces agents, les limites de tolérance prévues à la colonne III du tableau IV de l'article B.16.100 et, pour toute combinaison de ces agents, 1,5 pour cent en masse du produit du cacao :
 - (A) monoglycérides et mono- et diglycérides,
 - (B) lécithine et lécithine hydroxylée,
 - (C) sels d'ammonium de glycérides phosphorylés.

B.04.012. Il est interdit de vendre des produits du cacao ou des produits de chocolat, à moins qu'ils ne soient exempts de bactéries du genre Salmonella d'après les résultats de l'analyse selon la méthode officielle MFO-11, Examen microbiologique du cacao et du chocolat, du 30 novembre 1981.

TITRE 5

Café

B.05.001. [N]. Le **café vert, café brut** ou **café non torréfié** doit être la graine de *Coffea arabica* L., de *C. liberia* Hiern ou de *C. robusta* Chev., presque complètement débarrassée de son spermodermis.

B.05.002. [N]. Le **café torréfié** ou **café** doit être du café vert torréfié, doit renfermer au moins 10 p. 100 de matière grasse et peut renfermer au plus 6 p. 100 de cendres totales.

27-7-90

B.05.003. [N]. Le **(indication du type de café) décaféiné:**

- a) est le café de ce type duquel a été extraite de la caféine et qui, par suite d'une telle extraction, contient au plus:
 - (i) 0,1 pour cent de caféine, s'il s'agit de café brut décaféiné ou de café décaféiné,
 - (ii) 0,3 pour cent de caféine, s'il s'agit de café instantané décaféiné;
- b) peut avoir été décaféiné au moyen des solvants d'extraction mentionnés au tableau XV du titre 16.

TITRE 6

Colorants pour aliments

B.06.001. Dans le présent titre,

<<colorant synthétique>> désigne un colorant organique, autre que le caramel, qui est produit par synthèse chimique, qui n'a pas son équivalent dans la nature et qui est assujéti à une norme prévue aux articles B.06.041 à B.06.053; (*synthetic colour*)

<<diluant>> désigne une substance, autre qu'un colorant synthétique, qui est présente dans une préparation colorante ou un mélange colorant; (*diluent*)

<<mélange>> désigne un mélange de deux colorants synthétiques ou plus, ou un mélange d'un ou plusieurs colorants synthétiques avec un ou plusieurs diluants; (*mixture*)

<<méthode officielle FO-7>> désigne la méthode officielle FO-7, Détermination de la teneur en pigment dans les colorants synthétiques pour aliments, 15 mars 1984; (*official method FO-7*)

<<méthode officielle FO-8>> désigne la méthode officielle FO-8, Dosage des matières insolubles dans l'eau dans les colorants synthétiques pour aliments, 15 mars 1984; (*official method FO-8*)

<<méthode officielle FO-9>> désigne la méthode officielle FO-9, Dosage des extraits d'éther réunis dans les colorants synthétiques pour aliments, 15 mars 1984; (*official method FO-9*)

<<méthode officielle FO-10>> désigne la méthode officielle FO-10, Dosage des pigments accessoires dans les colorants synthétiques pour aliments, 15 mars 1984; (*official method FO-10*)

<<méthode officielle FO-11>> désigne la méthode officielle FO-11, Dosage des composés intermédiaires dans les colorants synthétiques pour aliments, 15 mars 1984; (*official method FO-11*)

<<méthode officielle FO-12>> désigne la méthode officielle FO-12, Dosage des matières volatiles dans le rouge citrin n° 2, 15 mars 1984; (*official method FO-12*)

<<méthode officielle FO-13>> désigne la méthode officielle FO-13, Dosage des cendres sulfatées dans le rouge citrin n° 2, 15 mars 1984; (*official method FO-13*)

<<méthode officielle FO-14>> désigne la méthode officielle FO-14, Dosage des matières solubles dans l'eau dans le rouge citrin n° 2, 15 mars 1984; (*official method FO-14*)

<<méthode officielle FO-15>> désigne la méthode officielle FO-15, Dosage des matières insolubles dans le tétrachlorure de carbone dans le rouge citrin n° 2, 15 mars 1984; (*official method FO-15*)

<<pigment>> désigne le pigment principal et tout pigment associé, isomère ou accessoire, présents dans un colorant synthétique; (*dye*)

<<préparation>> désigne une préparation faite d'un ou de plusieurs colorants synthétiques, qui renferme moins de 3 pour cent de pigment et est vendue pour usage domestique. (*preparation*)

7-6-84

B.06.002. Il est interdit de vendre un aliment, à l'exclusion d'un colorant synthétique, d'un mélange, d'une préparation ou d'une préparation aromatisante, qui est destiné à la consommation selon le mode d'emploi figurant sur l'étiquette et qui renferme

30-1-86

a) plus de 300 parties par million de rouge allura, d'amarante, d'érythrosine, de tartrazine, de jaune soleil FCF, d'indigotine ou d'un mélange de ces colorants;

26-6-80

- b) plus de 100 partie par million de vert solide FCF, de bleu brillant FCF, ou d'un mélange de ces colorants;
c) plus de 300 parties par million d'un mélange des colorants synthétiques visés aux alinéas a) et b) dans les limites qui y sont prévues; ou
d) plus de 150 parties par million de ponceau SX.

B.06.003. Il est interdit de vendre un colorant pour aliments qui renferme

5-8-82

- a) plus de trois parties par million d'arsenic, calculé en arsenic selon la méthode officielle FO-4, Détermination d'arsenic dans les colorants alimentaires, 15 octobre 1981;
b) plus de 10 parties par million de plomb, calculé en plomb selon la méthode officielle FO-5, Détermination de plomb dans les colorants alimentaires, 15 octobre 1981; ou
c) plus de 40 parties par million de métaux lourds, exception faite de l'oxyde de fer, du bioxyde de titane, de l'aluminium et de l'argent.

B.06.004. Il est interdit de vendre un colorant synthétique pour aliments sans respecter les conditions suivantes:

26-6-80

- a) l'étiquette doit porter le numéro de lot et le nom usuel du colorant synthétique et les mots <<colorant pour aliments>>;
b) le Directeur ou un organisme jugé compétent par ce dernier doit avoir certifié que chaque lot est conforme à l'article B.06.003 et répond à la norme prescrite pour le colorant aux articles B.06.041 à B.06.053; et
c) lorsque la certification est accordée par un organisme, une copie doit en être présentée au Directeur pour acceptation.

26-6-80

B.06.005. Il est interdit d'importer un colorant synthétique pour aliments sans respecter les conditions suivantes:

- a) le Directeur ou un organisme jugé compétent par ce dernier doit avoir certifié que chaque lot est conforme à l'article B.06.003 et répond à la norme prescrite pour ce colorant aux articles B.06.041 à B.06.053; et
- b) lorsque la certification est accordée par un organisme, une copie doit en être présentée au Directeur pour acceptation.

B.06.006. Il est interdit de vendre un mélange pour aliments s'il ne porte, sur son étiquette, le numéro de lot et les mots <<colorant pour aliments>>.

B.06.007. Il est interdit de vendre une préparation pour aliments sans respecter les conditions suivantes:

- a) les mots <<préparation colorante pour aliments>> doivent figurer dans l'espace principal de l'étiquette; et
- b) s'il s'agit d'une préparation liquide, la capacité maximale du contenant doit être d'au plus 60 millilitres et le liquide ne doit pouvoir être versé que goutte à goutte.

B.06.008. Il est interdit d'importer ou de vendre un mélange ou une préparation pour aliments sans respecter les conditions suivantes:

- a) le Directeur ou un organisme jugé compétent par ce dernier doit avoir certifié que les colorants synthétiques contenus sont conformes à l'article B.06.003 et répondent à la norme prescrite aux articles B.06.041 à B.06.053; ou
- b) les colorants synthétiques contenus doivent avoir été certifiés et cette certification doit avoir été acceptée conformément aux articles B.06.004 et B.06.005.

Colorants naturels

- 23-1-75 | **B.06.021. [N]. Le rocou soluble dans l'huile, le rocou à colorer le beurre, ou le rocou à colorer la margarine,**
a) doit être un extrait des graines de *Bixa orellana*
(i) dissous dans l'huile végétale, l'huile de ricin, les monoglycérides et les diglycérides, le propylène glycol ou les monoesters et diesters de propylène glycol et d'acides gras lipogènes, avec ou sans adjonction de 1.0 p. 100 d'hydroxide de potassium, ou
(ii) absorbé sur du sucre, du lactose, de l'amidon ou du silicate de calcium hydraté, avec ou sans phosphate de calcium, phosphate double d'aluminium et de potassium, bicarbonate de sodium ou sel ordinaire; et
b) doit renfermer au moins 0.30 p. 100 de pigments totaux, calculés en bixine (cis) naturelle, et les pigments totaux doivent être de la bixine (cis) naturelle dans la proportion de 40 p. 100 au moins.
- 25-3-65 | **B.06.022. [N]. Le b-carotène** doit être le colorant alimentaire chimiquement connu comme b-carotène et manufacturé synthétiquement et doit se conformer aux spécifications suivantes:
a) Solution de 1 p. 100 dans le chloroforme limpide;
b) Perte de poids à la dessiccation au plus 0.2 p. 100;
c) Cendre au plus 0.2 p. 100; et
d) Dosage (spectrophotométrique) de 96 à 101 p. 100.
- 25-3-65 | **B.06.023. [N]. Le b-Apo-8'-caroténal** doit être le colorant alimentaire chimiquement connu comme b-apo-8'-caroténal et doit se conformer aux spécifications suivantes:
a) Solution de 1 p. 100 dans le chloroforme limpide;
b) Point de fusion (décomposition) 136°C à 140°C (corrigé);
c) Perte de poids à la dessiccation au plus 0.2 p. 100;
d) Cendre au plus 0.2 p. 100; et
e) Dosage (spectrophotométrique) de 96 à 101 p. 100.
- 15-5-68 | **B.06.024. [N]. Canthaxanthine** doit être le colorant alimentaire chimiquement connu comme canthaxanthine et doit se conformer aux spécifications suivantes:
a) Solution de 1 p. 100 dans le chloroforme limpide;
b) Perte de poids à la dessiccation au plus 0.2 p. 100;
c) Analyse (spectrophotométrique) de 96 à 101 p. 100.
- 12-4-84 | **B.06.025. [N]. L'ester éthylique de l'acide b-apo-8'-caroténoïque** doit être le colorant alimentaire chimiquement connu sous le nom d'ester éthylique de l'acide b-apo-8'-caroténoïque et doit être conforme aux spécifications suivantes:
10-3-70 | a) Solution à 1 pour cent dans le chloroforme limpide;
b) Perte de poids à la dessiccation au plus 0.2 pour cent, et
c) dosage (spectrophotométrique) 96 à 101 pour cent.

Colorants non organiques

- 5-8-82 | **B.06.031. [N]. Le noir de fumée** doit être du carbone préparé à partir de gaz naturel par le procédé à l'impinger ou à la filière, et ne doit renfermer ni hydrocarbure aromatique supérieur ni matière bitumineuse, après analyse selon la méthode officielle FO-6, Détermination d'hydrocarbures aromatiques supérieurs et de matières bitumineuses dans le noir de fumée et le charbon de bois, 15 octobre 1981.
- 10-3-70 | **B.06.032. [N]. Le charbon de bois** doit être du carbone préparé par combustion incomplète de matière végétale et ne doit renfermer ni hydrocarbure aromatique supérieur ni matière bitumineuse, après analyse selon la méthode officielle FO-6, Détermination d'hydrocarbures aromatiques supérieurs et de matières bitumineuses dans le noir de fumée et le charbon de bois, 15 octobre 1981.
- 10-3-70 | **B.06.033. [N]. Le dioxyde de titane** doit être la substance chimique connue sous le nom de dioxyde de titane et ne doit pas contenir moins de 99 pour cent de dioxyde de titane et, nonobstant l'article B.06.006, ne doit pas contenir plus de 50 parties par million d'antimoine total exprimé en métal et déterminé selon une méthode acceptable.

Colorants synthétiques

B.06.041. [N]. L'amarante doit être le sel trisodique de l'acide 1-(4-sulfo-1-naphtylazo)-2-naphtol-3,6-disulfonique; elle doit renfermer au moins 85 pour cent de pigment, déterminé selon la méthode officielle FO-7, et peut renfermer au plus

- a) 0.2 pour cent de matière insoluble dans l'eau, déterminé selon la méthode officielle FO-8;
- b) 0.2 pour cent d'extraits d'éther réunis, déterminé selon la méthode officielle FO-9;
- c) 4 pour cent de pigments accessoires, déterminé selon la méthode officielle FO-10; et
- d) 0.5 pour cent de composés intermédiaires, déterminé selon la méthode officielle FO-11.

B.06.042. [N]. L'érythrosine doit être le sel disodique de la 2,4,5,7-tétraiodofluorescéine; elle doit renfermer au moins 85 pour cent de pigment calculé en monohydrate selon la méthode officielle FO-7, et peut renfermer au plus

- a) 0.2 pour cent de matière insoluble dans l'eau, déterminé selon la méthode officielle FO-8;
- b) 0.2 pour cent d'extraits d'éther réunis, déterminé selon la méthode officielle FO-9;
- c) 5 pour cent de pigments accessoires, déterminé selon la méthode officielle FO-10; et
- d) 0.5 pour cent de composés intermédiaires, déterminé selon la méthode officielle FO-11.

B.06.043. [N]. Le ponceau SX doit être le sel disodique de l'acide 2-(5-sulfo-2,4-xylylazo)-1-naphtol-4-sulfonique; il doit renfermer au moins 85 pour cent de pigment, déterminé selon la méthode officielle FO-7, et peut renfermer au plus

- a) 0.2 pour cent de matière insoluble dans l'eau, déterminé selon la méthode officielle FO-8;
- b) 0.2 pour cent d'extraits d'éther réunis, déterminé selon la méthode officielle FO-9;
- c) 1 pour cent de pigments accessoires, déterminé selon la méthode officielle FO-10; et
- d) 0.5 pour cent de composés intermédiaires, déterminé selon la méthode officielle FO-11.

B.06.044. [N]. Le rouge allura doit être le sel disodique de l'acide 6-hydroxy-5-[(2-méthoxy-5-méthyl-4-sulfophényl)azo]-2-naphtalène sulfonique; il doit renfermer au moins 85 pour cent de pigment, déterminé selon la méthode officielle FO-7, et peut renfermer au plus

- a) 0.2 pour cent de matière insoluble dans l'eau, déterminé selon la méthode officielle FO-8;
- b) 0.2 pour cent d'extraits d'éther réunis, déterminé selon la méthode officielle FO-9;
- c) 4 pour cent de pigments accessoires, déterminé selon la méthode officielle FO-10; et
- d) 0.5 pour cent de composés intermédiaires, déterminé selon la méthode officielle FO-11.

B.06.045. [N]. La tartrazine doit être le sel trisodique du 3-carboxy-5-hydroxy-1-p-sulfophényl-4-p-sulfo-phénylazopyrazole; elle doit renfermer au moins 85 pour cent de pigment, déterminé selon la méthode officielle FO-7, et peut renfermer au plus

- a) 0.2 pour cent de matière insoluble dans l'eau, déterminé selon la méthode officielle FO-8;
- b) 0.2 pour cent d'extraits d'éther réunis, déterminé selon la méthode officielle FO-9;
- c) 1 pour cent de pigments accessoires, déterminé selon la méthode officielle FO-10; et
- d) 0.5 pour cent de composés intermédiaires, déterminé selon la méthode officielle FO-11.

7-6-84

7-6-84

B.06.046. [N]. Le **jaune soleil FCF** doit être le sel disodique de l'acide 1-p-sulfo-phénylazo-2-naphtol-6-sulfonique; il doit renfermer au moins 85 pour cent de pigment, déterminé selon la méthode officielle FO-7, et peut renfermer au plus

- a) 0.2 pour cent de matière insoluble dans l'eau, déterminé selon la méthode officielle FO-8;
- b) 0.2 pour cent d'extraits d'éther réunis, déterminé selon la méthode officielle FO-9;
- c) 5 pour cent de pigments accessoires, déterminé selon la méthode officielle FO-10; et
- d) 0.5 pour cent de composés intermédiaires, déterminé selon la méthode officielle FO-11.

B.06.049. [N]. Le **vert solide FCF** doit être le sel disodique du 4,4'-di(N-éthyl-m-sulfobenzyl-amino)-2"-sulfo-4"-hydroxy-triphénylméthanol anhydride; il doit renfermer au moins 85 pour cent de pigment, déterminé selon la méthode officielle FO-7, et peut renfermer au plus

- a) 0.2 pour cent de matière insoluble dans l'eau, déterminé selon la méthode officielle FO-8;
- b) 0.4 pour cent d'extraits d'éther réunis, déterminé selon la méthode officielle FO-9;
- c) 5 pour cent de pigments accessoires, déterminé selon la méthode officielle FO-10; et
- d) 1 pour cent de composés intermédiaires, déterminé selon la méthode officielle FO-11.

B.06.050. [N]. L'**indigotine** doit être le sel disodique de l'acide indigotine-5,5'-disulfonique; elle doit renfermer au moins 85 pour cent de pigment, déterminé selon la méthode officielle FO-7, et peut renfermer au plus

- a) 0.2 pour cent de matière insoluble dans l'eau, déterminé selon la méthode officielle FO-8;
- b) 0.4 pour cent d'extrait d'éther réunis, déterminé selon la méthode officielle FO-9;
- c) 1 pour cent de pigments accessoires, déterminé selon la méthode officielle FO-10; et
- d) 0.5 pour cent de composés intermédiaires, déterminé selon la méthode officielle FO-11.

B.06.051. [N]. Le **bleu brillant FCF** doit être le sel disodique du 4,4'-di-(N-éthyl-m-sulfobenzyl-amino)-2"-sulfotriphénylméthanol anhydride; il doit renfermer au moins 85 pour cent de pigment, déterminé selon la méthode officielle FO-7, et peut renfermer au plus

- a) 0.2 pour cent de matière insoluble dans l'eau, déterminé selon la méthode officielle FO-8;
- b) 0.4 pour cent d'extraits d'éther réunis, déterminé selon la méthode officielle FO-9;
- c) 5 pour cent de pigments accessoires, déterminé selon la méthode officielle FO-10; et
- d) 2 pour cent de composés intermédiaires, déterminé selon la méthode officielle FO-11.

- B.06.053. [N]. Le rouge citrin n°2** doit être le 1-(2,5-diméthoxyphénylazo)-2-naphtol; il doit renfermer au moins 98 pour cent de pigment déterminé, selon la méthode officielle FO-7, et peut renfermer au plus
- a) 0.5 pour cent de matières volatiles (à 100°C), déterminé selon la méthode officielle FO-12;
 - b) 0.3 pour cent de cendres sulfatées, déterminé selon la méthode officielle FO-13;
 - c) 0.3 pour cent de matière soluble dans l'eau, déterminé selon la méthode officielle FO-14;
 - d) 0.5 pour cent de matière insoluble dans le tétrachlorure de carbone, déterminé selon la méthode officielle FO-15;
 - e) 0.05 pour cent de composés intermédiaires non combinés; et
 - f) 2.0 pour cent de pigments accessoires.
- 7-6-84
- 11-6-87 **B.06.061.** La laque de tout colorant synthétique soluble dans l'eau pour lequel une norme est prévue aux articles B.06.041, B.06.042, B.06.043, B.06.044, B.06.045, B.06.046, B.06.049, B.06.050 ou B.06.051 doit être le sel de calcium ou d'aluminium du colorant en cause, absorbé sur alumine.

B.06.062. Abrogé par le décret C.P. 1982-2378 du 5 août 1982.

TITRE 7

Épices, condiments et assaisonnements

B.07.001. [N]. Le **myrte-piment, pimenta, piment de la Jamaïque, piment des Anglais** ou **toute-épice**, entier ou moulu, doit être la baie complète et non mûrie du *Pimenta dioica* (L) Merr. et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 25 p. 100 de cellulose,
 - (ii) 5.5 p. 100 de cendres totales,
 - (iii) 0.4 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iv) 12 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 2.5 millilitres d'huile volatile par 100 grammes d'épice.

B.07.002. [N]. L'**anis** ou la **graine d'anis**, entier ou moulu, doit être le fruit desséché du *Pimpinella anisum* L. et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 9 p. 100 de cendres totales,
 - (ii) 1 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iii) 10 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 2 millilitres d'huile volatile par 100 grammes d'épice.

B.07.003. [N]. Le **basilic** ou le **basilic odorant**, entier ou moulu, doit être la feuille desséchée de *Ocimum basilicum* L. et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 15 p. 100 de cendres totales,
 - (ii) 2 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iii) 9 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 0.2 millilitre d'huile volatile par 100 grammes d'épice.

13-9-79

B.07.004. [N]. Les **feuilles de laurier**, entières ou moulues, doivent être les feuilles desséchées du *Laurus nobilis* L. et doivent renfermer

- a) au plus
 - (i) 4.5 p. 100 de cendres totales,
 - (ii) 0.5 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iii) 7 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 1 millilitre d'huile volatile par 100 grammes d'épice.

B.07.005. [N]. Le **carvi** ou la **graine de carvi**, entier ou moulu, doit être le fruit desséché du carvi, *Carum carvi* L. et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 8 p. 100 de cendres totales,
 - (ii) 1 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iii) 11.5 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 2 millilitres d'huile volatile par 100 grammes d'épice.

B.07.006. [N]. La **cardamome** ou la **graine de cardamome**, décolorée ou verte, entière ou moulue, doit être le fruit mûr et desséché de l'*Elettaria cardamomum* Maton et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 8 p. 100 de cendres totales,
 - (ii) 3 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iii) 13 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 3 millilitres d'huile volatile par 100 grammes d'épice.

15-12-83

B.07.007. [N]. Le poivre de cayenne ou le cayenne, entier ou moulu,

- a) est le fruit mûr et desséché du *Capsicum frutescens L.*, du *Capsicum baccatum L.*, ou d'autres espèces de *Capsicum* portant de petits fruits et doit renfermer au plus
 - (i) 1.5 pour cent d'amidon,
 - (ii) 28 pour cent de cellulose,
 - (iii) 10 pour cent de cendres totales,
 - (iv) 1.5 pour cent de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (v) 10 pour cent d'humidité; et
- b) peut renfermer au plus 2 pour cent de bioxyde de silicium en tant qu'agent anti-agglomérant.

B.07.008. [N]. Le sel de céleri

- a) doit être un mélange
 - (i) de graines de céleri moulu ou de céleri déshydraté moulu, et
 - (ii) de sel en une quantité n'excédant pas 75 p. 100; et
- b) peut renfermer au plus 0.5 p. 100 de bioxyde de silicium comme agent anti-agglomérant.

B.07.009. [N]. La graine de céleri, entière ou moulue, doit être la graine mûre et desséchée de *l'Apium graveolens L.* et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 12 p. 100 de cendres totales,
 - (ii) 2 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iii) 10 p. 100 d'humidité, et
- b) au moins 1.5 millilitre d'huile volatile par 100 grammes d'épice.

13-9-79

B.07.010. [N]. Le poivre de céleri

- a) doit être un mélange
 - (i) de graines de céleri moulu ou de céleri déshydraté moulu, et
 - (ii) de poivre noir moulu en une quantité n'excédant pas 70 p. 100; et
- b) peut renfermer au plus 0.5 p. 100 de bioxyde de silicium comme agent anti-agglomérant.

B.07.011. [N]. La cannelle ou la cannelle bâtarde (ou fausse cannelle), entière ou moulue, doit être l'écorce desséchée des arbres du genre *Cinnamomum* des espèces *C. burmanni Blume*, *C. loureirii Nees* ou *C. Cassia Blume* et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 6 p. 100 de cendres totales,
 - (ii) 2 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iii) 13 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 1.2 millilitre d'huile volatile par 100 grammes d'épice.

B.07.012. [N]. La cannelle de Ceylan, entière ou moulue, doit être la cannelle obtenue exclusivement du *Cinnamomum zeylanicum Nees*.

B.07.013. [N]. Le clou de girofle, entier ou moulu, doit être le bouton clos et desséché de la fleur de *l'Eugenia caryophyllus (Spreng)* et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 5 p. 100 de tiges de clou de girofle,
 - (ii) 6 p. 100 de cendres totales,
 - (iii) 0.5 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique,
 - (iv) 10 p. 100 de cellulose, et
 - (v) 8 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 13 millilitres d'huile volatile par 100 grammes d'épice.

B.07.014. [N]. La coriandre ou la graine de coriandre, entière ou moulue, doit être la graine desséchée du *Coriandrum sativum L.* et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 7 p. 100 de cendres totales,

- (ii) 1 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
- (iii) 9 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 0.3 millilitre d'huile volatile par 100 grammes d'épice.

B.07.015. [N]. Le cumin ou la **graine de cumin**, entier ou moulu, doit être la graine desséchée du *Cuminum cyminum L.* et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 9.5 p. 100 de cendres totales,
 - (ii) 1.5 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iii) 9 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 2.5 millilitres d'huile volatile par 100 grammes d'épice.

B.07.016. [N]. La poudre de cari doit être un mélange

- a) de curcuma avec des épices et des condiments; et
- b) de sel en une quantité n'excédant pas 5 p. 100.

B.07.017. [N]. La graine d'aneth, entière ou moulue, doit être la graine desséchée de l'*Anethum graveolens L.* ou de l'*Anethum sowa D.C.* et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 10 p. 100 de cendres totales,
 - (ii) 2 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iii) 9 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 2 millilitres d'huile volatile par 100 grammes d'épice.

B.07.018. [N]. Le fenouil ou la **graine de fenouil**, entier ou moulu, doit être la graine mûre et desséchée du *Foeniculum vulgare Mill.* et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 10 p. 100 de cendres totales,
 - (ii) 1 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iii) 10 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 1 millilitre d'huile volatile par 100 grammes d'épice.

B.07.019. [N]. Le fenugrec, entier ou moulu, doit être la graine mûre et desséchée du *Trigonella foenumgraecum L.* et doit renfermer au plus

- a) 5 p. 100 de cendres totales;
- b) 1 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique; et
- c) 10 p. 100 d'humidité.

B.07.020. [N]. Le sel d'ail

- a) doit être un mélange
 - (i) d'ail déshydraté en poudre, et
 - (ii) de sel en une quantité n'excédant pas 75 p. 100; et
- b) peut renfermer les agents anti-agglomérants suivants pour une quantité totale n'excédant pas 2 p. 100: silicate double d'aluminium et de calcium, phosphate tricalcique, silicate de calcium, stéarate de calcium, carbonate de magnésium, silicate de magnésium, stéarate de magnésium, bioxyde de silicium, en une quantité n'excédant pas 1 p. 100 et silicate double de sodium et d'aluminium.

B.07.021. [N]. Le gingembre, entier ou moulu, doit être le rhizome lavé et desséché ou décortiqué du *Zingiber officinale Roscoe* et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 7 p. 100 de cendres totales,
 - (ii) 1 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iii) 12.5 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 1.5 millilitre d'huile volatile par 100 grammes d'épice.

13-9-79

B.07.022. [N]. Le **macis**, entier ou moulu, doit être l'arille desséchée du *Myristica fragrans Houttyn* et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 3.5 p. 100 de cendres totales,
 - (ii) 0.5 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iii) 8 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 11 millilitres d'huile volatile par 100 grammes d'épice,

la somme des extraits non volatils qui pourraient en être extraits au moyen

- c) d'éther éthylique, doit constituer de 20 p. 100 à 35 p. 100 du produit; et
- d) d'éther éthylique, après extraction préliminaire avec l'éther de pétrole, doit représenter au plus 5 p. 100 du produit.

B.07.023. [N]. La **marjolaine**, entière ou moulue, doit être la feuille desséchée, avec ou sans une faible proportion des fleurs de la plante de la *Marjorana hortensis Moench* et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 10 p. 100 des tiges et de matières étrangères d'origine végétale,
 - (ii) 13.5 p. 100 de cendres totales,
 - (iii) 4.5 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iv) 10 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 0.7 millilitre d'huile volatile par 100 grammes d'épice.

B.07.024. [N]. La **graine de moutarde** doit être la graine du *Sinapis alba*, du *Brassica hirta Moench*, du *Brassica juncea (L) Cosson* ou du *Brassica nigra* et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 7 p. 100 de cendres totales,
 - (ii) 1 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iii) 11 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 25 p. 100 d'extrait d'éther non volatil.

13-9-79

B.07.025. [N]. La **moutarde, farine de moutarde** ou **moutarde moulue** doit être la poudre qui provient de la graine de moutarde

- a) de laquelle
 - (i) a été enlevée une majeure partie de la bale, et
 - (ii) peut avoir été enlevée une partie de l'huile fixe; et
- b) qui renferme au plus
 - (i) 1.5 p. 100 d'amidon, et
 - (ii) 8 p. 100 de cendres totales, sur la matière dégraissée.

B.07.026. [N]. La **muscade**, entière ou moulue, doit être la graine desséchée du *Myristica fragrans Houttyn*, peut, avant la mouture, porter une mince couche de chaux et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 3 p. 100 de cendres totales,
 - (ii) 0.5 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iii) 8 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins
 - (i) 25 p. 100 d'extrait d'éther non volatil, et
 - (ii) 6.5 millilitres d'huile volatile par 100 grammes d'épice.

B.07.027. [N]. Le sel d'oignon

- a) doit être un mélange
 - (i) d'oignons déshydratés en poudre, et
 - (ii) de sel en une quantité n'excédant pas 75 p. 100; et
- b) peut renfermer les agents anti-agglomérants suivants pour une quantité totale n'excédant pas 2 p. 100: silicate double d'aluminium et de calcium, phosphate tricalcique, silicate de calcium, stéarate de calcium, carbonate de magnésium, silicate de magnésium, stéarate de magnésium, bioxyde de silicium en une quantité n'excédant pas 1 p. 100 et silicate double de sodium et d'aluminium.

- B.07.028. [N]. L'origan** entier ou moulu, doit être la feuille desséchée de *Origanum vulgare L.* ou de l'*Origanum Spp.* et doit renfermer
- a) au plus
 - (i) 10 p. 100 de cendres totales,
 - (ii) 2 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iii) 10 p. 100 d'humidité; et
 - b) au moins 2.5 millilitres d'huile volatile par 100 grammes d'épice.
- B.07.029. [N]. Le paprika** est le fruit mûr desséché et moulu du *Capsicum annum L.* et
- a) doit renfermer au plus
 - (i) 23 pour cent de cellulose,
 - (ii) 8.5 pour cent de cendres totales,
 - (iii) 1 pour cent de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iv) 12 pour cent d'humidité; et
 - b) peut renfermer au plus 2 pour cent de bioxyde de silicium en tant qu'agent anti-agglomérant.
- B.07.030. [N]. Le poivre noir** ou le **poivre en grain**, entier ou moulu, doit être la baie non mûrie et desséchée du *Piper nigrum L.* et doit renfermer
- a) au plus
 - (i) 7 p. 100 de cendres totales,
 - (ii) 1 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iii) 12 p. 100 d'humidité;
 - b) au moins
 - (i) 6 p. 100 d'extrait de chlorure de méthylène non volatil,
 - (ii) 30 p. 100 d'amidon de poivre, et
 - (iii) 2.0 millilitres d'huile volatile par 100 grammes d'épice; et
 - c) une fois moulu, les diverses parties de la baie dans leurs proportions normales.
- B.07.031. [N]. Le poivre blanc**, entier ou moulu, doit être la baie mûre et desséchée du *Piper nigrum L.* débarrassée de son enveloppe extérieure et dont l'enveloppe intérieure peut être enlevée, il doit renfermer
- a) au plus
 - (i) 5 p. 100 de cellulose,
 - (ii) 2.5 p. 100 de cendres totales,
 - (iii) 0.3 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iv) 15 p. 100 d'humidité; et
 - b) au moins
 - (i) 6 p. 100 d'extrait de chlorure de méthylène non volatil,
 - (ii) 52 p. 100 d'amidon de poivre, et
 - (iii) 1 millilitre d'huile volatile par 100 grammes d'épice.
- B.07.032. [N]. La graine de pavot** doit être la graine desséchée du *Papaver somniferum L.* et doit renfermer
- a) au plus
 - (i) 7 p. 100 de cendres totales, et
 - (ii) 1 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique; et
 - b) au moins 40 p. 100 d'extrait d'éther non volatil.
- B.07.033. [N]. Le romarin**, entier ou moulu, doit être la feuille desséchée du *Rosemarinus officinalis L.* et doit renfermer
- a) au plus
 - (i) 7.5 p. 100 de cendres totales,
 - (ii) 1 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iii) 9 p. 100 d'humidité; et
 - b) au moins 1.2 millilitre d'huile volatile par 100 grammes d'épice.
- B.07.034. [N]. La sauge**, entière ou moulue, doit être la feuille desséchée du *Salvia officinalis L.*, du *Salvia triloba L.* ou du *Salvia lavandulaefolia Vahl.* et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 12 p. 100 de tiges, pétioles non compris, et de matières étrangères d'origine végétale,
 - (ii) 10 p. 100 de cendres totales,
 - (iii) 1 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iv) 10 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 1 millilitre d'huile volatile par 100 grammes d'épice.

B.07.035. [N]. La **sarriette**, entière ou moulue, doit être la feuille et la fleur desséchées du *Satureja hortensis L.* ou du *Satureja montana L.* et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 11 p. 100 de cendres totales,
 - (ii) 2 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iii) 14 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 0.8 millilitre d'huile volatile par 100 grammes d'épice.

