

TITRE 17

Sel

- B.17.001.** (1) [N]. Le sel, autre que le sel gemme à l'état brut, doit être du chloruré de sodium cristallisé et peut renfermer
- 4-12-86 a) un ou plusieurs des agents anti-agglomérants suivants:
- (i) 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 et silicate double d'aluminium et de sodium, le total ne devant pas dépasser 1 pour cent et, dans le cas du sel à grains fins, ne devant pas dépasser 2 pour cent,
 - (ii) propylèneglycol en une quantité n'excédant pas 0.035 pour cent, et
 - (iii) décahydrate de ferrocyanure de sodium, en une quantité n'excédant pas 13 parties par million, calculée en ferrocyanure de sodium anhydre;
- 13-9-79 b) au plus
- (i) 1.4 pour cent, séparément ou ensemble, de sulfate de calcium ou de chlorure de potassium,
 - (ii) 13 parties par million de ferrocyanure de sodium anhydre lorsqu'il est ajouté comme décahydrate de ferrocyanure de sodium dans la fabrication de cristaux dendritiques de sel,
 - (iii) 10 parties par million de monooléate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan lorsqu'il est employé dans la fabrication de gros cristaux de sel,
 - (iv) 15 parties par million d'alginate de sodium lorsqu'il est employé dans la production de gros cristaux de sel, et
 - (v) 0.1 pour cent d'autres ingrédients; et
- c) nonobstant les alinéas a) et b), la quantité totale de décahydrate de ferrocyanure de sodium, qu'il soit ajouté à titre d'agent anti-agglomérant ou d'adjuvant dans la production de sel dendritique, ne doit pas dépasser 13 parties par million, calculée en ferrocyanure de sodium anhydre.
- 19-3-97 (2) Abrogé par le décret C.P. 1997-381 du 19 mars 1997.
- 13-9-79 **B.17.002.** Abrogé par le décret C.P. 1979-2454 du 13 septembre 1979.
- 13-5-75 **B.17.003.** Nonobstant l'article B.17.001, le sel de table ou à usage domestique général doit contenir 0.01 pour cent d'iodure de potassium, avec ou sans dextrose, du thiosulphate de sodium ou du bicarbonate de sodium comme stabilisant de l'iodure, la présence de l'iodure devant être indiquée sur l'espace principal de l'étiquette.

TITRE 18

Agents édulcorants

- B.18.001. [N]. Le sucre**
31-1-66 a) doit être le produit alimentaire connu en chimie sous le nom de sucrose ou saccharose; et
12-11-74 b) doit renfermer au moins 99.8 p. 100 de saccharose.
- 31-1-66 **B.18.002 [N]. Le sucre liquide** doit être le produit alimentaire obtenu par la dissolution du sucre dans de l'eau.
- 31-1-66 **B.18.003. [N]. Le sucre inverti** doit être le produit alimentaire obtenu par l'hydrolyse complète ou partielle du sucre.
- 31-1-66 **B.18.004. [N]. Le sucre inverti liquide** doit être le produit alimentaire obtenu par une solution de sucre inverti dans de l'eau.
- 31-1-66 **B.18.005.** Est interdite la vente de sucre liquide ou de sucre inverti liquide à moins que l'étiquette ne déclare le pourcentage de sa teneur en sucre ou en sucre inverti.
- B.18.006. [N]. Le sucre à glacer**
9-8-67 a) doit être du sucre en poudre; et
b) peut renfermer
(i) un colorant pour aliments, et
(ii) soit au plus 5 p. 100 d'amidon, ou un agent anti-agglomérant.
- 23-6-71 **B.18.007. [N]. La cassonade, le sucre brun ou sucre doré**
a) doit être le produit alimentaire obtenu des sirops provenant du raffinage du sucre;
31-1-66 b) peut renfermer au plus
(i) 4.5 p. 100 d'humidité, et
(ii) 3.5 p. 100 de cendres sulfatées; et
c) doit renfermer au moins 90 p. 100 de sucre et de sucre inverti.
- 31-1-66 **B.18.008. [N]. Le sirop de sucre raffiné, le sirop de raffineur ou le sirop doré**
a) doit être le produit alimentaire fait du sirop obtenu au cours du raffinage du sucre;
b) peut être hydrolysé; et
c) doit renfermer au plus
(i) 35 p. 100 d'humidité, et
(ii) 2.5 p. 100 de cendres sulfatées.
- 28-9-67 **B.18.009. [N]. La mélasse qualité fantaisie**
a) doit être le produit alimentaire sirupeux obtenu par évaporation et inversion partielle du jus de la canne à sucre, clarifié ou non, et dont aucun sucre n'a été extrait auparavant;
31-1-66 b) peut renfermer de l'acide sulfureux ou ses sels;
c) doit contenir au plus
(i) 25 p. 100 d'humidité, et
(ii) 3 p. 100 de cendres sulfatées.
- 31-1-66 **B.18.010. [N]. La mélasse de table**
a) doit être le produit alimentaire liquide obtenu dans la fabrication du sucre brut ou raffiné;
b) peut renfermer de l'acide sulfureux ou ses sels;
c) doit contenir au plus
(i) 25 p. 100 d'humidité, et
(ii) 3 p. 100 de cendres sulfatées.

	B.18.011. [N]. La mélasse de raffineur , la mélasse verte ou la mélasse de cuisine ou la mélasse pour cuisson
26-11-69	<ul style="list-style-type: none"> a) doit être le liquide résiduaire obtenu dans la fabrication du sucre brut ou raffiné; b) peut renfermer de l'acide sulfureux ou ses sels; c) doit contenir au plus <ul style="list-style-type: none"> (i) 25 p. 100 d'humidité, et (ii) 12 p. 100 de cendres sulfatées.
12-4-84	B.18.015. [N]. (1) Le dextrose anhydre, aux fins de la partie B du présent règlement
	<ul style="list-style-type: none"> a) doit être l'aliment connu en chimie sous le nom de dextrose; b) doit contenir au moins 99.5 p. 100 de D-glucose sous sa forme déshydratée; c) doit contenir au plus 0.25 p. 100 de cendres sulfatées, calculées sur la matière desséchée; d) doit contenir au moins 98 p. 100, au total, de solides; et e) peut contenir de l'acide sulfureux ou ses sels. <p style="text-align: center;">(2) Le monohydrate de dextrose, aux fins de la partie B des présents règlements,</p>
26-2-76	<ul style="list-style-type: none"> a) doit être l'aliment connu en chimie sous le nom de dextrose; b) doit contenir au moins 99.5 p. 100 de D-glucose sous sa forme déshydratée; c) doit renfermer au plus 0.25 p. 100 de cendres sulfatées, calculées sur la matière desséchée; d) doit renfermer au moins 90 p. 100, au total, de solides; et e) peut contenir de l'acide sulfureux ou ses sels.
	B.18.016. [N]. Le glucose ou sirop de glucose
27-4-78	<ul style="list-style-type: none"> a) doit être la solution concentrée et purifiée de saccharides nutritifs obtenus par l'hydrolyse incomplète, au moyen d'un acide ou d'enzymes, de l'amidon ou d'une substance amylacée; b) doit contenir au moins 70 p. 100, au total, de solides; c) doit contenir au plus 1 p. 100 de cendres sulfatées, calculées sur la matière desséchée; d) doit contenir au moins 20 p. 100 de sucres réducteurs (équivalent du dextrose) calculés en D-glucose sur la matière desséchée; et e) peut contenir de l'acide sulfureux ou ses sels.
	B.18.017. [N]. Les solides de glucose ou sirop de glucose déshydraté
	<ul style="list-style-type: none"> a) doivent être le glucose ou le sirop de glucose dont on a partiellement retiré l'eau; b) doivent contenir au moins 93 p. 100, au total, de solides; c) doivent contenir au plus 1 p. 100 de cendres sulfatées, calculées sur la matière desséchée; d) doivent contenir au moins 20 p. 100 de sucres réducteurs (équivalent au dextrose) calculés en D-glucose sur la matière desséchée; et e) peuvent contenir de l'acide sulfureux ou ses sels.
	B.18.018. [N]. Le sirop (nom de la source de glucose)
31-1-66	<ul style="list-style-type: none"> a) doit être du glucose; b) peut renfermer <ul style="list-style-type: none"> (i) un agent édulcorant, (ii) une préparation aromatisante, (iii) de l'acide sorbique, (iv) de l'acide sulfureux ou ses sels;
13-1-94	<ul style="list-style-type: none"> (v) du sel; (vi) de l'eau;
31-1-66	<ul style="list-style-type: none"> c) doit renfermer au plus <ul style="list-style-type: none"> (i) 35 p. 100 d'humidité, et (ii) 3 p. 100 de cendres.
	B.18.019. [N]. Le lactose
	<ul style="list-style-type: none"> a) doit être l'hydrate de carbone normalement obtenu à partir du petit-lait et il peut <ul style="list-style-type: none"> (i) être anhydre, (ii) contenir une molécule d'eau de cristallisation, ou

- (iii) être un mélange des deux types mentionnés en (i) et (ii);
- 5-11-74
- b) doit contenir au moins 99.0% de lactose anhydre, sans aucune trace d'humidité;
 - c) ne doit pas contenir plus de 0.3% de cendres sulfatés sans aucune trace d'humidité;
 - d) ne doit pas subir une perte de poids de plus de 6.0% à la dessiccation; et
 - e) doit avoir, dans une solution à 10%, un pH d'au moins 4.5 et d'au plus 7.0.
- Miel**
- B.18.025. [N].** Le miel est l'aliment produit par l'abeille et provenant
- a) du nectar de fleurs,
 - b) de sécrétions produites par des plantes vivantes, ou
 - c) de sécrétions présentes sur des plantes vivantes;
- il doit présenter les caractéristiques suivantes:
- d) une consistance fluide, visqueuse, soit partiellement soit entièrement cristallisée;
 - e) une activité diastasique, déterminée après conditionnement et mélange, exprimée par un indice d'au moins 8 sur l'échelle de Gothe, si sa teneur en hydroxyméthylfurfural ne dépasse pas 0.004 pour cent; ou
 - f) une activité diastasique, déterminée après conditionnement et mélange, exprimée par un indice d'au moins 3 sur l'échelle de Gothe, si sa teneur en hydroxyméthylfurfural ne dépasse pas 0.0015 pour cent.
- B.18.026.** (1) Sous réserve des dispositions du paragraphe (2), le miel obtenu principalement du nectar de fleurs doit
- 18-3-75
- a) avoir une teneur apparente en sucres réducteurs, exprimée en sucre inverti, d'au moins 65 pour cent;
 - b) avoir une teneur en eau d'au plus 20 pour cent;
 - c) avoir une teneur apparente en saccharose d'au plus 5 pour cent;
 - d) contenir au plus 0.1 pour cent d'extrait sec insoluble dans l'eau, sauf pour le miel de presse, qui ne doit pas en contenir plus de 0.5 pour cent;
 - e) contenir au plus 0.6 pour cent de cendres; et
 - f) contenir au plus 40 milliéquivalents d'acide par 1000 grammes.
- (2) Le miel obtenu principalement du nectar de lavande, de robinier, de luzerne ou de *Banksia menziesii*, doit satisfaire aux exigences des alinéas (1)a, b) et d) à f); sa teneur apparente en saccharose ne doit pas dépasser 10 pour cent.
- 12-4-84
- B.18.027.** Le miel produit à partir de sécrétions provenant de plantes ou se trouvant sur les plantes doit
- a) avoir une teneur apparente en sucres réducteurs, exprimée en sucre inverti, d'au moins 60 pour cent;
 - b) avoir une teneur en eau d'au plus 20 pour cent;
 - c) avoir une teneur apparente en saccharose d'au plus 10 pour cent;
 - d) contenir au plus 0.1 pour cent d'extrait sec insoluble dans l'eau, sauf pour le miel de presse, qui ne doit pas en contenir plus de 0.5 pour cent;
 - e) contenir au plus 1.0 pour cent de cendres; et
 - f) contenir au plus 40 milliéquivalents d'acide par 1 000 grammes.
- 12-4-84

TITRE 19

Vinaigre

11-5-93

29-10-92

B.19.001. Le vinaigre doit être le liquide obtenu par la fermentation acétique d'un liquide alcoolique et contenir au moins 4,1 pour cent et au plus 12,3 pour cent d'acide acétique.

13-5-75

B.19.002. Le pourcentage du volume d'acide acétique contenu dans tout vinaigre mentionné au titre 19 doit figurer sur l'espace principal de l'étiquette suivi de l'expression <<acide acétique>>.

B.19.003. [N]. Le **vinaigre de vin** doit être du vinaigre obtenu du vin, et il peut renfermer du caramel.

B.19.004. [N]. Le **vinaigre d'alcool, vinaigre blanc ou vinaigre de grain**, doit être du vinaigre obtenu d'alcool distillé et dilué.

B.19.005. [N]. Le **vinaigre de malt** doit être du vinaigre obtenu d'une infusion de malt, non distillée avant la fermentation acétique, il peut renfermer d'autres céréales ou du caramel, il doit être dextrogyre et renfermer, dans 100 millilitres mesurés à la température de 20°C, au moins

- a) 1.8 gramme de solides; et
- b) 0.2 gramme de cendres.

B.19.006. [N]. Le **vinaigre de cidre ou vinaigre de pommes** doit être du vinaigre obtenu du liquide exprimé de pommes entières, de morceaux de pommes ou de rebuts de pommes, et il peut renfermer du caramel.

B.19.007. [N]. Le **vinaigre mélangé** doit être un mélange de deux ou plusieurs variétés de vinaigre, et dans ce mélange, le vinaigre d'alcool ne doit pas fournir plus de 55 p. 100 de l'acide acétique total.

B.19.008. Il est interdit de nommer une des variétés de vinaigre entrant dans la composition d'un vinaigre mélangé, à moins que l'étiquette dudit mélange de vinaigres ne porte une liste complète des variétés de vinaigre présentes, par ordre décroissante de leurs proportions respectives, basées sur leur teneur en acide acétique.

13-5-75

B.19.009. La limite maximale de la teneur en acide acétique d'un vinaigre visé à l'article B.19.001 ne s'applique pas au vinaigre vendu uniquement à des fins de fabrication si la mention <<Réservé à la fabrication>> ou <<Aux fins de fabrication seulement>> figure sur l'espace principal de l'étiquette et sur tous les documents relatifs à ce vinaigre.

TITRE 20

Thé

- 9-5-58 | **B.20.001. [N].** Le **thé** doit être les feuilles et les bourgeons desséchés de *Thea sinensis* (L.) Sims, préparés selon les procédés ordinaires du commerce.
- | **B.20.002. [N].** Le **thé noir** doit être du thé noir ou un mélange de deux ou plusieurs thés noirs, et doit renfermer, sur la matière desséchée, au moins 30 pour cent d'extrait soluble dans l'eau, déterminé selon la méthode officielle FO-37, Détermination d'extraits soluble dans l'eau dans le thé, 15 octobre 1981, et au moins quatre pour cent et au plus sept pour cent de cendres totales.
- 5-8-82 | **B.20.003.** Les dispositions de B.20.002 ne s'appliquent pas au thé noir nature non mélangé, emballé selon une bonne pratique commerciale, dans le pays d'origine, et qui contient, sur la matière desséchée, au moins 25 pour cent d'extrait soluble dans l'eau, déterminé selon la méthode officielle FO-37, Détermination d'extraits soluble dans l'eau dans le thé, 15 octobre 1981, et au moins quatre pour cent et au plus sept pour cent de cendres totales.
- | **B.20.004. [N].** Le **thé vert** doit renfermer, sur la matière desséchée, au moins 33 pour cent d'extrait soluble dans l'eau, déterminé selon la méthode officielle FO-37, Détermination d'extraits soluble dans l'eau dans le thé, 15 octobre 1981, et au moins quatre pour cent et au plus sept pour cent de cendres totales.
- | **B.20.005. [N].** Le (**indication du type de thé**) **décaféine** :
- 27-7-90 | (a) est le thé de ce type duquel a été extraite de la caféine et qui, par suite d'une telle extraction, contient au plus 0,4 pour cent de caféine;
- | (b) peut avoir été décaféiné au moyen des solvants d'extraction mentionnés au tableau XV du titre 16.

TITRE 21

Produits d'animaux marins et d'animaux d'eau douce

B.21.001. Les aliments mentionnés dans le présent Titre sont compris dans le terme produits d'animaux marins et d'animaux d'eau douce.

B.21.002. Dans le présent Titre, l'expression

<<remplissage>> désigne

- 5-8-82 a) de la farine ou une semoule de céréales ou de pommes de terre, mais non de légumineuses,
- b) de la farine de blé conditionnée, qui renferme au moins l'équivalent de 80 pour cent de dextrose, déterminé selon la méthode officielle FO-32, Détermination des remplissages, des liants et de l'équivalent de dextrose, 15 octobre 1981,
- c) du pain, des biscuits ou autre produit de boulangerie, mais non des produits qui renferment une légumineuse ou sont fabriqués à base de légumineuses,
- d) du lait en poudre, du lait écrémé en poudre, du babeurre en poudre et du petit-lait en poudre; et
- e) de l'amidon;

28-4-77 <<animaux marins et animaux d'eau douce>> comprend

- 6-5-75 a) le poisson,
- b) les mollusques et crustacés, et autres invertébrés marins,
- c) les mammifères marins, et
- d) les grenouilles.

12-4-84 **B.21.003. [N].** Le poisson doit consister en sa partie comestible, propre et habillée, avec ou sans sel ou condiment, et peut

- 9-12-97 a) dans le cas de filets congelés, contenir de l'acide ascorbique ou son sel de sodium, de l'acide citrique ou de l'acide érythorbique ou son sel de sodium, ainsi que
- 17-10-86 (i) du tripolyphosphate de sodium, de l'hexamétaphosphate de sodium ou une combinaison de tripolyphosphate de sodium, de pyrophosphate acide de sodium et de pyrophosphate tétrasodique, ou
- 13-9-00 (ii) un mélange d'hexamétaphosphate de sodium et de carbonate de sodium;
- b) s'il est congelé, être enrobé d'un lustre se composant d'eau, de monoglycérides acétylés, de chlorure de calcium, d'alginate de sodium, de carboxyméthylcellulose de sodium, de phosphate disodique, de sirop de maïs, de dextrose, de glucose, de solides du glucose, d'acide ascorbique ou de son sel de sodium, ou d'acide érythorbique ou de son sel de sodium; et
- 9-12-97 c) s'il est haché et congelé, contenir du tripolyphosphate de sodium, de l'hexamétaphosphate de sodium, de l'acide ascorbique ou son sel de sodium, de l'acide citrique, de l'acide érythorbique ou son sel de sodium, ou une combinaison de tripolyphosphate de sodium, de pyrophosphate acide de sodium et de pyrophosphate tétrasodique.

B.21.004. [N]. Dans le présent titre, la <<chair>> doit être la chair propre et habillée des crustacés, des mollusques, des autres invertébrés marins ou des mammifères marins, hachés ou non, avec ou sans sel ou d'autres condiments, et, dans le cas du homard congelé, du crabe congelé, des crevettes congelées et des clams congelés, peut contenir du tripolyphosphate de sodium ou de l'hexamétaphosphate de sodium ou une combinaison d'hexamétaphosphate de sodium et de carbonate de sodium ou une combinaison de tripolyphosphate de sodium, de pyrophosphate acide de sodium et de pyrophosphate tétrasodique.