B.07.036. [N]. La **graine de sésame** doit être la graine à bales desséchées du *Sesamum indicum L.* et doit renfermer

- a) au plus 8 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 50 p. 100 d'extrait d'éther non volatil.

B.07.037. [N]. L'**estragon**, entier ou moulu, doit être la feuille et la fleur desséchées de *Artemisia dracunculus L.* et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 15 p. 100 de cendres totales,
 - (ii) 1.5 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iii) 10 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 0.3 millilitre d'huile volatile par 100 grammes d'épice.

13-9-79

B.07.038. [N]. Le **thym**, entier ou moulu, doit être la feuille et la fleur desséchées du *Thymus vulgaris L.* ou du *Thymus zygis L.* et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 12 p. 100 de cendres totales,
 - (ii) 5 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iii) 9 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 0.9 millilitre d'huile volatile par 100 grammes d'épice.

B.07.039. [N]. Le **curcuma**, entier ou moulu, doit être le rhizome desséché du *Curcuma longa L.* et doit renfermer

- a) au plus
 - (i) 7 p. 100 de cendres totales,
 - (ii) 1.5 p. 100 de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, et
 - (iii) 10 p. 100 d'humidité; et
- b) au moins 3.5 millilitres d'huile volatile par 100 grammes d'épice.

B.07.040. [N]. La **mayonnaise**, **sauce mayonnaise** ou **sauce mayonnaise à salade**

- a) doit être un mélange
 - (i) d'huile végétale,
 - (ii) d'œufs entiers ou de jaunes d'œufs, à l'état liquide, congelés ou desséchés, et
 - (iii) de vinaigre ou de jus de citron;
- b) peut renfermer
 - (i) de l'eau,
 - (ii) du sel,
 - (iii) un agent édulcorant,
 - (iv) des épices ou autres condiments, excepté le curcuma et le safran,
 - (v) de l'acide citrique, tartrique ou lactique, et

- (vi) un agent séquestrant; et
- c) doit renfermer au moins 65 p. 100 d'huile végétale.

B.07.041. [N]. La sauce française ou sauce vinaigrette

- a) doit être un mélange
 - (i) d'huile végétale, et
 - (ii) de vinaigre ou de jus de citron;
- b) peut renfermer
 - (i) de l'eau,
 - (ii) du sel,
 - (iii) un agent édulcorant,
 - (iv) des épices, des tomates ou d'autres condiments,
 - (v) un émulsif,
 - (vi) des oeufs entiers ou des jaunes d'oeufs, à l'état liquide, congelés ou desséchés,
 - (vii) de l'acide citrique, tartrique ou lactique, et
 - (viii) un agent séquestrant; et
- c) doit renfermer au moins 35 p. 100 d'huile végétale.

13-9-79

B.07.042. [N]. La sauce à salade ou sauce genre mayonnaise

- a) doit être un mélange
 - (i) d'huile végétale
 - (ii) d'oeufs entiers ou de jaunes d'oeufs, à l'état liquide, congelés ou desséchés,
 - (iii) de vinaigre ou de jus de citron, et
 - (iv) d'amidon, de farine, de farine de seigle ou de tapioca, ou un mélange de ces produits;
- b) peut renfermer
 - (i) de l'eau,
 - (ii) du sel,
 - (iii) un agent édulcorant,
 - (iv) des épices ou d'autres condiments,
 - (v) un émulsif,
 - (vi) de l'acide citrique, tartrique ou lactique, et
 - (vii) un agent séquestrant; et
- c) doit renfermer au moins 35 p. 100 d'huile végétale.

B.07.043. Est interdite la vente d'une sauce d'assaisonnement qui contient plus de 5 p. 100 d'acide gras monoénoïques en C_{22} par rapport aux acides totaux qu'elle renferme.

TITRE 8

Produits laitiers

- 4-10-65 **B.08.001.** Les aliments mentionnés dans le présent TITRE sont des *produits laitiers*.
- B.08.001.1** La définition qui suit s'applique au présent titre.
<<produit du lait>>
- 4-12-97 a) Dans le cas du beurre, du beurre de petit-lait ou du fromage, l'un des produits suivants :
- (i) le lait partiellement écrémé, le lait écrémé, la crème, le babeurre ou la crème de petit-lait,
 - (ii) le lait sous forme concentrée, desséchée ou reconstituée ou tout produit visé au sous-alinéa (i) sous forme concentrée, desséchée ou reconstituée;
- 18-6-92 b) dans le cas du fromage à la crème à tartiner, du fromage à la crème à tartiner avec l'indication des ingrédients ajoutés, d'une préparation de fromage fondu, d'une préparation de fromage fondu avec l'indication des ingrédients ajoutés, du fromage fondu à tartiner, du fromage fondu à tartiner avec l'indication des ingrédients ajoutés, d'une préparation de fromage conditionné à froid, d'une préparation de fromage conditionné à froid avec l'indication des ingrédients ajoutés, l'un des produits suivants :
- (i) le beurre, le beurre de petit-lait et le petit-lait,
 - (ii) tout produit mentionné au sous-alinéa (i) sous forme concentrée ou desséchée, y compris le concentré protéique de petit-lait;
- 3-12-98 c) dans le cas d'un mélange à lait glacé, d'un mélange à crème glacée et du sorbet laitier, les produits visés aux sous-alinéas a)(i) ou (ii) ou b)(i) ou (ii). (*milk product*)
- B.08.002.** Sauf l'exception prévue dans les présents règlements, tout produit laitier qui contient du gras autre que du gras de lait est falsifié.
- 27-6-85 **B.08.002.1.** Les articles B.08.003 à B.08.028, ne s'appliquent pas à la sécrétion lactée des glandes mammaires d'un animal autre qu'une vache, genre *Bos*, ni aux produits ou dérivés de cette sécrétion.
- 17-10-95 **B.08.002.2.** (1) Il est interdit de vendre la sécrétion lactée normale provenant des glandes mammaires d'une vache, genre *Bos*, ou d'un autre animal, ou tout produit laitier fabriqué à partir de cette sécrétion, à moins que la sécrétion ou le produit laitier n'aient été pasteurisés à une température et pendant une période qui assurent la réduction de l'activité de la phosphatase alcaline de façon que la limite de tolérance spécifiée dans la méthode officielle MFO-3, *Détermination de l'activité phosphatasique des produits laitiers*, en date du 30 novembre 1981, soit respectée.
- 19-9-91 (2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas:
- a) aux fromages;
 - b) aux aliments vendus pour être soumis à d'autres étapes de fabrication ou de transformation en vue de leur pasteurisation de la façon prévue au paragraphe (1).
- Lait**
- B.08.003. [N]. Le lait ou lait entier**
- 17-10-95 a) doit être la sécrétion lactée normale des glandes mammaires de la vache, genre *Bos*;
- 25-11-75 b) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins, 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D.
- B.08.004. [N]. Le lait écrémé**
- 16-8-78 a) doit être un lait qui ne contient pas plus de 0.3 p. 100 de gras de lait;
- 25-11-75 b) doit, nonobstant les articles D.01.009 et D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1200 unités internationales et au plus 2500 unités internationales de vitamine A; et
- c) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D.

- B.08.005. [N]. Le lait partiellement écrémé ou en partie écrémé**
- 16-8-78 a) doit provenir d'un lait dont la teneur en gras a été réduite par séparation mécanique ou ajustée par l'addition de crème, de lait ou de lait écrémé ou partiellement écrémé seuls ou en association;
- 25-11-75 b) doit, nonobstant les articles D.01.009 et D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1200 unités internationales et au plus 2500 unités internationales de vitamine A; et
- c) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D.
- B.08.006. [N]. Le gras de lait ou gras de beurre** doit être la matière grasse du lait de vache et doit avoir
- 5-8-82 a) une densité d'au moins 0.905 à la température de 40°C;
- b) une teneur en tocophérols d'au plus 50 microgrammes par gramme, déterminée selon la méthode officielle FO-16, Détermination de la teneur en tocophérols du gras de lait ou du gras de beurre, 15 octobre 1981,
- c) un indice de Reichert-Meissl d'au moins 24; et
- d) un indice de Polenske ne dépassant pas 10 p. 100 de l'indice de Reichert-Meissl et ne dépassant 3.5 en aucun cas; et
- si la teneur en tocophérols dépasse 50 microgrammes par gramme ou si l'indice de Polenske dépasse 10 p. 100 de l'indice de Reichert-Meissl, le gras de lait sera censé avoir été additionné d'une matière grasse autre que celle du lait de vache.
- B.08.007. [N]. Le lait stérilisé**
- 19-3-97 a) Abrogé par le décret C.P. 1997-378 du 19 mars 1997.
- b) Abrogé par le décret C.P. 1997-378 du 19 mars 1997.
- c) doit renfermer au moins
- 25-11-75 (i) 11.75 p. 100 de solides du lait, et
- (ii) 3.25 p. 100 de gras de lait; et
- d) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle, qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D.
- B.08.008.** Le pourcentage de matière grasse du lait contenu dans
- 20-1-77 a) du lait partiellement écrémé ou en partie écrémé,
- b) du lait partiellement écrémé additionné de solides du lait ou du lait en partie écrémé additionné de solides du lait, ou
- c) du lait évaporé partiellement écrémé ou du lait concentré partiellement écrémé doit être indiqué sur l'espace principal suivi de l'expression <<matière grasse du lait>> ou de l'abréviation <<M.G.>>.
- 6-4-76 **B.08.009. [N]. Le lait condensé ou lait condensé sucré** doit être du lait dont l'eau a été évaporée et auquel on a ajouté du sucre, du dextrose, du glucose, des solides du glucose ou du lactose, ou un mélange quelconque de ces substances; il peut renfermer de la vitamine D ajoutée et doit renfermer au moins
- a) 28 p. 100 de solides du lait; et
- b) 8 p. 100 de gras de lait.
- 16-8-78 **B.08.010. [N]. Lait évaporé**
- a) doit être du lait dont de l'eau a été évaporée;
- b) doit contenir au moins
- 18-6-92 (i) 25,0 pour cent de solides du lait,
- (ii) 7,5 pour cent de matière grasse du lait;
- 25-11-75 c) doit, nonobstant les articles D.01.009 à D.01.011, contenir de la vitamine C ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 60 milligrammes et au plus 75 milligrammes de vitamine C;
- d) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier renferme au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D; et
- e) peut renfermer
- (i) du phosphate disodique ou du citrate de sodium ajoutés, ou les deux, et
- (ii) un agent émulsifiant.

	B.08.011. [N]. Le lait écrémé évaporé ou écrémé concentré
25-11-75	<ul style="list-style-type: none"> a) doit être un lait qui a été concentré à la moitié au moins de son volume primitif par déshydratation; b) doit contenir <ul style="list-style-type: none"> (i) au plus 0.3 p. 100 de gras de lait, et (ii) au moins 17.0 p. 100 de solides du lait autres que le gras; c) doit, nonobstant les articles D.01.009 et D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1200 unités internationales et au plus 2500 unités internationales de vitamine A; d) doit, nonobstant les articles D.01.009 à D.01.011, contenir de la vitamine C en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 60 milligrammes et au plus 75 milligrammes de vitamine C; e) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D; et f) peut contenir du phosphate disodique ou du citrate de sodium ajoutés, ou les deux.
4-10-73	B.08.012. [N]. Le lait évaporé partiellement écrémé ou lait concentré partiellement écrémé
	<ul style="list-style-type: none"> a) doit être un lait dont une partie du gras a été enlevé; b) doit être concentré à la moitié au moins de son volume primitif par déshydratation; c) doit contenir au moins 17.0 p. 100 de solides du lait autres que le gras; et d) doit, nonobstant les articles D.01.009 à D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1200 unités internationales et au plus 2500 unités internationales de vitamine A; e) doit, nonobstant les articles D.01.009 à D.01.011, contenir de la vitamine C ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 60 milligrammes et au plus 75 milligrammes de vitamine C;
25-11-75	<ul style="list-style-type: none"> f) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D; et g) peut contenir <ul style="list-style-type: none"> (i) un agent émulsifiant, et (ii) du phosphate disodique ou du citrate de sodium ajoutés, ou les deux.
16-8-78	B.08.013. [N]. La poudre de lait, la poudre de lait entier, lait entier desséché ou lait entier en poudre
	<ul style="list-style-type: none"> a) doit être du lait desséché; b) doit renfermer au moins <ul style="list-style-type: none"> (i) 95 p. 100 de solides du lait, et (ii) 26 p. 100 de gras de lait;
25-11-75	<ul style="list-style-type: none"> c) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D; et
8-12-83	<ul style="list-style-type: none"> d) peut contenir l'agent émulsifiant lécithine en quantité n'excédent pas 0.5 pour cent.
26-6-80	B.08.014. [N]. Le lait écrémé en poudre, la poudre de lait écrémé, ou le lait écrémé desséché
25-8-76	<ul style="list-style-type: none"> a) doivent être du lait écrémé desséché; b) doivent contenir au moins 95 pour cent des solides du lait; et c) doit, nonobstant les articles D.01.009 et D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1200 unités internationales et au plus 2500 unités internationales de vitamine A;
25-11-75	<ul style="list-style-type: none"> d) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D; et e) peut contenir un agent anti-mousse.
5-8-82	B.08.014A. Est interdite la vente de poudre de lait, de poudre de lait entier, de lait entier desséché, de lait entier en poudre, de poudre de lait écrémé ou de lait écrémé desséché, à moins qu'ils ne soient, selon la méthode officielle MFO-12, Examen microbiologique de la poudre de lait, 30 novembre 1981, trouvés exempts de bactéries du genre <i>Salmonella</i> .

13-5-75	<p>B.08.015. Est interdite la vente de lait, de lait écrémé, de lait partiellement écrémé, de lait (indication de l'arôme), de lait écrémé (indication de l'arôme), de lait partiellement écrémé (indication de l'arôme), de lait écrémé additionné de solides du lait, de lait partiellement écrémé additionné de solides du lait, de lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait, de lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait, de lait condensé, de lait évaporé, de lait écrémé et évaporé, de lait évaporé partiellement écrémé, de poudre de lait, ou de poudre de lait écrémé, dont la teneur en vitamines a été accrue par irradiation ou par addition, à moins que</p> <p>a) dans le cas de l'addition de vitamine D, le dissolvant contenant ladite vitamine ne fournisse au lait au plus 0.01 p. 100 de gras étranger au lait;</p>
23-6-88	<p>b) dans les cas où la teneur en vitamine D est accrue par irradiation, l'espace principal de l'étiquette ne porte l'inscription <<vitamine D accrue>> précédant ou suivant immédiatement le nom de l'aliment sans interposition d'écrit, d'imprimé ou d'illustration.</p> <p>c) Abrogé par le décret C.P. 1977-68 du 20 janvier 1977.</p>
<p>B.08.016. [N]. Le lait (indication de l'arôme)</p>	
13-5-75	<p>a) doit être le produit fabriqué</p> <p>(i) soit exclusivement de lait, de lait en poudre, de lait écrémé, de lait écrémé en poudre, de lait partiellement écrémé, de lait évaporé, de lait évaporé, de lait évaporé partiellement écrémé, de lait écrémé évaporé ou de crème, soit d'un mélange quelconque de ces produits,</p> <p>(ii) d'une préparation aromatisante, et</p> <p>(iii) d'un agent édulcorant;</p>
25-11-75	<p>b) doit renfermer au moins 3.0 p. 100 de gras de lait;</p> <p>c) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D;</p>
12-9-84	<p>d) peut contenir du sel, un colorant alimentaire, de la lactase, un agent stabilisant et au plus 0.5 pour cent d'amidon; et</p>
5-8-82	<p>e) peut contenir au plus 50,000 bactéries aérobies totales par centimètre cube, déterminées selon la méthode officielle MFO-7, Examen microbiologique du lait, 30 novembre 1981.</p>
<p>B.08.017. [N]. Le lait écrémé (indication de l'arôme)</p>	
16-8-78	<p>a) doit être le produit fabriqué</p> <p>(i) soit exclusivement de lait écrémé, de lait écrémé en poudre ou de lait écrémé évaporé, soit d'un mélange quelconque de ces produits,</p> <p>(ii) d'une préparation aromatisante, et</p> <p>(iii) d'un agent édulcorant;</p>
25-11-75	<p>b) doit renfermer au plus 0.3 p. 100 de gras de lait;</p> <p>c) doit, nonobstant les articles D.01.009 et D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1200 unités internationales et au plus 2500 unités internationales de vitamine A;</p>
12-9-84	<p>d) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D; et</p> <p>e) peut contenir du sel, un colorant alimentaire, de la lactase, un agent stabilisant et au plus 0.5 pour cent d'amidon.</p>

16-7-74	<p>B.08.018. [N]. Le lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) ou le lait en partie écrémé (indication de l'arôme)</p> <p>a) doit être le produit fabriqué</p> <p>(i) soit exclusivement de lait, de lait en poudre, de lait écrémé, de lait écrémé en poudre, de lait partiellement écrémé, de lait évaporé, de lait évaporé partiellement écrémé, de lait écrémé évaporé ou de crème, soit d'un mélange quelconque de ces produits,</p> <p>(ii) d'une préparation aromatisante, et</p> <p>(iii) d'un agent édulcorant;</p>
16-8-78 13-5-75	<p>b) doit contenir plus de 0.3 p. 100 et moins de 3 p. 100 de gras de lait;</p> <p>c) doit, nonobstant les articles D.01.009 et D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1200 unités internationales et au plus 2500 unités internationales de vitamine A;</p>
25-11-75	<p>d) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D;</p>
12-9-84	<p>e) peut contenir du sel, un colorant alimentaire, de la lactase, un agent stabilisant et au plus 0.5 pour cent d'amidon; et</p>
5-8-82	<p>f) peut contenir au plus 50,000 bactéries aérobies totales par centimètre cube, déterminées selon la méthode officielle MFO-7, Examen microbiologique du lait, 30 novembre 1981.</p>
	<p>B.08.019. [N]. Le lait écrémé additionné de solides du lait</p>
16-8-78 25-11-75	<p>a) doit être du lait écrémé auquel a été ajouté du lait écrémé en poudre ou du lait écrémé évaporé, ou les deux;</p> <p>b) doit renfermer au moins 10 p. 100 de solides du lait;</p> <p>c) doit renfermer au plus 0.3 p. 100 de gras de lait;</p> <p>d) doit, nonobstant les articles D.01.009 et D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1200 unités internationales et au plus 2500 unités internationales de vitamine A; et</p> <p>e) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D.</p>
	<p>B.08.020. [N]. Le lait partiellement écrémé additionné de solides du lait ou le lait en partie écrémé additionné de solides du lait</p>
25-11-75	<p>a) doit être du lait partiellement écrémé auquel a été ajouté du lait écrémé en poudre, du lait en poudre, du lait évaporé, du lait évaporé partiellement écrémé ou du lait écrémé évaporé, ou un mélange quelconque de ces produits;</p> <p>b) doit renfermer au moins 10 p. 100 de solides du lait autres que le gras; et</p> <p>c) doit, nonobstant les articles D.01.009 et D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1200 unités internationales et au plus 2500 unités internationales de vitamine A; et</p> <p>d) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D.</p>
	<p>B.08.021. [N]. Le lait malté, le lait malté en poudre ou la poudre de lait malté</p>
12-9-84	<p>a) doit être le produit fabriqué en mélangeant du lait avec le liquide séparé d'un moût de malt d'orge moulu et de farine d'orge;</p> <p>b) peut renfermer, de manière à assurer la pleine action enzymatique, du sel et du bicarbonate de sodium ou du bicarbonate de potassium ajoutés;</p> <p>c) peut être débarrassé d'eau; et</p> <p>d) doit renfermer</p> <p>(i) au moins 7.5 p. 100 de gras de lait, et</p> <p>(ii) au plus 3.5 p. 100 d'humidité.</p>
	<p>B.08.022. [N]. Le lait malté (indication de l'arôme) ou lait malté en poudre (indication de l'arôme)</p> <p>a) doit être du lait malté ou du lait malté en poudre qui renferme une préparation aromatisante; et</p> <p>b) peut contenir de la lactase.</p>

	B.08.023. [N]. Le lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait
16-7-74	<ul style="list-style-type: none"> a) doit être le produit fabriqué <ul style="list-style-type: none"> (i) soit exclusivement de lait écrémé, de lait écrémé en poudre ou de lait écrémé évaporé, soit d'un mélange quelconque de ces produits, (ii) d'une préparation aromatisante, et (iii) d'un agent édulcorant;
16-8-78	b) doit renfermer au moins 10 p. 100 de solides du lait autres que le gras;
25-11-75	c) doit renfermer au plus 0.3 p. 100 de gras de lait;
	d) doit, nonobstant les articles D.01.009 et D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1200 unités internationales et au plus 2500 unités internationales de vitamine A;
	e) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D; et
12-9-84	f) peut contenir du sel, un colorant alimentaire, de la lactase, un agent stabilisant et au plus 0.5 pour cent d'amidon.
11-7-63	B.08.024. Est interdite la vente de lait aux fins de la fabrication de produits laitiers, si ce lait renferme plus de
5-8-82	<ul style="list-style-type: none"> a) 2,000,000 de bactéries aérobies totales par millilitre, déterminées selon la méthode officielle MFO-7, Examen microbiologique du lait, 30 novembre 1981; ou b) deux milligrammes de sédiments par 16 onces liquides, déterminés selon la méthode officielle MFO-8, Détermination de sédiments dans le lait, 30 novembre 1981.
11-7-63	B.08.025. Il est interdit à un fabricant d'acheter du lait aux fins de fabriquer des produits laitiers avec du lait, si le fabricant a lieu de croire que ce lait n'est pas conforme aux dispositions de l'article B.08.024.
12-4-84	B.08.026. [N]. Le lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait ou le lait en partie écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait
16-7-74	<ul style="list-style-type: none"> a) doit être le produit fabriqué <ul style="list-style-type: none"> (i) soit exclusivement de lait, de lait en poudre, de lait écrémé, de lait écrémé en poudre, de lait partiellement écrémé, de lait évaporé, de lait évaporé partiellement écrémé, de lait écrémé évaporé ou de crème, soit d'un mélange quelconque de ces produits, (ii) d'une préparation aromatisante, et (iii) d'un agent édulcorant;
16-8-78	b) doit renfermer au moins 10 p. 100 de solides du lait autres que le gras;
13-5-75	c) doit renfermer plus de 0.3 p. 100 et moins de 3 p. 100 de gras de lait;
	d) doit, nonobstant les articles D.01.009 et D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1200 unités internationales et au plus 2500 unités internationales de la vitamine A;
25-11-75	e) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D;
12-9-84	f) peut contenir du sel, un colorant alimentaire, de la lactase, un agent stabilisant et au plus 0.5 pour cent d'amidon; et
5-8-82	g) peut contenir au plus 50,000 bactéries aérobies totales par centimètre cube, déterminées selon la méthode officielle MFO-7, Examen microbiologique du lait, 30 novembre 1981.

- 16-8-78 | **B.08.027.** Il n'est pas obligatoire d'ajouter des vitamines aux produits laitiers suivants qui sont utilisés ou vendus pour la fabrication d'autres produits alimentaires: lait; lait partiellement écrémé; lait en partie écrémé; lait écrémé; lait stérilisé; lait évaporé; lait écrémé évaporé; lait écrémé concentré; lait évaporé partiellement écrémé; lait concentré partiellement écrémé; la poudre de lait; lait entier desséché; lait entier en poudre; la poudre de lait écrémé; lait écrémé desséché; la poudre de lait partiellement écrémé; la poudre de lait en partie écrémé; lait écrémé additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé additionné de solides du lait et lait en partie écrémé additionné de solides du lait.
- 31-10-88 | **B.08.028.** (1) Doit être indiqué sur l'espace principal et être suivi de l'expression <<matière grasse du lait>> ou de l'abréviation <<M.G.>> le pourcentage de matière grasse contenue dans
- 21-12-78 | a) le lait (nom de l'arôme);
b) le lait partiellement écrémé (nom de l'arôme);
c) le lait partiellement écrémé additionné de solides du lait (nom de l'arôme);
d) la crème; et
e) la crème sure.
- 31-10-88 | (2) En plus de la mention exigée au paragraphe (1), il peut être indiqué sur l'étiquette d'un aliment mentionné à ce paragraphe sa teneur en matières grasses exprimée en grammes par portion déterminée.

Lait de chèvre

- B.08.028.1.** La sécrétion lactée des glandes mammaires de tout animal autre que la vache, genre Bos, de même que tout produit ou dérivé de cette sécrétion doivent être étiquetés de façon qu'il soit fait mention du nom de l'animal.
- B.08.029.** (1) Nonobstant les articles D.01.009 à D.01.011, il est interdit de vendre du lait de chèvre ou du lait de chèvre en poudre additionnés de vitamine D, à moins qu'ils ne contiennent au moins 35 et au plus 45 unités internationales de vitamine D par 100 mL de l'aliment prêt à servir.
- (2) Nonobstant les articles D.01.009 à D.01.011, il est interdit de vendre du lait de chèvre partiellement écrémé, du lait de chèvre écrémé, du lait de chèvre partiellement écrémé en poudre ou du lait de chèvre écrémé en poudre auxquels on a ajouté des vitamines, à moins qu'ils ne contiennent, par 100 mL de l'aliment prêt à servir, au moins 35 et au plus 45 unités internationales de vitamine D et au moins 140 et au plus 300 unités internationales de vitamine A.
- 27-6-85 | (3) Nonobstant les articles D.01.009 à D.01.011, il est interdit de vendre du lait de chèvre concentré auquel on a ajouté des vitamines, à moins que, une fois reconstitué selon le mode d'emploi, il ne contienne par quantité de 100 mL au moins 7 et au plus 9 milligrammes de vitamine C, au moins 35 et au plus 45 unités internationales de vitamine D et au moins 10 et au plus 20 microgrammes d'acide folique.
- (4) Nonobstant les articles D.01.009 à D.01.011, il est interdit de vendre du lait de chèvre concentré partiellement écrémé ou du lait de chèvre concentré écrémé auxquels on a ajouté des vitamines, à moins que, une fois reconstitués selon le mode d'emploi, ils ne contiennent par quantité de 100 mL au moins 140 et au plus 300 unités internationales de vitamine A, au moins 7 et au plus 9 milligrammes de vitamine C, au moins 35 et au plus 45 unités internationales de vitamine D et au moins 10 et au plus 20 microgrammes d'acide folique.

Fromage

B.08.030. (1) Dans le présent titre, lorsqu'il s'agit de fromage,

<<cornichons et achards>> désigne les aliments qui répondent à la norme prescrite à l'article B.11.051; (*pickles and relishes*)

<<entier>> se dit du produit ayant conservé la grosseur et la forme primitives qu'il avait lors de sa fabrication; (*whole*)

<<entreposé>> se dit du produit conservé à une température d'au moins 2°C durant 60 jours ou plus après la date du début de la fabrication; (*stored*)

5-8-82

<<matière première pasteurisée>> désigne le lait, le lait écrémé, la crème, le lait reconstitué à partir de sa poudre, le lait écrémé reconstitué à partir de sa poudre ou un mélange de ces produits, qui a été pasteurisé à une température d'au moins 61.6°C durant une période minimale de 30 minutes, ou à une température et durant une période équivalentes dans le cas de la destruction de la phosphatase, déterminées selon la méthode officielle MFO-3, Détermination de l'activité phosphatasique des produits laitiers, 30 novembre 1981; (*pasteurized source*)

18-6-92

(2) Dans le texte anglais des règlements, le mot <<process>> peut être utilisé au lieu du mot <<processed>> dans les noms usuels suivants: processed (naming the variety) cheese, processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients), processed cheese food, processed cheese food with (naming the added ingredients), processed cheese spread, and processed cheese spread with (naming the added ingredients).

18-10-79

B.08.031. Un fromage fabriqué avec du lait qui est le produit de la sécrétion lactée normale des glandes mammaires d'animaux autres que les vaches genre *Bos* doit

- a) être conforme à toutes les exigences du présent titre s'appliquant à la variété; et
- b) porter l'origine du lait sur l'espace principal de son étiquette.

B.08.032. (1) Pour chacun des aliments suivants à l'égard desquels une norme est prescrite, à savoir

- a) le fromage (indication de la variété),
- b) le fromage cheddar,
- c) le fromage à la crème,
- d) le fromage de petit-lait,
- e) le fromage de petit-lait (indication de la variété),
- f) le fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés),
- g) le fromage à la crème à tartiner,
- h) le fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés),
- i) le fromage fondu (indication de la variété),
- j) le fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés),
- k) une préparation de fromage fondu,
- l) une préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés),
- m) le fromage fondu à tartiner,
- n) le fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés),
- o) le fromage conditionné à froid (indication de la variété),
- p) le fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés),
- q) une préparation de fromage conditionné à froid, et
- r) une préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés),

il doit être indiqué dans l'espace principal de l'étiquette, le pourcentage de matière grasse de lait suivi soit de l'expression <<matière grasse de lait>> soit de l'abréviation <<M.G.>>, ainsi que le pourcentage d'humidité de l'aliment suivi soit du mot <<humidité>>, soit du mot <<eau>>.

31-10-88	<p>(2) Sous réserve du paragraphe (3), est interdite sur l'étiquette d'un aliment visé au paragraphe (1) toute mention expresse ou implicite de la teneur en matière grasse de lait ou de la teneur en humidité qui n'est pas conforme au paragraphe (1).</p>
	<p>(3) En plus des mentions exigées au paragraphe (1), il peut être indiqué sur l'étiquette d'un aliment mentionné à ce paragraphe sa teneur en matières grasses exprimée en grammes par portion déterminée.</p>
	<p>B.08.033. (1) [N]. Le fromage (indication de la variété) autre que le fromage cheddar, le fromage à la crème, le fromage de petit-lait, le fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés), le fromage à la crème à tartiner, le fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés), le fromage fondu (indication de la variété), le fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés), une préparation de fromage fondu, une préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés), le fromage fondu à tartiner, le fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés), le fromage conditionné à froid (indication de la variété), le fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés), une préparation de fromage conditionné à froid, une préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés), le fromage cottage et le fromage cottage en crème,</p>
	<p>a) doit</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) être le produit de la coagulation, à l'aide de bactéries, de lait, de produits laitiers ou d'un mélange de ceux-ci, en vue de former, après égouttement du petit-lait, une masse homogène de caillé, (ii) posséder les propriétés physiques, chimiques et organoleptiques typiques de la variété, (iii) s'il s'agit d'une variété de fromage nommée dans le tableau du présent article, ne pas contenir plus que le pourcentage maximal d'humidité indiqué pour cette variété dans la colonne II de ce tableau, (iv) s'il s'agit d'une variété de fromage nommée dans la partie I du tableau du présent article, contenir au moins le pourcentage minimal de matière grasse de lait indiqué pour cette variété dans la colonne III de ce tableau, et (v) s'il s'agit d'une variété de fromage nommée dans la partie II du tableau du présent article, ne pas contenir plus que le pourcentage maximal de matière grasse de lait indiqué pour cette variété dans la colonne III de ce tableau; et
18-10-79	<p>b) peut contenir</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) du sel, des assaisonnements, des condiments et des épices, (ii) des préparations aromatisantes autres que les aromatisants de fromage, (iii) des micro-organismes favorisant l'affinage, (iv) les colorants suivants: <ul style="list-style-type: none"> (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β-carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β-apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β-apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits, et
13-9-00	<ul style="list-style-type: none"> (v) du chlorure de calcium comme agent d'affermissement, en quantité n'excédant pas 0.02 pour cent du lait et des produits laitiers utilisés, (vi) de la cire de paraffine comme enrobage, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, (vii) en quantité n'excédant pas 50 parties par million, des résidus de nitrate de potassium, de nitrate de sodium ou d'un mélange de ces produits utilisés aux fins et de la manière prévues au paragraphe (2), (viii) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles,
18-10-79	<ul style="list-style-type: none"> (ix) les agents de conservation suivants: <ul style="list-style-type: none"> (A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2,000 parties par million, calculée en acide propionique, (B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium, ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée en acide sorbique,
1-4-82	<ul style="list-style-type: none"> (C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique, ou
8-4-97	<ul style="list-style-type: none"> (D) la natamycine appliquée à la surface du fromage, en une quantité n'excédant pas 20 parties par million ou, si le fromage est râpé fin ou en filaments, 10 parties par million,
8-4-97	<ul style="list-style-type: none"> (x) s'il est râpé fin ou en filaments, du silicate de calcium, de la cellulose microcristalline, de la cellulose ou un mélange de ces produits, utilisé comme agent anti-agglomérant, en quantité total n'excédant pas 2,0 pour cent,
1-3-01	<ul style="list-style-type: none"> (xi) du dioxyde de carbone comme rajusteur du pH dans le lait pour la fabrication du fromage, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles.

(2) Le nitrate de potassium, le nitrate de sodium ou un mélange de ces produits peuvent être utilisés comme agents de conservation dans le fromage, pourvu que

- a) la quantité de sel ou le mélange de sels ne dépasse pas 200 parties par million du lait et des produits laitiers utilisés;
- b) le fromage soit
 - (i) du fromage affiné aux moisissures conservé dans un contenant hermétique, ou
 - (ii) du fromage affiné
 - (A) qui contient au plus 68 pour cent d'humidité à l'état dégraissé, et
 - (B) dont la fermentation lactique et la salaison ont été faites plus de 12 heures après la coagulation du caillé par enzymes; et
- c) la salaison soit, dans le cas du fromage visé au sous-alinéa b)(ii), appliquée à l'extérieur du fromage sous forme de sel ou de saumure.