14-2-91

16-9-70 **B.21.005.** Le poisson, à l'exception des protéines de poisson, la chair d'animaux marins ou d'animaux d'eau douce ou leurs préparations sont falsifiées si l'une des substances ci-dessous ou une substance de l'une des catégories suivantes s'y trouve ou y a été ajoutée:

- a) muqueuses, tout organe ou toute partie de l'appareil génital, ou tout organe ou toute partie d'un animal marin ou d'un animal d'eau douce qui ne se vend pas d'ordinaire comme article d'alimentation;
- 23-11-67 b) un agent de conservation autre que ceux qui sont prévus au présent Titre, sauf
 - (i) l'acide sorbique ou ses sels, dans le poisson desséché qui a été salé ou fumé et dans la pâte de poisson fumé et salé conditionnée à froid, et
 - (ii) l'acide benzoïque ou ses sels, le benzoate de p-hydroxyméthyle et le benzoate de p-hydroxypropyle, dans les produits de poisson ou de chair de poisson emballés, marinés ou conditionnés à froid par une autre méthode; et
- c) un colorant pour aliments autre que ceux qui sont prévus au présent TITRE.

25-7-84	B.21.006. [N]. Le poisson et la viande préparés doivent être l'aliment entier ou décheté préparé à partir du poisson ou de la viande, selon le cas, frais ou en conserve; ils peuvent être cuits ou en conserve et peuvent,
9-3-71	a) dans le cas de pâte de homard et d'oeufs de poisson (caviar), un colorant pour aliments;
8-1-81	b) dans le cas des crevettes cuites congelées, des crustacés en conserve, des maquereaux en conserve et des mollusques en conserve, contenir de l'acide citrique ou du jus de citron;
20-1-77	c) dans le cas de pâte de poisson, contenir un remplissage, un liant à poisson, des monoglycérides ou des mono et diglycérides;
25-10-05	d) dans le cas des conserves de saumon, de thon, de homard, de chair de crabe et de crevettes, contenir de l'éthylènediaminetétracétate disodique de calcium (EDTA disodique de calcium) et du sulfate d'aluminium;
19-3-97	e) dans le cas du thon en conserve, contenir de l'acide ascorbique;
27-1-94	f) dans le cas des fruits de mer en conserve, contenir de l'hexamétaphosphate de sodium, du pyrophosphate acide de sodium ou du tripolyphosphate de sodium, seul ou en association, la quantité totale de phosphate ajouté, calculé sous forme de phosphate dibasique de sodium, ne devant pas dépasser 0,5 %;
25-5-93	g) contenir un arôme de fumée liquide ou un arôme de fumée liquide concentré;
9-10-86	h) contenir de l'huile comestible, un bouillon végétal, de la sauce tomate ou de la purée de tomates;
6-4-89	i) contenir un gélifiant (agent gélatinisant), si l'expression <<en gelée>> figure, comme partie intégrante du nom usuel, sur l'espace principal de l'étiquette;
9-12-97	j) contenir du sel;
25-10-05	k) dans le cas des conserves d'escargots, des conserves d'escargots de mer et des conserves de palourdes, contenir du versénate (éthylènediamine tétracétate) de calcium disodique;
25-3-65	l) dans le cas de miettes de thon en conserve, contenir du sulfite de sodium;
3-9-64	m) dans le cas du caviar de lompe, contenir de la gomme adragante;
10-11-76	n) dans le cas d'un mélange de poisson et de viande préparés qui a l'apparence et le goût de la chair d'animaux marins ou d'animaux d'eau douce, contenir du remplissage, un liant à poisson, de l'oeuf entier, du blanc d'oeuf, du jaune d'oeuf, un colorant alimentaire, des agents gélatinisants ou stabilisants, des agents modifiant la texture, des préparations aromatisantes naturelles, des préparations aromatisantes artificielles, des agents rajusteurs du pH, de l'édulcorant et, dans une proportion ne dépassant pas deux pour cent du mélange, des légumineuses;
	o) dans le cas des crustacés, contenir de bisulfite de potassium, du bisulfite de sodium, du dithionite de sodium, du métabisulfite de potassium, du métabisulfite de sodium, du sulfite de sodium ou de l'anhydride sulfureux;
	p) dans le cas des crustacés et mollusques congelés, contenir de l'oxyde de calcium et de l'hydroxyde de sodium;
	q) dans le cas de produits congelés de poisson pré-cuit pané, contenir de l'acide citrique en une quantité n'excédant pas la limite de tolérance de 0,1 pour cent;
	r) dans le cas des clams en conserve, contenir de l'érythorbate de sodium en une quantité n'excédant pas la limite de tolérance de 350 parties par million.
25-3-65	B.21.007. [N]. Le liant à poisson devant servir dans ou sur le poisson ou la viande conditionnés doit être du remplissage auquel on a ajouté n'importe quel mélange de sel, de sucre, de dextrose, de glucose, d'épices ou d'autres condiments.
3-9-64	B.21.008. Est interdite la vente de remplissage ou de liant à poisson représenté, sur l'étiquette ou dans une réclame, comme devant servir dans les produits de poisson, à moins que l'étiquette ne porte des instructions appropriées pour que l'emploi du produit soit conforme aux dispositions de l'article B.21.020.
10-11-76	B.21.009. 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 produits d'animaux marins et d'animaux d'eau douce.

Poisson préparé

- B.21.020.** Est interdite la vente de poisson préparé ou de chair de poisson préparée qui renferme
- 5-8-82 a) plus que la quantité de remplissage, de liant à poisson, ou d'autres ingrédients, que représente quatre pour cent de sucres réducteurs, calculés en dextrose selon la méthode officielle FO-32, Détermination des remplissages, des liants et de l'équivalent de dextrose, 15 octobre 1981; et
- b) plus de 70 p. 100 d'humidité, lorsque ledit poisson préparé contient du remplissage.
- B.21.021. [N].** Le **poisson de salaison** et la **chair de poisson de salaison** doivent être du poisson ou de la chair de poisson, à l'état cru ou cuit, qui ont été desséchés, salés, marinés, saumurés ou fumés; ils peuvent renfermer un agent de conservation de la catégorie I, du dextrose, du glucose, des épices, du sucre et du vinaigre; et
- 23-11-67 a) le poisson desséché qui a été salé ou fumé et la pâte de poisson fumé et salé conditionnée à froid peuvent renfermer de l'acide sorbique et ses sels;
- 9-12-97 b) le poisson fumé peut renfermer un colorant pour aliments;
- 1-10-68 c) les produits de poisson ou de chair de poisson emballés, marinés ou conditionnés à froid par une autre méthode peuvent renfermer du bois de santal, de l'acide benzoïque ou ses sels, du méthyl- **p**-hydroxy-benzoate et du propyl-**p**-hydroxy-benzoate;
- 17-10-95 d) l'anchois salé, le chinchard salé et la crevette salée peuvent contenir de l'érythrosine en telle quantité que le produit fini renferme au plus 125 parties par million d'érythrosine.
- B.21.022.** Abrogé par le décret C.P. 1979-675 du 8 mars 1979.
- B.21.023.** Abrogé par le décret C.P. 1979-675 du 8 mars 1979.
- B.21.024.** Nonobstant l'article B.21.020, la pâte de homard doit renfermer au plus 2 p. 100 de remplissage ou de liant à poisson.
- B.21.025.** Il est interdit de vendre des animaux marins et des animaux d'eau douce et des produits de ces animaux, qui sont fumés ou qui renferment un arôme de fumée liquide ou un arôme de fumée liquide concentré et qui sont emballés dans un contenant hermétiquement scellé, à moins que l'une ou l'autre des conditions suivantes ne soit remplie :
- 16-4-94 a) le contenant a été traité, après son scellement, par chaleur à une température et pendant un temps suffisants pour détruire toutes les spores de *Clostridium botulinum*;
- b) le contenu contient au moins neuf pour cent de sel, déterminé selon la méthode officielle FO-38 intitulée Détermination de sel dans le poisson fumé du 15 mars 1985;
- c) le contenu est habituellement cuit avant la consommation;
- d) le contenu est congelé et l'espace principal de l'étiquette du contenant porte, en caractères identiques à ceux du nom usuel du contenu, l'inscription <<Garder congelé jusqu'à utilisation>>.
- B.21.027. [N].** Les **protéines de poisson**
- a) constituent l'aliment préparé,
- (i) en extrayant, à l'aide d'alcool isopropylique, l'eau, la graisse et les autres éléments solubles des poissons comestibles, entiers et frais, de l'ordre des clupéiformes, familles des clupéidés et des osméridés, et de l'ordre des gadiformes, famille des gadidés, ou des parures qui restent après avoir enlevé les filets de ces poissons éviscérés, et
- 16-9-70 (ii) en séchant et broyant le concentré des protéines résultant de l'opération décrite au sous-alinéa (i);
- b) peuvent contenir un agent rectificateur du pH; et
- c) ne doivent pas contenir
- 5-8-82 (i) moins de 75 pour cent de protéines d'une qualité non inférieure à celle de la caséine, après analyse selon la méthode officielle FO-1, Détermination de cote protéique, 15 octobre 1981.
- 19-3-97 (ii) Abrogé par le décret C.P. 1997-378 du 19 mars 1997.
- (iii) Abrogé par le décret C.P. 1997-378 du 19 mars 1997.

Cuisse de grenouille

5-8-82

B.21.031. Est interdite la vente de cuisses de grenouille, fraîches ou congelées, à moins qu'elles ne soient trouvées exemptes de bactéries du genre *Salmonella* selon la méthode officielle MFO-10, Examen microbiologique de cuisses de grenouille, 30 novembre 1981.

TITRE 22

Volaille, viande de volaille, leurs préparations et leurs produits

- B.22.001. [N].** Le terme <<volaille>> désigne tout oiseau communément utilisé dans la consommation humaine.
- 19-12-79 | **B.22.002. [N].** La viande de volaille est la chair propre et apprêtée, coeur et gésier compris, d'une volaille éviscérée qui était saine au moment de l'abattage.
- B.22.003. [N].** Les sous-produits de volaille sont les parties propres de la volaille, à l'exclusion de la viande ordinairement utilisée comme aliment, et comprennent le foie et la peau mais non l'oesophage, les pattes et la tête.
- B.22.004. [N].** Les abats doivent être le coeur, le foie et le gésier de la volaille.
- B.22.005.** La viande de volaille, les sous-produits de viande de volaille ou leurs préparations, sont falsifiés, s'ils renferment ou si l'on y a ajouté l'une des substances ci-dessous ou une substance de l'une des catégories suivantes:
- a) tout organe ou toute partie de volaille qui ne se vend pas d'ordinaire comme partie comestible;
 - b) un agent de conservation autre que ceux qui sont prévus au présent TITRE; ou
 - c) un colorant autre que le caramel.
- B.22.006. [N].** La viande de volaille préparée et les sous-produits de viande de volaille préparée doivent être, respectivement, de la viande de volaille ou des sous-produits de viande de volaille, 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 :
- a) 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 :
 - (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;
 - b) s'il s'agit de viande de volaille cuite et séchée, un agent de conservation de la catégorie IV.
- 24-3-94 | **B.22.008.** Dans le présent titre, <<agent de remplissage>> désigne toute matière végétale, (à l'exclusion 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.
- 13-8-86 | **B.22.009.** Est interdite la vente
- 4-3-63 | **B.22.010.** De l'huile de coton hydrogénée en poudre peut être appliquée, dans des proportions qui ne dépassent pas 0.25 pour cent du produit, comme agent anti-collant sur la surface de la viande de volaille, des sous-produits de volaille, de la viande de volaille préparée, des sous-produits de viande de volaille préparés, des produits de volaille avec allongeur et des simili-produits de volaille.
- 22-10-87 | **B.22.010.** De l'huile de coton hydrogénée en poudre peut être appliquée, dans des proportions qui ne dépassent pas 0.25 pour cent du produit, comme agent anti-collant sur la surface de la viande de volaille, des sous-produits de volaille, de la viande de volaille préparée, des sous-produits de viande de volaille préparés, des produits de volaille avec allongeur et des simili-produits de volaille.
- 10-11-76 | **B.22.010.** De l'huile de coton hydrogénée en poudre peut être appliquée, dans des proportions qui ne dépassent pas 0.25 pour cent du produit, comme agent anti-collant sur la surface de la viande de volaille, des sous-produits de volaille, de la viande de volaille préparée, des sous-produits de viande de volaille préparés, des produits de volaille avec allongeur et des simili-produits de volaille.

B.22.011. [N]. La viande de volaille coupée solide doit consister :

- a) soit en une pièce de viande de volaille entière;
- b) soit en un produit constitué de morceaux de viande de volaille, dont au moins 80 pour cent pèsent au moins 25 g chacun.

B.22.012. (1) Est interdite la vente de viande de volaille 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 a :
 - (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.

B.22.013. Est interdite la vente de la volaille habillée, entière ou en morceaux, qui a été refroidie dans un réservoir refroidisseur contenant un liquide additionné de sels de phosphate.

Ragoûts de poulet

B.22.016. Aux fins des articles B.22.017 à B.22.019, on entend par <<viande de volaille pour ragoût>> de la viande de volaille contenant au plus 15% de gras, calculés d'après le poids de la viande crue.

B.22.017. [N]. Le ragoût de légumes avec (nom de la viande de volaille)

- a) doit contenir des légumes et (le nom de la viande de volaille) dans les quantités suivantes:
 - (i) si de la viande crue est utilisée, au moins 12% de viande de volaille pour ragoût,
 - (ii) si de la viande cuite est utilisée, au moins 6% de viande de volaille pour ragoût,
 - (iii) au moins 38% de légumes et
- b) peut contenir de la sauce, du sel, des assaisonnements et des épices.

B.22.018. [N]. Le ragoût de (nom de la viande de volaille)

- a) doit contenir des légumes et de la viande de volaille pour ragoût, dans les quantités suivantes:
 - (i) si de la viande crue est utilisée, au moins 20% de viande de volaille pour ragoût,
 - (ii) si de la viande cuite est utilisée, au moins 10% de viande de volaille pour ragoût,
 - (iii) au moins 30% de légumes et
- b) peut contenir de la sauce, du sel, des assaisonnements et des épices.

B.22.019. [N]. Le ragoût spécial de viande de volaille

- a) doit contenir de la viande de volaille et des légumes dans les quantités suivantes:
 - (i) si de la viande crue est utilisée, au moins 25% de viande de volaille pour ragoût,
 - (ii) si de la viande cuite est utilisée, au moins 15% de viande de volaille pour ragoût,
 - (iii) au moins 30% de légumes et
- b) peut contenir de la sauce, du sel, des assaisonnements et des épices.

24-3-94

16-11-78

Viandes de volaille préparées, sous-produits de viande de volaille préparés

- 13-8-86 **B.22.020.** Abrogé par le décret C.P. 1986-1844 du 13 août 1986.
- B.22.021. [N].** La viande de volaille conditionnée ou conservée et les sous-produits de viande de volaille conditionnée ou conservée sont la viande de volaille ou des sous-produits de viande de volaille crus ou cuits, qui ont été salés ou fumés, et qui peuvent renfermer
- 16-4-94 a) des agents de conservation de la catégorie I;
- c) des agents édulcorants;
- 10-6-82 d) du vinaigre; et
- e) dans le cas de volaille et de la viande de volaille de salaison préparées à l'aide d'une solution d'injection ou d'immersion, du phosphate disodique, du phosphate monosodique, de l'hexamétophosphate 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.
- B.22.022. [N].** Le (**nom de la volaille**) en conserve doit être préparée avec de la viande de volaille et peut renfermer
- a) les os ou parties d'os adhérant aux morceaux de viande de la volaille mise en conserve;
- b) du bouillon;
- c) du sel;
- 9-5-58 d) des assaisonnements;
- 12-4-84 e) des agents gélifians; et
- f) de petites quantités de gras.
- B.22.023. [N].** Le bouillon utilisé dans la (**nom de la volaille**) en conserve doit être le liquide dans lequel on a fait cuire la viande de volaille.
- 13-5-75 **B.22.024.** Lorsqu'un gélifiant (agent gélifiant) a été ajouté à de la volaille en conserve, la mention de l'addition du gélifiant doit figurer sur l'espace principal de l'étiquette; sinon, l'expression <<en gelée>> doit figurer comme partie intégrante du nom usuel de l'aliment.
- 5-8-82 **B.22.025. [N].** La (**nom de la volaille**) désossée doit être de la viande de volaille en conserve, débarrassée des os et de la peau; elle doit renfermer au moins 50 pour cent de viande de la volaille nommée, déterminé selon la méthode officielle FO-39, Détermination de viande dans la volaille désossée, 15 octobre 1981, et elle peut renfermer du bouillon dont la densité est d'au moins 1,000 à la température de 50°C.
- 28-4-77 **B.22.026.** Est interdite la vente de volaille, de viande de volaille ou de sous-produits de viande de volaille cuits à la broche, rôtis ou grillés et prêts à la consommation à moins que la volaille, la viande de volaille ou le sous-produit de viande de volaille cuits
- 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
- 24-4-78 (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 principale de l'étiquette, mention qu'ils doivent être conservés à une température de 40°F (4,4°C) ou moins, ou à 140°F (60°C) ou plus.
- Allongeur de produits de volaille**
- 3-2-77 **B.22.027.** Est interdite la vente d'un allongeur de produits de volaille, à moins que cet allongeur
- a) n'ait, à l'état réhydraté,
- 18-1-75 (i) une teneur totale en protéines d'au moins 16 pour cent; et

- 5-8-82 (ii) une cote protéique d'au moins 40, déterminée selon la méthode officielle FO-1, Détermination de cote protéique, 15 octobre 1981,
- 28-1-75 b) par dérogation aux articles D.01.009 et D.02.009, ne contienne toutes les vitamines et tous les minéraux nutritifs figurant au tableau de titre 14, 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 volaille avec allongeur

- 3-2-77 **B.22.028.** Est interdite la vente d'un aliment qui consiste en un mélange de produits de volaille et d'allongeur de produits de volaille, à moins que cet aliment
- a) n'ait une teneur totale en protéines d'au moins 16 pour cent;
- b) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus 15 pour cent; et que, l'allongeur de produits de volaille ne satisfasse aux exigences des alinéas B.22.027a) à c).

Simili-produits de volaille

- B.22.029.** Est interdite la vente d'un simili-produit de volaille, à moins que ce produit
- 5-8-82 a) n'ait une teneur totale en protéines d'au moins 16 pour cent;
- b) n'ait une cote protéique, d'au moins 40, 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 15 pour cent;
- d) par dérogation aux articles D.01.009 et D.02.009, ne contienne toutes les vitamines et tous les minéraux nutritifs figurant au tableau du titre 14, 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 ces minéraux nutritifs; et que,
- 28-1-75 e) lorsque des acides aminés essentiels isolés ont été ajoutés, il ne contienne ces acides en quantités non supérieures aux quantités qui améliorent la quantité nutritive de la protéine.

B.22.030. L'article B.22.029 ne s'applique qu'à compter du 1er mars 1976 aux simili-produits de volaille qui, avant l'entrée en vigueur des présents règlements, étaient vendus au Canada.