1-4-82

2-4-92

(3) Il est interdit d'utiliser un enzyme qui n'est pas compris parmi les suivants:

5-4-05

- a) les enzymes coagulant le lait qui proviennent de *Rhizomucor miehei* (Cooney et Emerson) (précédemment nommé *Mucor miehei* (Cooney et Emerson)), du *Mucor pusillus* Lindt ou de *Aspergillus oryzae* RET-1 (pBoel777), l'aminopeptidase provenant de *Lactococcus lactis*, la chymosine A provenant de *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), la chymosine B provenant de *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) ou de *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS105), la protéase provenant de *Micrococcus caseolyticus*, la pepsine, la présure et la présure bovine, dans la fabrication d'un fromage visé au paragraphe (1);

6-4-89

- b) la lipase et les enzymes mentionnés à l'alinéa a), pour la fabrication du fromage Asiago, du fromage Bleu, du fromage Caciocavallo, du fromage Feta et du fromage Provolone;

2-6-94

- c) l'enzyme coagulant le lait provenant d'*Endothia parasitica* et les enzymes mentionnés à l'alinéa a) dans la fabrication du fromage Emmentaler (Emmenthal, suisse), du fromage Mozzarella (Scamorza) et du fromage Mozzarella partiellement écrémé (Scamorza partiellement écrémé);
- d) la lipase, l'enzyme coagulant le lait provenant d'*Endothia parasitica* et les enzymes mentionnés à l'alinéa a), pour la fabrication du fromage Parmesan ou du fromage Romano;
- e) la protéase provenant d'*Aspergillus oryzae* pour la fabrication du fromage Colby;
- f) le lysozyme provenant de blanc d'oeuf.

30-11-00

27-7-90

(3.1) Il est interdit d'utiliser une enzyme visée au paragraphe (3) en quantité supérieure à celle conforme aux bonnes pratiques industrielles.

(4) Lorsqu'une préparation aromatisante, autre qu'une préparation aromatisante habituellement utilisée dans la variété de fromage, est ajoutée à un fromage conformément au paragraphe (1), l'expression <<(avec indication de la préparation aromatisante)>> doit être ajoutée au nom usuel sur l'étiquette.

(5) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme <<fumé>> que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).

(6) Dans les cas visés au paragraphe (5), le terme <<fumé>> doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.

18-10-79

**TABLEAU
PARTIE I**

18-6-92

<i>Colonne I</i>		<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Variété de fromage</i>	<i>Pourcentage maximal d'humidité</i>	<i>Pourcentage minimal de matière grasse du lait</i>
1.	Asiago	40,0	30,0
2.	Petit Édam	47,0	21,0
3.	Petit Gouda	45,0	26,0
4.	Bleu	47,0	27,0
5.	Fromage beurre (Butterkäse)	46,0	27,0
6.	Bra	36,0	26,0
7.	Brick	42,0	29,0
8.	Brie	54,0	23,0
9.	Caciocavallo	45,0	24,0
10.	Camembert (Carré de l'est)	56,0	22,0
11.	Brick canadien	42,0	29,0
12.	Munster canadien	46,0	27,0
13.	Colby	42,0	29,0
14.	Danbo	46,0	25,0
15.	Édam	46,0	22,0
16.	Elbo	46,0	25,0
17.	Emmenthal (Suisse)	40,0	27,0
18.	Esrom	50,0	23,0
19.	Farmer's	44,0	27,0
20.	Féta	55,0	22,0
21.	Fontina	46,0	27,0
22.	Fynbo	46,0	25,0
23.	Gouda	43,0	28,0
24.	Gournay	55,0	33,0
25.	Gruyère	38,0	28,0
26.	Havarti	50,0	23,0
27.	Jack	50,0	25,0
28.	Kasseri	44,0	25,0
29.	Limburger	50,0	25,0
30.	Maribo	43,0	26,0
31.	Montasio	40,0	28,0
32.	Monterey (Monterey Jack)	44,0	28,0
33.	Mozzarella (Scamorza)	52,0	20,0
34.	Muenster (Munster)	50,0	25,0
35.	Neufchâtel	60,0	20,0
36.	Parmesan	32,0	22,0
37.	Mozzarella partiellement écrémé (Scamorza partiellement écrémé)	52,0	15,0
38.	Pizza partiellement écrémé	48,0	15,0
39.	Pizza	48,0	20,0
40.	Provolone	45,0	24,0
41.	Romano (Sardo)	34,0	25,0
42.	St. Jorge	40,0	27,0
43.	Saint-Paulin	50,0	25,0
44.	Samsøe	44,0	26,0
45.	Tilsiter (Tilsit)	45,0	25,0
46.	Tybo	46,0	25,0

PARTIE II

<i>Colonne I</i>		<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Variété de fromage</i>	<i>Pourcentage maximal d'humidité</i>	<i>Pourcentage maximal de matière grasse du lait</i>
18-6-92	1. Harzkase (Harzer Käse, Mainzer Käse)	55,0	3,0
	2. Lait écrémé	55,0	7,0

18-10-79 **B.08.034. (1) [N]. Le fromage cheddar**

- a) doit
 - (i) être le produit de la coagulation, à l'aide de bactéries, du lait, de produits laitiers ou d'un mélange de ceux-ci, en vue de former un caillé soumis par la suite
 - (A) au procédé cheddar, ou
 - (B) à tout procédé autre que le procédé cheddar, qui donne du fromage possédant les mêmes propriétés physiques, chimiques et organoleptiques que le fromage produit par le procédé cheddar, et
 - (ii) contenir
 - (A) au plus 39 pour cent d'humidité, et
 - (B) au moins 31 pour cent de matière grasse de lait, et

4-5-89	<ul style="list-style-type: none"> b) peut contenir <ul style="list-style-type: none"> (i) du sel, (ii) des préparations aromatisantes autres que les aromatisants de fromage, (iii) des cultures bactériennes favorisant l'affinage, (iv) les colorants suivants: <ul style="list-style-type: none"> (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β-carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β-apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β-apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits, (v) du chlorure de calcium comme agent d'affermissement, en quantité n'excédant pas 0.02 pour cent du lait et des produits laitiers utilisés, (vi) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, (vii) les agents de conservation suivants: <ul style="list-style-type: none"> (A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2,000 parties par million, calculée en acide propionique, (B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium, ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée en acide sorbique,
1-4-82	<ul style="list-style-type: none"> (C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique, ou
8-4-97	<ul style="list-style-type: none"> (D) la natamycine appliquée à la surface du fromage, en une quantité n'excédant pas 20 parties par million ou, si le fromage est râpé fin ou en filaments, 10 parties par million,
8-4-97	<ul style="list-style-type: none"> (viii) s'il est râpé fin ou en filaments, du silicate de calcium, de la cellulose microcristalline, de la cellulose ou un mélange de ces produits, utilisé comme agent anti-agglomérant, en quantité totale n'excédant pas 2,0 pour cent.
27-7-90	<p>(2) Dans la fabrication du fromage cheddar, il est interdit d'utiliser une enzyme qui n'est pas comprise parmi les suivantes:</p>
5-4-05	<ul style="list-style-type: none"> a) la lipase, la pepsine, la présure, les enzymes coagulant le lait qui proviennent de <i>Rhizomucor miehei</i> (Cooney et Emerson) (précédemment nommé <i>Mucor miehei</i> (Cooney et Emerson)), de <i>Mucor pusillus</i> Lindt ou de <i>Aspergillus oryzae</i> RET-1 (pBoel777), l'aminopeptidase provenant de <i>Lactococcus lactis</i>, la chymosine A provenant de <i>Escherichia coli</i> K-12, GE81 (pPFZ87A) et la chymosine B provenant de <i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i>, GCC0349 (pGAMP), ou de <i>Kluyveromyces marxianus</i> var. <i>lactis</i>, DS1182 (pKS105);
30-11-00	<ul style="list-style-type: none"> b) la protéase provenant d'<i>Aspergillus oryzae</i>; c) le lysozyme provenant de blanc d'oeuf.
27-7-90	<p>(2.1) Il est interdit d'utiliser une enzyme visée au paragraphe (2) en quantité supérieure à celle conforme aux bonnes pratiques industrielles.</p> <p>(3) Lorsqu'une préparation aromatisante est ajoutée à un fromage conformément au paragraphe (1), l'expression <<(avec indication de la préparation aromatisante)>> doit être ajoutée au nom usuel sur l'étiquette.</p> <p>(4) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme <<fumé>> que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).</p> <p>(5) Dans les cas visés au paragraphe (4), le terme <<fumé>> doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.</p>
18-10-79	<p>B.08.035. (1) [N]. Le fromage à la crème</p> <ul style="list-style-type: none"> a) doit <ul style="list-style-type: none"> (i) être le produit de la coagulation de la crème à l'aide de bactéries, en vue de former, après égouttement du petit-lait, une masse homogène de caillé, et (ii) contenir <ul style="list-style-type: none"> (A) au plus 55 pour cent d'humidité, et (B) au moins 30 pour cent de matière grasse de lait; et b) peut contenir <ul style="list-style-type: none"> (i) de la crème ajoutée pour modifier la teneur en matière grasse de lait, (ii) du sel, (iii) de l'azote pour améliorer la tartinabilité, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, (iv) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent: en quantité ne dépassant pas 0.5 pour cent, la carragénine d'ammonium, la carragénine de calcium, a gomme de caroube (fève de l'acacia vulgaire ou faux acacia), la carragénine, la gélatine, la gomme de guar, la gélose de mousse d'Irlande, la carragénine de potassium, l'alginate de propylèneglycol, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose), la carragénine sodique, la gomme adragante, la gomme xanthane ou un mélange de ces produits, et (v) les agents de conservation suivants:

- (A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2,000 parties par million, calculé en acide propionique,
- (B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou
- (C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant par 3,000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.

(2) Il est interdit d'utiliser un enzyme

4-4-95

- a) autre que la chymosine A provenant de *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), la chymosine B provenant de *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMP_R) ou de *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS105), la pepsine ou la présure dans la fabrication du fromage à la crème;
- b) en quantité supérieure à ce qui est conforme aux bonnes pratiques industrielles.

B.08.036. (1) [N]. Le fromage de petit-lait ou le fromage de petit-lait (indication de la variété)

- a) doit être le produit de la coagulation, à l'aide d'une source de chaleur, du petit-lait ou du petit-lait concentré en vue de former un caillé auquel une forme est donnée; et
- b) peut contenir
 - (i) des micro-organismes favorisant l'affinage,
 - (ii) du lait et des produits laitiers ajoutés, et
 - (iii) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium et de l'acide tartrique comme rajusteurs du pH.

(2) Il est interdit d'utiliser, pour favoriser la coagulation du petit-lait dans la fabrication du fromage de petit-lait, une substance autre que du vinaigre ou du petit-lait sûr.

B.08.037. (1) [N]. Le fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés)

18-10-79

- a) doit
 - (i) être le produit de la coagulation de la crème à l'aide de bactéries, en vue de former, après égouttement du petit-lait, une masse homogène de caillé,
 - (ii) contenir, en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage à la crème, tout en conservant sa nature fondamentale, les ingrédients suivants:
 - (A) du fromage autre que du fromage à la crème,
 - (B) des assaisonnements, des épices, des préparations aromatisantes, des condiments ou du chocolat,
 - (C) des fruits, des légumes, des cornichons, des achards ou des noix,
 - (D) de la viande préparée ou conservée, ou
 - (E) du poisson préparé ou conservé, et
 - (iii) contenir
 - (A) au plus 60 pour cent d'humidité, et
 - (B) au moins 26 pour cent de matière grasse de lait; et
- b) peut contenir
 - (i) de la crème ajoutée pour modifier la teneur en matière grasse de lait,
 - (ii) du sel,
 - (iii) de l'azote pour améliorer la tartinabilité, en une quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles,
 - (iv) les colorants suivants:
 - (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β-carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et
 - (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β-apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β-apo-8'-caroténoïque du un mélange de ces produits,
 - (v) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent: en quantité ne dépassant pas 0.5 pour cent, la carragénine d'ammonium, la carragénine de calcium, la gomme de caroube (fève de l'acacia vulgaire ou faux acacia), la carragénine, la gélatine, la gomme de guar, la gélose de mousse d'Irlande, la carragénine de potassium, l'alginate de propylène glycol, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose glycolate sodique de cellulose), la carragénine sodique, la gomme adragante, la gomme xanthane ou un mélange de ces produits, et
 - (vi) les agents de conservation suivants:
 - (A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2,000 parties par million, calculée en acide propionique,
 - (B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou

(C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.

(2) Il est interdit d'utiliser un enzyme

4-4-95

- a) autre que la chymosine A provenant de *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), la chymosine B provenant de *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) ou de *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS105), la pepsine, ou la présure dans la fabrication d'un produit visé au paragraphe (1);
- b) en quantité supérieure à ce qui est conforme aux bonnes pratiques industrielles.

B.08.038. (1) [N]. Le fromage à la crème à tartiner

- a) doit
 - (i) être le produit de la coagulation de la crème à l'aide de bactéries, en vue de former, après égouttement du petit-lait, une masse homogène de caillé, et
 - (ii) contenir
 - (A) du lait et des produits laitiers ajoutés,
 - (B) au moins 51 pour cent de fromage à la crème,
 - (C) au plus 60 pour cent d'humidité, et
 - (D) au moins 24 pour cent de matière grasse de lait; et

- b) peut contenir
 - (i) de la crème ajoutée pour modifier la teneur en matière grasse de lait,
 - (ii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
 - (iii) de l'azote pour améliorer la tartinabilité, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles,
 - (iv) les colorants suivants:
 - (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et
 - (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque de ces produits,
 - (v) les agent émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent:
 - (A) en quantité n'excédant pas 0.5 pour cent, la carragénine d'ammonium, la carragénine de calcium, la gomme de caroube (fève de l'acacia vulgaire ou faux acacia), la carragénine, la gélatine, la gomme de guar, la gélrose de mousee d'Irlande, la carragénine de potassium, l'alginate de propylèneglycol, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose), la carragénine sodique, la gomme adragante, la gomme xanthane ou un mélange de ces produits, et
 - (B) le phosphate de calcium dibasique, le phosphate de potassium dibasique, le pyrophosphate acide de sodium, le phosphate d'aluminium et de sodium, l'hexa-métaphosphate de sodium, le phosphate disodique, le phosphate monosodique, le phosphate trisodique, le pyrophosphate tétrasodique, le citrate de calcium, le citrate de potassium, le citrate de sodium, le tartrate double de sodium et de potassium, le tartrate de sodium, le gluconate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité qui, calculée en sels anhydres, ne dépasse pas 3.5 pour cent, dans le cas des sels de phosphate, et 4.0 pour cent en tout,
 - (vi) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium et de l'acide tartarique comme rajusteurs du pH, et
 - (vii) les agents de conservation suivants:
 - (A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2,000 parties par million, calculée en acide propionique,
 - (B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou
 - (C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.

18-10-79

(2) Il est interdit d'utiliser un enzyme

4-4-95

- a) autre que la chymosine A provenant de *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), la chymosine B provenant de *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) ou de *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS105), la pepsine ou la présure dans la fabrication d'un produit visé au paragraphe (1);
- b) en quantité supérieure à ce qui est conforme aux bonnes pratiques industrielles.

B.08.039. (1) [N]. Le fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)

- a) doit
- (i) être le produit de la coagulation de la crème à l'aide de bactéries, en vue de former une masse homogène de caillé après égouttement du petit-lait,
 - (ii) contenir, en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage à la crème à tartiner, tout en conservant sa nature fondamentale, les ingrédients ajoutés suivants:
 - (A) du fromage autre que du fromage à la crème,
 - (B) des assaisonnements, des épices, des préparations aromatisantes, des condiments ou du chocolat,
 - (C) des fruits, des légumes, des cornichons, des achards ou des noix,
 - (D) de la viande préparée ou conservée, ou
 - (E) du poisson préparé ou conservé, et
 - (iii) contenir
 - (A) du lait et des produits laitiers ajoutés,
 - (B) au plus 60 pour cent d'humidité, et
 - (C) au moins 24 pour cent de matière grasse de lait; et
- b) peut contenir
- (i) de la crème ajoutée pour modifier la teneur en matière grasse de lait,
 - (ii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
 - (iii) de l'azote pour améliorer la tartinabilité, en une quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles,
 - (iv) les colorants suivants:
 - (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et
 - (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-carothénoïque ou un mélange de ces produits,
 - (v) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent:
 - (A) en quantité n'excédant pas 0.5 pour cent, la carragénine d'ammonium, la carragénine de calcium, la gomme de caroube (fève de l'acacia vulgaire ou faux acacia), la carragénine, la gélatine, la gomme de guar, la gélose de mousse d'Irlande, la carragénine de potassium, l'alginate de propylèneglycol, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose), la carragénine sodique, la gomme adragante, la gomme xanthane ou un mélange de ces produits, et
 - (B) le phosphate de calcium dibasique, le phosphate de potassium dibasique, le pyrophosphate acide de sodium, le phosphate d'aluminium et de sodium, l'hexa-métaphosphate de sodium, le phosphate disodique, le phosphate monosodique, le phosphate trisodique, le pyrophosphate tétrasodique, le citrate de calcium, le citrate de potassium, le citrate de sodium, le tartrate double de sodium et de potassium, le tartrate de sodium, le gluconate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité qui, calculée en sels anhydres, ne dépasse pas 3.5 pour cent, dans le cas de sels de phosphate, et 4.0 pour cent en tout,
 - (vi) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium et de l'acide tartarique comme rajusteurs du pH, et
 - (vii) les agents de conservation suivants:
 - (A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2,000 parties par million, calculée en acide propionique,
 - (B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou
 - (C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.

18-10-79

(2) Il est interdit d'utiliser un enzyme

4-4-95

- a) autre que la chymosine A provenant de *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), la chymosine B provenant de *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMP_R) ou de *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS105), la pepsine ou la présure dans la fabrication d'un produit visé au paragraphe (1);
- b) en quantité supérieure à ce qui est conforme aux bonnes pratiques industrielles.

B.08.040. (1) [N]. Le fromage fondu (indication de la variété)

a) doit

- (i) sous réserve du sous-alinéa (ii), être le produit du mélange et du malaxage, à l'aide d'une source de chaleur, des variétés de fromage nommées, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait, en vue de former une masse homogène,
- (ii) dans le cas du fromage cheddar fondu, être le produit du mélange et du malaxage, à l'aide d'une source de chaleur, des fromages suivants en vue de former une masse homogène:
 - (A) fromage cheddar,
 - (B) fromage à caillé brassé,
 - (C) fromage à caillé granuleux, ou
 - (D) fromage à caillé lavé,
- (iii) s'il est fait
 - (A) d'une seule variété de fromage dont le pourcentage maximal d'humidité permise est inférieur à 40 pour cent, ou
 - (B) de plusieurs variétés de fromage dont la moyenne des pourcentages maximaux d'humidité permise est inférieure à 40 pour cent,contenir un pourcentage d'humidité non supérieur de plus de 5 pour cent au pourcentage maximal visé à la disposition (A) ou (B), selon le cas, et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur de plus de 3 pour cent au pourcentage minimal ou à la moyenne des pourcentages minimaux permis pour cette ou ces variétés,
- (iv) sous réserve du sous-alinéa (v), s'il est fait
 - (A) d'une seule variété de fromage dont le pourcentage maximal d'humidité permise est d'au moins 40 pour cent, ou
 - (B) de plusieurs variétés de fromage dont la moyenne des pourcentages maximaux d'humidité permise est d'au moins 40 pour cent,contenir un pourcentage d'humidité non supérieur de plus de 3 pour cent au pourcentage maximal visé à la disposition (A) ou (B), selon le cas, et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur de plus de 2 pour cent au pourcentage minimal ou à la moyenne des pourcentages minimaux permis pour cette ou ces variétés, et
- (v) dans le cas du fromage de lait écrémé fondu, contenir au plus
 - (A) 55 pour cent d'humidité, et
 - (B) 7 pour cent de matière grasse de lait; et

18-10-79

b) peut contenir

- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
- (ii) de la matière grasse de lait ajoutée,
- (iii) s'il s'agit de fromage de lait écrémé fondu, du lait écrémé en poudre, du lait de beurre en poudre et du petit-lait en poudre ajoutés,
- (iv) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
- (v) les colorants suivants:
 - (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et
 - (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,
- (vi) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent:
 - (A) en quantité n'excédant pas 0.5 pour cent, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose),
 - (B) le phosphate de calcium dibasique, le phosphate de potassium dibasique, le pyrophosphate acide de sodium, le phosphate d'aluminium et de sodium, l'hexa-métaphosphate de sodium, le phosphate disodique, le phosphate monosodique, le phosphate trisodique, le pyrophosphate tétrasodique, le citrate de calcium, le citrate de potassium, le citrate de sodium, le tartrate double de sodium et de potassium, le tartrate de sodium, le gluconate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité qui, calculée en sels anhydres, ne dépasse pas 3.5 pour cent, dans le cas des sels de phosphate, et 4.0 pour cent en tout,
 - (C) de la lécithine en quantité n'excédant pas 0.2 pour cent, et
 - (D) en quantité ne dépassant pas 0.5 pour cent, des monoglycérides et des mono- et diglycérides ou un mélange de ces produits,
- (vi.1) du phosphate tricalcique comme agent pour améliorer la couleur, la texture, la consistance et la tartinabilité, en quantité n'excédant pas 1 pour cent,
- (vii) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium, et de l'acide tartarique comme rajusteurs du pH,
- (viii) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, et
- (ix) les agents de conservation suivants:
 - (A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2,000 parties par million, calculée en acide propionique,

13-6-91

- (B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou
- (C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.

(2) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme <<fumé>> que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).

(3) Dans les cas visés au paragraphe (2), le terme <<fumé>> doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.

B.08.041. (1) [N]. Le fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés)

a) doit

- (i) être le produit du mélange et du malaxage, à l'aide d'une source de chaleur, des variétés de fromage nommées, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait, en vue de former une masse homogène,
- (ii) contenir, en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage fondu (indication de la variété), tout en conservant la nature fondamentale, les ingrédients suivants:
 - (A) des préparations aromatisantes autres que celles qui ressemblent à l'arôme des variétés de fromage utilisées,
 - (B) des assaisonnements, des épices, des condiments ou du chocolat,
 - (C) des fruits, des légumes, des cornichons, des achards ou des noix,
 - (D) de la viande préparée ou conservée, ou
 - (E) du poisson préparé ou conservé,
- (iii) s'il est fait
 - (A) d'une seule variété de fromage dont le pourcentage maximal d'humidité permise est inférieur à 40 pour cent, ou
 - (B) de plusieurs variétés de fromage dont la moyenne des pourcentages maximaux d'humidité permise est inférieure à 40 pour cent,contenir un pourcentage d'humidité non supérieur de plus de 5 pour cent au pourcentage maximal visé à la disposition (A) ou (B), selon le cas, et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur de plus de 3 pour cent au pourcentage minimal ou à la moyenne des pourcentages minimaux permis pour cette ou ces variétés, et
- (iv) s'il est fait
 - (A) d'une seule variété de fromage dont le pourcentage maximal d'humidité permise est d'au moins 40 pour cent, ou
 - (B) de plusieurs variétés de fromage dont la moyenne des pourcentages maximaux d'humidité permise est d'au moins 40 pour cent,contenir un pourcentage d'humidité non supérieur de plus de 3 pour cent au pourcentage maximal visé à la disposition (A) ou (B), selon le cas, et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur de plus de 2 pour cent au pourcentage minimal ou à la moyenne des pourcentages minimaux permis pour cette ou ces variétés; et

18-10-79

b) peut contenir

- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
- (ii) de la matière grasse de lait ajoutée,
- (iii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
- (iv) les colorants suivants:
 - (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et
 - (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,
- (v) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent:
 - (A) en quantité n'excédant pas 0.5 pour cent, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose),
 - (B) le phosphate de calcium dibasique, le phosphate de potassium dibasique, le pyrophosphate acide de sodium, le phosphate d'aluminium et de sodium, l'hexa-métaphosphate de sodium, le phosphate disodique, le phosphate monosodique, le phosphate trisodique, le pyrophosphate tétrasodique, le citrate de calcium, le citrate de potassium, le citrate de sodium, le tartrate double de sodium et de potassium, le tartrate de sodium, le gluconate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité qui, calculée en sels anhydres, ne dépasse pas 3.5 pour cent, dans le cas des sels de phosphate, et 4.0 pour cent en tout,

18-6-92

- (C) de la lécithine en quantité n'excédant pas 0.2 pour cent, et
 (D) en quantité ne dépassant pas 0.5 pour cent, des monoglycérides et des mono- et diglycérides ou un mélange de ces produits,
- 13-6-91 (v.1) du phosphate tricalcique comme agent pour améliorer la couleur, la texture, la consistance et la tartinabilité, en quantité n'excédant pas 1 pour cent,
- (vi) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, de bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, et de l'acide tartarique comme rajusteurs de pH,
- (vii) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, et
- (viii) les agents de conservation suivants:
- (A) l'acide propionique, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2,000 parties par million, calculée en acide propionique.
 (B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou
 (C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.
- (2) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme <<fumé>> que si de la fumée de bois a été ajoutés au fromage conformément au paragraphe (1).
- (3) Dans le cas visés au paragraphe (2), le terme <<fumé>> doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.
- B.08.041.1. (1) [N]. Une préparation de fromage fondu**
- a) doit
- (i) être le produit du mélange et du malaxage, à l'aide d'une source de chaleur, d'une ou de plusieurs variétés de fromage, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait, en vue de former une masse homogène, et
- (ii) contenir
- (A) du lait ou des produits laitiers ajoutés,
 (B) au moins 51 pour cent de fromage,
 (C) au plus 46 pour cent d'humidité, et
 (D) au moins 23 pour cent de matière grasse de lait; et
- 18-10-79 b) peut contenir
- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
 (ii) de la matière grasse de lait ajoutée,
 18-6-92 (iii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
 (iv) les colorants suivants:
- (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et
 (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,
- (v) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent:
- (A) en quantité n'excédant pas 0.5 pour cent, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose),
 (B) le phosphate de calcium dibasique, le phosphate de potassium dibasique, le pyrophosphate acide de sodium, le phosphate d'aluminium et de sodium, l'hexa-métaphosphate de sodium, le phosphate disodique, le phosphate monosodique, le phosphate trisodique, le pyrophosphate tétrasodique, le citrate de calcium, le citrate de potassium, le citrate de sodium, le tartrate double de sodium et de potassium, le tartrate de sodium, le gluconate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité qui, calculée en sels anhydres, ne dépasse pas 3.5 pour cent, dans le cas des sels de phosphate, et 4.0 pour cent en tout;
- (C) de la lécithine, en quantité n'excédant pas 0.2 pour cent, et
 (D) en quantité ne dépassant pas 0.5 pour cent, des monoglycérides et des mono- et diglycérides ou un mélange de ces produits,
- 13-6-91 (v.1) du phosphate tricalcique comme agent pour améliorer la couleur, la texture, la consistance et la tartinabilité, en quantité n'excédant pas 1 pour cent,
- (vi) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium et de l'acide tartarique comme rajusteurs de pH,
- (vii) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, et

- (viii) les agents de conservation suivants:
 - (A) l'acide propionique, la propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2,000 parties par million, calculée en acide propionique,
 - (B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou
 - (C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.
- (2) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme <<fumé>> que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).
- (3) Dans les cas visés au paragraphe (2), le terme <<fumé>> doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.

B.08.041.2. (1) [N]. Une préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés)

- a) doit
 - (i) être le produit du mélange et du malaxage, à l'aide d'une source de chaleur, d'une ou de plusieurs variétés de fromage, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait, en vue de former une masse homogène,
 - (ii) contenir, en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer de la préparation de fromage fondu, tout en conservant sa nature fondamentale, les ingrédients suivants:
 - (A) des assaisonnements, des épices, des préparations aromatisantes, des condiments ou du chocolat,
 - (B) des fruits, des légumes, des cornichons, des achards ou des noix,
 - (C) de la viande préparée ou conservée, ou
 - (D) du poisson préparé ou conservé, et
 - (iii) contenir
 - (A) du lait ou des produits laitiers ajoutés,
 - (B) au plus 46 pour cent d'humidité, et
 - (C) au moins 22 pour cent de matière grasse de lait; et
- b) peut contenir
 - (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
 - (ii) de la matière grasse de lait ajoutée,
 - (iii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
 - (iv) les colorants suivants:
 - (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et
 - (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,
 - (v) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent:
 - (A) en quantité n'excédant pas 0.5 pour cent, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose),
 - (B) le phosphate de calcium dibasique, le phosphate de potassium dibasique, le pyrophosphate acide de sodium, le phosphate d'aluminium et de sodium, l'hexa-métaphosphate de sodium, le phosphate disodique, le phosphate monosodique, le phosphate trisodique, le pyrophosphate tétrasodique, le citrate de calcium, le citrate de potassium, le citrate de sodium, le tartrate double de sodium et de potassium, le tartrate de sodium, le gluconate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité qui, calculée en sels anhydres, ne dépasse par 3.5 pour cent, dans le cas des sels de phosphate, et 4.0 pour cent en tout,
 - (C) de la lécithine, en quantité n'excédant pas 0.2 pour cent, et
 - (D) en quantité ne dépassant pas 0.5 pour cent, des monoglycérides et des mono- et diglycérides ou un mélange de ces produits,
 - (v.1) du phosphate tricalcique comme agent pour améliorer la couleur, la texture, la consistance et la tartinabilité, en quantité n'excédant pas 1 pour cent,
 - (vi) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium et de l'acide tartarique comme rajusteurs du pH,
 - (vii) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, et
 - (viii) les agents de conservation suivants:
 - (A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2,000 parties par million, calculée en acide propionique,

		(B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou
		(C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.
		(2) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme <<fumé>> que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).
		(3) Dans les cas visés au paragraphe (2), le terme <<fumé>> doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.
18-10-79	B.08.041.3.	(1) [N]. Le fromage fondu à tartiner
	a)	doit
	(i)	être le produit du mélange et du malaxage, à l'aide d'une source de chaleur, d'une ou de plusieurs variétés de fromage, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait, en vue de former une masse homogène, et
	(ii)	contenir
		(A) du lait ou des produits laitiers ajoutés,
		(B) au moins 51 pour cent de fromage,
		(C) au plus 60 pour cent d'humidité, et
		(D) au moins 20 pour cent de matière grasse de lait; et
	b)	peut contenir
	(i)	de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
	(ii)	de la matière grasse de lait ajoutée,
	(iii)	du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
	(iv)	les colorants suivants:
		(A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et
		(B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,
	(v)	les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent:
2-12-82	(A)	en quantité n'excédant par 0.5 pour cent, la carraghénine d'ammonium, la carraghénine de calcium, la gomme de caroube (gomme de caroubier), la carraghénine, la gélatine, la gomme de guar, la gélose de mousse d'Irlande, la carraghénine de potassium, l'alginate de propylène glycol, la carboxy-méthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose), la carraghénine de sodium, la gomme adragante, la gomme xanthane ou un mélange de ces produits,
18-10-79	(B)	le phosphate de calcium dibasique, le phosphate de potassium dibasique, le pyrophosphate acide de sodium, le phosphate d'aluminium et de sodium, l'hexamétaphosphate de sodium, le phosphate disodique, le phosphate monosodique, le phosphate trisodique, le pyrophosphate tétrasodique, le citrate de calcium, le citrate de potassium, le citrate de sodium, le tartrate double de sodium et de potassium, le tartrate de sodium, le gluconate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité qui, calculée en sels anhydres, ne dépasse pas 3.5 pour cent, dans le cas des sels de phosphate, et 4.0 pour cent en tout,
	(C)	de la lécithine, en quantité n'excédant pas 0.2 pour cent, et
	(D)	en quantité ne dépassant pas 0.5 pour cent, des monoglycérides et des mono- et diglycérides ou un mélange de ces produits,
13-6-91	(v.1)	du phosphate tricalcique comme agent pour améliorer la couleur, la texture, la consistance et la tartinabilité, en quantité n'excédant pas 1 pour cent,
	(vi)	en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium et de l'acide tartarique comme rajusteurs du pH,
	(vii)	de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, et
18-10-79	(viii)	les agents de conservation suivants:
	(A)	l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2,000 parties par million, calculée en acide propionique,
	(B)	l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou
	(C)	un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.

(2) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme <<fumé>> qui si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).

(3) Dans les cas visés au paragraphe (2), le terme <<fumé>> doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.