Produits des oeufs

- 28-4-77 **B.22.032.** Est interdite la vente d'un produit imitant l'oeuf, sauf si ce produit
- a) provient d'albumine d'oeuf, en poudre, à l'état liquide ou congelé, ou d'un mélange quelconque de ces produits;
- 5-8-82 b) a une cote protéique d'au moins 40, déterminée selon la méthode officielle FO-1, Détermination de cote protéique, 15 octobre 1981;
- c) nonobstant les articles D.01.009 et D.02.009, contient par 100 grammes de produit prêt à utiliser
- 22-7-75 (i) au moins
- (A) 50 milligrammes de calcium,
- (B) 2.3 milligrammes de fer,
- (C) 1.5 milligramme de zinc,
- (D) 130 milligrammes de potassium,
- (E) 1000 unités internationales de vitamine A,
- (F) 0.10 milligramme de thiamine,
- (G) 0.30 milligramme de riboflavine,
- (H) 3.60 milligrammes de niacine,
- (I) 1.60 milligramme d'acide pantothénique,
- (J) 0.20 milligramme de vitamine B6,
- (K) 0.50 microgramme de vitamine B12,
- (L) 0.02 milligramme d'acide folique,
- (M) 2.0 unités internationales d'alpha tocopherol,
- (ii) au plus 3 milligrammes de cholestérol;
- d) contient du calcium et du phosphore dans une proportion d'au moins une partie de calcium pour quatre parties de phosphore; et
- e) contient, dans le gras total de toute graisse ou huile utilisée, au moins 40 pour 100 d'acides gras polyinsaturés à groupes cis-cis méthylène et au plus 20 pour 100 d'acides gras saturés.

5-8-82

B.22.033. Est interdite la vente de produits des oeufs visés aux articles B.22.032, B.22.034, B.22.035, B.22.036 et B.22.037, destinés à la consommation humaine, sauf s'ils sont trouvés exempts de bactéries de l'espèce *Salmonella* selon la méthode officielle MFO-6, Examen microbiologique des produits des oeufs et des oeufs à l'état liquide, 30 novembre 1981.

28-4-77

B.22.034. [N]. L'oeuf entier liquide, la poudre d'oeuf ou l'oeuf entier congelé

- a) est le produit obtenu en débarrassant de leur coquille des oeufs frais sains ou des oeufs entreposés sains et,
 - (i) dans le cas de la poudre d'oeuf entier, en la séchant, ou
 - (ii) dans le cas de l'oeuf entier congelé, en le congelant; et

- b) peut renfermer
 - (i) du sulfate d'aluminium, des agents rajusteurs du pH ou du colorant bêta-carotène,
 - (ii) dans le cas de l'oeuf entier liquide destiné au séchage, de l'autolysat de levure et peut être traité avec du peroxyde d'hydrogène et de la catalase, de la glucose-oxydase et de la catalase, de la levure ou une culture bactérienne appropriée fermentant le glucose, et
 - (iii) dans le cas de la poudre d'oeuf entier, des agents anti-agglomérants.

28-4-77

B.22.035. [N]. Le jaune d'oeuf liquide, la poudre de jaune d'oeuf ou le jaune d'oeuf congelé

- a) est le produit obtenu en débarrassant de leur coquille et de leur blanc des oeufs frais sains ou des oeufs entreposés sains et,
 - (i) dans le cas de la poudre de jaune d'oeuf, en la séchant, ou
 - (ii) dans le cas du jaune d'oeuf congelé, en le congelant; et
- b) peut renfermer
 - (i) du sulfate d'aluminium, des agents rajusteurs du pH ou du colorant bêta-carotène,
 - (ii) dans le cas du jaune d'oeuf liquide destiné au séchage, de l'autolysat de levure et peut être traité avec du peroxyde d'hydrogène et de la catalase, de la glucose-oxydase et de la catalase, de la levure ou une culture bactérienne appropriée fermentant le glucose, et
 - (iii) dans le cas de la poudre de jaune d'oeuf, des agents anti-agglomérants.

B.22.036. [N]. Le blanc d'oeuf liquide (albumen liquide), la poudre de blanc d'oeuf (poudre d'albumen ou le blanc d'oeuf congelé (albumen congelé)

- a) est le produit obtenu en débarrassant de leur coquille et de leur jaune des oeufs frais sains ou des oeufs entreposés sains et,
 - (i) dans le cas de la poudre de blanc d'oeuf, en la séchant, ou
 - (ii) dans le cas du blanc d'oeuf congelé, en le congelant; et
- b) peut renfermer
 - (i) des agents favorisant la montée en neige, du sulfate d'aluminium et des agents rajusteurs de pH,
 - (ii) dans le cas du blanc d'oeuf liquide destiné au séchage, de l'autolysat de levure et peut être traité avec du peroxyde d'hydrogène et de la catalase, de la glucose-oxydase et de la catalase, de la levure ou une culture bactérienne appropriée fermentant le glucose,
 - (iii) dans le cas du blanc d'oeuf liquide et de la poudre de blanc d'oeuf, de la lipase ou de la pancréatine, et
 - (iv) dans le cas de la poudre de blanc d'oeuf, des agents anti-agglomérants.

B.22.037. [N]. Le mélange liquide d'oeufs entiers, le mélange de poudre d'oeufs entiers, le mélange congelé d'oeufs entiers, le mélange liquide de jaunes d'oeufs, le mélange de poudre de jaunes d'oeufs ou le mélange congelé de jaunes d'oeufs

- a) est le produit obtenu en ajoutant du sel, des agents édulcorants, ou les deux, aux oeufs entiers liquides, à la poudre d'oeuf entier, aux oeufs entiers congelés, aux jaunes d'oeufs liquides, à la poudre de jaune d'oeuf ou aux jaunes d'oeufs congelés; et
- b) dans le cas du mélange de poudre d'oeufs entiers ou du mélange de poudre de jaunes d'oeufs, peut renfermer des agents anti-agglomérants.

14-5-96

B.22.038. (1) Il est interdit d'utiliser un nom usuel mentionné aux articles B.22.034 à B.22.037 à l'égard d'un produit des oeufs qui a fait l'objet d'un traitement non mentionné à l'un de ces articles si celui-ci a entraîné une réduction de la quantité d'une vitamine ou d'un minéral nutritif présent dans le produit en une concentration représentant, par 100 g du produit, 10 pour cent ou plus de l'apport nutritionnel recommandé pondéré, à moins que la quantité ainsi réduite n'ait été ramenée à ce qu'elle était avant le traitement.

(2) Malgré les articles D.01.009, D.01.011 et D.02.009, il est permis d'ajouter une vitamine ou un minéral nutritif mentionné à la colonne II de l'article 27 du tableau de l'article D.03.002 à un produit des oeufs visé aux articles B.22.034 à B.22.037 afin de ramener la concentration de cette vitamine ou de ce minéral à ce qu'elle était avant le traitement.

(3) Pour l'application de présent article, <<apport nutritionnel recommandé pondéré>> s'entend au sens du paragraphe D.01.001(1).

TITRE 23

Matériaux à emballer les denrées alimentaires

B.23.001. Est interdite la vente d'un aliment dont l'emballage peut transmettre à son contenu une substance pouvant être nuisible à la santé d'un consommateur de l'aliment.

B.23.002. Sous réserve des dispositions de l'article B.23.003, est interdite la vente d'un aliment dont l'emballage a été fabriqué à l'aide d'un chlorure de polyvinyl renfermant un produit chimique à base d'étain octylique.

B.23.003. Est permise, sauf dans le cas du lait, du lait écrémé, du lait partiellement écrémé, du lait stérilisé, des boissons maltées et des boissons gazeuses non alcoolisées, la vente d'un aliment dont l'emballage a été fabriqué à partir de polychlorure de vinyle contenant l'un ou plusieurs des produits chimiques suivants à base d'étain octylique, soit le S,S'-bis(iso-octylmercaptoacétate) de di(*n*-octyl)étain, le polymère maléate de di(*n*-octyl)étain ou le S,S',S''-tris(isooctylmercaptoacétate) de (*n*-octyl)étain, si la quantité de ce produit ou de la combinaison de ces produits ne dépasse pas 3 pour cent de la quantité de résine et si l'aliment en contact avec l'emballage ne contient pas plus de une partie par million d'étain octylique total.

B.23.004. (1) Le S,S'-bis(isooctylmercaptoacétate) de di(*n*-octyl)étain est l'étain octylique obtenu à partir du bichlorure de di(*n*-octyl)étain et contenant au moins 15,1 et au plus 16,4 pour cent d'étain et au moins 8,1 et au plus 8,9 pour cent de soufre thiolique.

(2) Aux fins du présent titre, le bichlorure de di(*n*-octyl)étain est un organo-étain contenant au moins 95 pour cent de bichlorure de di(*n*-octyl)étain et au plus:

- a) 5 pour cent de trichlorure de (*n*-octyl)étain ou de chlorure de tri(*n*-octyl)étain ou de la combinaison des deux;
- b) 0,2 pour cent de toute combinaison d'autres alkyl-étains isomères à groupement alkyl renfermant huit atomes de carbone;
- c) 0,1 pour cent de toute combinaison d'alkyl-étains homologues supérieurs et inférieurs.

4-12-86

B.23.005. Le polymère maléate de di(*n*-octyl)étain est l'étain octylique obtenu à partir du bi-chlorure de di(*n*-octyl)étain, dont la formule est $((C_8H_{17})_2SnC_4H_2O_4)_n$ (dans laquelle *n* est d'au moins 2 et d'au plus 4), dont l'indice de saponification est d'au moins 225 et d'au plus 255, et qui contient au moins 25,2 et au plus 26,6 pour cent d'étain.

B.23.006. (1) Le S,S',S''-tris(isooctylmercaptoacétate) de (*n*-octyl)étain est l'étain octylique possédant la formule $n-C_8H_{17}Sn(SCH_2CO_2C_8H_{17})_3$, qui est obtenu à partir du tri-chlorure de (*n*-octyl)étain et qui contient au moins 13,4 et au plus 14,8 pour cent d'étain et au moins 10,9 et au plus 11,9 pour cent de soufre thiolique.

(2) Aux fins du présent titre, le trichlorure de (*n*-octyl)étain est un organo-étain contenant au moins 95 pour cent de trichlorure de (*n*-octyl)étain et au plus:

- a) 5 pour cent de bichlorure de di(*n*-octyl)étain, de chlorure de tri(*n*-octyl)étain ou de chlorures d'alkyl-étains supérieurs (à groupement alkyl renfermant plus de huit atomes de carbone) ou de toute combinaison de ceux-ci;
- b) 0,2 pour cent de toute combinaison d'alkyl-étains;
- c) 0,1 pour cent de toute combinaison d'alkyl-étains homologues inférieurs (à groupement alkyl renfermant moins de huit atomes de carbone).

5-8-82

B.23.007. Est interdite la vente d'un aliment dont l'emballage peut transmettre à son contenu une quantité de chlorure de vinyle, déterminée selon la méthode officielle FO-40, Détermination de chlorure de vinyle dans les aliments, 15 octobre 1981, pour cet aliment.

27-5-82

B.23.008. Est interdite la vente d'un aliment dont l'emballage peut transmettre à son contenu une quantité quel-conque d'acrylonitrile, telle que déterminée selon la méthode officielle FO-41, Détermination d'acrylonitrile dans les aliments (16 février 1982).

TITRE 24

Aliments à usage diététique spécial

	B.24.001. Dans ce titre,
30-8-78	<<aliment à usage diététique spécial>> désigne un aliment qui a été spécialement transformé ou formulé pour satisfaire les besoins alimentaires particuliers d'une personne a) manifestant un état physique ou physiologique particulier suite à une maladie, une blessure ou un désordre fonctionnel, ou b) chez qui l'on cherche à obtenir un résultat particulier, y compris, sans s'y limiter, une perte de poids, grâce au contrôle de sa ration alimentaire; (<i>food for special dietary use</i>)
13-1-94	<<changement majeur>> s'entend, dans le cas d'un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie, de tout changement d'un des éléments suivants qui pourrait, selon l'expérience du fabricant ou la théorie généralement admise, avoir un effet indésirable sur les concentrations ou la disponibilité des éléments nutritifs de l'aliment ou sur l'innocuité microbiologique ou chimique de celui-ci : a) un ingrédient ou la quantité d'un ingrédient dans l'aliment; b) le procédé de fabrication ou l'emballage de l'aliment; c) le mode de préparation et le mode d'emploi de l'aliment. (<i>major change</i>)
3-10-95	<<date limite d'utilisation>> Relativement à une préparation pour régime liquide, un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie, un substitut de repas ou un supplément nutritif, la date : a) après laquelle le fabricant n'en recommande plus la consommation; b) jusqu'à laquelle le produit conserve sa stabilité microbiologique et physique de même que la valeur nutritive indiquée sur l'étiquette. (<i>expiration date</i>) <<hôpital>> a) établissement qui fait l'objet d'un permis délivré par une province ou qui a été approuvé ou désigné par elle à ce titre en conformité avec ses lois en vue d'assurer des soins ou des traitements aux personnes atteintes de toute forme de maladie ou d'affection; b) établissement qui assure des soins de santé et qui appartient au gouvernement du Canada ou d'une province ou qui est exploité par lui. (<i>hospital</i>)
13-1-94	<<médecin>> personne qui, en vertu des lois d'une province, est inscrite à titre de médecin et est autorisée à pratiquer la médecine et qui exerce cette profession en vertu de ces lois dans cette province. (<i>physician</i>) <<pharmacien>> personne qui, en vertu des lois d'une province, est inscrite à titre de pharmacien et est autorisée à exercer cette profession et qui l'exerce en vertu de ces lois dans cette province. (<i>pharmacist</i>) <<poids corporel cible>> poids corporel visé à la fin d'un régime amaigrissant que fixe le médecin avant le début du régime. (<i>target body weight</i>)
30-8-78	<<préparation pour régime liquide>> désigne un aliment qui a) est vendu pour consommation sous forme liquide, et b) est vendu ou présenté comme régime alimentaire complet pris par voie orale ou administré à la sonde stomacale à une personne visée à l'alinéa a) de la définition d'<<aliment à usage diététique spécial>>; (<i>formulated liquide diet</i>)
13-1-94	<<régime à très faible teneur en énergie>> régime amaigrissant qui, lorsqu'il est suivi selon les indications, fournit moins de 900 kilocalories par jour. (<i>very low energy diet</i>)
3-10-95	<<repas préemballé>> Abrogé par le décret C.P. 1995-1676 du 3 octobre 1995. <<substitut de repas>> Abrogé par le décret C.P. 1995-1676 du 3 octobre 1995.
15-9-77	B.24.002. Abrogé par le décret C.P. 1977-2550 du 15 septembre 1977.

	B.24.003.	(1) Il est interdit d'étiqueter, d'emballer, de vendre ou d'annoncer un aliment de manière à donner l'impression qu'il est à usage diététique spécial, à moins que cet aliment ne soit
18-4-84	a) un aliment à teneur réduite en glucides répondant aux exigences de l'article B.24.004; b) un aliment sans sucre répondant aux exigences de l'article B.24.005; c) un aliment à teneur réduite en calories répondant aux exigences de l'article B.24.006; d) un aliment hypocalorique répondant aux exigences de l'article B.24.007; e) un aliment hyposodique répondant aux exigences de l'article B.24.008;	
12-12-02	*	Les alinéas a) à e) sont abrogés par le décret C.P. 2002-2200 du 12 décembre 2002.
3-10-95	f) une préparation pour régime liquide qui répond aux exigences des articles B.24.101 et B.24.102; f.1) un substitut de repas à usage diététique spécial qui répond aux exigences de l'article B.24.200; f.2) un supplément nutritif qui répond aux exigences de l'article B.24.201;	
13-9-95	g) un aliment sans gluten répondant aux exigences de l'article B.24.018;	
13-1-94	h) un aliment présenté comme étant destiné aux régimes à teneur réduite en protéines; i) un aliment présenté comme étant destiné aux régimes à faible teneur en (nom de l'acide aminé); j) un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie qui répond aux exigences mentionnées à l'article B.24.303.	
12-12-02	*	(1.1) Malgré le paragraphe (1), il est permis d'étiqueter, d'emballer, de vendre ou d'annoncer un aliment de manière à donner l'impression qu'il est à usage diététique spécial si son étiquette comporte une mention ou une allégation figurant à la colonne 4 du tableau suivant l'article B.01.513, conformément à l'article B.01.503, en regard de l'un des sujets ci-après visé à la colonne 1 :
	a) <<sans énergie>>, visé à l'article 1; b) <<peu d'énergie>>, visé à l'article 2; c) <<sans sodium ou sans sel>>, visé à l'article 31; d) <<faible teneur en sodium ou en sel>>, visé à l'article 32; e) <<sans sucres>>, visé à l'article 37.	
30-8-78		(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux préparations pour nourrissons.
18-4-84		(3) Il est interdit d'étiqueter, d'emballer, de vendre ou d'annoncer un aliment de manière à donner l'impression qu'il est conçu pour les régimes amaigrissants, à moins que cet aliment ne soit
3-10-95	a) un substitut de repas dont la composition répond aux exigences de l'article B.24.200; b) un repas préemballé; c) un aliment vendu par une clinique d'amaigrissement à ses clients pour être consommé dans le cadre d'un programme d'amaigrissement supervisé par le personnel de la clinique; d) un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie et dont la composition répond aux exigences de l'article B.24.303.	
12-12-02	*	(4) Sauf disposition contraire du présent règlement, il est interdit d'étiqueter, d'emballer, de vendre ou d'annoncer un aliment, en le présentant comme étant <<diététique>> ou <<diète>> ou d'inclure l'un ou l'autre de ces mots dans sa marque à moins que son étiquette comporte une mention ou une allégation figurant à la colonne 4 du tableau suivant l'article B.01.513, conformément à l'article B.01.503, en regard de l'un des sujets ci-après visé à la colonne 1 :
	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.	

* **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.24.004.	Un aliment à teneur réduite en glucides est un aliment
	a)	qui tirerait au moins 25 pour cent de ses calories de son contenu en glucides si la teneur en glucides n'était pas réduite; et
	b)	qui, lorsque prêt à servir,
	(i)	ne contient pas plus de 50 % de glucides disponibles, normalement présents lorsque la teneur en glucides n'en a pas été réduite, selon qu'il est déterminé par une méthode acceptable et
	(ii)	ne fournit pas plus de calories qu'il ne le ferait si sa teneur en glucides n'était pas réduite.
12-1-78	B.24.005.	Un aliment sans sucre est un aliment à teneur réduite en glucides qui, lorsque prêt à servir,
	a)	ne contient pas plus de 0,25 % de glucides disponibles, déterminé par une méthode acceptable, et
	b)	ne fournit pas, exception faite de la gomme à mâcher, plus d'une calorie par 100 g ou par 100 ml.
	B.24.006.	Un aliment à teneur réduite en calories est un aliment prêt à servir ne fournissant pas plus de 50 % des calories qu'il fournirait normalement si sa teneur en calories n'était pas réduite.
	B.24.007.	Un aliment hypocalorique est
	a)	un aliment à teneur réduite en calories, et
	b)	un aliment prêt à servir ne fournissant pas plus de 15 cal. dans une portion normale et pas plus de 30 cal. par ration quotidienne normale visée à l'annexe K.
12-1-78	B.24.008.	Un aliment hyposodique est un aliment prêt à servir
	a)	qui ne contient pas plus que 50 pour cent du sodium qu'il contiendrait normalement si sa teneur en sodium n'était pas réduite,
	b)	qui ne contient pas plus de 40 mg de sodium par 100 g de l'aliment, dans le cas d'aliments autres que ceux décrits aux alinéas c) et d);
	c)	qui ne contient pas plus de 80 mg de sodium par 100 g de l'aliment, dans le cas de produits de viande, de poisson et de volaille;
	d)	qui ne contient pas plus de 50 mg de sodium par 100 g de l'aliment, dans le cas de fromage cheddar et
14-4-83	e)	qui ne contient pas de sels de sodium ajoutés, sauf dans le cas des succédanés de sel.
	B.24.009.	(1) L'étiquette d'un aliment à teneur réduite en glucides ainsi que sa publicité doivent porter une déclaration à l'effet que l'aliment est recommandé pour les <<régimes à teneur réduite en glucides>> (<i>carbohydrate-reduced diets</i>).
		(2) L'étiquette d'un aliment à teneur réduite en glucides doit porter
12-1-78	a)	sur l'espace principal, à proximité du nom usuel et en caractères de même dimension que celui-ci, la mention <<réduit en glucides>> (<i>carbohydrate-reduced</i>) et
25-5-93	b)	les renseignements suivants, par portion déterminée, regroupés et mis en évidence de façon égale :
	(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.
	B.24.010.	(1) L'étiquette d'un aliment sans sucre ainsi que sa publicité doivent porter une déclaration à l'effet que l'aliment est recommandé pour les <<régimes à teneur réduite en glucides>> (<i>carbohydrate-reduced diets</i>).
		(2) L'étiquette d'un aliment sans sucre doit porter
12-1-78	a)	sur l'espace principal, à proximité du nom usuel et en caractères de même dimension que celui-ci, la mention <<sans sucre>> (<i>sugar-free or sugarless</i>) et
25-5-93	b)	les renseignements suivants, par portion déterminée, regroupés et mis en évidence de façon égale :
	(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.