B.08.041.4. (1) [N]. Le fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)

- 18-10-79 a) doit
- (i) être le produit du mélange et du malaxage, à l'aide d'une source de chaleur, d'une ou de plusieurs variétés de fromage, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait, en vue de former une masse homogène,
 - (ii) contenir, en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage fondu à tartiner, tout en conservant sa nature fondamentale, les ingrédients suivants:
 - (A) des assaisonnements, des épices, des préparations aromatisantes, des condiments ou du chocolat,
 - (B) des fruits, des légumes, des cornichons, des achards ou des noix,
 - (C) de la viande préparée ou conservée, ou
 - (D) du poisson préparé ou conservé, et
 - (iii) contenir
 - (A) du lait ou des produits laitiers ajoutés,
 - (B) au plus 60 pour cent d'humidité, et
 - (C) au moins 20 pour cent de matière grasse de lait; et
- 2-12-82 b) peut contenir
- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
 - (ii) de la matière grasse de lait ajoutée,
 - (iii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
 - (iv) les colorants suivants:
 - (A) en quantité conformant aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et
 - (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,
 - (v) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent:
 - (A) en quantité n'excédant par 0.5 pour cent, la carraghénine d'ammonium, la carraghénine de calcium, la gomme de caroube (gomme de caroubier), la carraghénine, la gélatine, la gomme de guar, la gélose de mousse d'Irlande, la carraghénine de potassium, l'alginate de propylèneglycol, la carboxyméthyl-cellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose), la carraghénine de sodium, la gomme adragante, la gomme xanthane ou un mélange de ces produits,
 - (B) le phosphate de calcium dibasique, le phosphate de potassium dibasique, le pyrophosphate acide de sodium, le phosphate d'aluminium et de sodium, l'hexa-métaphosphate de sodium, le phosphate disodique, le phosphate monosodique, le phosphate trisodique, le pyrophosphate tétrasodique, le citrate de calcium, le citrate de potassium, le citrate de sodium, le tartrate double de sodium et de potassium, le tartrate de sodium, le gluconate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité qui, calculée en sels anhydres, ne dépasse pas 3.5 pour cent, dans le cas des sels de phosphate, et 4.0 pour cent en tout,
 - (C) de la lécithine, en quantité n'excédant pas 0.2 pour cent, et
 - (D) en quantité ne dépassant pas 0.5 pour cent, des monoglycérides et des mono- et diglycérides ou un mélange de ces produits,
- 13-6-91 (v.1) du phosphate tricalcique comme agent pour améliorer la couleur, la texture, la consistance et la tartinabilité, en quantité n'excédant pas 1 pour cent,
- (vi) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium et de l'acide tartarique comme rajusteurs du pH.
 - (vii) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, et
 - (viii) les agents de conservation suivants:
 - (A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2,000 parties par million, calculée en acide propionique,
 - (B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou
 - (C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.
- 18-10-79

(2) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme <<fumé>> qui si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).

(3) Dans les cas visés au paragraphe (2), le terme <<fumé>> doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.

B.08.041.5. (1) [N]. Le fromage conditionné à froid (indication de la variété)

- a) doit
- (i) sous réserve du sous-alinéa (ii), être le produit du mélange et du malaxage, sans l'aide d'une source de chaleur, des variétés de fromage nommées, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait, en vue de former une masse homogène,
 - (ii) dans le cas du fromage cheddar conditionné à froid, être le produit du mélange et du malaxage, sans l'aide d'une source de chaleur, des fromages suivants, en vue de former une masse homogène:
 - (A) fromage cheddar,
 - (B) fromage à caillé brassé,
 - (C) fromage à caillé granuleux, ou
 - (D) fromage à caillé lavé,
 - (iii) s'il est fait
 - (A) d'une seule variété de fromage, ne pas contenir plus d'humidité que le pourcentage maximal permis pour cette variété, et ne pas contenir moins de matière grasse de lait que le pourcentage minimal permis pour cette variété, ou
 - (B) de plusieurs variétés de fromage, ne pas contenir plus d'humidité que la moyenne des pourcentages maximaux permis pour ces variétés, et ne pas contenir moins de matière grasse de lait que la moyenne des pourcentages minimaux permis pour ces variétés; et

18-10-79

- b) peut contenir
- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
 - (ii) de la matière grasse de lait ajoutée,
 - (iii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
 - (iv) les colorants suivants:
 - (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et
 - (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,
 - (v) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium et de l'acide tartarique comme rajusteurs du pH,
 - (vi) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, et
 - (vii) les agents de conservation suivants:
 - (A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2,000 parties par million, calculée en acide propionique,
 - (B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou
 - (C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.

18-6-92

(2) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme <<fumé>> que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).

(3) Dans les cas visés au paragraphe (2), le terme <<fumé>> doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.

B.08.041.6. (1) [N]. Le fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés)

- a) doit
- (i) être le produit du mélange et du malaxage, sans l'aide d'une source de chaleur, des variétés de fromage nommées, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait, en vue de former une masse homogène,

- (ii) contenir, en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage conditionné à froid (indication de la variété), tout en conservant sa nature fondamentale, les ingrédients suivants:
- (A) des préparations aromatisantes autres que celles qui ressemblent à l'arôme des variétés de fromage utilisées dans le produit,
 - (B) des assaisonnements, des épices, des condiments ou du chocolat,
 - (C) des fruits, des légumes, des cornichons, des achards ou des noix,
 - (D) de la viande préparée ou conservée, ou
 - (E) du poisson préparé ou conservé, et
- (iii) s'il est fait
- (A) d'une seule variété de fromage, avoir un pourcentage d'humidité non supérieur au maximum permis pour cette variété, et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur de plus de un pour cent au minimum permis pour cette variété, ou
 - (B) de plusieurs variétés de fromage, avoir un pourcentage d'humidité non supérieur à la moyenne des maximums permis pour ces variétés, et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur de plus de un pour cent à la moyenne des minimums permis pour ces variétés; et
- b) peut contenir
- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
 - (ii) de la matière grasse de lait ajoutée,
- 18-6-92 (iii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
- (iv) les colorants suivants:
 - (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et
 - (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,
 - (v) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent: en quantité ne dépassant pas 0.5 pour cent, la carragénine d'ammonium, la carragénine de calcium, la gomme de caroube (fève de l'acacia vulgaire ou faux acacia), la carragénine, la gélatine, la gomme de guar, la gélose de mousse d'Irlande, la carragénine de potassium, l'alginate de propylène glycol, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose), la carragénine sodique, la gomme adragante, la gomme xanthane ou un mélange de ces produits,
- 18-10-79 (vi) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium et de l'acide tartarique comme rajusteurs du pH, et
- (vii) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, et
 - (viii) les agents de conservations suivants:
 - (A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2,000 parties par million, calculée en acide propionique,
 - (B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou
 - (C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.
- (2) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme <<fumé>> que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).
- (3) Dans les cas visés au paragraphe (2), le terme <<fumé>> doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.

B.08.041.7. (1) [N]. Une préparation de fromage conditionné à froid

- a) doit
- (i) être le produit du mélange et du malaxage, sans l'aide d'une source de chaleur, d'une ou de plusieurs variétés de fromage, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait, en vue de former une masse homogène,
 - (ii) contenir
 - (A) du lait ou des produits laitiers ajoutés,
 - (B) au moins 51 pour cent de fromage,
 - (C) au plus 46 pour cent d'humidité, et
 - (D) au moins 23 pour cent de matière grasse de lait; et

18-10-79

- b) peut contenir
- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
 - (ii) de la matière grasse de lait ajoutée,
 - (iii) du sel, du vinaigre, et des agents édulcorants,
 - (iv) les colorants suivants:
 - (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et
 - (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,
 - (v) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent:
en quantité ne dépassant pas 0.5 pour cent, la carragénine d'ammonium, la carragénine de calcium, la gomme de caroube (fève de l'acacia vulgaire ou faux acacia), la carragénine, la gélatine, la gomme de guar, la gélose de mousse d'Irlande, la carragénine de potassium, l'alginate de propylène glycol, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose), la carragénine sodique, la gomme adragante, la gomme xanthane ou un mélange de ces produits,
 - (vi) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium et de l'acide tartarique comme rajusteurs du pH,
 - (vii) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, et
 - (viii) les agents de conservation suivants:
 - (A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2,000 parties par million, calculée en acide propionique,
 - (B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou
 - (C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.
- (2) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme <<fumé>> que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).
- (3) Dans les cas visés au paragraphe (2), le terme <<fumé>> doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.

B.08.041.8. (1) [N]. Une préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés)

- a) doit
- (i) être le produit du mélange et du malaxage, sans l'aide d'une source de chaleur, d'une ou de plusieurs variétés de fromage, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait, et vue de former une masse homogène,
 - (ii) contenir, en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer de la préparation de fromage conditionné à froid, tout en conservant sa nature fondamentale, les ingrédients suivants:
 - (A) des assaisonnements, des épices, des préparations aromatisantes, des condiments ou du chocolat,
 - (B) des fruits, des légumes, des cornichons, des achards ou des noix,
 - (C) de la viande préparée ou conservée, ou
 - (D) du poisson préparé ou conservé, et
 - (iii) contenir
 - (A) du lait ou des produits laitiers ajoutés,
 - (B) au plus 46 pour cent d'humidité, et
 - (C) au moins 22 pour cent de matière grasse de lait; et
- b) peut contenir
- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
 - (ii) de la matière grasse de lait ajoutée,
 - (iii) des agents édulcorants, du sel et du vinaigre,
 - (iv) les colorants suivants:
 - (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et
 - (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,
 - (v) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent: en quantité ne dépassant pas 0.5 pour cent, la carragénine d'ammonium, la carragénine de calcium, la gomme de caroube (fève de l'acacia vulgaire ou faux acacia), la carragénine, la gélatine, la gomme de guar, la gélose de mousse d'Irlande, la carragénine de potassium, l'alginate de propylène glycol, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose), la carragénine sodique, la gomme adragante, la gomme xanthane ou un mélange de ces produits,
 - (vi) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium et de l'acide tartarique comme rajusteurs du pH,
 - (vii) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, et
 - (viii) les agents de conservation suivants:
 - (A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2,000 parties par million, calculée en acide propionique,
 - (B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou
 - (C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3,000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.
- (2) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme <<fumé>> que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).
- (3) Dans les cas visés au paragraphe (2), le terme <<fumé>> doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.

18-10-79

B.08.042. Est interdite à tout fabricant la vente de fromage entier qui n'a pas été fabriqué à partir d'une matière première pasteurisée, à moins que la date du début de la fabrication ne soit

- a) marquée ou timbrée sur ledit fromage dans les trois jours; ou
- b) marquée sur l'étiquette au moment de l'emballage, si ledit fromage est d'un type tel qu'il soit difficile, en raison de sa texture, de sa consistance ou de sa structure physique, d'y marquer ou timbrer ladite date.

B.08.043. Est interdite à tout fabricant la vente de tout fromage qui n'a pas été fabriqué à partir d'une matière première pasteurisée, si ledit fromage a été subdivisé en petites portions, à moins

- a) que ledit fromage n'ait été dûment entreposé; ou
- b) que chaque portion du fromage découpé ne porte la date du début de sa fabrication marquée, timbrée ou imprimée.

27-4-78 | **B.08.044.** (1) Est interdite la vente d'un fromage, y compris le caillé de fromagerie, qui n'a pas été fabriqué à partir d'une matière première pasteurisée sauf s'il a été entreposé.

18-10-79 | (2) Le fromage, y compris le caillé de fromagerie, qui n'est pas fait d'une matière première pasteurisée, peut être utilisé comme ingrédient dans un aliment si celui-ci est fabriqué ou traité de façon à pasteuriser le fromage selon la méthode prévue dans la définition de <<matière première pasteurisée>> au paragraphe B.08.030(1).

B.08.045. Nonobstant l'article B.08.044, le fromage qui n'a pas été fabriqué à partir d'une matière première pasteurisée et qui n'a pas été entreposé, mais qui porte marquée ou timbrée la date du début de sa fabrication, peut être vendu à

- a) un grossiste;
- b) un intermédiaire; ou
- c) en quantité d'au moins 900 livres, à un détaillant.

B.08.046. Est interdite la vente de tout fromage entier n'ayant pas été fabriqué à partir d'une matière première pasteurisée, à moins que la date du début de la fabrication ne soit timbrée sur ledit fromage.

B.08.047. Tout fabricant, grossiste, ou intermédiaire, qui vend du fromage n'ayant pas été fabriqué à partir d'une matière première pasteurisée et qui n'a pas été entreposé, doit tenir un registre

- a) du numéro d'inscription de la fromagerie;
- b) de la date de fabrication dudit fromage;
- c) du ou des numéros de cuvées;
- d) du nom et de l'adresse de la personne à laquelle le fromage est vendu; et
- e) du poids vendu de fromage provenant de chaque cuvée, pour chaque lot de fromage vendu.

15-12-83 | **B.08.048.** (1) Sous réserve de l'article B.08.054, est interdite la vente d'un fromage, y compris le caillé de fromagerie fabriqué à partir d'une matière première pasteurisée s'il renferme plus de

- a) 100 *Escherichia coli*, ou
 - b) 100 *Staphylococcus aureus*
- par gramme, après analyse selon la méthode officielle MFO-14, <<Examen microbiologique du fromage>>, 30 novembre 1983.

(2) Est interdite la vente d'un fromage fabriqué à partir d'une matière première non pasteurisée, s'il renferme plus de

- a) 500 *Escherichia coli*, ou
 - b) 1,000 *Staphylococcus aureus*
- par gramme, après analyse selon la méthode officielle MFO-14, <<Examen microbiologique du fromage>>, 30 novembre 1983.

	B.08.049. [N]. Le petit-lait :
23-11-89	<ul style="list-style-type: none"> a) est le produit qui reste après que le caillé a été extrait du lait lors de la fabrication du fromage; b) peut contenir : <ul style="list-style-type: none"> (i) de la catalase, s'il s'agit de petit-lait liquide qui a été traité avec du peroxyde d'hydrogène, (ii) de la lactase, (iii) du peroxyde d'hydrogène, s'il s'agit de petit-lait liquide destiné à la fabrication de produits de petit-lait séché, (iv) du peroxyde de benzoyle et du phosphate tricalcique comme véhicule du peroxyde de benzoyle, s'il s'agit de petit-lait liquide destiné à la fabrication de produits de petit-lait séché autres que ceux entrant dans les préparations pour nourrissons.
13-6-95	B.08.050. [N]. Abrogé par le décret C.P. 1995-922 du 13 juin 1995.
	B.08.051. [N]. Le fromage cottage:
2-4-92	<ul style="list-style-type: none"> a) doit être le produit, sous forme de petits grumeaux, préparé à partir de lait écrémé, de lait écrémé évaporé ou de lait écrémé en poudre et de cultures bactériennes anodines qui produisent un acide; b) doit contenir au plus 80 pour cent d'humidité; c) peut contenir au plus 0,5 pour cent d'agent stabilisant; d) peut contenir: <ul style="list-style-type: none"> (i) du lait, (ii) de la crème, (iii) du lait en poudre, (iv) de la présure, (v) des enzymes coagulant le lait qui proviennent de <i>Rhizomucor miehei</i> (Cooney et Emerson) (précédemment nommé <i>Mucor miehei</i> (Cooney et Emerson)), de <i>Mucor pusillus</i> Lindt ou de <i>Aspergillus oryzae</i> RET-1 (pBoel777), en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, (vi) de la chymosine A provenant de <i>Escherichia coli</i> K-12, GE81 (pPFZ87A), en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, (vi.1) de la chymosine B provenant de <i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i>, GCC0349 (pGAMpR) ou de <i>Kluyveromyces marxianus</i> var. <i>lactis</i>, DS1182 (pKS105), en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, (vii) du sel, (viii) du chlorure de calcium, (ix) du lactose ajouté, (x) des rajusteurs de pH, (xi) des achards (relish), (xii) des fruits, (xiii) des légumes, (xiv) du dioxyde de carbone.
5-4-05	
4-4-95	
2-4-92	
1-3-01	
	B.08.052. [N]. Le fromage cottage en crème doit être du fromage cottage qui renferme de la crème, ou un mélange de crème et de lait ou de lait écrémé, ou les deux, en quantité telle que le produit fini doit renfermer
13-5-75	<ul style="list-style-type: none"> a) au moins 4 p. 100 de gras de lait; et b) pas plus de 80 pour cent d'humidité et peut renfermer des agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants ou épaississants.
9-3-61	B.08.053. Tout produit laitier employé dans la préparation du fromage cottage doit avoir été pasteurisé.
5-8-82	B.08.054. Est interdite la vente du fromage cottage et du fromage cottage en crème dont la teneur bactérienne dépasse 10 bactéries coliformes par gramme, déterminée selon la méthode officielle MFO-4, Examen microbiologique du fromage cottage, 30 novembre 1981.

Beurre

B.08.056. [N]. Le beurre:

- 18-6-92
- a) doit:
 - (i) être l'aliment préparé, conformément aux bonnes pratiques industrielles, à partir du lait ou des produits du lait,
 - (ii) contenir au moins 80 pour cent de la matière grasse du lait;
 - b) peut contenir:
 - (i) des solides du lait,
 - (ii) des cultures bactériennes,
 - (iii) du sel,
 - (iv) un colorant alimentaire.

B.08.057. [N]. Le beurre de petit-lait doit être du beurre fabriqué de crème de petit-lait.

Crème glacée

B.08.061. [N]. Le mélange pour crème glacée

- 10-11-76
- a) est un mélange pasteurisé, mais non congelé, de crème, du lait ou d'autres produits laitiers, édulcoré avec du sucre, du sucre liquide, du sucre inverti, du miel du dextrose, du glucose, de sirop de maïs, des solides du sirop de maïs ou avec un mélange de n'importe lesquels de ces édulcorants;
 - b) peut renfermer
 - (i) des oeufs,
 - (ii) une préparation aromatisante,
 - (iii) du cacao ou du sirop de chocolat,
 - (iv) un colorant pour aliments,
 - (v) des rajusteurs de pH,
 - (vi) de la cellulose microcristalline ou un agent stabilisateur, ou les deux, en quantité telle que la crème glacée, faite du mélange, n'en contiendra pas plus de 5 p. 100,
 - (vii) un chélateur ou agent séquestrant,
 - (viii) du sel,
 - (ix) au plus un pour cent de caséine comestible ou de caséinates comestibles ajoutés;
- 18-12-75
- 26-2-74
- 4-12-97
- c) doit renfermer au moins
 - (i) 36 p. 100 de solides, et
 - (ii) 10 p. 100 de gras de lait ou, si du cacao ou du sirop de chocolat ont été ajoutés, 8 p. 100 de gras de lait.
- 26-2-74

B.08.062. [N]. La crème glacée

- 18-6-92
- a) est l'aliment congelé obtenu par congélation d'un mélange à crème glacée, avec ou sans incorporation d'air;
 - b) peut renfermer du cacao ou du sirop de chocolat, des fruits, des noix et des confiseries;
 - c) doit renfermer au moins
 - (i) 36 p. 100 de solides,
 - (ii) 10 p. 100 de gras de lait ou, si du cacao ou du sirop de chocolat, des fruits, des noix ou des confiseries ont été ajoutés, 8 p. 100 de gras de lait, et
 - (iii) 180 grammes de solides au litre dont au moins 50 grammes doivent être de la matière grasse du lait, ou, si du cacao ou du sirop de chocolat, des fruits, des noix ou des confiseries ont été ajoutés, 180 grammes de solides au litre, dont au moins 40 grammes doivent être de la matière grasse du lait;
- 26-2-74
- 18-6-92
- d) doit renfermer au plus
 - (i) 100,000 bactéries par gramme, et
 - (ii) 10 organismes coliformes par gramme,déterminés selon la méthode officielle MFO-2, Examen microbiologique de la crème glacée ou du lait glacé, 30 novembre 1981.
- 25-3-65
- 5-8-82

3-12-98 | **Sorbet laitier**

3-12-98 | **B.08.063. [N]. Le sorbet laitier**

- a) doit être l'aliment congelé, autre que le crème glacée ou le lait glacé, fabriqué à partir d'un produit laitier;
- b) peut renfermer
 - (i) de l'eau,
 - (ii) un agent édulcorant,
 - (iii) des fruits ou jus de fruits,
 - (iv) de l'acide citrique ou tartrique,
 - (v) une préparations aromatisante,
 - (vi) un colorant pour aliments,
 - (vii) au plus 0.75 p. 100 d'agent stabilisant,
 - 1-10-68 | (viii) un chélateur ou agent séquestrant,
 - (ix) du lactose,
 - (x) au plus, 0.5 p. 100 de cellulose microcristalline;
 - 4-12-97 | (xi) au plus un pour cent de caséine comestible ou de caséinates comestibles ajoutés;
- c) doit renfermer
 - (i) au plus 5 p. 100 de solides du lait, y compris le gras de lait, et
 - (ii) au moins 0.35 p. 100 d'acide, déterminé par titration et exprimé en acide lactique.

Lait glacé

- B.08.071. [N]. Le mélange pour lait glacé**
- 10-11-76 a) est un mélange pasteurisé, mais non congelé, de crème, de lait ou d'autres produits laitiers, édulcoré avec du sucre, du sucre liquide, du sucre inverti, du miel, du dextrose, du glucose, du sirop de maïs, des solides du sirop de maïs ou avec un mélange de n'importe lesquels de ces édulcorants;
- b) peut renfermer
- (i) des oeufs,
- (ii) une préparation aromatisante,
- (iii) du cacao ou du sirop de chocolat,
- (iv) un colorant pour aliments,
- (v) un rajusteur de pH,
- (vi) un agent stabilisant en quantité telle que la teneur dans le lait glacé sera d'au plus 0.5 p. 100,
- (vii) un chélateur ou agent séquestrant,
- 1-10-68 (viii) du lactose ajouté, et
- (ix) au plus, 1.5 p. 100 de cellulose microcristalline;
- (x) du sel;
- 4-12-97 (xi) au plus un pour cent de caséine comestible ou de caséinates comestibles ajoutés;
- c) doit renfermer
- (i) au moins 33 p. 100 de solides, et
- (ii) au moins 3 p. 100 et au plus 5 p. 100 de gras de lait.
- B.08.072. [N]. Le lait glacé**
- 18-6-92 a) est l'aliment congelé obtenu par congélation d'un mélange à lait glacé, avec ou sans incorporation d'air;
- b) peut renfermer du cacao ou du sirop de chocolat, des fruits, des noix et des confiseries;
- c) doit renfermer
- 26-2-74 (i) au moins 33 p. 100 de solides,
- (ii) au moins 3 p. 100 et au plus 5 p. 100 de gras de lait; et
- 18-6-92 (iii) au moins 160 grammes de solides au litre, dont au moins 14 grammes doivent être de la matière grasse du lait;
- d) doit renfermer au plus
- (i) 100,000 bactéries par gramme, et
- 25-3-65 (ii) 10 organismes coliformes par gramme,
- 5-8-82 déterminées selon la méthode officielle MFO-2, Examen microbiologique de la crème glacée ou du lait glacé, 30 novembre 1981.
- 29-10-92 **B.08.073.** Abrogé par le décret C.P. 1992-2261 du 29 octobre 1992.
- 31-10-88 **B.08.074.** (1) Le pourcentage de la matière grasse du lait contenu dans
- a) le yogourt,
- b) le fromage cottage, et
- c) le fromage cottage en crème,
- doit être indiqué sur l'espace principal et suivi de l'expression <<matière grasse du lait>> ou de l'abréviation <<M.G.>>.
- 31-10-88 (2) En plus de la mention exigée au paragraphe (1), il peut être indiqué sur l'étiquette d'un aliment mentionné à ce paragraphe sa teneur en matières grasses exprimée en grammes par portion déterminée.

Crème

- B.08.075. [N]. La crème**
- 23-11-67 a) doit être le liquide gras obtenu par séparation des éléments du lait, de manière à élever la teneur du liquide en gras de lait, et
- 11-8-88 b) peut contenir :
- (i) un agent rajusteur de pH,
 - (ii) un agent stabilisant, et
 - (iii) dans le cas de la crème à fouetter qui a été thermisée à une chaleur supérieure à 100°C, les ingrédients et les additifs alimentaires suivants :
 - (A) du lait écrémé en poudre en quantité n'excédant pas 0,25 pour cent,
 - (B) des solides de glucose en quantité n'excédant pas 0,1 pour cent,
 - (C) du sulfate de calcium en quantité n'excédant pas 0,005 pour cent,
 - (D) de la gomme xanthane en quantité n'excédant pas 0,02 pour cent,
 - (E) de la cellulose microcristalline en quantité n'excédant pas 0,2 pour cent.
- 31-10-88 **B.08.076.** (1) Le pourcentage de la matière grasse du lait contenue dans la crème en conserve doit être indiqué sur l'espace principal de l'étiquette et suivi de l'expression <<matière grasse du lait>> ou de l'abréviation <<M.G.>>.
- (2) En plus de la mention exigée au paragraphe (1), il peut être indiqué sur l'étiquette de la crème en conserve sa teneur en matières grasses exprimée en grammes par portion déterminée.
- B.08.077. [N]. La crème sure**
- 16-11-78 a) est préparée à partir de crème pasteurisée surie au moyen d'une culture bactérienne productrice d'acide et doit renfermer au moins 14 pour cent de gras de lait; et
- b) peut renfermer
- (i) des solides de lait,
 - (ii) des solides de petit-lait,
 - (iii) du lait de beurre,
 - (iv) de l'amidon, en quantité ne dépassant pas 1 pour cent,
 - (v) du sel,
 - (vi) de la présure en tant qu'enzyme alimentaire, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles,
 - (vii) les additifs alimentaires suivants faisant fonction d'agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants:
 - (A) algine, gomme de caroube, carraghénine, gélatine, gomme de guar, pectine, alginate de propylène glycol ou un mélange de ces substances, en quantité ne dépassant pas 0.5 pour cent,
 - (B) monoglycérides, mono et diglycérides, seuls ou combinés, en quantité ne dépassant pas 0.3 pour cent,
 - (C) phosphate disodique en quantité ne dépassant pas 0.05 pour cent,
 - (viii) du citrate de sodium en tant que précurseur de saveur en quantité ne dépassant pas 0.1 pour cent,
 - (ix) des enzymes coagulant le lait qui proviennent de *Rhizomucor miehei* (Cooney et Emerson) (précédemment nommé *Mucor Miehei* (Cooney et Emerson)), de *Mucor pusillus Lindt* ou de *Aspergillus oryzae* RET-1 (pBoel777), en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles,
 - (x) de la chymosine A provenant de *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles,
 - (xi) de la chymosine B provenant de *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) ou de *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS105), en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles.
- 26-6-80
- 8-1-81
- 5-4-05
- 2-4-92
- 4-4-95

TITRE 9

Graisses et huiles

- 14-2-85 **B.09.001. [N]. Les graisses et les huiles végétales** doivent être entièrement obtenues de la source végétale d'où elles tirent leur nom et posséder une saveur et une odeur douces; elles peuvent, à l'exception de l'huile d'olive, contenir des agents émulsifiants, des agents de conservation de la catégorie IV, un agent antimousse et du carotène- β en quantité suffisante pour compenser la perte subie pendant le traitement, pourvu qu'une telle addition soit déclarée sur l'étiquette.
- B.09.002. [N]. Les graisses et huiles d'origine animale** doivent être entièrement obtenues d'animaux sains au moment de l'abattage, posséder une saveur et une odeur douces et peuvent contenir,
- a) à l'exception du gras de lait et du suif, des agents de conservation de la catégorie IV et,
 - b) à l'exception du saindoux, du gras de lait et du suif, un agent antimousse.
- 17-11-77 **B.09.003. [N]. L'huile d'olive ou huile douce**
- a) doit être l'huile obtenue du fruit de l'olivier (*Olea europaea L.*),
 - b) doit avoir la composition en acides gras
 - (i) d'au moins 56,0 et d'au plus 83,0% d'acide oléique,
 - (ii) d'au moins 7,5 et d'au plus 20,0% d'acide palmitique,
 - (iii) d'au moins 3,5 et d'au plus 20,0% d'acide linoléique,
 - (iv) d'au moins 0,5 et d'au plus 3,5% d'acide stéarique,
 - (v) d'au moins 0,3 et d'au plus 3,5% d'acide palmitoléique,
 - (vi) d'au plus 1,5% d'acide linoléique et
 - (vii) d'au plus 0,05% d'acide myristique, calculé en esters méthyliques,
 - c) doit contenir en quantités minimales seulement l'acide arachidique, l'acide béhénique, l'acide gadoléique ou l'acide lignocérique,
 - d) doit avoir
 - (i) une densité relative (gravité spécifique), calculée lorsque l'huile est à 20°C et l'eau à 20°C (20°C/eau à 20°C), d'au moins 0,910 et d'au plus 0,916,
 - (ii) un indice de réfraction, lorsqu'on utilise la raie D du sodium comme source lumineuse et que l'huile d'olive est à 20°C ($n_D^{20^\circ C}$), d'au moins 1,4677 et d'au plus 1,4705,
 - (iii) un indice d'iode, en utilisant l'épreuve de Wijs, d'au moins 75 et d'au plus 94,
 - (iv) un indice de saponification, exprimé en milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme d'huile, d'au moins 184 et d'au plus 196,
 - (v) un indice d'acidité d'au plus 6,6 mg d'hydroxyde de potassium par gramme d'huile,
 - (vi) une acidité libre d'au plus 3,3% exprimée en tant qu'acide oléique,
 - (vii) un indice de peroxyde d'au plus 20 milli-équivalents d'oxygène des peroxydes par kilogramme d'huile,
 - (viii) une teneur en substances insaponifiables d'au plus 15 g/kg et
 - (iv) un indice de Bellier d'au plus 17,
 - e) doit donner des résultats négatifs pour les épreuves des huiles semi-siccatives, de l'huile de résidu d'olive, de l'huile de coton, de l'huile de thé et de l'huile de sésame et,
 - f) nonobstant l'article B.09.001, peut contenir de l'alphatocophérol en quantités suffisantes pour remplacer la quantité perdue au cours du raffinage, pourvu qu'une telle addition soit déclarée sur l'étiquette.
- 16-8-78
- 16-8-78
- 17-11-77
- 25-8-76 **B.09.004. [N]. L'huile de coton**
- a) est l'huile des graines de l'espèce cultivée de *Gossypium*;
 - b) doit avoir
 - (i) une densité relative (20°C/eau à 20°C) d'au moins 0.918 et d'au plus 0.926,
 - (ii) un indice de réfraction ($n_D^{40^\circ C}$) d'au moins 1.458 et d'au plus 1.466,
 - (iii) un indice de saponification (milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme d'huile) d'au moins 189 et d'au plus 198,
 - (iv) un indice d'iode (Wijs) d'au moins 99 et d'au plus 119,
 - (v) une teneur en substances insaponifiables d'au plus 15 grammes par kilogramme,
 - (vi) un test Halphen positif,

- 25-8-76 | (vii) un indice d'acidité d'au plus 0.6 milligramme d'hydroxyde de potassium par gramme d'huile, et
(viii) un indice de peroxyde d'au plus 10 milli-équivalents d'oxygène dégagé par kilogramme d'huile; et
c) peut renfermer de l'oxystéarine.

20-5-97 | **B.09.005. [N]. Le beurre de cacao** est la matière grasse extraite de fèves de cacao décortiquées, avant ou après torréfaction, ou de la liqueur de cacao et possède les caractéristiques suivantes :

- a) un indice de réfraction (à 40°C.) d'au moins 1.453 et d'au plus 1.458;
- b) un indice de saponification d'au moins 188 et d'au plus 202;
- c) un indice d'iode (Hanus) d'au moins 32 et d'au plus 41; et
- d) un indice d'acidité d'au plus 5.

B.09.006. [N]. L'huile de maïs ou huile de blé d'inde

- 25-8-76 | a) est l'huile du germe ou de l'embryon de *zea mays* L; et
b) doit avoir
- (i) une densité relative (20°C/eau à 20°C) d'au moins .917 et d'au plus 0.925,
 - (ii) un indice de réfraction (n_D 40°C) d'au moins 1.465 et d'au plus 1.468,
 - (iii) un indice de saponification (milligrammes) d'hydroxyde de potassium par gramme d'huile) d'au moins 187 et d'au plus 195,
 - (iv) un indice d'iode (Wijs) d'au moins 103 et d'au plus 128,
 - (v) une teneur en substances insaponifiables d'au plus 28 grammes par kilogramme,
 - (vi) un indice d'acidité d'au plus 0.6 milligramme d'hydroxyde de potassium par gramme d'huile, et
 - (vii) un indice de peroxyde d'au plus 10 milli-équivalents d'oxygène dégagé par kilogramme d'huile.

B.09.007. [N]. L'huile d'arachide

- a) est l'huile des graines d'*Arachis hypogaea* L;
 - b) doit avoir
- (i) une densité relative (20°C/eau à 20°C) d'au moins 0.914 et d'au plus 0.917,
 - (ii) un indice de réfraction (n_D 40°C) d'au moins 1.460 et d'au plus 1.465,
 - (iii) un indice de saponification (milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme d'huile) d'au moins 187 et d'au plus 196,
 - (iv) un indice d'iode (Wijs) d'au moins 80 et d'au plus 106,
 - (v) une teneur en substances insaponifiables d'au plus 10 grammes par kilogramme,
 - (vi) une proportion d'acide arachidique ou d'acides gras supérieurs, d'au moins 48 grammes par kilogramme,
 - (vii) un indice d'acidité d'au plus 0.6 milligramme d'hydroxyde de potassium par gramme d'huile, et
 - (viii) un indice de peroxyde d'au plus 10 milli-équivalents d'oxygène dégagé par kilogramme d'huile; et
- c) peut renfermer de l'oxystéarine.

B.09.008. [N]. L'huile de fève de soya, l'huile de soja ou l'huile de soya

- a) est l'huile des graines de *Glycine max (L.) Merr.*;
- b) doit avoir
 - (i) une densité relative (20°C/eau à 20°C) d'au moins 0.919 et d'au plus 0.925,
 - (ii) un indice de réfraction (n_D 40°C) d'au moins 1.466 et d'au plus 1.470,
 - (iii) un indice de saponification (milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme d'huile) d'au moins 189 et d'au plus 195,
 - (iv) un indice d'iode (Wijs) d'au moins 120 et d'au plus 143,
 - (v) une teneur en substances insaponifiables d'au plus 15 grammes par kilogramme,
 - (vi) un indice d'acidité d'au plus 0.6 milligramme d'hydroxyde de potassium par gramme d'huile, et
 - (vii) un indice de peroxyde d'au plus 10 milli-équivalents d'oxygène dégagé par kilogramme d'huile; et
- c) peut renfermer de l'oxystéarine.