	B.24.011.	(1) L'étiquette d'un aliment à teneur réduite en calories ainsi que sa publicité doivent porter une déclaration à l'effet que l'aliment est recommandé pour les <<régimes à teneur réduite en calories>> (<i>calorie-reduced diets</i>).
12-1-78		(2) L'étiquette d'un aliment à teneur réduite en calories doit porter
	a)	sur l'espace principal, à proximité du nom usuel et en caractères de même dimension que celui-ci, la mention <<réduite en calories>> (<i>calorie-reduced</i>) et
25-5-93	b)	les renseignements suivants, par portion déterminée, regroupés et mis en évidence de façon égale :
	(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.
	B.24.012.	(1) L'étiquette d'un aliment hypocalorique ainsi que sa publicité doivent porter une déclaration à l'effet que l'aliment est recommandé pour les <<régimes à teneur réduite en calories>> (<i>calorie-reduced diets</i>).
12-1-78		(2) L'étiquette d'un aliment hypocalorique doit porter
	a)	sur l'espace principal, à proximité du nom usuel et en caractères de même dimension que celui-ci, la mention <<hypocalorique>> (<i>low calorie</i>) et
25-5-93	b)	les renseignements suivants, par portion déterminée, regroupés et mis en évidence de façon égale :
	(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.
	B.24.013.	(1) L'étiquette d'un aliment hyposodique ainsi que sa publicité doivent porter une déclaration à l'effet que l'aliment est recommandé pour les <<régimes à teneur réduite en sodium>> (<i>sodium-restricted diets</i>).
12-1-78		(2) L'étiquette d'un aliment hyposodique doit porter
	a)	sur l'espace principal, à proximité du nom usuel et en caractères de même dimension que celui-ci, la mention <<hyposodique>> (<i>low sodium</i>) et
4-4-95	b)	les renseignements suivants, par portion déterminée, regroupés et mis en évidence de façon égale :
	(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 sodium et en potassium, exprimée en milligrammes.
12-1-78	B.24.014.	Pour l'application du présent titre, lorsqu'on utilise un nom usuel à l'égard d'un aliment autre que la marque ou le nom commercial sous lequel le produit est habituellement désigné, le nom usuel doit figurer à proximité de la marque ou du nom commercial et en caractères dont la dimension est au moins égale à la moitié de celle de la marque ou du nom commercial.
12-12-02	*	Les articles B.24.004. à B.24.014 du même règlement sont abrogés 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.

31-10-88	B.24.015. Abrogé par le décret C.P. 1988-2457 du 31 octobre 1988.
31-10-88	B.24.016. Abrogé par le décret C.P. 1988-2457 du 31 octobre 1988.
13-1-94	B.24.017. (1) Lorsque le Directeur demande par écrit au fabricant d'une préparation pour régime liquide, d'un substitut de repas ou d'un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie de soumettre, à une date précise ou avant celle-ci, des preuves relatives à ce produit, le fabricant doit cesser de vendre ce produit le lendemain de cette date à moins d'avoir déposé les preuves demandées.
30-8-78	(2) Si le directeur est d'avis que les preuves présentées par le fabricant selon le paragraphe (1) sont insuffisantes, il doit l'en informer par écrit.
13-1-94	(3) Lorsque, aux termes du paragraphe (2), un fabricant est informé que les preuves relatives à la préparation pour régime liquide, au substitut de repas ou à l'aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie sont insuffisantes, il doit cesser de vendre ce produit à moins qu'il ne présente des preuves supplémentaires et que le Directeur ne l'informe par écrit qu'elles sont suffisantes.
13-1-94	(4) Dans le présent article, les preuves relatives à une préparation pour régime liquide, à un substitut de repas ou à un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie s'entendent des preuves permettant d'établir que l'aliment possède les qualités nutritives voulues pour être utilisé comme source nutritive unique qui répond aux besoins nutritifs des personnes à qui il est destiné lorsqu'il est consommé suivant le mode d'emploi.

13-9-95	<p>B.24.018. Il est interdit d'étiqueter, d'emballer ou de vendre un aliment ou d'en faire la publicité de manière à donner l'impression qu'il est sans gluten, sauf s'il s'agit d'un aliment qui ne contient ni blé – dont l'épeautre et le kamut – , ni avoine, ni orge, ni seigle, ni triticale, ni aucun élément de ces grains.</p>
	<p>B.24.019. L'étiquette d'un aliment étiqueté, emballé, vendu ou annoncé comme un aliment <<sans gluten>> doit porter les renseignements suivants, indiqués par portion déterminée :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) la valeur énergétique de l'aliment, exprimée en Calories (Calories ou Cal) et en kilojoules (kilojoules ou kJ); b) la teneur en protéines, en matières grasses et en glucides, exprimée en grammes.
12-12-02	<p>*B.24.019. Abrogé 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.

12-1-78 | **Préparations pour régime liquide**

30-8-78 | **B.24.100.** Est interdite la publicité au grand public d'une préparation pour régime liquide.

B.24.101. Il est interdit de vendre une préparation pour régime liquide à moins que l'aliment,

- a) s'il est vendu prêt à servir, ou
- b) s'il n'est pas vendu prêt à servir, lorsque dilué avec de l'eau, du lait, ou les deux, ne soit un succédané complet du régime total en ce qu'il satisfait aux besoins nutritionnels d'une personne.

- B.24.102.** (1) Sous réserve du paragraphe (4), une préparation pour régime liquide doit, lorsqu'elle est prête à servir:
- a) contenir:
- (i) soit au moins 20 g de protéines d'une qualité nutritive équivalente à la caséine, après analyse selon la méthode officielle FO-1, Détermination de cote protéique, du 15 octobre 1981,
- (ii) soit une quantité et une qualité de protéines, y compris les protéines additionnées d'acides aminés, dont, lorsque la qualité des protéines est exprimée comme une fraction de la qualité de la caséine:
- (A) la fraction ne sera pas inférieure à 85/100,
- (B) le résultat de la multiplication de la fraction et du poids en grammes de la protéine ne sera pas inférieur à 20,
- b) contenir au moins 1 g d'acide linoléique sous forme de glycéride.
- (2) Par dérogation aux articles D.01.009, D.01.011 et D.02.009, une préparation pour régime liquide doit contenir, lorsqu'elle est prête à servir, les vitamines et les minéraux mentionnés dans la colonne I du tableau du présent article:
- a) lorsque l'apport recommandé est de 2 500 kcal par jour ou moins, en quantités non inférieures à celles visées à la colonne II et non supérieures à celles visées à la colonne III;
- b) lorsque l'apport recommandé est supérieur à 2 500 kcal par jour, en quantités non inférieures à celles visées à la colonne IV et non supérieures à celles visées à la colonne V.
- (3) Les quantités d'éléments nutritifs visées aux alinéas (1)a) et b) et au paragraphe (2) doivent être calculées:
- a) par 1 000 kcal disponibles, lorsque l'apport recommandé est de 2 500 kcal par jour ou moins;
- b) par 1 500 kcal disponibles, lorsque l'apport recommandé est supérieur à 2 500 kcal par jour.
- (4) L'alinéa (1)a) ne s'applique pas à une préparation pour régime liquide recommandée pour un régime à teneur réduite en protéines ou à faible teneur en (nom de l'acide aminé).