B.09.009. [N]. L'huile de graine de tournesol ou l'huile de tournesol

- a) est l'huile des graines de *Helianthus annuus L.*; et
- b) doit avoir
 - (i) une densité relative (20°C/eau à 20°C) d'au moins 0.918 et d'au plus 0.923,
 - (ii) un indice de réfraction (n_D 40°C) d'au moins 1.467 et d'au plus 1.469,
 - (iii) un indice d'iode (Wijs) d'au moins 110 et d'au plus 143,
 - (iv) un indice de saponification (milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme d'huile) d'au moins 188 et d'au plus 194,
 - (v) une teneur en substances insaponifiables d'au plus 15 grammes par kilogramme,
 - (vi) un indice d'acidité d'au plus 0.6 milligramme d'hydroxyde de potassium par gramme d'huile, et
 - (vii) un indice de peroxyde d'au plus 10 milli-équivalents d'oxygène dégagé par kilogramme d'huile.

B.09.009A. [N]. L'huile de graines de carthame ou l'huile de carthame

- a) est l'huile des graines de *Carthamus tinctorius L.*; et
- b) doit avoir
 - (i) une densité relative (20°C/eau à 20°C) d'au moins 0.922 et d'au plus 0.927,
 - (ii) un indice de réfraction (n_D 40°C) d'au moins 1.467 et d'au plus 1.470,
 - (iii) un indice de saponification (milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme d'huile) d'au moins 186 et d'au plus 198,
 - (iv) un indice d'iode (Wijs) d'au moins 135 et d'au plus 150,
 - (v) une teneur en substances insaponifiables d'au plus 15 grammes par kilogramme,
 - (vi) un indice d'acidité d'au plus 0.6 milligramme d'hydroxyde de potassium par gramme d'huile, et
 - (vii) un indice de peroxyde d'au plus 10 milli-équivalents d'oxygène dégagé par kilogramme d'huile.

15-9-98	<p>B.09.010. Nonobstant l'article 1 du tableau de l'alinéa B.01.010(3)b), lorsqu'elle est un ingrédient de toute huile à friture ou de table, la graisse ou l'huile végétale doit être désignée dans la liste d'ingrédients par son nom usuel.</p>
18-12-75	<p>B.09.011. [N]. Le shortening autre que le beurre et le saindoux, doit être l'aliment mi-solide préparé à partir de matières grasses, d'huile ou d'un mélange de matières grasses et d'huiles, soumis ou non à l'hydrogénation, et peut renfermer,</p> <ul style="list-style-type: none"> a) des agents de conservation de la catégorie IV; b) un agent anti-mousse; c) du monoglycéride citrate de stéaryle; d) des monoglycérides, ou un mélange de monoglycérides et de diglycérides des acides gras lipogènes, le poids des monoglycérides ne dépassant pas 10 p. 100, et le poids global des monoglycérides et des diglycérides ne dépassant pas 20 p. 100 du poids du shortening; e) des monoglycérides lactylés, ou un mélange de monoglycérides et de diglycérides lactylés des acides gras lipogènes, le poids global ne dépassant pas 8 p. 100 du poids du shortening; et f) tristéarate de sorbitan, <p>sauf que le poids global des ingrédients permis aux alinéas d) et e) ne doit pas dépasser 20 p. 100 du poids du shortening.</p>
19-3-97	<p>B.09.012. [N]. Abrogé par le décret C.P. 1997-378 du 19 mars 1997.</p>
17-11-77 27-4-78	<p>B.09.013. [N]. Le saindoux</p> <ul style="list-style-type: none"> a) doit être la graisse fondue provenant du porc, b) doit avoir <ul style="list-style-type: none"> (i) une densité relative (gravité spécifique), calculée lorsque le saindoux est à 40°C et l'eau à 20°C (40°C/eau à 20°C), d'au moins 0,894 et d'au plus 0,906, (ii) un indice de réfraction, lorsqu'on utilise la raie D du sodium comme source lumineuse et que le saindoux est à 40°C (n_D, 40°C), d'au moins 1,448 et d'au plus 1,461, (iii) un titrage d'au moins 32°C et d'au plus 45°C, (iv) un indice de saponification, exprimé en milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme de matière grasse, d'au moins 192 et d'au plus 203, (v) un indice d'iode, en utilisant l'épreuve de Wijs, d'au moins 45 et d'au plus 70, (vi) une teneur en substances insaponifiables d'au plus 12 g/kg, (vii) un indice d'acidité d'au plus 2,5 mg d'hydroxyde de potassium par gramme de matière grasse et (viii) un indice de peroxyde d'au plus 16 milli-équivalents d'oxygène des peroxydes par kilogramme de matière grasse et c) peut contenir <ul style="list-style-type: none"> (i) de la stéarine de saindoux ou du saindoux hydrogéné, (ii) un agent de conservation de la catégorie IV et (iii) au plus 1 p. 100 de substances provenant de la fonte de lard, autres que les acides gras ou des matières grasses.

3-9-64	<p>B.09.014. [N]. Le saindoux de panne doit être la graisse fondue à température modérée, provenant du tissu adipeux interne de l'abdomen du porc, à l'exclusion de la graisse adhérant aux intestins, et doit avoir un indice d'iode (Hanus) d'au plus 65.</p>
17-11-77	<p>B.09.015. [N]. Le suif</p> <p>a) doit être la matière grasse de l'aloiau ou de rognons, ou la graisse de la coiffe, obtenue d'une carcasse de boeuf,</p> <p>b) doit avoir</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) une densité relative (gravité spécifique), calculée lorsque le suif est à 40°C et l'eau à 20°C (40°C/eau à 20°C), d'au moins 0,893 et d'au plus 0,898, (ii) un indice de réfraction, lorsqu'on utilise la raie D du sodium comme source lumineuse et que le suif est à 40°C (nD 40°C), d'au moins 1,448 et d'au plus 1,460, (iii) un titrage d'au moins 42,5°C et d'au plus 47°C, (iv) un indice de saponification, exprimé en milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme de matière grasse, d'au moins 190 et d'au plus 200, (v) un indice d'iode, en utilisant l'épreuve de Wijs, d'au moins 32 et d'au plus 47, (vi) une teneur en substances insaponifiables d'au plus 10 g/kg, (vii) un indice d'acidité d'au plus 2 mg d'hydroxyde de potassium par gramme de matière grasse et (viii) un indice de peroxyde d'au plus 10 milli-équivalents d'oxygène des peroxydes par kilogramme de matière grasse et, <p>c) doit renfermer au plus 3% de céréales et 1% de sel lorsqu'il est vendu sous forme de suif haché.</p>
17-11-77	<p>B.09.016. [N]. La margarine</p> <p>a) doit être une émulsion plastique ou liquide d'eau dans de la graisse, de l'huile ou des graisses et des huiles ne provenant pas du lait et qui peuvent avoir été soumises à l'hydrogénation,</p> <p>b) doit renfermer</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) au moins 80% de graisse, d'huile, ou de graisse et d'huile comptées en gras et, (ii) nonobstant l'article D.01.009, au moins <ul style="list-style-type: none"> (A) 3300 U.I. de vitamine A et (B) 530 U.I. de vitamine D par 100 g et
23-9-93	<p>c) peut renfermer :</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) de la poudre de lait écrémé, du babeurre en poudre ou du babeurre liquide, (ii) du petit-lait ou des solides de petit-lait modifié, (iii) des protéines, (iv) de l'eau, (v) de la vitamine E, si celle-ci est ajoutée en une quantité telle que le produit final contienne au moins 0,6 unité internationale d'alphatocophérol par gramme d'acide linoléique présent dans la margarine, (vi) un agent aromatisant, (vii) un agent édulcorant, (viii) du chlorure de potassium et du chlorure de sodium, (ix) les colorants pour aliments suivants : β-apo-8'-caroténal, canthaxanthine, carotène, curcuma, ester éthylique de l'acide β-apo-8'-caroténoïque et rocou, selon les limites de tolérance prévues au tableau III de l'article B.16.100, (x) les émulsifs suivants : lécithine, mono- et diglycérides, monoglycérides et tristéarate de sorbitan, selon les limites de tolérance prévues au tableau IV de l'article B.16.100, (xi) les rajusteurs du pH suivants : acide citrique, acide lactique, acide tartrique, bicarbonate de potassium, bicarbonate de sodium, carbonate de potassium, carbonate de sodium, citrate de potassium, citrate de sodium, hydroxyde de potassium, hydroxyde de sodium, lactate de potassium, lactate de sodium et tartrate double de sodium et de potassium, selon les limites de tolérance prévues au tableau X de l'article B.16.100, (xii) les agents de conservation suivants : acide benzoïque, acide sorbique, benzoate de potassium, benzoate de sodium, citrate de monoglycéride, citrate de monoisopropyle, gallate de propyle, hydroxyanisole butylé, hydroxytoluène butylé, palmitate d'ascorbyle, sorbate de calcium, sorbate de potassium, sorbate de sodium et stéarate d'ascorbyle, selon les limites de tolérance prévues au tableau XI de l'article B.16.100, (xiii) les agents séquestrants suivants : citrate de stéaryle et versénate (éthylènediamine tétracétate) de calcium disodique, selon les limites de tolérance prévues au tableau XII de l'article B.16.100.

	B.09.017. [N]. La margarine réduite en calories
17-11-77	<ul style="list-style-type: none"> a) doit être conforme à la norme pour la margarine, sauf qu'elle ne doit pas renfermer plus de <ul style="list-style-type: none"> (i) 40% de gras, d'huile ou de graisse et d'huile compté en gras, (ii) 50% des calories qui seraient normalement présentes dans le produit s'il n'était pas réduit en calories, b) sous réserve de l'alinéa c), peut renfermer l'un ou plusieurs des ingrédients suivants, en une quantité totale d'eau plus 0,5 pour cent : <ul style="list-style-type: none"> (i) de la gomme arabique, (ii) de l'agar, (iii) de l'algine, (iv) de la gomme de caroube, (v) de la carragénine, (vi) du furcelleran, (vii) de la gomme gellane, (viii) de la gomme de guar, (ix) de la gomme de sterculia, (x) de l'alginate de propylèneglycol, (xi) de la gomme adragante, (xii) de la gomme xanthane;
19-3-96	<ul style="list-style-type: none"> c) peut contenir des esters polyglycérols d'acides gras : <ul style="list-style-type: none"> (i) soit seuls, en une quantité d'eau plus 0,2 pour cent, (ii) soit en combinaison avec tout ingrédient visé à l'alinéa b), en une quantité d'eau plus 0,2 pour cent pourvu que la quantité de cette combinaison de tels esters et d'ingrédients n'excède pas au total 0,5 pour cent; d) malgré le sous-alinéa B.09.016c)(x), peut contenir de la lécithine en une quantité d'eau plus 0,5 pour cent; e) peut renfermer : <ul style="list-style-type: none"> (i) de l'amidon végétal, (ii) de l'amidon végétal modifié, (iii) de la maltodextrine.
31-10-88	B.09.020. Abrogé par le décret C.P. 1988-2457 du 31 octobre 1988.
	B.09.021. Abrogé par le décret C.P. 1988-2457 du 31 octobre 1988.
13-5-75	B.09.022. Est interdite la vente d'huile de cuisson, de margarine, d'huile à salade, de simili-produits laitiers, de shortening, ou d'un aliment qui rappelle la margarine ou le shortening, s'ils contiennent plus de 5 pour cent d'acides gras monoénoïques en C_{22} par rapport aux acides gras totaux renfermés dans le produit.

TITRE 10

Préparations aromatisantes

B.10.003. [N]. L'extrait de (nom de l'arôme) ou l'essence de (nom de l'arôme), doit être une solution de principes sapides ou odorants, ou doués de ces deux propriétés, et extraits de la plante d'où l'extrait ou l'essence aromatique tire son nom, dans l'alcool éthylique, le glycérol, le propylène glycol, seuls ou en mélange, et peut renfermer de l'eau, un agent édulcorant, un colorant pour aliments, et un agent de conservation de la catégorie II ou de la catégorie IV.

B.10.004. [N]. L'extrait artificiel de (nom de l'arôme), l'essence artificielle de (nom de l'arôme), l'extrait imitation de (nom de l'arôme), l'essence imitation de (nom de l'arôme), doivent être des extraits ou essences aromatiques, sauf que les principes aromatiques doivent provenir en tout ou en partie de sources autres que la plante aromatique dont ils tirent leur nom et, si ledit extrait ou essence sont définis dans les présents règlements, le pouvoir aromatisant de l'extrait ou de l'essence, artificiel ou imitation, doit être au moins égal à celui de l'extrait ou de l'essence.

B.10.005. [N]. Une préparation aromatisante de (nom de l'arôme)

- 4-12-86 a) doit être une préparation, autre qu'une préparation aromatisante définie à l'article B.10.003, de principes sapides ou odorants, ou des deux, extraits de la plante aromatique dont la préparation tire son nom;
- 23-1-75 b) peut contenir un édulcorant, un colorant alimentaire, un agent de conservation de la catégorie II, du thaumatin, un agent de conservation de la catégorie IV ou un agent émulsifiant; et
- 28-4-77 c) ne peut contenir que les liquides ajoutés suivants:
- (i) eau,
 - (ii) un ou un mélange quelconque des liquides suivants: 1,3-butylèneglycol, acétate d'éthyle, alcool éthylique, glycérol, diacétate de glycéryle, triacétate de glycéryle, tributyrate de glycéryle, alcool isopropylique, monoglycérides et diglycérides; 1,2-propylèneglycol ou citrate d'éthyl,
 - (iii) huile végétale comestible, et
 - (iv) huile végétale bromée, isobutyrate d'acétate de saccharose ou un mélange de ces produits, si la préparation aromatisante est utilisée dans les boissons à arôme d'agrumes ou d'épinette.

B.10.006. [N]. Une préparation aromatisante artificielle de (nom de l'arôme) ou une préparation aromatisante imitation de (nom de l'arôme) doit être une préparation aromatisante, sauf que les principes aromatiques peuvent provenir en tout ou en partie de sources autres que la plante aromatique dont la préparation tire son nom et, si ladite préparation aromatisante est définie dans les présents règlements, le pouvoir aromatisant de ladite préparation aromatisante artificielle ou imitation doit être au moins égal à celui de ladite préparation aromatisante.

B.10.007. [N]. Nonobstant les articles B.10.003 et B.10.005, un **extrait de (nom du fruit) naturellement fortifié**, une **essence de (nom du fruit) naturellement fortifiée**, une **préparation aromatisante de (nom du fruit) naturellement fortifiée** doivent être un extrait, une essence, ou une préparation aromatisante obtenus du fruit nommé, auxquels ont été ajoutés d'autres extraits naturels et dont 51 p. 100 du pouvoir aromatisant doit provenir du fruit nommé.

12-4-84 **B.10.008.** Sur toute étiquette ou dans toute réclame d'une préparation aromatisante artificielle ou d'une imitation d'une préparation aromatisante, le mot <<artificiel>> ou <<imitation>> doit faire partie intégrante du nom de ladite préparation aromatisante, être imprimé en caractères identiques à ceux dudit nom et être disposé de façon identique.

B.10.009. [N]. L'essence d'amande, l'extrait d'amande et la préparation aromatisante à l'amande, doivent être extraits du noyau de l'amande amère, de l'abricot ou de la pêche, et doivent renfermer au moins 1 p. 100 en volume de l'huile volatile ainsi obtenue, exempte d'acide cyanhydrique.

- B.10.010. [N]. L'essence d'anis, l'extrait d'anis et la préparation aromatisante à l'anis,** doivent être l'essence, l'extrait ou la préparation aromatisante, préparés à partir d'huile d'anis, naturelle ou déterpénée, et leur pouvoir aromatisant doit correspondre à celui d'une solution alcoolique qui renferme au moins 3 p. 100 en volume d'huile d'anis, huile volatile extraite du fruit de *Pimpinella anisum* L. ou d'*Illicium Verium* Hook.
- B.10.011. [N]. L'essence de graine de céleri, l'extrait de graine de céleri et la préparation aromatisante à la graine de céleri,** doivent être l'essence, l'extrait ou la préparation aromatisante, préparés à partir de graine de céleri, huile de graine de céleri, ou huile de graine de céleri déterpénée, et leur pouvoir aromatisant doit correspondre à celui d'une solution alcoolique qui renferme au moins 0.3 p. 100 en volume d'huile volatile de graine de céleri.
- B.10.012. [N]. L'essence de fausse cannelle (ou cannelle bâtarde), l'extrait de fausse cannelle et la préparation aromatisante à la fausse cannelle,** doivent être l'essence, l'extrait ou la préparation aromatisante, obtenus de l'huile, naturelle ou déterpénée, extraite des feuilles et des rameaux de *Cinnemonium cassia* L., doivent renfermer au moins 80 p. 100 d'aldéhyde cinnamique, et leur pouvoir aromatisant doit correspondre à celui d'une solution alcoolique qui renferme au moins 2 p. 100 en volume d'huile volatile de fausse cannelle ou cannelle bâtarde.
- B.10.013. [N]. L'essence de cannelle de Ceylan, l'extrait de cannelle de Ceylan et la préparation aromatisante à la cannelle de Ceylan,** doivent être l'essence, l'extrait ou la préparation aromatisante obtenus de l'huile volatile extraite de l'écorce de *Cinnamomum saylanicum* Nees, et doivent renfermer
- a) au moins 2 p. 100 en volume d'huile de cannelle de Ceylan;
 - b) au moins 65 p. 100 d'aldéhyde cinnamique; et
 - c) au plus 10 p. 100 d'eugénol.
- B.10.014. [N]. L'essence de clou de girofle, l'extrait de clou de girofle et la préparation aromatisante au clou de girofle,** doivent être l'essence, l'extrait ou la préparation aromatisante obtenus de l'huile volatile extraite du bouton de girofle, et doivent renfermer au moins 2 p. 100 en volume d'huile de clou de girofle.
- B.10.015. [N]. L'essence de gingembre, l'extrait de gingembre et la préparation aromatisante au gingembre,** doivent être l'essence, l'extrait ou la préparation aromatisante obtenus du gingembre, et doivent renfermer, dans 100 millilitres, les matières solubles dans l'alcool d'au moins 20 grammes de gingembre.
- B.10.016. [N]. L'essence de citron, l'extrait de citron et la préparation aromatisante au citron,** doivent être l'essence, l'extrait ou la préparation aromatisante préparé à partir d'huile de citron, naturelle ou déterpénée, ou de zeste de citron, et doivent renfermer au moins 0.2 p. 100 de citral dérivé de l'huile de citron.
- B.10.017. [N]. L'essence de muscade, l'extrait de muscade et la préparation aromatisante à la muscade,** doivent être l'essence, l'extrait ou la préparation aromatisante préparés à partir d'huile de muscade, naturelle ou déterpénée, et leur pouvoir aromatisant doit correspondre à celui d'une solution alcoolique qui renferme au moins 2 p. 100 en volume d'huile de muscade.
- B.10.018. [N]. L'essence d'orange, l'extrait d'orange et la préparation aromatisante à l'orange,** doivent être l'essence, l'extrait ou la préparation aromatisante préparés à partir de zeste d'oranges douces, d'huile d'oranges douces, ou d'huile d'oranges douces déterpénée, et leur pouvoir aromatisant doit correspondre à celui d'une solution alcoolique qui renferme 5 p. 100 en volume d'huile d'oranges douces, c'est-à-dire l'huile volatile extraite du zeste frais de *Citrus aurantium* L. et ayant, dans un tube à essai de 100 millimètres de longueur, et à 25°C, un pouvoir rotatoire de +95° au moins.
- B.10.019. [N]. L'essence de menthe poivrée, l'extrait de menthe poivrée et la préparation aromatisante à la menthe poivrée,** doivent être l'essence, l'extrait ou la préparation aromatisante préparés à partir de menthe poivrée ou d'huile de menthe poivrée, obtenue des feuilles et des fleurs de *Mentha piperata* L., ou de *Mentha arvensis* De. C., var. *piperascens* Holmes, et leur pouvoir aromatisant doit correspondre à celui d'une solution alcoolique qui renferme au moins 3 p. 100 en volume d'huile de menthe poivrée, huile qui renferme au moins 50 p. 100 de menthol, à l'état libre et à l'état combiné.

B.10.020. [N]. L'essence de rose, l'extrait de rose et la préparation aromatisante à la rose , doivent être l'essence, l'extrait ou la préparation aromatisante préparés à partir de l'huile volatile obtenue des pétales de *Rosa damascena* Mill., de *R. centajolia* L., ou de *R. moschata* Herrm, et doivent renfermer au moins 0.4 p. 100 en volume d'huile de rose.

B.10.021. [N]. L'essence de sarriette, l'extrait de sarriette et la préparation aromatisante à la sarriette, doivent être l'essence, l'extrait ou la préparation aromatisante préparés à partir de sarriette ou d'huile de sarriette, et renfermer au moins 0.35 p. 100 en volume d'huile de sarriette.

B.10.022. [N]. L'essence de menthe verte, l'extrait de menthe verte et la préparation aromatisante à la menthe verte, doivent être l'essence, l'extrait ou la préparation aromatisante préparés à partir de **menthe verte** ou d'huile de **menthe verte**, obtenue des feuilles et des fleurs de *Mentha spicata* L., et doivent renfermer au moins 3 p. 100 en volume d'huile de menthe verte.

B.10.023. [N]. L'essence de basilic (odorant), l'extrait de basilic et la préparation aromatisante au basilic, doivent être l'essence, l'extrait ou la préparation aromatisante préparés à partir de basilic ou d'huile de basilic, obtenue des feuilles et des fleurs d'*Ocimum basilicum* L., et doivent renfermer au moins 0.1 p. 100 en volume d'huile de basilic odorant.

B.10.024. [N]. L'essence de marjolaine, l'extrait de marjolaine et la préparation aromatisante à la marjolaine, doivent être l'essence, l'extrait ou la préparation aromatisante préparés à partir de marjolaine ou d'huile de marjolaine et doivent renfermer au moins 1 p. 100 en volume d'huile de marjolaine.

B.10.025. [N]. L'essence de thym, l'extrait de thym et la préparation aromatisante au thym , doivent être l'essence, l'extrait ou la préparation aromatisante préparés à partir de thym ou d'huile de thym, et doivent renfermer au moins 0.2 p. 100 en volume d'huile de thym.

B.10.026. [N]. L'essence de vanille, l'extrait de vanille et la préparation aromatisante à la vanille

- 12-4-84 | a) doivent être l'essence, l'extrait ou la préparation aromatisante préparés à partir de la gousse de vanille, fruit desséché et traité de *Vanilla planifolia* Andrews ou de *Vanilla tahitensis* J.W. Moore;
- 14-2-91 | b) doivent contenir par 100 ml, quelle que soit la méthode d'extraction, une quantité de substances solubles, dans leurs proportions naturelles, au moins égale à celle extraite des quantités suivantes de gousses de vanille selon la méthode officielle FO-17, *Extraction de substances solubles de gousses de vanille*, en date du 15 septembre 1989:
- (i) au moins 10 g de gousses de vanille, dans le cas de gousses ayant une teneur en humidité d'au plus 25 pour cent,
- (ii) au moins 7,5 g de gousses de vanille à l'état desséché, dans le cas de gousses ayant une teneur en humidité de plus de 25 pour cent;
- c) ne doivent pas, nonobstant les articles B.10.003 et B.10.005, renfermer de matière colorante ajoutée.

B.10.027. [N]. L'essence de gaulthérie, de thé du Canada ou de wintergreen , l'extrait de **gaulthérie, la préparation aromatisante à la gaulthérie**, doivent être l'essence, l'extrait ou la préparation aromatisante, préparés à partir d'huile de gaulthérie, huile volatile distillée des feuilles de *Gaultheria procumbens* L. ou de *Betula lenta* L., et doivent enfermer au moins 3 p. 100 en volume d'huile de gaulthérie ou de thé des bois.

TITRE 11

18-5-78 | **Fruits, légumes, leurs produits et succédanés**

B.11.001. Dans le présent TITRE

- a) l'expression <<ingrédient acide>> désigne
 - (i) l'acide citrique, malique ou tartrique
 - (ii) le jus de citron ou de limette, ou
 - (iii) le vinaigre;
- 28-4-77 | b) l'expression <<ingrédient édulcorant>> désigne le sucre, le sucre inverti, le miel, le dextrose, le glucose ou les solides du glucose, ou un mélange quelconque de ces produits, à l'état sec ou liquide, et
- 15-6-67 | c) l'expression <<jus de fruit>> désigne le liquide non fermenté, exprimé de fruits mûrs, sains et frais qui peut être traité par la chaleur et refroidi.

25-6-87 | **B.11.001.1.** Est interdite la vente de fruits ou de légumes frais destinés à être consommés crus, à l'exception de raisins frais, s'ils sont additionnés d'anhydride sulfureux ou de ses sels.

Légumes

12-4-84 | **B.11.002.** [N]. Le ou les (**nom du légume**) en conserve

- a) doivent être le produit obtenu par traitement thermique du légume frais qui est nommé, après préparation appropriée;
- b) doivent être conditionnés en récipients hermétiquement scellés;
- c) peuvent renfermer
 - (i) un ingrédient édulcorant,
 - (ii) du sel,
 - (iii) de l'eau, et
 - (iv) un agent raffermissant; et
- 28-4-77 | d) peuvent contenir
 - (i) pour les haricots verts en conserve et les haricots jaunes en conserve, une quantité de morceaux de poivron vert, de poivron rouge et de tomate représentant au plus 15 pour cent du produit final, ainsi que des assaisonnements à l'aneth et du vinaigre,
 - (ii) pour les pois en conserve, des garnitures composées d'un ou de plusieurs des éléments suivants: laitue, oignons, carottes, morceaux de poivron vert ou rouge, dont la quantité représente au plus 15 pour cent de l'ensemble de l'ingrédient végétal égoutté, des herbes aromatiques, des épices et des assaisonnements, du bouillon ou du jus de légumes et des herbes aromatiques, une quantité d'hydroxyde de calcium d'au plus 0.01 pour cent du produit final et une quantité d'hydroxyde de magnésium d'au plus 0.05 pour cent du produit final,
 - (iii) pour
 - (A) les asperges en conserve, une quantité d'acide acétique, d'acide citrique, d'acide malique et d'acide tartrique conforme aux bonnes pratiques industrielles,
 - (B) les asperges blanches en conserve, une quantité d'acide acétique, d'acide citrique, d'acide malique, d'acide tartrique et d'acide ascorbique conforme aux bonnes pratiques industrielles,
 - 9-12-97 | (C) les piments forts en conserve, une quantité d'acide citrique conforme aux bonnes pratiques industrielles,
 - (iv) pour les asperges conservées dans des contenants en verre ou des contenants métalliques vernis sur toute leur surface intérieure, une quantité de chlorure stanneux d'au plus 25 parties par million, calculée en étain,
 - 13-9-79 | (v) pour les artichauts en conserve, les fèves germées en conserve et les oignons en conserve, une quantité d'acide citrique conforme aux bonnes pratiques industrielles, devant servir de rajusteur du pH,
 - (vi) pour les haricots de Lima mûrs (haricots beurre) en conserve et les haricots pinto en conserve, une quantité d'éthylènediaminetétracétate disodique d'au plus 130 parties par million,
 - 30-8-95 | (vi.1) pour les conserves de fèves gourganés, une quantité de versénate (éthylènediaminetétracétate) de calcium disodique d'au plus 365 parties par million,
 - (vii) pour les haricots nains rouges en conserve, les pois chiches (Garbanzos) en conserve et les pois à hile noir en conserve, une quantité d'éthylènediaminetétracétate disodique d'au plus 150 parties par million, et

- (viii) pour les asperges en conserve, les haricots verts en conserve, les haricots jaunes en conserve et les pois en conserve,
 - (A) une quantité de beurre représentant au moins 3 pour cent du produit final, ou d'autres graisses ou huiles animales ou végétales comestibles,
 - (B) des amidons naturels ou modifiés de façon enzymatique ou physique s'ils sont utilisés avec du beurre ou d'autres graisses ou huiles animales ou végétales comestibles,
 - (C) une quantité d'un ou de plusieurs des éléments suivants: gomme de caroubier, algine, caragénine, furcelleran gomme de guar et alginate de propylène glycol, qui, utilisée avec du beurre ou d'autres graisses ou huiles animales ou végétales comestibles, représente au plus 1 pour cent du produit final, et
 - (D) des sauces, des assaisonnements ou des agents aromatisants caractéristiques s'ils figurent dans le nom usuel du produit.

12-4-84 **B.11.003. [N]. Les champignons en conserve**

- 9-9-70 a) doivent être le produit obtenu par traitement thermique de champignons cultivés convenablement préparés;
- 27-3-73 b) doivent être conditionnés en récipients hermétiquement scellés; et
- c) peuvent contenir de l'acide ascorbique, de l'acide citrique et du sel.

B.11.003A. [N]. Les champignons congelés

- 9-9-70 a) doivent être le produit obtenu par congélation de champignons cultivés convenablement préparés; et
- b) peuvent contenir du métabisulfite de sodium, du phosphate dibasique de sodium, du sulfate de sodium et du sel.

- 13-5-75 **B.11.004. [N].** Le (nom du légume) congelé doit être le produit obtenu par la congélation de ce légume, auquel on a pu ajouter du sel, à l'état frais, après qu'il a été préparé convenablement et soumis au blanchiment.

B.11.005. [N]. Les tomates ou tomates en conserve

- 6-6-74 a) doivent être le produit obtenu par traitement thermique de tomates mûres, fraîches et convenablement préparées;
- 24-6-75 b) peuvent renfermer
 - (i) un ingrédient édulcorant à l'état sec,
 - (ii) du sel,
 - (iii) un agent raffermissant,
 - (iv) de l'acide citrique,
 - (v) des épices et autres condiments; et
- 5-8-82 c) doivent renfermer au moins 50 pour cent de solides de tomates égouttés, déterminé selon la méthode officielle FO-18, Détermination de solides de tomates égouttés, 15 octobre 1981.

- 24-6-75 | **B.11.007.** [N]. Le **jus de tomates** doit être le liquide, pasteurisé mais non concentré, renfermant une proportion substantielle de fine pulpe de tomates, obtenu de tomates saines, mûres et entières, débarrassées des queues et autres parties impropres à la consommation, par n'importe quel procédé qui n'ajoute pas d'eau au liquide, et il peut renfermer du sel et un ingrédient édulcorant à l'état sec.
- 5-8-82 | **B.11.009.** [N]. La **pâte de tomates** doit être le produit obtenu, par l'évaporation d'une partie de l'eau de tomates ou de parures saines de tomates; elle peut renfermer du sel et des agents de conservation de la catégorie II et doit renfermer au moins 20 pour cent de solides de tomates, déterminé selon la méthode officielle FO-19, Détermination de solides de tomates, 15 octobre 1981.
- B.11.010.** [N]. La **pâte de tomates concentrée** ou **pâte concentrée de tomates** doit être de la pâte de tomates qui renferme au moins 30 pour cent de solides de tomates, déterminé selon la méthode officielle FO-19, Détermination de solides de tomates, 15 octobre 1981.
- B.11.011.** [N]. La **pulpe de tomates** doit être le produit obtenu par traitement thermique de tomates saines, mûres et entières, ou de parures saines de tomates, concentrées jusqu'à une densité d'au moins 1.050 (à 20°C./20°C.), et elle peut renfermer du sel et un agent de conservation de la catégorie II.
- B.11.012.** [N]. La **purée de tomates** doit être le produit en conserve obtenu par traitement thermique de tomates mûres et entières, débarrassé des pelures et des graines et concentré à une densité d'au moins 1.050 (à 20°C./20°C.); elle peut renfermer du sel et un agent de conservation de la catégorie II.
- B.11.014.** [N]. Le **catsup de tomates**, le **catsup** et les produits dont le nom usuel est une variante du mot "catsup"
- 24-6-75 | a) doivent être le produit par traitement thermique du jus de tomates rouges à maturité, ou de parures saines de tomates débarrassées des pelures et des graines;
- b) doivent renfermer
- (i) du vinaigre,
- (ii) du sel,
- (iii) des condiments, et
- (iv) un ingrédient édulcorant; et
- c) peuvent renfermer
- (i) un agent de conservation de la catégorie II, et
- (ii) un colorant pour aliments.
- 19-3-97 | **B.11.015.** Abrogé par le décret C.P. 1997-381 du 19 mars, 1997.
- B.11.016.** Est interdite la vente de tomates en conserve, de jus de tomates ou d'un jus de légume qui renferme des filaments de moisissures dans plus de 25 pour cent du champ microscopique, à l'examen selon la méthode officielle MFO-5, Examen de tomates en conserve, de jus de tomates et de jus de légumes, de purée de tomates, de pâte de tomates, de pulpe de tomates et de catsup de tomates pour la détermination des filaments de moisissures, 30 novembre 1981.
- 5-8-82 | **B.11.017.** Est interdite la vente de purée de tomates, de pâte de tomates, de pulpe de tomates ou de catsup de tomates qui renferme des filaments de moisissures dans plus de 50 pour cent du champ microscopique, à l'examen selon la méthode officielle MFO-5, Examen de tomates en conserve, de jus de tomates et du jus de légumes, de purée de tomates, de pâte de tomates, de pulpe de tomates et de catsup de tomates pour la détermination des filaments de moisissures, 30 novembre 1981.
- B.11.025.** Est interdite la vente de pommes de terre, de patates (sucrées) ou patates douces, qui ont été colorées artificiellement.

- B.11.040. [N].** Les **fèves au lard** doivent être l'aliment préparé avec des haricots secs et du lard; elles peuvent renfermer une sauce, des condiments, des épices et un agent édulcorant et doivent renfermer au moins 60 pour cent de solides égouttés, déterminé selon la méthode officielle FO-20, Détermination de solides égouttés dans le cas de fèves au lard ou fèves de régime végétarien, 15 octobre 1981.
- 5-8-82 | **B.11.041. [N].** Les **fèves ou haricots** ou les **fèves de régime végétarien** doivent être l'aliment préparé avec des haricots secs; elle peuvent renfermer une sauce, des condiments, des épices et un agent édulcorant et doivent renfermer au moins 60 pour cent de solides égouttés, déterminé selon la méthode officielle FO-20, Détermination de solides égouttés dans le cas de fèves au lard ou fèves de régime végétarien, 15 octobre 1981.
- B.11.050. [N].** Les olives doivent être le fruit, nature ou farci, de l'olivier, et peuvent renfermer
- 24-6-75 | a) du vinaigre;
b) de sel;
c) un ingrédient édulcorant;
d) des épices;
e) des condiments;
f) de l'acide lactique;
g) de l'acide sorbique ou son sel de potassium ou de sodium;
- 9-12-97 | h) du chlorure de calcium;
i) de l'acide citrique;
j) dans le cas des olives mûres, du gluconate ferreux
- 12-4-84 | **B.11.051. [N].** Les pickles, cornichons, achards (relish) ou marinades doivent être le produit préparé à partir de légumes ou de fruits, avec du sel et du vinaigre, et peuvent renfermer
- 3-9-64 | a) des épices;
b) des condiments;
c) du sucre, du sucre inverti, du dextrose ou du glucose, à l'état sec ou à l'état liquide;
d) un colorant pour aliments;
e) un agent de conservation de la catégorie II;
f) un agent raffermissant;
g) du monooléate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan, en quantité d'au plus 0.05 p. 100;
- 15-6-67 | h) de l'acide lactique;
i) des huiles végétales; et
j) dans le cas des achards, des cornichons ou des marinades à la moutarde, un agent épaississant.

Fruits

- 12-4-84 | **B.11.101. [N].** Le ou les (**nom du fruit**) en conserve
- a) doivent être le produit préparé par traitement thermique du fruit frais qui est nommé, après qu'il a été convenablement préparé;
b) doivent être conditionnés en récipients hermétiquement scellés; et
c) peuvent contenir
- (i) un ingrédient édulcorant,
(ii) de l'eau,
(iii) du jus de fruits, du jus de fruits fait de concentré, du jus de fruits concentré ou un mélange quel-conque de ces produits,
- 17-11-77 | (iv) dans le cas des poires en conserve, de l'acide citrique, de l'acide malique, de l'acide tartrique de la série L. ou de l'acide lactique en quantité suffisante pour maintenir le pH entre 4.2 et 4.5, du jus de citron, des épices, des huiles d'épices, de la menthe et une préparation aromatisante autre que celle qui simule l'arôme des poires en conserve,
(v) dans le cas des pommes en conserve, un agent raffermissant,
(vi) dans le cas de la compote de pommes en conserve, de l'acide citrique et de l'acide malique en quantité suffisante pour maintenir le pH entre 4.2 et 4.5; de l'acide ascorbique et de l'acide isoascorbique à condition que le total n'excède pas 150 parties par million, des épices, du sel et une préparation aromatisante autre que celle qui simule l'arôme de la compote de pommes en conserve,
(vii) dans le cas des pamplemousses en conserve, de l'acide citrique en quantité suffisante pour maintenir le pH entre 4.2 et 4.5, du jus de citron, du chlorure de calcium et du lactate de calcium, à condition que la teneur totale en calcium, qu'il soit naturellement présent ou ajouté, n'excède pas 0.035 p. 100, des épices et une préparation aromatisante autre que celle qui simule l'arôme des pamplemousses en conserve,

17-11-77	<ul style="list-style-type: none"> (viii) dans le cas des mandarines en conserve, de l'acide citrique, en quantité suffisante pour maintenir le pH entre 4.2 et 4.5, (ix) dans le cas des pêches en conserve, de l'acide ascorbique de la série L à une teneur ne dépassant pas 550 parties par million, des épices, des noyaux de pêches et des graines de pêches pour rehausser la saveur et une préparation aromatisante autre que celle qui simule l'arôme des pêches en conserve, (x) dans le cas de l'ananas en conserve, de l'acide citrique en quantité suffisante pour maintenir le pH entre 4.2 et 4.5, des épices, des huiles d'épices, de la menthe, du diméthylpolysiloxane à une teneur ne dépassant pas 10 parties par million lorsque le jus d'ananas est utilisé comme véhicule de conditionnement et une préparation aromatisante autre que celle qui simule l'arôme de l'ananas en conserve, (xi) dans le cas des prunes en conserve, une préparation aromatisante autre que celle qui simule l'arôme des prunes en conserve et (xii) dans le cas des fraises en conserve, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique ou de l'acide tartrique de la série L en quantité suffisante pour maintenir le pH entre 4.2 et 4.5.
12-4-84	<p>B.11.102. [N]. Le ou les (nom du fruit) congelés doivent être le produit obtenu par congélation du fruit frais qui est nommé, après qu'il a été convenablement préparé, et ils peuvent renfermer</p> <ul style="list-style-type: none"> a) un ingrédient édulcorant, b) de l'eau,
28-4-77	<ul style="list-style-type: none"> c) du jus de fruit, du jus de fruit préparé à partir de concentré, du jus de fruit concentré ou un mélange quelconque de ces produits,
30-8-95	<ul style="list-style-type: none"> d) de l'acide ascorbique, de l'acide citrique, de l'acide érythorbique ou de l'acide malique pour prévenir la décoloration; e) dans le cas des pommes tranchées, congelées, <ul style="list-style-type: none"> (i) un agent raffermissant, et (ii) de l'acide sulfureux.

B.11.103. Abrogé par le décret C.P. 1979-675 du 8 mars 1979.

B.11.104. Abrogé par le décret C.P. 1979-675 du 8 mars 1979.

19-3-97 | **B.11.105.** Abrogé par le décret C.P. 1997-381 du 19 mars, 1997.

Jus de fruits

B.11.120. [N]. Le jus de (nom du fruit):

- 5-10-92 | a) doit être le jus du fruit qui est nommé;
b) peut renfermer un ingrédient édulcorant à l'état sec, un agent de conservation de la catégorie II, de l'amylase, de la cellulase et de la pectinase.

28-6-68 | **B.11.121.** Nonobstant l'article B.11.120, le jus de fruit préparé, à partir de n'importe quel fruit nommé dans les articles B.11.123 à B.11.128A inclusivement, doit être conforme à la norme prescrite pour ledit jus de fruit audit article.

B.11.123. [N]. Le jus de pommes

- 18-1-90 | a) doit être le jus de fruit exprimé des pommes;
b) peut contenir un agent de conservation de la catégorie II, de la vitamine C, de l'amylase, de la cellulase et de la pectinase;
c) doit avoir une densité d'au moins 1.041 et d'au plus 1.065 (à 20°C./20°C.); et
d) doit, dans 100 millilitres mesurés à 20°C, renfermer au moins 0.24 gramme et au plus 0.60 gramme de cendres, dont au moins 50 p. 100 doit être du carbonate de potassium.

B.11.124. [N]. Le jus de raisin

- 24-6-67 | a) doit être le jus de fruit obtenu de raisin frais;
b) doit avoir une densité d'au moins 1.040 et d'au plus 1.124 (à 20°C./20°C.);
c) doit, avant que soit ajouté un ingrédient édulcorant, renfermer dans 100 millilitres mesurés à 20°C,
(i) au moins 0.20 gramme et au plus 0.55 gramme de cendres, et
(ii) au moins 0.015 gramme et au plus 0.070 gramme d'acide phosphorique calculé en pentoxyde de phosphore; et
18-1-90 | d) peut contenir un agent rajusteur du pH, un ingrédient édulcorant à l'état sec, un agent de conservation de la catégorie II, de la vitamine C, de l'amylase, de la cellulase et de la pectinase.

24-6-75 | **B.11.125. [N]. Le jus de pamplemousse**

- a) doit être le jus de fruit exprimé de pamplemousses propres, sains et mûrs;
b) doit
(i) renfermer au moins 1,15 milliéquivalents d'acides aminés libres pour 100 millilitres, déterminés selon la méthode officielle FO-21, Détermination d'acides aminés dans le jus de pamplemousse et le jus d'orange, 15 octobre 1981,
(ii) renfermer au moins 70 milligrammes de potassium pour 100 millilitres, déterminés selon la méthode officielle FO-22, Détermination de potassium dans le jus de pamplemousse et le jus d'orange, 15 octobre 1981, et
5-8-82 | (iii) pour les composés-polyphénoliques totaux, avoir une densité optique d'au moins 0.310, déterminée selon la méthode officielle FO-23, Détermination de densité optique pour les composés polyphénoliques totaux du jus de pamplemousse et du jus d'orange, 15 octobre 1981;
c) doit, avant que soient ajoutés le sucre, le sucre inverti, le dextrose ou les solides de glucose,
(i) avoir un degré Brix d'au moins 9,3°, déterminé selon la méthode officielle FO-24, Détermination de degré Brix pour le jus de pamplemousse et le jus d'orange, 15 octobre 1981, et
(ii) renfermer au moins 0.7 pour cent et au plus 2.1 pour cent d'acide, en poids calculé en acide citrique anhydre selon la méthode officielle FO-25, Détermination d'acide dans le jus de pamplemousse ou le jus d'orange, 15 octobre 1981; et
18-1-90 | d) peut contenir du sucre, du sucre inverti, du dextrose à l'état sec, des solides de glucose, un agent de conservation de la catégorie II, de l'amylase, de la cellulase et de la pectinase.

	B.11.126. [N]. Le jus de citron
13-5-75	a) doit être le jus de fruit exprimé du citron;
5-8-82	b) doit, avant l'addition d'un ingrédient édulcorant, renfermer, dans 100 millilitres mesurés à 20°C, au moins (i) 8,0 grammes de solides solubles, déterminés selon la méthode officielle FO-26, Détermination de solides solubles dans le jus de citron, le jus de lime ou le jus de limette, 15 octobre 1981, et (ii) 5,0 grammes d'acide, calculé en acide citrique anhydre selon la méthode officielle FO-27, Détermination d'acide dans le jus de citron, le jus de lime ou le jus de limette, 15 octobre 1981;
18-1-90	c) peut renfermer du chlorure stanneux; et d) peut contenir un édulcorant à l'état sec, un agent de conservation de la catégorie II, de l'amylase, de la cellulase et de la pectinase.
	B.11.127. [N]. Le jus de lime ou le jus de limette
	a) doit être le jus de fruit exprimé de limes;
13-5-75	b) doit avoir (i) une densité d'au moins 1.030 et d'au plus 1.040 (à 20°C./20°C.), (ii) un pouvoir rotatoire entre +0.5 et -1.5 degré Ventzke déterminé à 20°C., et dans un tube à essai de 200 millimètres de longueur;
5-8-82	c) doit, avant l'addition d'un ingrédient édulcorant, renfermer, dans 100 millilitres mesurés à 20°C, au moins (i) 8,0 grammes de solides solubles, déterminés selon la méthode officielle FO-26, Détermination de solides solubles dans le jus de citron, le jus de lime ou le jus de limette, 15 octobre 1981, et (ii) 5,5 grammes d'acide, calculé en acide citrique anhydre selon la méthode officielle FO-27, Détermination d'acide dans le jus de citron, le jus de lime ou le jus de limette, 15 octobre 1981,
13-5-75	d) peut renfermer du chlorure stanneux; et
18-1-90	e) peut contenir un édulcorant à l'état sec, un agent de conservation de la catégorie II, de l'amylase, de la cellulase et de la pectinase.
30-4-74	B.11.128. [N]. Le jus d'orange
	a) doit être le jus de fruit exprimé d'oranges propres, saines et mûres;
5-8-82	b) doit (i) renfermer au moins 1,20 milliéquivalents d'acides libres pour 100 millilitres, déterminés selon la méthode officielle FO-21, Détermination d'acides dans le jus de pamplemousse et le jus d'orange, 15 octobre 1981, (ii) renfermer au moins 115 milligrammes de potassium pour 100 millilitres, déterminés selon la méthode officielle FO-22, Détermination de potassium dans le jus de pamplemousse et le jus d'orange, 15 octobre 1981, et (iii) pour les composés polyphénoliques totaux, avoir une densité optique d'au moins 0.380, déterminée selon la méthode officielle FO-23, Détermination de densité optique pour les composés polyphénoliques totaux du jus de pamplemousse et du jus d'orange, 15 octobre 1981;
18-1-90	c) doit avant que soient ajoutés le sucre, le sucre inverti, le dextrose ou les solides de glucose, (i) avoir un degré Brix d'au moins 9.7°, déterminé selon la méthode officielle FO-24, Détermination de degré Brix pour le jus de pamplemousse et le jus d'orange, 15 octobre 1981, et (ii) renfermer au moins 0.5 pour cent et au plus 1.8 pour cent d'acide, en poids, calculé en acide citrique anhydre selon la méthode officielle FO-25, Détermination d'acide dans le jus de pamplemousse ou le jus d'orange, 15 octobre 1981;
	d) peut renfermer des essences d'orange, des huiles d'orange et de la pulpe d'orange, dont la teneur est rectifiée conformément aux bonnes pratiques industrielles; et
	e) peut contenir du sucre, du sucre inverti, du dextrose à l'état sec, des solides de glucose, un agent de conservation de la catégorie II, de l'amylase, de la cellulase et de la pectinase.

28-6-68 31-12-90	<p>B.11.128A. [N]. Le jus d'ananas</p> <p>a) doit être le jus de fruit exprimé des ananas; et</p> <p>b) peut renfermer un ingrédient édulcorant à l'état sec, un agent de conservation de la catégorie II, de la vitamine C, de l'amylase, de la cellulase, de la pectinase et un agent anti-mousse.</p>
	<p>B.11.129. [N]. Le jus de (nom du fruit) gazeux ou le jus de (nom du fruit) mousseux, doit être le jus du fruit nommé, qui a été imprégné d'anhydride carbonique sous pression.</p>
6-4-89	<p>B.11.130. [N]. (1) Le jus de (nom du fruit) concentré:</p> <p>a) doit être du jus de fruit qui est concentré à la moitié au moins de son volume original par élimination d'eau;</p> <p>b) peut contenir:</p> <p>(i) de la vitamine C,</p> <p>(ii) un colorant pour aliments,</p> <p>(iii) du chlorure stanneux,</p> <p>(iv) un édulcorant,</p> <p>(v) un agent de conservation de la catégorie II;</p> <p>c) peut être additionné, à des fins de normalisation et conformément aux bonnes pratiques industrielles, de l'une ou plusieurs des substances suivantes:</p>
31-1-91	<p>(i) essence, huile ou pulpe du fruit désigné,</p> <p>(ii) eau.</p> <p>(2) Les sous-alinéas (1)b)(i), (ii), (iii) et (v) ne s'appliquent pas au jus d'orange concentré congelé.</p>
	<p>B.11.131. [N]. Le jus de (noms des fruits) doit être un mélange de jus de fruits dont chacun est conforme à la norme prescrite pour ce jus de fruit au présent TITRE.</p>
31-1-66 15-6-67	<p>B.11.132. [N]. Le jus de pomme et de (nom du fruit)</p> <p>a) doit être un mélange de jus de pomme et de jus d'un autre fruit, où chacun des deux est conforme aux normes prescrites pour ce jus de fruit au présent TITRE, s'il y lieu; et</p> <p>b) peut renfermer de la vitamine C ajoutée.</p>
19-8-70 15-6-67 9-8-78 3-2-77	<p>B.11.133. [N]. Le jus de (nom du fruit) reconstitué, le jus de concentré de (nom du fruit) ou le jus de (nom du fruit) fait de concentré</p> <p>a) doit être le jus de fruit qui a été préparé par l'adjonction d'eau au jus de fruit du même nom dont l'eau avait été enlevée;</p> <p>b) peut renfermer du jus, de la pulpe, des huiles et des esters naturels du fruit nommé ainsi qu'un ingrédient édulcorant;</p> <p>c) doit être conforme aux normes des jus de fruits nommés telle qu'elles sont prescrites au présent TITRE; et</p> <p>d) peut renfermer, quant au jus de citron reconstitué ou du jus de lime reconstitué, au plus 10 parties par million de diméthylpolysiloxane.</p>
13-9-79	<p>B.11.134. [N]. Le nectar d'abricot, le nectar de pêche ou le nectar de poire</p> <p>a) doit être le produit pulpeux non fermenté mais fermentable, destiné à une consommation directe et obtenu par le mélange de toute la partie comestible de pêches, de poires ou d'abricots sains et mûrs, sous forme concentrée ou non concentrée, avec de l'eau et, sous réserve de l'alinéa e)(i), un ingrédient édulcorant;</p> <p>b) doit être composé</p> <p>(i) dans le cas du nectar de pêche et du nectar de poire, d'au moins 40 pour cent de fruit en poids ou de l'équivalent obtenu du concentré de fruit, et</p> <p>(ii) dans le cas du nectar d'abricot, d'au moins 35 pour cent de fruit en poids ou de l'équivalent obtenu du concentré de fruit;</p> <p>c) doit comprendre au moins 13 pour cent de solides solubles en poids exprimé en °Brix selon l'échelle internationale prévue pour la saccharose et calculé à l'aide d'un réfractomètre à 20°C et non corrigé pour l'acidité;</p> <p>d) doit comprendre au plus 3g/kg (3000 p.p.m.) d'éthanol et 10 mg/kg (10 p.p.m.) de furfurool hydroxyméthylque; et</p> <p>e) peut comprendre</p> <p>(i) du miel si aucun autre ingrédient édulcorant n'est utilisé,</p> <p>(ii) une quantité d'acide citrique et d'acide malique conforme aux bonnes pratiques industrielles,</p> <p>(iii) du jus de citron, et</p> <p>(iv) de la vitamine C.</p>

Boissons à arôme de fruit

B.11.150. Il est interdit d'étiqueter, d'emballer, de vendre ou d'annoncer une boisson à arôme de fruit de façon à créer l'impression qu'elle contient une vitamine ou présente toute autre valeur nutritive normalement attribuée à un jus de fruits à moins que les exigences suivantes ne soient respectées:

- 18-5-78
- a) qu'elle soit vendue comme succédané d'un jus de fruits ou comme boisson pour le petit déjeuner;
 - b) qu'elle ne soit pas gazeuse;
 - c) qu'elle ne soit pas offerte ni habituellement connue comme
 - (i) une boisson gazeuse, ou
 - (ii) une boisson désaltérante ou rafraîchissante; et
 - d) qu'elle contienne, nonobstant les articles D.01.009, D.01.011 et D.02.009, lorsque la boisson est prête à servir, par 100 ml,
 - (i) de la vitamine C en quantité d'au moins 24 mg et d'au plus 48 mg, et
 - (ii) (A) de l'acide folique, si ajouté, en quantité d'au moins 40 µg et d'au plus 80 µg,
(B) de la thiamine, si ajoutée, en quantité d'au moins 0,08 mg et d'au plus 0,11 mg,
(C) du fer, si ajouté, en quantité d'au moins 0,56 mg et d'au plus 0,80 mg, ou
(D) du potassium, si ajouté, en quantité d'au moins 100 mg et d'au plus 200 mg.

B.11.151. Il est interdit d'étiqueter, d'emballer, de vendre ou d'annoncer une base, un concentré ou un mélange pour préparer une boisson à arôme de fruit de façon à créer l'impression qu'il contient une vitamine ou qu'il présente toute autre valeur nutritive normalement attribuée à un jus de fruits à moins que les exigences suivantes ne soient respectées:

- 18-5-78
- a) qu'une telle base, concentré ou mélange
 - (i) soit vendu pour faire une boisson pour le petit déjeuner ou un succédané de jus de fruits,
 - (ii) ne soit pas offert ni habituellement connu comme un produit pour faire une boisson gazeuse ou une boisson désaltérante ou rafraîchissante; et
 - b) que la boisson préparée à partir d'eux soit conforme aux exigences prescrites à l'alinéa B.11.150d).

Confitures

B.11.201. [N]. La confiture de (nom du fruit)

- 18-6-92
- a) doit être le produit obtenu en traitant des fruits, de la pulpe de fruits ou des fruits en conserve, par ébullition jusqu'à une consistance convenable, avec de l'eau et un agent édulcorant;
 - b) doit renfermer au moins
 - (i) 45 pour cent du fruit nommé,
 - (ii) 66 p. 100 de solides solubles dans l'eau, déterminés au réfractomètre;
 - c) peut renfermer
 - (i) la quantité ajoutée de pectine, de préparation pectique ou d'ingrédient acide, requise pour compenser raisonnablement toute déficience en pectine ou en acidité naturelle du fruit nommé,
 - (ii) un agent de conservation de la catégorie II,
 - (iii) un agent rajusteur du pH, et
 - (iv) un agent anti-mousse; et
- 25-3-65
- d) ne doit renfermer ni pommes ni rhubarbe.

B.11.202. [N]. La confiture de (nom du fruit) avec pectine

- 18-6-92 | a) doit être le produit obtenu en traitant des fruits, de la pulpe de fruits ou des fruits en conserve, par ébullition jusqu'à une consistance convenable, avec de l'eau et un agent édulcorant;
- b) doit renfermer
- (i) au moins 27 pour cent du fruit nommé,
- (ii) au moins 66 p. 100 de solides solubles dans l'eau, déterminés au réfractomètre, et
- (iii) de la pectine ou une préparation pectique;
- c) peut renfermer
- (i) la quantité d'ingrédient acide requise pour compenser raisonnablement toute déficience en acidité naturelle du fruit nommé,
- (ii) un colorant pour aliments,
- (iii) un agent de conservation de la catégorie II,
- 25-3-65 | (iv) un agent rajusteur du pH, et
- (v) un agent anti-mousse; et
- d) ne doit renfermer ni pommes ni rhubarbe.

B.11.203. [N]. La confiture de pommes (ou de rhubarbe) et de (nom du fruit)

- a) doit être le produit obtenu en traitant des fruits, de la pulpe de fruits ou des fruits en conserve, par ébullition jusqu'à une consistance convenable, avec de l'eau et un agent édulcorant;
- b) doit renfermer au moins
- (i) 12.5 p. 100 du fruit nommé, sauf que si le fruit nommé est la fraise, elle doit renfermer au moins 15 p. 100 de fraises,
- (ii) 20 p. 100 de pulpe de pommes ou de rhubarbe, et
- (iii) 66 p. 100 de solides solubles dans l'eau, déterminés au réfractomètre; et
- c) peut renfermer
- (i) de la pectine ou une préparation pectique,
- (ii) la quantité d'ingrédient acide requise pour compenser raisonnablement toute déficience en acidité naturelle du fruit utilisé dans la préparation,
- (iii) un colorant pour aliments,
- 15-3-75 | (iv) un agent de conservation de la catégorie II,
- (v) un agent rajusteur du pH, et
- (vi) un agent anti-mousse.

- 13-5-75 | **B.11.204.** Lorsqu'une confiture visée par une norme établie à l'article B.11.203 contient une addition de pectine ou de préparation pectique, l'addition de pectine ou de préparation pectique, l'addition mentionnée sur l'espace principal de l'étiquette.

Marmelade

B.11.220. [N]. La marmelade de (nom de l'agrumes) doit être le produit alimentaire à consistance de gelée, préparé à partir de tout mélange de zeste ou d'écorce, de pulpe, et de jus de l'agrumes nommé, par ébullition avec de l'eau et un agent édulcorant; elle doit renfermer au moins 65 p. 100 de solides solubles dans l'eau, déterminés au réfractomètre, et peut renfermer

- 25-3-65 | a) la quantité d'ingrédient acide requise pour compenser raisonnablement toute déficience en acidité naturelle des agrumes nommées;
- b) un agent rajusteur du pH; et
- c) un agent anti-mousse.

B.11.221. [N]. La marmelade de (nom de l'agrumes) avec pectine

- a) doit être le produit alimentaire à consistance de gelée, préparé à partir de tout mélange de zeste ou d'écorce, de pulpe, et de jus de l'agrumes nommé, par ébullition avec de l'eau et un agent édulcorant;
- b) doit renfermer
- (i) au moins 27 p. 100 de tout mélange de zeste ou d'écorce, de pulpe et de jus de l'agrumes nommé,
- (ii) au moins 65 p. 100 de solides solubles dans l'eau, déterminés au réfractomètre, et
- (iii) de la pectine ou une préparation pectique; et

25-3-65

- c) peut renfermer
 - (i) la quantité d'ingrédient acide requise pour compenser raisonnablement toute déficience en acidité naturelle de l'agrume utilisé dans sa préparation,
 - (ii) un agent de conservation de la catégorie II,
 - (iii) un agent rajusteur du pH, et
 - (iv) un agent anti-mousse.

- B.11.222. [N]. La marmelade d'ananas et la marmelade de figes**
- a) doivent être le produit alimentaire à consistance de gelée, préparé à partir de la pulpe et du jus de fruit nommé, par ébullition avec de l'eau et un agent édulcorant;
 - b) doivent renfermer
 - (i) au moins 45 p. 100 du fruit nommé, et
 - (ii) 65 p. 100 de solides solubles dans l'eau, déterminés au réfractomètre;
 - c) peuvent renfermer la quantité ajoutée de pectine, de préparation pectique ou d'ingrédient acide, qui est requise pour compenser raisonnablement toute déficience en pectine naturelle ou en acidité naturelle du fruit nommé;
 - d) un agent rajusteur du pH; et
 - e) un agent anti-mousse.
- 25-3-65

- B.11.223. [N]. La marmelade d'ananas avec pectine ou la marmelade de figes avec pectine**
- a) doivent être le produit alimentaire à consistance de gelée, préparé à partir de la pulpe et du jus du fruit nommé, par ébullition avec de l'eau et un agent édulcorant;
 - b) doivent renfermer
 - (i) au moins 27 p. 100 du fruit nommé,
 - (ii) au moins 65 p. 100 de solides solubles dans l'eau, déterminés au réfractomètre, et
 - (iii) de la pectine ou une préparation pectique; et
 - c) peuvent renfermer
 - (i) la quantité d'ingrédient acide requise pour compenser raisonnablement toute déficience en acidité naturelle du fruit nommé,
 - (ii) un colorant pour aliments,
 - (iii) un agent de conservation de la catégorie II,
 - (iv) un agent rajusteur du pH, et
 - (v) un agent anti-mousse.
- 25-3-65

- B.11.224. [N]. Les conserves (nom du fruit) doivent être le produit alimentaire fabriqué en traitant des fruits autres que les pommes ou la rhubarbe avec un ingrédient édulcorant, et doivent renfermer au moins**
- a) 45 parties en poids du fruit nommé pour 55 parties en poids de la matière desséchée de l'ingrédient édulcorant; et
 - b) 60 p. 100 de solides solubles dans l'eau, déterminés au réfractomètre.
- 24-6-75

Gelée

- B.11.240. [N]. La gelée de (nom du fruit) doit être l'aliment gélatineux, exempt de graines et de pulpe, fabriqué avec le fruit nommé, le jus du fruit nommé, ou un concentré du jus du fruit nommé, par ébullition avec de l'eau et un agent édulcorant; elle doit renfermer au moins 62 p. 100 de solides solubles dans l'eau, déterminés au réfractomètre, et elle peut renfermer**
- a) la quantité ajoutée de pectine, de préparation pectique, ou d'ingrédient acide, requise pour compenser raisonnablement toute déficience en pectine naturelle ou en acidité du fruit nommé;
 - b) un agent rajusteur du pH; et
 - c) un agent anti-mousse.
- 25-3-65

- B.11.241. [N]. La gelée de (nom du fruit) avec pectine**
- a) doit être l'aliment gélatineux, exempt de graines et de pulpe, fabriqué avec le fruit nommé, le jus du fruit nommé ou un concentré du jus du fruit nommé, par ébullition avec de l'eau et un agent édulcorant;
 - b) doit renfermer
 - (i) au moins l'équivalent de 32 p. 100 de jus de fruit nommé,
 - (ii) au moins 62 p. 100 de solides solubles dans l'eau, déterminées au réfractomètre, et
 - (iii) de la pectine ou une préparation pectique; et
 - c) peut renfermer
 - (i) la quantité d'ingrédient acide requise pour compenser raisonnablement toute déficience en acidité naturelle du fruit nommé,
 - (ii) le jus d'un autre fruit,
 - (iii) un agent gélatinisant,
 - (iv) un colorant pour aliments,
 - (v) un agent de conservation de la catégorie II,
 - (vi) un agent rajuster du pH, et
 - (vii) un agent anti-mousse.
- 25-3-65

B.11.242. Les normes prescrites dans les présents règlements ne s'appliquent ni à la sauce aux canneberges (ou atocas), ni à la gelée de canneberges, ni aux canneberges en gelée, ni à la gelée de menthe ni à la menthe en gelée.

Mince-Meat ou Mince

B.11.250. [N]. Le **mince, mince meat** ou **fruit-mince**

- a) doit être le produit alimentaire préparé avec
 - (i) des fruits frais ou des fruits secs,
 - (ii) du suif,
 - (iii) du sel,
 - (iv) des épices, et
 - (v) un agent édulcorant; et

- b) peut renfermer
 - (i) du vinaigre,
 - (ii) du jus de fruits frais, concentré ou fermenté,
 - (iii) un spiritueux,
 - (iv) des noix,
 - (v) de la viande cuite,
 - (vi) un agent de conservation de la catégorie II,
 - (vii) un agent épaississant,
 - (viii) de l'acide citrique, et
 - (ix) du caramel.

13-5-75 |

Cidre bouilli

B.11.260. [N]. Le **cidre bouilli** doit être le liquide exprimé de pommes entières, de coeurs, de parures, ou de rebuts de pommes, concentré par ébullition.

TITRE 12

- 31-7-80 **Eau et glace préemballées**
- B.12.001.** [N]. Une eau dite eau minérale ou eau de source
- 5-8-82 a) doit être de l'eau potable obtenue d'une source souterraine et non d'un réseau de distribution publique;
b) ne doit contenir aucune bactérie coliforme, après analyse selon la méthode officielle MFO-9, Examen microbiologique de l'eau minérale, 30 novembre 1981;
c) ne doit pas être modifiée dans sa composition par l'emploi de substances chimiques; et
d) peut contenir, nonobstant le sous-alinéa c),
31-7-80 (i) de l'anhydride carbonique ajouté,
(ii) du fluorure ajouté, si la teneur totale en ion fluorure n'excède pas 1 partie par million, et
(iii) de l'ozone ajouté.
- 23-6-88 **B.12.002.** L'espace principal de l'étiquette d'un récipient contenant une eau dite eau minérale ou eau de source doit indiquer
- 4-10-73 a) la position géographique de la source souterraine dont provient l'eau;
b) la teneur totale en sels minéraux dissous, exprimée en parties par million;
c) la teneur totale en ion fluorure, exprimée en parties par million; et
29-10-92 d) si du fluor ou de l'ozone a été ajouté.
- 23-6-88 **B.12.003.** Lorsque de l'anhydride carbonique a été ajouté à une eau dite eau minérale ou eau de source, le qualificatif <<gazéifiée>> (<<carbonated>>) doit figurer sur l'espace principal de l'étiquette du récipient et doit être placé en dernier dans le nom usuel, si l'anhydride carbonique ajouté
- a) ne provient pas du dégazage de l'eau à l'émergence de la source souterraine; ou
b) est en quantité supérieure à celle qui se trouvait à l'origine dans l'eau.
- B.12.004.** Il est interdit de vendre de l'eau en contenants scellés, à l'exclusion de l'eau minérale et de l'eau de source, qui contient
- a) des bactéries coliformes, après analyse selon la méthode officielle MFO-15, Examen microbiologique de l'eau présentée dans des contenants hermétiques (à l'exclusion de l'eau minérale et de l'eau de source) et de la glace pré-emballée, 30 novembre 1981;
b) plus de 100 bactéries aérobies totales par millilitre après analyse selon la méthode officielle MFO-15, Examen microbiologique de l'eau présentée dans des contenants hermétiques (à l'exclusion de l'eau minérale et l'eau de source) et de la glace pré-emballée, 30 novembre 1981;
c) une quantité d'ion fluorure présent à l'état naturel qui dépasse la quantité normale; ou
d) une quantité de fluorure ajouté telle que la teneur totale en fluorure ajouté et en ion fluorure présent à l'état naturel dépasse 1 partie par million.
- 31-7-80 **B.12.005.** (1) Il est interdit de vendre de la glace préemballée qui contient
- 5-8-82 a) des bactéries coliformes, après analyse selon la méthode officielle MFO-15, Examen microbiologique de l'eau présentée dans des contenants hermétiques (à l'exclusion de l'eau minérale et de l'eau de source) et de la glace pré-emballée, 30 novembre 1981;
b) une quantité d'ion fluorure présent à l'état naturel qui dépasse la quantité normale; ou
c) une quantité de fluorure ajouté telle que la teneur totale en fluorure ajouté et en ion fluorure présent à l'état naturel dépasse 1 partie par million.
- (2) Il est interdit de fabriquer de la glace préemballée en vue de la vente, faite à partir d'eau qui contient
- 5-8-82 a) des bactéries coliformes, après analyse selon la méthode officielle MFO-15, Examen microbiologique de l'eau présentée dans des contenants hermétiques (à l'exclusion de l'eau minérale et de l'eau de source) et de la glace pré-emballée, 30 novembre 1981;
b) une quantité d'ion fluorure présent à l'état naturel qui dépasse la quantité normale; ou
c) une quantité de fluorure ajoutée telle que la teneur totale en fluorure ajouté et en ion fluorure présent à l'état naturel dépasse 1 partie par million.

31-7-80

B.12.006. Le nom usuel de l'eau en contenants scellés, à l'exclusion de l'eau minérale et de l'eau de source, est <<eau>>, qualifiée du mot

- a) <<distillée>> si elle a été évaporée et condensée;
- b) <<déminéralisée>> si sa teneur en sels minéraux a été réduite autrement que par distillation, à moins de 10 parties par million; et
- c) <<gazéifiée>> si elle contient de l'anhydride carbonique ajouté.

B.12.007. Nonobstant l'article B.01.008, si du chlore ou de ses composés

- a) ont été utilisés dans le traitement de l'eau en contenants scellés, à l'exclusion de l'eau minérale et de l'eau de source, et
- b) ont été par la suite éliminés avec tout chlore ou composé de chlore produit dans l'eau, il n'est pas nécessaire de les déclarer dans la liste des ingrédients sur l'étiquette du contenant.

B.12.008. La teneur totale en ion fluorure doit être indiquée, en parties par million, dans l'espace principal de l'étiquette de l'eau vendue en contenants scellés, à l'exclusion de l'eau minérale et de l'eau de source, ainsi que sur l'étiquette de la glace préemballée.

B.12.009. L'espace principal de l'étiquette de l'eau vendue en contenants scellés, à l'exclusion de l'eau minérale et de l'eau de source, doit porter une indication des traitements qu'elle a subis, à l'exception des suivants:

- a) l'addition d'un ingrédient qui est déclaré dans la liste d'ingrédients;
- b) la chlorination suivie de l'élimination de l'agent de chlorination utilisé, ainsi que tout chlore ou composé de chlore produit dans l'eau;
- c) la décantation; et
- d) la filtration.

TITRE 13

Céréales et produits de boulangerie

B.13.001. [N]. La farine, farine blanche, farine enrichie ou farine blanche enrichie

- 25-8-76 a) est le produit alimentaire obtenu par mouture et blutage de blé nettoyé de qualité à farine à l'aide d'un tamis dont l'ouverture de maille ne dépasse pas celle de la toile métallique de <<149 microns (no 100)>>;
- b) doit être débarrassée de son et de germe au point que son pourcentage de cendres, avant l'addition d'une autre matière permise par cet article, calculée sur la matière desséchée, ne dépasse pas 1.20 p. 100;
- c) doit avoir une teneur en humidité d'au plus 15 p. 100;
- d) doit renfermer, par 100 grammes de farine :
- 5-11-98 (i) 0,64 milligramme de thiamine,
(ii) 0,40 milligramme de riboflavine,
(iii) 5,30 milligrammes de niacine ou de niacinamide,
(iv) 0,15 milligramme d'acide folique,
(v) 4,4 milligrammes de fer;
- e) peut renfermer
- 3-4-03 (i) de la farine de blé malté,
(ii) de la farine d'orge malté, en quantité d'au plus 0.50 p. 100 du poids de la farine,
(iii) de l'amylase, de l'amylase maltogène, de la broméline, de la glucoamylase, de la glucose-oxydase, de la lactase, de la lipase, de la lipoxydase, de la pentosanase, de la protéase, de la pullulanase ou de la xylanase,
(iv) du chlore,
(v) du bioxyde de chlore,
(vi) du peroxyde de benzoyle, en quantité d'au plus 150 parties en poids par million de parties de farine, avec ou sans véhicule constitué d'au plus 900 parties en poids par million de parties de farine de l'une ou d'un mélange des substances suivantes: carbonate de calcium, sulfate de calcium, phosphate bicalcique, carbonate de magnésium, sulfate double d'aluminium et de potassium, sulfate double d'aluminium et de sodium, amidon et phosphate tricalcique,
- 25-8-76
31-7-80 (vii) Abrogé par le décret C.P. 1994-362 du 30 juin 1994.
(viii) du persulfate d'ammonium, en quantité d'au plus 250 parties en poids par million de parties de farine,
(ix) du chlorure d'ammonium, en quantité d'au plus 2,000 parties en poids par million de parties de farine,
(x) du peroxyde d'acétone,
(xi) de l'azodicarbonamide, en quantité d'au plus 45 parties en poids par million de parties de farine,
(xii) de l'acide ascorbique, en quantité d'au plus 200 parties en poids par million de parties de farine,
25-8-76 (xiii) du l-cystéine (chlorhydrate), en quantité d'au plus 90 parties en poids par million de parties de farine,
(xiv) du phosphate monocalcique en quantité d'au plus 7,500 parties en poids par million de parties de farine, et
5-11-98 (xv) par 100 grammes de farine :
(A) 0,31 milligramme de vitamine B6,
(B) 1,3 milligramme d'acide-d-pantothénique,
(C) 190 milligrammes de magnésium;
- 5-11-98 f) peut contenir du carbonate de calcium, de la farine d'os comestible, de la craie (B.P.), du calcaire broyé ou du sulfate de calcium, en quantité suffisante pour que 100 grammes de farine contiennent au moins 140 milligrammes de calcium.
- 19-3-97 g) Abrogé par le décret C.P. 1997-381 du 19 mars, 1997.
- 5-11-98 **B.13.002.** Malgré l'article B.13.001, il n'est pas nécessaire que la farine, la farine blanche, la farine enrichie ou la farine blanche enrichie utilisée ou vendue pour la fabrication de gluten ou d'amidon renferme de la thiamine, de la riboflavine, de la niacine, de l'acide folique ou du fer ajoutés.

B.13.003. [N]. La farine blanche à vitamine B (Approuvée-Canada)

- 3-9-64
- a) doit être de la farine qui a été moulue de façon à conserver une forte proportion des vitamines naturelles du grain de blé original;
 - b) doit correspondre à un taux d'extraction d'au moins 70 p. 100 du blé dont elle provient;
 - c) doit être blutée sur au moins un tamis ayant une ouverture de maille ne dépassant pas celle de la toile métallique dite 149 microns (tamis n° 100); et
 - d) doit, sur la matière desséchée, renfermer
 - (i) par livre, une quantité de complexe vitaminiq B fournissant au moins 1.2 milligramme de thiamine; et
 - (ii) au plus 0.70 p. 100 et au moins 0.61 p. 100 de cendres.

B.13.004. [N]. Abrogé par le décret C.P. 1979-675 du 8 mars 1979.

B.13.005. [N]. La farine de blé entier, farine de blé complet,

- 3-9-64
- a) doit être le produit alimentaire obtenu par mouture et blutage de blé nettoyé de qualité à farine, dont une partie de la couche externe du son ou épiderme, a été enlevée;
 - b) doit renfermer les constituants naturels du grain de blé dans la proportion d'au moins 95 p. 100 du poids total du blé dont elle provient;
 - c) doit avoir
 - (i) une teneur en cendres, calculée sur la matière desséchée, d'au moins 1.25 p. 100 et d'au plus 2.25 p. 100,
 - (ii) une teneur en humidité d'au plus 15 p. 100, et
 - (iii) un degré de finesse tel qu'au moins 90 p. 100 passe librement au travers d'un tamis n° 8 (2380 microns), et au moins 50 p. 100, au travers d'un tamis n° 20 (840 microns); et
- 4-5-00
- 3-4-03
- d) peut renfermer
 - (i) de la farine de blé maltée,
 - (ii) de la farine d'orge maltée, en quantité d'au plus 0.50 p. 100 du poids de la farine,
 - (iii) de l'amylase, de l'amylase maltogène, de la broméline, de la glucoamylase, de la glucose-oxydase, de la lactase, de la lipase, de la lipoxydase, de la pentosanase, de la protéase, de la pullulanase ou de la xylanase,
 - (iv) du chlore,
 - (v) du bioxyde de chlore,
 - (vi) du peroxyde de benzoyle, en quantité d'au plus 150 parties en poids par millions de parties de farine, avec ou sans véhicule constitué d'au plus 900 parties en poids par million de parties de farine de l'une ou d'un mélange des substances suivantes: carbonate de calcium, sulfate de calcium, phosphate bicalcique, carbonate de magnésium, sulfate double d'aluminium et de potassium, sulfate double d'aluminium et de sodium, amidon et phosphate tricalcique,
- 1-3-94
- (vii) Abrogé par le décret C.P. 1994-362 du 1 mars 1994.
 - (viii) du persulfate d'ammonium, en quantité d'au plus 250 parties en poids par million de parties de farine,
 - (ix) du chlorure d'ammonium, en quantité d'au plus 2,000 parties en poids par million de parties de farine,
- 15-5-68
- (x) de l'azodicarbonamide, en quantité d'au plus 45 parties en poids par million de parties de farine,
- 4-5-00
- (xi) de peroxyde d'acétone,
 - (xii) de l'acide ascorbique, en quantité d'au plus 200 parties en poids par million de parties de farine, et
 - (xiii) du l-cystéine (chlorhydrate), en quantité d'au plus 90 parties en poids par million de parties de farine.
- 19-3-97
- e) Abrogé par le décret C.P. 1997-381 du 19 mars 1997.

B.13.006. [N]. La **farine Graham** doit être la farine à laquelle a été ajoutée une partie du son et autres constituants du grain du blé, et doit avoir une teneur en cendres, calculée sur la matière desséchée, d'au moins 1.20 p. 100 et d'au plus 2.25 p. 100.

B.13.007. [N]. La **farine de gluten** doit être le produit alimentaire obtenu en enlevant de la farine une partie de l'amidon, et elle doit renfermer au plus

5-8-82

- a) 10 p. 100 d'humidité, et
- b) 44 pour cent d'amidon, calculé sur la matière desséchée, selon la méthode officielle FO-28, Détermination d'amidon dans la farine de gluten, 15 octobre 1981.

B.13.008. [N]. Le **blé broyé, blé de mouture grossière**, doit être le produit alimentaire préparé par mouture de blé nettoyé, de façon que 40 p. 100 ou plus passe au travers d'un tamis n° 8 (2380 microns) et moins de 50 p. 100 au travers d'un tamis n° 20 (840 microns), sans modifier les proportions des constituants naturels dudit blé, à part l'humidité, et doit avoir

3-9-64

- a) une teneur en cendres, calculée sur la matière desséchée, d'au moins 1.50 p. 100 et d'au plus 2.25 p. 100; et
- b) une teneur en humidité d'au plus 15.5 p. 100.

B.13.009. [N]. Le **blé concassé** doit être le produit alimentaire obtenu par concassage ou par coupage de blé nettoyé en fragments anguleux, de sorte qu'au moins 90 p. 100 passe au travers d'un tamis n° 8 (2380 microns) et au plus 20 p. 100 au travers d'un tamis n° 20 (840 microns), sans modifier les proportions des constituants naturels dudit blé, sauf l'humidité, et doit avoir

- a) une teneur en cendres, calculée sur la matière desséchée, d'au moins 1.50 p. 100 et d'au plus 2.25 p. 100; et
- b) une teneur en humidité d'au plus 15.5 p. 100.

27-4-78

B.13.010. [N]. Le **riz** doit être le grain du riz, décortiqué, ou décortiqué et poli, et, dans le cas de grains décortiqués et polis, il peut porter un enrobage de silicate de magnésium et de glucose.

B.13.010.1. (1) Aux fins du présent titre, le terme <<riz précuit>> s'entend du riz poli qui a été cuit à l'eau ou à la vapeur et séché de façon que les grains de riz conservent leur caractère poreux et leur structure ouverte.

(2) Nonobstant les articles D.01.009, D.01.011 et D.02.009, il est interdit de vendre du riz précuit auquel a été ajouté une vitamine ou un minéral nutritif mentionné à la colonne I du tableau du présent article ou une combinaison de ceux-ci, en une quantité autre que celle prévue à la colonne II de ce tableau par 100 g de riz précuit.

TABLEAU

13-3-86
15-9-98

Article	Colonne I	Colonne II
	Vitamine ou minéral nutritif	Quantité par 100 g de riz précuit
1.	Thiamine	0,45 mg
2.	Niacine	4,2 mg
3.	Vitamine B ₆	0,6 mg
4.	Acide folique	0,016 mg
5.	Acide pantothénique	1,2 mg
6.	Fer	1,6 mg

(3) Il est interdit de présenter du riz précuit comme étant <<enrichi>> à moins qu'il n'ait été additionné de thiamine, de niacine et de fer.

12-4-84	<p>B.13.011. [N]. L'amidon de maïs (fécule de maïs) doit être l'amidon extrait du maïs et doit avoir une teneur en amidon d'au moins 84 pour cent.</p>
5-8-82	<p>B.13.014. Aux fins du présent TITRE, le teneur en humidité, la teneur en cendres et le degré de finesse doivent être déterminés selon la méthode officielle applicable suivante:</p> <p>a) FO-29, Détermination d'humidité dans les céréales, 15 octobre 1981; b) FO-30, Détermination de cendres dans les céréales, 15 octobre 1981; ou c) FO-31, Détermination de degré de finesse des produits de céréales, 15 octobre 1981.</p>
10-12-74	<p>B.13.015. [N]. La farine de graine de coton ou les produits analogues à base de graine de coton seront tirés de graines décortiquées, dégraissées ou partiellement dégraissées, cuites et moulues, et ils renfermeront au plus 450 parties par million de gossypol libre.</p>
	<p>Pain</p>
23-3-89	<p>B.13.020. Dans le présent titre, <<solides de lait>> s'entend de la quantité totale des solides provenant du lait, du lait partiellement écrémé, du lait écrémé ou de l'un de ceux-ci sous forme concentrée, desséchée ou reconstituée, seul ou dans une combinaison quelconque.</p>
3-4-03	<p>B.13.021. [N]. Le pain ou pain blanc, doit être l'aliment fabriqué par cuisson d'une pâte à levain, préparée avec de la farine et de l'eau, et il peut renfermer</p>
8-3-79	<p>a) du sel; b) du shortening, du saindoux, du beurre, ou de la margarine; c) du lait ou un produit laitier; d) des oeufs, du blanc d'oeuf, du jaune d'oeuf (à l'état frais, en poudre ou congelé); e) un agent édulcorant; f) du sirop de malt, de l'extrait de malt, ou de la farine maltée; g) de la levure sèche inactive de l'espèce <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, en quantité d'au plus 2 parties en poids par 100 parties de farine employée;</p>
15-5-68	<p>h) de l'amylase, de l'amylase maltogène, de la broméline, de la glucoamylase, de la glucose-oxydase, de la lactase, de la lipase, de la lipoxydase, de la pentosanase, de la protéase, de la pullulanase ou de la xylanase;</p>
1-10-68	<p>i) sous réserve de l'article B.13.029, un ou plusieurs des ingrédients suivants, en quantité d'au plus 5 parties en poids par 100 parties de farine employée: farine de blé complet, farine de blé entier, farine Graham, farine de gluten, farine de blé, amidon de blé, farine autre que le blé, ou amidon autre que de blé, chacun pouvant être entièrement ou partiellement dextrinisé;</p>
10-3-70	<p>j) d'autres parties du grain de blé; k) de la lécithine ou un glycéride phosphorylé d'ammonium; l) des monoglycérides et des diglycérides des acides gras qui entrent dans la composition des matières grasses;</p>
8-9-66	<p>m) du chlorure d'ammonium, du sulfate d'ammonium, du carbonate de calcium, du lactate de calcium, du phosphate diammonique, du phosphate dicalcique, du phosphate monoammonique, ou un mélange quelconque desdits, en quantité n'excédant pas, pour l'ensemble des additifs, 0.25 partie en poids par 100 parties de farine employée;</p>
1-3-94	<p>n) du phosphate monocalcique en quantité d'au plus 0.75 partie en poids par 100 parties de farine employée; o) du peroxyde de calcium, du persulfate d'ammonium, du persulfate de potassium ou une combinaison de ces additifs, en quantité n'excédant pas, pour l'ensemble de ces additifs, 0,01 partie en poids pour 100 parties de farine employée;</p>
3-9-64	<p>p) du peroxyde d'acétone; q) de vinaigre; r) un agent de conservation de la catégorie III;</p>
8-9-66	<p>s) un colorant pour aliments;</p>
8-3-79	<p>t) du stéaroyl-2-lactylate de calcium ou stéaroyl-2-lactylate de sodium en quantité d'au plus 0.375 partie, en poids, par 100 parties de farine employée;</p>
8-9-66	<p>u) du <i>l-cystéine</i> (chlorhydrate), en quantité d'au plus 0.009 partie en poids par 100 parties de farine employée; v) du sulfate de calcium, en quantité d'au plus 0.5 partie en poids par 100 parties de farine employée; w) du stéaryl-fumarate de sodium, en quantité d'au plus 0.5 partie en poids par 100 parties de farine employée;</p>
15-5-68	<p>x) de l'acide ascorbique, en quantité d'au plus 0.02 partie en poids par 100 parties de farine employée;</p>
1-10-68	<p>y) de l'acide lactique; z) de l'azodicarbonamide en quantité d'au plus 45 parties en poids par million de parties de farine;</p>

- 1-4-82
- aa) de l'iodate de calcium, de l'iodate de potassium ou un mélange quelconque desdits, en quantité n'excédant pas, pour l'ensemble des additifs 45 parties en poids par million de parties de farine employée; et
 - bb) des esters tartriques des mono- et diglycérides acétylés en une quantité n'excédant pas au poids 0.6 partie par 100 parties de farine employée.

B.13.022. [N]. Le pain enrichi ou le pain blanc enrichi:

- a) doit être du pain fabriqué à partir d'une pâte dans laquelle la farine de blé enrichi est la seule farine de blé utilisée;
 - b) doit contenir:
 - (i) par 100 parties de farine employée, au moins:
 - (A) soit 2 parties en poids de solides de lait écrémé,
 - (B) soit 4 parties en poids de poudre de petit-lait,
 - (C) soit la quantité d'un produit protéique à base de pois (*Pisum sativum*) ou de fèves de soja (*Glycine max*) qui donnera 0,5 partie en poids de protéine,
 - (ii) par 100 grammes de pain, au moins :
 - (A) 0,40 milligramme de thiamine,
 - (B) 0,24 milligramme de riboflavine,
 - (C) 3,3 milligrammes de niacine ou de niacinamide,
 - (D) 0,10 milligramme d'acide folique,
 - (E) 2,76 milligrammes de fer;
 - c) peut contenir par 100 grammes de pain au moins :
 - (i) 0,14 milligramme de vitamine B₆,
 - (ii) 0,6 milligramme d'acide d-pantothénique,
 - (iii) 90 milligrammes de magnésium,
 - (iv) 66 milligrammes de calcium;
 - d) peut être désigné par le nom usuel <<pain au lait>> s'il contient au moins 6 parties en poids de solides de lait par 100 parties de farine enrichie employée.
- 5-11-98
- 5-11-98

B.13.023. Abrogé par le décret C.P. 1979-675 du 8 mars 1979.

B.13.024. Abrogé par le décret C.P. 1979-675 du 8 mars 1979.

B.13.025. [N]. Le pain aux raisins ou pain de raisin, doit être du pain qui renferme par 100 parties de la farine employée, au moins 50 parties en poids de raisin sec épépiné, ou sans pépins, ou de raisin sec et de raisin de Corinthe, dont au moins 35 parties doivent être du raisin, et il peut renfermer des épices et des écorces ou zeste de fruits.

B.13.026. [N]. Le pain à (indication du pourcentage) de blé entier:

- a) doit:
 - (i) être du pain pour lequel le pourcentage indiqué de farine représente le pourcentage de farine de blé entier employée,
 - (ii) contenir au moins 60 pour cent de farine de blé entier par rapport à la quantité totale de farine employée;
 - b) peut:
 - (i) contenir du caramel,
 - (ii) être désigné par le nom usuel <<pain au lait à (indication du pourcentage) de blé entier>> s'il contient au moins 6 parties en poids de solides de lait par 100 parties de la quantité totale de farine enrichie et de farine de blé entier employées.
- 23-3-89

- B.13.027.** [N]. Le **pain brun** ou **pain bis**, doit être du pain coloré au moyen de farine de blé entier, de farine graham, de son, de mélasse ou de caramel.
- 19-3-97 **B.13.028.** Abrogé par le décret C.P. 1997-381 du mars 1997.
- B.13.029.** Les pains de composition spéciale peuvent être composés
- a) d'un ou de plusieurs ingrédients à l'alinéa B.13.021 i) en quantité supérieure à celle spécifiée dans cet alinéa; et
- 8-3-79 b) de fruits, de noix, de graines et d'ingrédients aromatisants.

Pâtes alimentaires

- 23-6-71 **B.13.051.** Est interdite la vente de macaroni, de spaghetti, de nouilles et toute pâte alimentaire semblable, sous la désignation de macaroni aux oeufs, spaghetti aux oeufs, nouilles aux oeufs, ou pâtes alimentaires aux oeufs, respectivement, à moins que ces aliments ne contiennent, sur la matière desséchée, au moins 4 p. 100 de solides du jaune d'oeuf provenant d'oeufs entiers, d'oeufs séchés, d'oeufs congelés ou de jaune d'oeuf congelé.
- 1-11-94 **B.13.052.** (1) Par dérogation aux articles D.01.009, D.01.011 et D.02.009, il est interdit de vendre une pâte alimentaire à laquelle a été ajouté une vitamine ou un minéral nutritif énuméré à la colonne I du tableau du présent article, à moins que chaque portion de 100 g de la pâte alimentaire ne renferme au moins la quantité minimale de vitamine ou de minéral nutritif ajouté qui est prévue à la colonne II et au plus la quantité maximale prévue à la colonne III.
- 5-11-98 (2) Il est interdit de présenter une pâte alimentaire comme << enrichie >> à moins qu'elle ne renferme une quantité ajoutée de thiamine, de riboflavine, de niacine, d'acide folique et de fer conforme au tableau du présent article.

TABLEAU

13-1-94

Article	Colonne I	Colonne II	Colonne III
	Vitamine ou minéral nutritif ajouté	Quantité minimale par 100 g de la pâte alimentaire	Quantité maximale par 100 g de la pâte alimentaire
1.	Thiamine	0,63 mg	1,50 mg
2.	Riboflavine	0,11 mg	0,60 mg
3.	Niacine	5,90 mg	7,50 mg
4.	Acide folique	0,20 mg	0,27 mg
5.	Acide pantothénique	1,00 mg	2,00 mg
6.	Vitamine B ₆	0,40 mg	0,80 mg
7.	Fer	2,90 mg	4,30 mg
8.	Magnésium	150,00 mg	300,00 mg

5-11-98

Céréales à déjeuner

B. 13.060. Nonobstant les articles D.01.009, D.01.011 et D.02.009, il est interdit de vendre une céréale à déjeuner à laquelle ont été ajoutés un ou plusieurs des vitamines ou minéraux nutritifs énumérés à la colonne I du tableau du présent article, à moins que chaque portion de 100 g de la céréale ne renferme la quantité de vitamines ou de minéraux nutritifs ajoutés qui est prévue à la colonne II de ce tableau.

3-11-83

TABLEAU

15-9-98

9-3-89

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>
<i>Article</i>	<i>Vitamine ou minéral nutritif</i>	<i>Quantité par 100 g de la céréale à déjeuner</i>
1.	Thiamine	2,0 mg
2.	Niacine	4,8 mg
3.	Vitamine B ₆	0,6 mg
4.	Acide folique	0,06 mg
5.	Acide pantothénique	1,6 mg
6.	Magnésium	160,0 mg
7.	Fer	13,3 mg
8.	Zinc	3,5 mg

TITRE 14

Viande, préparations et produits de la viande

- B.14.001.** Dans le présent Titre,
13-8-86 <<agent de remplissage>> désigne toute substance végétale, (à l'exception de la tomate et de la pulpe de betterave), le lait, les oeufs, la levure, ou tout dérivé ou combinaison de ces produits qui serait acceptable comme aliment; (*filler*)
- <<animal>> comprend les animaux utilisés comme aliments, mais ne comprend ni les animaux marins ni les animaux d'eau douce.
- B.14.002. [N].** La **viande** doit être la portion comestible du muscle squelettique d'un animal sain au moment de l'abattage, ou du muscle que l'on trouve dans la langue, le diaphragme, le coeur ou l'oesophage; elle peut renfermer la graisse qui y adhère ou le recouvre, ainsi que les portions d'os, de peau, de tendons, de nerfs ou de vaisseaux sanguins, qui accompagnent normalement le tissu musculaire et n'en sont pas séparés au moment de l'habillage, mais ne comprend pas le muscle trouvé dans les lèvres, le groin ou le museau, la peau de la tête ou les oreilles.
- 3-9-64 **B.14.003. [N].** Les **sous-produits de viande** doivent être toute portion comestible d'un animal, autre que la viande, qui provient d'un ou de plusieurs animaux sains au moment de l'abattage.
- B.14.004. [N].** La **viande**, les sous-produits de viande ou leurs préparations, sont falsifiés s'ils renferment ou si on leur a ajouté l'une des substances ou catégories de substances nommées ci-dessous:
- a) des muqueuses, des organes ou des parties d'organes de l'appareil génital, du caecum, de la rate, du pis, des poumons, ou tout autre organe ou partie d'un animal qui ne sont pas vendus d'habitude comme article d'alimentation;
- 20-11-97 b) un agent de conservation autre que ceux qui sont prévus au présent Titre, ou
- c) un colorant autre que le rocou, le rouge allura et le jaune soleil FCF, visés par le présent titre, ainsi que le caramel.
- 24-3-94 **B.14.005. [N].** La **viande préparée** et les **sous-produits de viande préparée** doivent être, respectivement, de la viande ou des sous-produits de viande, hachés ou non, auxquels a été ajouté tout ingrédient permis par le présent règlement, ou qui ont subi un procédé de conservation, qui ont été placés dans un contenant hermétiquement fermé ou qui ont été cuits, et peuvent renfermer :
- 15-11-68 a) dans le cas de jambons, d'épaules, de socs de porc, de jambons pique-nique et de jambons de longe préparés; de la gélatine,
- b) dans le cas des tissus gras de porc ou de bœuf partiellement dégraissés: un agent de conservation de la catégorie IV,
- c) lorsque le présent titre prescrit une teneur totale minimale en protéines ou une teneur minimale en protéines de viande, un ou plusieurs des sels de phosphate suivants, en une proportion n'excédant pas la limite de tolérance calculée en phosphate disodique conformément au tableau XII de l'article B.16.100 :
- 24-3-94 (i) du pyrophosphate acide de sodium,
- (ii) de l'hexamétaphosphate de sodium,
- (iii) du phosphate disodique,
- (iv) du phosphate monosodique,
- (v) du pyrophosphate tétrasodique,
- (vi) du tripolyphosphate de sodium,
- (vii) du phosphate monopotassique,
- (viii) du phosphate dipotassique,
- (ix) du pyrophosphate tétrapotassique.
- 10-11-76 **B.14.006.** De l'huile de coton hydrogénée en poudre peut être appliquée, dans une proportion qui ne dépasse pas 0.25 pour cent du produit, comme agent anti-collant sur la surface de la viande, des sous-produits de viande, des viandes préparées, des sous-produits de viande préparés, des produits de viande avec allongeur et des simili-produits de viande.
- 13-8-86 **B.14.007. [N].** Le **liant à viande** ou le **liant à (désignation du produit de la viande)** est un agent de remplissage contenant une combinaison quelconque de sel, d'agents édulcorants, d'épices, ou d'autres condiments (sauf la tomate), d'oeufs, de blancs d'oeufs, et

8-4-75	a) lorsqu'il est vendu pour servir dans les viandes conservées ou dans les sous-produits de viandes conservées, il peut renfermer du nitrate ou du nitrite de potassium, de nitrate ou du nitrite de sodium, de l'acide ascorbique, de l'ascorbate de sodium, de l'acide érythorbique, de l'érythorbate de sodium et du carbonate de sodium, si les nitrates ou les nitrites, ou les deux, d'une part, et les épices et condiments, d'autre part, sont emballés séparément;
23-11-67	b) lorsque le liant est vendu pour servir dans la viande conditionnée ou dans les sous-produits de viande conditionnée dans lesquels il est permis d'ajouter un agent gélatinisant, il peut renfermer un tel agent gélatinisant;
7-10-82	c) lorsque le liant est vendu pour servir dans la saucisse fraîche, crue, il peut contenir un arôme artificiel d'érable, et d) peut contenir un agent anti-agglomérant.
8-4-75	B.14.008. Est interdite la vente d'un liant à viande, d'un agent de remplissage ou de préparations pour marinades, saumures ou mélanges de salaison à sec, présentés comme devant servir dans les produits de viande, à moins que l'étiquette ne donne un mode d'emploi qui, s'il est suivi, produira un aliment conforme aux dispositions de l'article B.14.030 touchant l'agent de remplissage et que l'aliment ne contienne au maximum que la quantité d'additifs alimentaires correspondant aux limites de tolérance prescrites dans les présents règlements.
8-4-75	B.14.009. [N]. La marinade, la saumure et le mélange de salaison à sec employés dans le marinage des viandes ou des sous-produits de viande conditionnés, ou conservés, peuvent renfermer
8-4-75	a) des agents de conservation de la catégorie I, si les nitrates ou les nitrites, ou les deux, d'une part, et les épices et condiments, d'autre part, sont emballés séparément;
19-12-79	b) de l'acide citrique, du citrate de sodium ou du vinaigre;
16-8-94	c) des agents édulcorants, y compris le sucre d'érable et le sirop d'érable;
28-4-77	d) un arôme de fumée liquide, un arôme de fumée liquide concentré, du sel, des assaisonnements, des épices, des extraits d'épice, des huiles d'épice ou des oléorésines d'épice;
10-6-82	e) du bicarbonate de sodium, de l'hydroxyde de sodium ou de l'hydroxyde de potassium;
23-6-88	f) dans la marinade servant à la salaison de coupes de porc, de boeuf, ou d'agneau: du phosphate disodique, du phosphate monosodique, de l'hexamétaphosphate de sodium, du tripolyphosphate de sodium, du pyrophosphate tétrasodique et du pyrophosphate acide de sodium, en telle quantité, calculée en phosphate disodique, que le produit fini renferme au plus 0.5 pour cent de phosphate ajouté;
1-10-68	g) dans le cas de marinade servant à la salaison de parties de boeuf, des enzymes, si l'espace principal de l'étiquette du boeuf salé porte, immédiatement avant ou après le nom ordinaire, la mention <<Attendri par...(nom de l'enzyme ou des enzymes protéolytiques)>>; h) dans le cas du mélange de salaison à sec: un agent anti-agglomérant ou un agent humidifiant; et i) dans le cas de la marinade servant à la salaison
8-3-79	(i) de jambon, d'épaules et de dos de porc; de l'arôme artificiel d'érable, et (ii) de poitrines de porc: de l'arôme artificiel d'érable et un arôme d'orange conforme à la norme prescrite à l'article B.10.005.
31-7-61	B.14.010. Est interdite la vente comme aliment d'un animal mort ou de n'importe quelle partie d'un tel animal.
31-7-61	B.14.011. Est interdite la vente comme aliment de la viande, des sous-produits de la viande, des préparations contenant de la viande ou des dérivés de la viande, obtenus, préparés ou fabriqués à partir d'un animal mort.
31-7-61	B.14.012. Aux fins des articles B.14.010 et B.14.011, <<animal mort>> signifie un animal mort qui
19-3-97	a) n'a pas été abattu pour servir comme aliment, conformément aux pratiques acceptées couramment d'abattre les animaux pour utiliser comme aliment, et qui doit comprendre la saignée; ou b) était atteint de maladie au moment de l'abattre.
19-3-97	B.14.013. Abrogé par le décret C.P. 1997-378 du 19 mars 1997.

19-3-97	<p>B.14.014. Abrogé par le décret C.P. 1997-378 du 19 mars 1997.</p> <p>Viande, sous-produits de la viande</p> <p>B.14.015. [N]. Le boeuf haché ordinaire doit être de la viande de boeuf hachée finement et doit contenir tout au plus 30 pour cent de gras de boeuf, déterminé selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981.</p> <p>B.14.015A. [N]. Le boeuf haché mi-maigre doit être de la viande de boeuf hachée finement et doit contenir tout au plus 23 pour cent de gras de boeuf, déterminé selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981.</p>
5-8-82	<p>B.14.015B. [N]. Le boeuf haché maigre doit être de la viande de boeuf hachée finement et doit contenir tout au plus 17 pour cent de gras de boeuf, déterminé selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981.</p> <p>B.14.015C. Est interdite la vente de boeuf haché contenant plus de 30 pour cent de gras de boeuf, déterminé selon la méthode officielle FO-33; Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981.</p> <p>B.14.016. Est interdite la vente de viande de cheval, de sous-produits de viande de cheval, ou de tout aliment en contenant, à moins</p>
23-6-88	<p>a) qu'ils ne soient étiquetés comme tels, lorsqu'ils sont offerts ou exposés en vente; et</p> <p>b) lorsqu'ils sont sous forme d'emballages, que l'espace principal de l'étiquette ne porte une déclaration de la présence de viande de cheval ou d'un sous-produit de viande de cheval en caractères au moins aussi lisibles et aussi en évidence que n'importe quels autres caractères sur ledit espace principal.</p>
13-8-03	<p>B.14.017. Abrogé par le décret C.P. 2003-1208 du 13 août 2003.</p>
12-12-02	<p>B.14.018. (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'annonce pour la vente d'une carcasse de boeuf ou de veau ou d'une partie de celle-ci pesant au moins 7 kg doit indiquer :</p> <p>a) s'il s'agit d'une carcasse autre qu'une carcasse importée, la catégorie qui a été attribuée à la carcasse par l'autorité responsable constituée en vertu de la <i>Loi sur les produits agricoles au Canada</i> ou d'une loi provinciale;</p> <p>b) s'il s'agit d'une carcasse de boeuf importée, la catégorie qui a été attribuée à la carcasse par l'autorité responsable constituée en vertu de la <i>Loi sur les produits agricoles au Canada</i> ou d'une loi provinciale ou la catégorie qui a été attribuée à la carcasse par l'autorité responsable constituée en vertu des lois du pays d'origine;</p> <p>c) s'il s'agit d'une carcasse de veau importée, la catégorie qui a été attribuée à la carcasse par l'autorité responsable constituée en vertu des lois du pays d'origine;</p> <p>d) s'il s'agit d'une carcasse de boeuf, la catégorie de rendement qui a été attribuée à la carcasse, le cas échéant, par l'autorité responsable constituée en vertu de la <i>Loi sur les produits agricoles au Canada</i>.</p> <p>(2) Si la carcasse visée au paragraphe (1) n'a fait l'objet d'aucune classification et que toute la carcasse ou partie de celle-ci pesant au moins 7 kilogrammes est annoncée pour la vente, l'annonce doit indiquer clairement que la carcasse n'a pas été classée.</p>

- B.14.019.** (1) L'annonce, pour la vente, d'une carcasse de boeuf, de veau, de porc ou d'agneau ou d'une partie de celle-ci pesant au moins 7 kilogrammes qui indique le prix de vente doit :
- 29-10-92 a) contenir la mention <<le prix au kilogramme est établi en fonction du poids de la carcasse avant le débitage, le désossage et le parage>> ou la mention <<le prix au kilogramme est établi en fonction du poids de la viande après le débitage, le désossage et le parage>>, selon le cas;
- b) si, en sus du prix de vente, des frais sont exigibles pour le débitage, le désossage, le parage, l'emballage ou la congélation de la carcasse ou de la partie de carcasse :
- (i) préciser le montant de ces frais,
- (ii) lorsque ces frais sont établis d'après un prix unitaire au poids, préciser s'ils sont calculés selon le poids avant ou après le débitage, le désossage et le parage de la carcasse.
- 23-11-95 (2) Les renseignements exigés au paragraphe (1) doivent figurer juste à côté du prix de vente, sans qu'aucun texte imprimé ou écrit ni aucun signe graphique soient intercalés entre les deux.

B.14.020. [N]. La viande coupée solide doit consister :

- a) soit en une pièce de viande entière;
- b) soit en un produit constitué de morceaux de viande dont plus de 80 pour cent pèsent au moins 25 g chacun.

B.14.021. (1) Est interdite la vente de viande coupée solide à laquelle ont été ajoutés des sels de phosphate ou de l'eau, à moins que les conditions suivantes ne soient réunies :

- a) la viande, à l'exception du bacon de flanc, du bacon Wiltshire, des bajoues de porc, et du porc et du bœuf salés, a :
- 24-3-94 (i) si elle est cuite, une teneur minimale en protéines de viande de 12 pour cent,
- (ii) si elle n'est pas cuite, une teneur minimale en protéines de viande de 10 pour cent;
- b) la viande contient un ou plusieurs des sels de phosphate suivants, en une proportion n'excédant pas la limite de tolérance calculée en phosphate disodique conformément au tableau XII de l'article B.16.100 :
- (i) du pyrophosphate acide de sodium,
- (ii) de l'hexamétaphosphate de sodium,
- (iii) du phosphate disodique,
- (iv) du phosphate monosodique,
- (v) du pyrophosphate tétrasodique,
- (vi) du tripolyphosphate de sodium,
- (vii) du phosphate monopotassique,
- (viii) du phosphate dipotassique,
- (ix) du pyrophosphate tétrapotassique.
- (2) Aux fins du calcul de la teneur en protéines de viande visée à l'alinéa (1)a), les os et les couches de gras visible ne doivent pas être pris en compte.

Viandes préparées, sous-produits de viande préparés

- B.14.030.** (1) Sous réserve des paragraphes (2) et (3) et de l'article B.14.030A, il est interdit de vendre de la viande préparée ou un sous-produit de viande préparée dont la teneur en protéines est de moins de 1,5 point de pourcentage inférieure à la teneur totale en protéines exigée pour cet aliment.
- 13-8-86 (2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à un produit de viande avec allongeur.
- (3) Dans le cas où la viande préparée ou le sous-produit de viande préparée contient de la gélatine, cet ingrédient ne doit pas être pris en compte dans le calcul de la teneur totale en protéines de cet aliment.

- 13-8-86 **B.14.030A.** Pour l'application des articles B.14.030, B.14.032, B.14.033, B.14.035, B.14.074, B.14.075, B.14.076 et B.14.077, dans le cas où l'un ou l'autre des ingrédients non carnés énumérés aux sous-alinéas B.14.032Aa) à g) est présent dans une viande préparée ou un sous-produit de viande préparée, en morceaux identifiables et en quantité suffisante pour différencier ces ingrédients de la viande préparée ou du sous-produit de viande préparée, cet ingrédient ne doit pas être pris en compte dans le calcul de la quantité totale de gras ou de protéines.

19-12-79	B.14.031. [N]. La viande conditionnée ou conservée, et les sous-produits de viande conditionnés ou conservés sont faits de viande crue ou cuite, ou d'un sous-produit de viande crue ou cuite, qui ont été salés, asséchés, marinés, saumurés ou fumés et peuvent être garnis d'une glace et renfermer
19-12-79	a) un agent de conservation de la catégorie I;
25-3-65	b) des agents édulcorants;
19-3-97	c) des épices et des condiments, sauf la tomate;
10-12-92	d) du vinaigre;
	e) de l'alcool;
	f) de l'arôme de fumée ou de l'arôme artificiel de fumée;
	g) dans le cas de jambons, d'épaules, de dos et de poitrines de porc fumés : de l'arôme artificiel d'érable;
	gg) dans le cas des poitrines de porc de salaison : un arôme d'orange conforme à la norme prescrite à l'article B.10.005;
	h) dans le cas des coupes de porc, de boeuf ou d'agneau de salaison préparées à l'aide de marinade, du phosphate disodique, du phosphate monosodique, de l'hexamétaphosphate de sodium, du tripolyphosphate de sodium, du pyrophosphate tétrasodique et du phyrophosphate acide de sodium, en telle quantité, calculée en phosphate disodique, que le produit fini renferme au plus 0.5 pour cent de phosphate ajouté;
	i) dans le cas du tocino, du rocou en telle quantité que le produit fini renferme au plus 0,1 pour cent de rocou si la présence de rocou est indiquée dans la liste des ingrédients sur l'étiquette par <<rocou>>.
	B.14.032. [N]. La saucisse, chair à saucisse ou viande à saucisse
19-12-79	a) est fait de viande hachée, fraîche ou conservée;
4-10-65	b) peut être renfermée dans des boyaux;
19-12-79	c) peut être mouillée de vinaigre, fumée, cuite ou asséché;
4-10-65	d) peut renfermer
	(i) de la graisse animale,
	(ii) un agent de remplissage,
	(iii) de la tripe de boeuf,
	(iv) du foie,
	(v) du sang de boeuf ou de porc, frais ou congelé,
	(vi) des agents édulcorants,
	(vii) du sel et des épices,
	(viii) des condiments autres que la tomate,
	(ix) un pied-de-cuve produisant de l'acide lactique,
	(x) du liant à viande,
	(xi) du plasma sanguin de boeuf et de porc,
	(xii) dans le cas de la viande hachée, en conserve : de l'arôme de fumée ou de l'arôme artificiel de fumée,
	(xiii) si elle est cuite
	(1) de la glucono-delta-lactone;
	(2) des tissus gras de boeuf ou de porc partiellement dégraissés et;
	(3) un produit du lait écrémé desséché obtenu du lait écrémé par la réduction de sa teneur en calcium et une augmentation correspondante de sa teneur en sodium, dans une proportion ne dépassant pas 3 p. 100 du produit fini; et
	(xiv) dans le cas de la saucisse fraîche, crue : de l'arôme artificiel d'érable, et de la poudre de pomme comme aromatisant,
	(xv) dans le cas de la saucisse sèche ou de la chair à saucisse sèche, de la glucono-delta-lactone;
	(xvi) dans le cas du longaniza:
	(A) du rocou en une quantité telle que le produit fini renferme au plus 1 000 parties par million de rocou, si la présence du rocou est indiquée par << rocou >> dans la liste des ingrédients sur l'étiquette,
	(B) du rouge allura en une quantité telle que le produit fini renferme au plus 80 parties par million de rouge allura, si la présence du rouge allura est indiquée par << rouge allura >> dans la liste des ingrédients sur l'étiquette,
	(C) du jaune soleil FCF en une quantité telle que le produit fini renferme au plus 20 parties par million de jaune soleil FCF, si la présence du jaune soleil FCF est indiquée par <<jaune soleil FCF>> dans la liste des ingrédients sur l'étiquette;
5-8-82	e) doit contenir, dans le cas d'un produit vendu comme saucisse fraîche, au plus 40 pour cent de matières grasses, déterminé selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981,
28-1-75	f) doit avoir, si elle est cuite, une teneur totale en protéines d'au moins 11 pour cent;
	g) doit avoir, dans le cas de la saucisse fraîche crue et de la chair ou viande à saucisse fraîche crue, une teneur totale en protéines d'au moins 9 pour cent.

	B.14.032A. [N]. (Nom de la viande préparée ou du sous-produit de viande préparée) avec (nom des ingrédients non carnés) doit être de la viande préparée à laquelle sont ajoutés d'autres ingrédients non carnés, notamment
28-1-75	<ul style="list-style-type: none"> a) des fruits, b) des légumes, c) des noix, d) du fromage ou du fromage fondu, e) du macaroni, f) des cornichons, ou g) des olives.
13-8-86	B.14.032AA. Lorsque les ingrédients non carnés visés à l'article B.14.032A sont ajoutés à de la viande préparée de façon telle qu'ils ne sont pas présents en morceaux identifiables et en quantité suffisante dans le produit fini, ce dernier doit renfermer les quantités de protéines établies pour (nom de la viande préparée ou du sous-produit de viande préparée) que mentionne l'article B.14.032A.
19-12-79	B.14.033. [N]. La viande en pot , le pâté de viande ou la viande à tartiner sont faits de viande fraîche ou conservée, hachée finement et cuite et peuvent renfermer un liant à viande, du sel, des agents édulcorants, des épices ou d'autres condiments ainsi qu'un agent gélatinisant; leur teneur totale en protéines doit être d'au moins 9 pour cent.
9-8-78	B.14.034. [N]. Les sous-produits de viande en pot , les sous-produits de viande en pâte et les sous-produits de viande à tartiner , doivent
13-8-86	<ul style="list-style-type: none"> a) consister, au moins en partie, de sous-produits de viande et être conformes à la norme relative à la viande en pot; et b) dans le cas du pâté de foie ou du saucisson de foie à tartiner, peuvent contenir du germe de blé et de la levure.
19-12-79	B.14.035. [N]. Le pain de viande , la viande en pain , la viande en brique ou en rouleau et la viande à lunch sont faits de viande fraîche ou conservée, hachée finement, cuite ou pressée; ils peuvent renfermer, dans une proportion d'au plus 3 pour cent du produit fini, un produit de lait écrémé desséché obtenu par la réduction de la quantité de calcium à laquelle est substituée une quantité égale de sodium et contenir un agent de remplissage, un liant à viande, du sel, des agents édulcorants, de la glucono-delta-lactone, des épices ou d'autres condiments, du lait, des oeufs, un agent gélatinisant et des tissus gras de boeuf ou de porc partiellement dégraissés; leur teneur totale en protéines doit être d'au moins 11 pour cent.
	B.14.036. [N]. Le pain de sous-produits de viande ou sous-produits de viande en pain , et le pain de viande et de sous-produits de viande ou viande et sous-produits de viande en pain , doivent être l'aliment qui consiste, en tout ou en partie, de sous-produits de viande, et être autrement conformes en tous points à la norme prescrite pour le pain de viande.
3-9-64	B.14.037. [N]. La tête en fromage ou tête fromagé
26-6-80	<ul style="list-style-type: none"> a) doit être de la viande cuite hachée finement, ou de la viande conservée cuite et hachée finement; b) ne doit pas renfermer <ul style="list-style-type: none"> (i) moins de 50 p. 100 de viande de tête, ni (ii) aucune peau autre que celle qui adhère naturellement à la viande de porc employée; c) peut renfermer de la peau de la tête, du groin de porc, de la tripe de boeuf, du sel, des épices, des condiments ou un agent gélatinisant ajouté; et d) peut renfermer <ul style="list-style-type: none"> (i) de l'acide ascorbique ou son sel de sodium, ou (ii) de l'acide érythorbique ou son sel de sodium.

	B.14.038. [N]. Le fromage de porc ou fromage de hure , doit être de la tête en fromage, sauf qu'il peut renfermer moins de 50 p. 100 de viande de tête.
13-5-75	B.14.039. Lorsqu'un gélifiant (agent gélifiant) a été ajouté à une viande préparée ou à un sous-produit de viande préparée, l'addition du gélifiant doit être mentionnée sur l'espace principal de l'étiquette; sinon, l'expression <<en gelée>> doit figurer comme partie intégrante du nom usuel de l'aliment.
28-4-77	B.14.040. Sous réserve de l'article B.14.032 et des articles B.14.033 à B.14.036, est interdite la vente d'un aliment qui consiste en un mélange de viande hachée et d'agent de remplissage, de sous-produit de viande hachée et d'agent de remplissage ou de viande hachée, de sous-produit de viande hachée et d'agent de remplissage, à moins que cet aliment
8-3-79	a) n'ait une teneur totale en protéines d'au moins 13 pour cent,
	b) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus 40 pour cent, déterminée selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981, dans le cas d'un mélange contenant de la viande de porc, ou de sous-produit de porc, ou les deux; et
5-8-82	c) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus 30 pour cent, déterminée selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981, dans le cas de tout autre mélange de viande.
28-4-77	B.14.041. Sous réserve de l'article B.14.032 et des articles B.14.033 à B.14.036, est interdite la vente d'un aliment qui consiste en un mélange de viande hachée, d'épices et de condiments, de sous-produits de viande hachée, d'épices et de condiments, de viande hachée, de sous-produit de viande hachée, d'épices et de condiments, ou de viande hachée et de sous-produit de viande hachée, à moins que cet aliment
8-3-79	a) n'ait une teneur totale en protéines d'au moins 16 pour cent,
10-8-77	b) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus 40 pour cent, déterminée selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981, dans le cas d'un mélange contenant de la viande de porc, ou de sous-produit de porc, ou les deux; et
5-8-82	c) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus 30 pour cent, déterminée selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981, dans le cas de tout autre mélange de viande.
	Dérivés de la viande
25-3-65	B.14.061. [N]. La farine d'os comestible doit être le produit alimentaire provenant du broyage d'os secs et dégraissés d'animaux sains au moment de l'abattage, et elle doit
5-8-82	a) renfermer au moins 85 pour cent de cendres, déterminé selon la méthode officielle FO-34, Détermination de cendres dans la farine d'os comestible, 15 octobre 1981;
19-3-97	b) Abrogé par le décret C.P. 1997-378 du 19 mars 1997.
	c) Abrogé par le décret C.P. 1997-378 du 19 mars 1997.
	B.14.062. [N]. (1) La gélatine ou gélatine comestible
5-8-82	a) est un aliment purifié, obtenu par le traitement de la peau, des ligaments ou des os d'animaux,
	b) contient au moins 82 pour cent de solides exempts de cendres, déterminé selon la méthode officielle FO-35, Détermination de solides exempts de cendres dans la gélatine, 15 octobre 1981;
	c) qui est exempt de goût ou d'odeur désagréable lorsque 2,5 grammes sont dissous dans 100 millilitres d'eau tiède,
19-3-97	d) Abrogé par le décret C.P. 1997-378 du 19 mars 1997.
5-8-82	calculées selon la méthode officielle MFO-13, Examen microbiologique de la gélatine comestible, 30 novembre 1981;

- e) ne contient aucun résidu de peroxyde d'hydrogène lorsqu'utilisé au cours de la fabrication et
- f) peut contenir
- (i) au plus 2,6% de cendres rapportées à la matière desséchée,
 - (ii) au plus 500 parties par million d'acide sulfureux, y compris ses sels, calculé en anhydride sulfureux et
 - (iii) lorsque destinée à la fabrication de guimauves, de l'hexamétaphosphate de sodium ou du lauryl sulfate de sodium.
- (2) Il est interdit d'utiliser, au cours de la fabrication de la gélatine ou de la gélatine comestible,
- 16-11-78
26-6-80
- a) des composés acides ou basiques autres que l'acide acétique, l'hydroxyde d'ammonium, l'acide citrique, l'acide fumarique, l'acide chlorhydrique, la chaux, l'hydroxyde de magnésium, l'acide phosphorique, le carbonate de sodium, l'hydroxyde de sodium, le sulfure de sodium, l'acide sulfurique, l'acide sulfureux ou l'acide tartique; ou
- 16-11-78
- b) des agents de filtration et de clarification autres que le charbon activé, l'alumine, le sulfate d'aluminium, le phosphate dicalcique, la cellulose, la terre de diatomées, la perlite, une résine échangeuse de cations de forte acidité sous forme d'ions hydrogènes, ou une résine échangeuse d'anions basiques sous forme d'ions de chlorure ou d'ions basiques libres.

Ragoûts de viande

B.14.063. Aux fins des articles B.14.064 à B.14.068, on entend par <<viande pour ragoût>> de la viande contenant, lorsque crue, au plus

- a) 25% de gras, dans le cas de ragoût de boulettes, et
- b) 20% de gras, dans le cas de tout autre ragoût.

B.14.064. [N]. Le ragoût de légumes avec (nom de la viande)

- a) doit contenir des légumes et (le nom de la viande) dans les quantités suivantes, calculées d'après les aliments crus:
 - (i) au moins 12% de viande pour ragoût et
 - (ii) au moins 38% de légumes et
- b) peut contenir de la sauce, du sel, des assaisonnements et des épices.

B.14.065. [N]. Le ragoût de (nom de la viande)

- a) doit contenir des légumes et (le nom de la viande) dans les quantités suivantes, calculées d'après les aliments crus:
 - (i) au moins 20% de viande pour ragoût et
 - (ii) au moins 30% de légumes et
- b) peut contenir de la sauce, du sel, des assaisonnements et des épices.

16-11-78 **B.14.066. [N]. Le ragoût irlandais**

- a) doit contenir du mouton, de l'agneau ou du boeuf, seul ou en association, et des légumes, dans les quantités suivantes, calculées d'après les aliments crus:
 - (i) au moins 20% de viande pour ragoût,
 - (ii) au moins 30% de légumes et
- b) peut contenir de la sauce, du sel, des assaisonnements et des épices.

B.14.067. [N]. Les boulettes de viande avec légumes en sauce

- a) doivent contenir des légumes et des boulettes dans les quantités suivantes, calculées d'après les aliments crus:
 - (i) au moins 22% de boulette de viande,
 - (ii) au moins 30% de légumes et
- b) peuvent contenir de la sauce, du sel, des assaisonnements et des épices.

B.14.068. [N]. Le ragoût spécial de viande

- a) doit contenir de la viande et des légumes dans les quantités suivantes, calculées d'après les aliments crus:
 - (i) au moins 25% de viande pour ragoût,
 - (ii) au moins 30% de légumes et
- b) peut contenir de la sauce, du sel, des assaisonnements et des épices.

Spécialités de viande

B.14.070. [N]. Les **saucisses fumées (wieners, ou saucissons de Francfort)** avec haricots ou les saucisses aux fèves doivent être l'aliment préparé avec des haricots secs et des saucisses fumées; elles peuvent renfermer une sauce, des condiments, des épices et un agent édulcorant et doivent renfermer au moins 25 pour cent de saucisses fumées, déterminé selon la méthode officielle FO-36, Détermination de la teneur en saucisses fumées dans des spécialités de viande telles que les saucisses fumées avec haricots, 15 octobre 1981.

5-8-82

B.14.071. [N]. Les **haricots aux saucisses fumées ou fèves aux saucisses fumées (haricots avec saucisses fumées, ou haricots avec wieners)** doivent être l'aliment préparé avec des haricots secs et des saucisses fumées; ils peuvent renfermer une sauce, des condiments, des épices et un agent édulcorant et doivent renfermer au moins 10 pour cent de saucisses fumées, déterminé selon la méthode officielle FO-36, Détermination de la teneur en saucisses fumées dans des spécialités de viande telle que les saucisses fumées avec haricots, 15 octobre 1981.

20-2-73

Vente de viandes ou de sous-produits de la viande cuits à la broche, rôtis ou grillés

B.14.072. Est interdite la vente de viandes ou de sous-produits de la viande cuits à la broche, rôtis ou grillés, et prêts à la consommation à moins que la viande ou le sous-produit de la viande cuits

27-4-78

- a) n'aient constamment
 - (i) indiqué une température de 40°F (4,4°C) ou moins, ou de 140°F (60°C) ou plus, ou
 - (ii) été conservés à une température ambiante de 40°F (4,4°C) ou moins, ou de 140°F (60°C) ou plus; et

23-6-88

- b) ne portent, sur l'espace principal de l'étiquette, mention qu'ils doivent être conservés à une température de 40°F (4,4°C) ou moins, ou de 140°F (60°C) ou plus.

Allongeur de produits de viande

B.14.073. Est interdite la vente d'un allongeur de produits de viande pour usage dans un aliment qui consiste en un mélange décrit aux articles B.14.074, B.14.075, B.14.076, B.14.077 ou B.14.078, à moins que cet allongeur

3-2-77

5-8-82

- a) n'ait, à l'état réhydraté,
 - (i) une teneur totale en protéines d'au moins 16 pour cent; et
 - (ii) une cote protéique d'au moins 40, déterminée selon la méthode officielle FO-1, Détermination de cote protéique, 15 octobre 1981;
- b) par dérogation aux articles D.01.009 et D.02.009, ne contienne toutes les vitamines et tous les minéraux nutritifs énumérés au tableau du présent titre, à la colonne I, en quantité au moins égale à celle indiquée audit tableau, à la colonne II, au regard de chacune de ces vitamines et de chacun de ces minéraux nutritifs; et que,
- c) lorsque des acides aminés essentiels isolés ont été ajoutés, il ne contienne ces acides en quantités non supérieures aux quantités qui améliorent la qualité nutritive de la protéine.

Produits de viande avec allongeur

- 28-4-77 **B.14.074.** Sous réserve des articles B.14.075 à B.14.079, est interdite la vente d'un aliment qui consiste en un mélange de produit de viande et d'allongeur de produits de viande, à moins que cet aliment
- 5-8-82 a) n'ait une teneur totale en protéines d'au moins 16 pour cent;
- 5-8-82 b) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus 25 pour cent, déterminée selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981; et que,
- 10-8-77 c) en ce qui a trait à l'allongeur de produits de viande, il ne satisfasse aux exigences des alinéas B.14.073 a) à c).
- 12-4-84 **B.14.075.** Est interdite la vente d'un aliment qui consiste en un mélange de produit de viande et d'allongeur de produits de viande et qui rappelle la saucisse fraîche, à moins que cet aliment
- 5-8-82 a) n'ait une teneur totale en protéines d'au moins 9 pour cent;
- 5-8-82 b) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus 40 pour cent, déterminée selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981; et que,
- 10-8-77 c) en ce qui a trait à l'allongeur de produits de viande, il ne satisfasse aux exigences des alinéas B.14.073 a) à c).
- 3-2-77 **B.14.076.** Est interdite la vente d'un aliment qui consiste en un mélange de produits de viande et d'allongeur de produits de viande et qui rappelle la saucisse cuite, le pain de viande, le pain de sous-produit de viande, la viande en brique ou en rouleau ou la viande à lunch, à moins que cet aliment
- 5-8-82 a) n'ait une teneur totale en protéines d'au moins 11 pour cent;
- 5-8-82 b) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus 25 pour cent, déterminée selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981; et que,
- 10-8-77 c) en ce qui a trait à l'allongeur de produits de viande, il ne satisfasse aux exigences des alinéas B.14.073 a) à c).
- 28-4-77 **B.14.077.** Est interdite la vente d'un aliment qui consiste en un mélange de produits de viande et d'allongeur de produits de viande et qui rappelle la viande en pot, un sous-produit de viande en pot, le pâté de viande, le pâté de sous-produit de viande, la viande à tartiner ou un sous-produit de viande à tartiner, à moins que cet aliment
- 5-8-82 a) n'ait une teneur totale en protéines d'au moins 9 pour cent;
- 5-8-82 b) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus 30 pour cent, déterminée selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981; et que,
- 10-8-77 c) en ce qui a trait à l'allongeur de produits de viande, il ne satisfasse aux exigences des alinéas B.14.073 a) à c).
- B.14.078.** Est interdite la vente d'un aliment qui consiste en un mélange de produits de viande et d'allongeur de produits de viande et qui rappelle le boeuf haché ordinaire, le boeuf haché mi-maigre ou le boeuf haché maigre, à moins que cet aliment
- 28-4-77 a) n'ait une teneur en protéines d'au moins 16 pour cent,
- 28-4-77 b) n'ait une teneur en matières grasses
- 5-8-82 (i) d'au plus 30 pour cent, déterminée selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981, lorsque le produit est présenté comme étant ordinaire,
- 5-8-82 (ii) d'au plus 23 pour cent, déterminée selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981, lorsque le produit est présenté comme étant mi-maigre, ou
- 5-8-82 (iii) d'au plus 17 pour cent, déterminée selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981, lorsque le produit est présenté comme étant maigre; et que,
- c) en ce qui a trait à l'allongeur de produits de viande, il ne rencontre les exigences des alinéas B.14.073 a) à c).

- 28-4-77 **B.14.079.** Est interdite la vente d'un aliment qui consiste en un mélange de produits de viande, d'un agent de remplissage, et d'un allongeur de produits de viande, à moins que cet aliment
- 5-8-82 a) n'ait une teneur totale en protéines d'au moins 13 pour cent,
b) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus 25 pour cent, déterminée selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981; et que
- 10-8-77 c) en ce qui a trait à l'allongeur de produits de viande, il ne reconte les exigences des alinéas B.14.073a) à c).

Simili-produits de viande

- 28-1-75 **B.14.085.** Sous réserve des articles B.14.086 à B.14.090, est interdite la vente d'un simili-produit de viande, à moins que ce produit
- 5-8-82 a) n'ait, à l'état réhydraté,
(i) une teneur totale en protéines d'au moins 16 pour cent;
(ii) une cote protéique d'au moins 40, déterminée selon la méthode officielle FO-1, Détermination de cote protéique, 15 octobre 1981, et
(iii) une teneur en matières grasses d'au plus 25 pour cent, déterminée selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981;
- 10-8-77 b) par dérogation aux articles D.01.009 et D.02.009, ne contienne toutes les vitamines et minéraux nutritifs énumérés au tableau du présent titre, à la colonne I, en quantité au moins égale à celle indiquée audit tableau, à la colonne II, au regard de chacune de ces vitamines et de chacun de ces minéraux nutritifs; et que
c) lorsque des acides aminés essentiels isolés ont été ajoutés, il ne contienne ces acides en quantités non supérieures aux quantités qui améliorent la qualité nutritive de la protéine.
- 28-1-75 **B.14.086.** Est interdite la vente d'un simili-produit de viande qui rappelle la saucisse fraîche à moins que ce produit
- 5-8-82 a) n'ait une teneur totale en protéines d'au moins 9 pour cent;
b) n'ait une cote protéique d'au moins 23, déterminée selon la méthode officielle FO-1, Détermination de cote protéique, 15 octobre 1981;
c) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus 40 pour cent, déterminée selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981;
d) par dérogation aux articles D.01.009 et D.02.009, ne contienne toutes les vitamines et tous les minéraux nutritifs énumérés au tableau du présent titre, à la colonne I, en quantité au moins égale à celle indiquée audit tableau, à la colonne II, au regard de chacune de ces vitamines et de chacun de ces minéraux nutritifs; et que
- 28-1-75 e) lorsque des acides aminés essentiels isolés ont été ajoutés, ne contienne ces acides en quantités non supérieures aux quantités qui améliorent la qualité nutritive de la protéine.
- 10-8-77 **B.14.087.** Est interdite la vente d'un simili-produit de viande qui rappelle la saucisse cuite, le pain de viande, le pain de sous-produit de viande, la viande en brique ou en rouleau ou la viande à lunch, à moins que ce produit
- 5-8-82 a) n'ait une teneur totale en protéines d'au moins 11 pour cent;
b) n'ait une cote protéique d'au moins 28, déterminée selon la méthode officielle FO-1, Détermination de cote protéique, 15 octobre 1981;
c) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus 25 pour cent, déterminée selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981;
d) par dérogation aux articles D.01.009 et D.02.009, ne contienne toutes les vitamines et tous les minéraux nutritifs énumérés au tableau du présent titre, à la colonne I, en quantité au moins égale à celle indiquée audit tableau, à la colonne II, au regard de chacune de ces vitamines et de chacun de ces minéraux nutritifs; et que
e) lorsque des acides aminés essentiels isolés ont été ajoutés, il ne contienne ces acides en quantités supérieures aux quantités qui améliorent la qualité nutritive de la protéine.

28-1-75	<p>B.14.088. Est interdite la vente d'un simili-produit de viande qui rappelle la viande en pot, un sous-produit de viande en pot, le pâté de viande, le pâté de sous-produit de viande, la viande à tartiner ou un sous-produit de viande à tartiner, à moins que ce produit</p>
5-8-82	<p>a) n'ait une teneur totale en protéines d'au moins 9 pour cent;</p> <p>b) n'ait une cote protéique d'au moins 23, déterminée selon la méthode officielle FO-1, Détermination de cote protéique, 15 octobre 1981;</p>
10-8-77	<p>c) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus 30 pour cent, déterminé selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981;</p> <p>d) par dérogation aux articles D.01.009 et D.02.009, ne contienne toutes les vitamines et tous les minéraux nutritifs énumérés au tableau du présent titre, à la colonne I, en quantité au moins égale à celle indiquée audit tableau, à la colonne II, au regard de chacune de ces vitamines et de chacun de ces minéraux nutritifs; et que</p>
28-1-75	<p>e) lorsque des acides aminés essentiels isolés ont été ajoutés, il ne contienne ces acides en quantités supérieures aux quantités qui améliorent la qualité nutritive de la protéine.</p>
28-4-77	<p>B.14.089. Est interdite la vente d'un simili-produit de viande qui rappelle le boeuf haché ordinaire, le boeuf haché mi-maigre ou le boeuf haché maigre, à moins que ce produit</p>
5-8-82	<p>a) n'ait une teneur totale en protéines d'au moins 16 pour cent,</p> <p>b) n'ait une cote protéique d'au moins 40, déterminée selon la méthode officielle FO-1, Détermination de cote protéique, 15 octobre 1981;</p>
5-8-82	<p>c) n'ait une teneur en matières grasses</p> <p>(i) d'au plus 30 pour cent, déterminée selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981, lorsque le produit est présenté comme étant ordinaire,</p> <p>(ii) d'au plus 23 pour cent, déterminée selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981, lorsque le produit est présenté comme étant mi-maigre, ou</p> <p>(iii) d'au plus 17 pour cent, déterminée selon la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981, lorsque le produit est présenté comme étant maigre;</p>
28-4-77	<p>d) par dérogation aux articles D.01.009 et D.02.009, ne contienne toutes les vitamines et tous les minéraux nutritifs énumérés à la colonne I du tableau du présent titre, en quantité au moins égale à celle indiquée à la colonne II de ce tableau, pour chacune de ces vitamines et chacun de ces minéraux nutritifs, et que</p> <p>e) lorsque des acides aminés essentiels isolés ont été ajoutés, il ne contienne ces acides aminés en quantité non supérieure à celle qui améliore la qualité nutritive de la protéine.</p>
	<p>B.14.090. Est interdite la vente d'un simili-produit de viande qui rappelle le bacon de flanc, à moins que ce produit</p>
5-8-82	<p>a) n'ait une teneur totale en protéines d'au moins 25 pour cent;</p> <p>b) n'ait une cote protéique d'au moins 20, déterminée selon la méthode officielle FO-1, Détermination de cote protéique, 15 octobre 1981;</p>
28-1-75	<p>c) par dérogation aux articles D.01.009 et D.02.009, ne contienne toutes les vitamines et tous les minéraux nutritifs énumérés au tableau du présent titre, à la colonne I, en quantité au moins égale à celle indiquée audit tableau, à la colonne II, au regard de chacune de ces vitamines et de chacun de ces minéraux nutritifs; et que</p> <p>d) lorsque des acides aminés essentiels isolés ont été ajoutés, il ne contienne ces acides en quantités supérieures aux quantités qui améliorent la qualité nutritive de la protéine.</p>

TABLEAU

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	
	<i>Vitamines ou minéraux nutritifs</i>	<i>Quantité par gramme de protéines</i>	
15-9-98	<i>Article</i>		
	C.1	Cuivre	4.4 microgrammes
	F.1	Acide folique	0.45 microgramme
	I.1	Fer	0.25 milligramme
	M.1	Magnésium	1.1 milligramme
28-1-75	N.1	Niacine	0.34 milligramme
	P.1	Acide pantothénique	0.04 milligramme
	P.2	Potassium	20 milligrammes
	P.3	Pyridoxine	0.02 milligramme
	R.1	Riboflavine	0.01 milligramme
	T.1	Thiamine	0.02 milligramme
	V.1	Vitamine B ₁₂	0.08 microgramme
	Z.1	Zinc	0.20 milligramme