29-11-90

12-1-78

TABLEAU

<i>Colonne I</i>	<i>Par 1 000 kcal disponibles</i>		<i>Par 1 500 kcal disponibles</i>	
<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>	<i>Colonne V</i>	
<i>Quantité minimale</i>	<i>Quantité maximale</i>	<i>Quantité minimale</i>	<i>Quantité maximale</i>	
<i>Vitamines</i>				
Vitamine A	2000 U.I	5 000 U.I.	2 000 U.I.	3 000 U.I.
Vitamine D	100 U.I	400 U.I.	100 U.I.	200 U.I.
Vitamine E (α -tocopherol)	5 U.I.		5 U.I.	
Acide ascorbique	20 mg		20 mg	
Thiamine	0,5 mg		0,6 mg	
Riboflavine	0,7 mg		0,84 mg	
Niacine	6,6 mg		7,9 mg	
Vitamine B6	0,9 mg		0,9 mg	
Vitamine B12	1,5 μ g		1,5 μ g	
Acide folique	100 μ g		100 μ g	
Acide p-pantothénique	2,5 mg		2,5 mg	
<i>Minéraux</i>				
Calcium	400 mg		400 mg	
Phosphore	400 mg		400 mg	
Fer	8 mg		8 mg	
Iode	50 μ g		50 μ g	
Magnésium	150 mg		150 mg	
Cuivre	1 mg		1 mg	
Zinc	7 mg		7 mg	

12-1-78

B.24.103. L'étiquette d'une préparation pour régime liquide doit porter les renseignements suivants :

- a) une mention indiquant que l'aliment est destiné à être consommé par voie orale ou administré à la sonde stomacale;
- b) une mention de la valeur énergétique de l'aliment exprimée en Calories :
 - (i) par 100 grammes ou par 100 millilitres de l'aliment sous sa forme commerciale,
 - (ii) par unité de l'aliment prêt à servir;
- c) une mention de la teneur de l'aliment en protéines ou en équivalent de protéines, en matières grasses, en acide linoléique, en glucides disponibles et, s'il y a lieu, en fibres brutes, exprimée en grammes :
 - (i) par 100 grammes ou par 100 millilitres de l'aliment sous sa forme commerciale,
 - (ii) par unité de l'aliment prêt à servir;
- 31-10-88 d) une mention de la teneur en vitamines et en minéraux nutritifs énumérés au tableau de l'article B.24.102, exprimée en unités internationales ou en milligrammes :
 - (i) par 100 grammes ou par 100 millilitres de l'aliment sous sa forme commerciale,
 - (ii) par unité de l'aliment prêt à servir;
- e) une mention de la teneur en une vitamine ou un minéral nutritif autres que ceux énumérés au tableau de l'article B.24.102, exprimée en milligrammes :
 - (i) par 100 grammes ou par 100 millilitres de l'aliment sous sa forme commerciale,
 - (ii) par unité de l'aliment prêt à servir;
- 12-1-78 f) un mode complet de préparation et d'emploi, ainsi que les indications nécessaires à sa conservation après l'ouverture du contenant et
- g) la date limite de son utilisation.

Substituts de repas, suppléments nutritifs, repas préemballés et aliments vendus par les cliniques d'amaigrissement

B.24.200. (1) Il est interdit de vendre ou d'annoncer un substitut de repas à moins que, dans son état prêt à servir ou une fois préparé, selon le mode d'emploi, avec de l'eau, du lait, du lait partiellement écrémé, du lait écrémé ou une combinaison de ces produits, il ne réponde aux exigences suivantes :

- a) il procure au moins 225 Kcal ou 945 kJ par portion;
- b) au moins 15 pour cent et au plus 40 pour cent de l'énergie utilisable provient de sa teneur en protéines, sauf dans le cas d'un substitut de repas pour régimes amaigrissants, où au moins 20 pour cent de l'énergie utilisable provient de sa teneur en protéines;
- c) sous réserve du paragraphe (2), au plus 35 pour cent de l'énergie utilisable provient de sa teneur en lipides;
- d) au moins 3,0 pour cent de l'énergie utilisable provient de l'acide linoléique sous forme de glycéride et au moins 0,5 pour cent de l'énergie utilisable provient de l'acide linoléique n-3 sous forme de glycéride, et le rapport entre l'acide linoléique et l'acide linoléique n-3 est d'au moins 4 à 1 et d'au plus 10 à 1;
- 3-10-95 e) les protéines qu'il contient sont :
 - (i) soit d'une qualité nutritive équivalente à celle de la caséine,
 - (ii) soit de qualité nutritive et en quantité suffisantes pour donner un résultat d'au moins 15 pour cent, ou d'au moins 20 pour cent dans le cas d'un substitut de repas pour régimes amaigrissants, lorsque la qualité nutritive de ces protéines est divisée par la qualité nutritive de la caséine et ensuite multipliée par le pourcentage de l'énergie utilisable provenant de la teneur en protéines;
- f) toute portion de celui-ci contient chacune des vitamines et chacun des minéraux nutritifs énumérés dans la colonne I du tableau du présent article, en une quantité :
 - (i) sous réserve du paragraphe (3), non inférieure à la quantité minimale indiquée à la colonne II,
 - (ii) sous réserve des paragraphes (4) et (5), non supérieure, compte tenu du surtitrage, à la quantité maximale indiquée à la colonne III.

(2) Il est interdit de vendre ou d'annoncer un substitut de repas présenté comme étant le substitut de tous les repas de la journée, à moins que, dans son état prêt à servir ou une fois préparé, selon le mode d'emploi, avec de l'eau, du lait, du lait partiellement écrémé, du lait écrémé ou une combinaison de ces produits, il ne réponde aux exigences suivantes :

- a) au plus 30 pour cent de l'énergie utilisable provient de sa teneur en lipides;
- b) au plus 10 pour cent de l'énergie utilisable provient de sa teneur en acides gras saturés.

(3) Le substitut de repas qui n'est pas présenté comme étant le substitut de tous les repas de la journée est soustrait à l'application du sous-alinéa (1)f(i) quant à la quantité minimale de sélénium, de chrome ou de molybdène, s'il ne contient aucune quantité ajoutée de ce minéral nutritif.

(4) Il est fait abstraction, pour l'application du sous-alinéa (1)f(ii), des vitamines et des minéraux nutritifs qui ne sont pas des ingrédients ajoutés dans le substitut de repas.

(5) La quantité maximale de vitamine C indiquée à la colonne III du tableau du présent article n'inclut pas le surtitrage.

TABLEAU

<i>COLONNE I</i>	<i>COLONNE II</i>		<i>COLONNE III</i>	
<i>Éléments nutritifs</i>	<i>Quantité minimale par portion</i>		<i>Quantité maximale par portion</i>	
VITAMINES				
Vitamine A	250	ER	630	ER
Vitamine D	1,25	µg	2,50	µg
Vitamine E	2,5	mg	5,0	mg
Vitamine C	10	mg	20	mg
Thiamine	300	µg	750	µg
Riboflavine	400	µg	800	µg
Niacine	6	EN	12	EN
Vitamine B ₆	400	µg	750	µg
Vitamine B ₁₂	0,25	µg	0,75	µg
Folacine	60	µg	120	µg
Acide pantothénique	1,25	mg	2,50	mg
Biotine	25	µg	75	µg
MINÉRAUX NUTRITIFS				
Calcium	200	mg	400	mg
Phosphore	250	mg	500	mg
Fer	2,5	mg	5,0	mg
Iode	40	µg	120	µg
Magnésium	60	mg	120	mg
Cuivre	0,5	mg	1,0	mg
Zinc	3	mg	6	mg
Potassium	375	mg		
Sodium	250	mg		
Manganèse	1	mg	2	mg
Sélénium	10	µg	20	µg
Chrome	10	µg	20	µg
Molybdène	20	µg	40	µg

3-10-95

B.24.201. (1) Il est interdit de vendre ou d'annoncer un supplément nutritif qui contient moins de 225 Kcal ou 945 kJ par portion, à moins qu'il ne réponde aux exigences suivantes :

- a) il contient au moins 150 Kcal ou 630 kJ par portion;
- b) au moins 15 pour cent et au plus 40 pour cent de l'énergie utilisable provient de sa teneur en protéines;
- c) les protéines qu'il contient sont :
 - (i) soit d'une qualité nutritive équivalente à celle de la caséine,
 - (ii) soit de qualité nutritive et en quantité suffisantes pour donner un résultat d'au moins 15 pour cent lorsque la qualité nutritive de ces protéines est divisée par la qualité nutritive de la caséine et ensuite multipliée par le pourcentage de l'énergie utilisable provenant de sa teneur en protéines;
- d) il contient, par 100 Kcal ou 420 kJ, chacune des vitamines et chacun des minéraux nutritifs énumérés dans la colonne I du tableau du présent article, en une quantité :
 - (i) sous réserve du paragraphe (3), non inférieure à la quantité minimale indiquée à la colonne II,
 - (ii) sous réserve des paragraphes (4) et (5), non supérieure, compte tenu du surtitrage, à la quantité maximale indiquée à la colonne III.

(2) Il est interdit de vendre ou d'annoncer un supplément nutritif qui procure 225 Kcal ou 945 kJ ou plus par portion, à moins que, dans son état prêt à servir ou une fois préparé, selon le mode d'emploi, avec de l'eau, du lait, du lait partiellement écrémé, du lait écrémé ou une combinaison de ces produits, il ne réponde aux exigences suivantes :

- a) il procure au moins 225 Kcal ou 945 kJ par portion;
- b) au plus 35 pour cent de l'énergie utilisable provient de sa teneur en lipides;
- c) au moins 3,0 pour cent de l'énergie utilisable provient de l'acide linoléique sous forme de glycéride et au moins 0,5 pour cent de l'énergie utilisable provient de l'acide linoléique n-3 sous forme de glycéride, et le rapport entre l'acide linoléique et l'acide linoléique n-3 est d'au moins 4 à 1 et d'au plus 10 à 1;
- d) au moins 15 pour cent et au plus 40 pour cent de l'énergie utilisable provient de sa teneur en protéines;
- e) les protéines qu'il contient sont :
 - (i) soit d'une qualité nutritive équivalente à celle de la caséine,
 - (ii) soit de qualité nutritive et en quantité suffisantes pour donner un résultat d'au moins 15 pour cent lorsque la qualité nutritive de ces protéines est divisée par la qualité nutritive de la caséine et ensuite multipliée par le pourcentage de l'énergie utilisable provenant de sa teneur en protéines;
- f) il contient, par 100 Kcal ou 420 kJ, chacune des vitamines et chacun des minéraux nutritifs énumérés dans la colonne I du tableau du présent article, en une quantité :
 - (i) sous réserve du paragraphe (3), non inférieure à la quantité minimale indiquée à la colonne II,
 - (ii) sous réserve des paragraphes (4) et (5), non supérieure, compte tenu du surtitrage, à la quantité maximale indiquée à la colonne III.

(3) Est soustrait à l'application des sous-alinéas (1)d)(i) et (2)f)(i) quant à la quantité minimale de sélénium, de chrome ou de molybdène, le supplément nutritif qui ne contient aucune quantité ajoutée de ce minéral nutritif.

(4) Il est fait abstraction, pour l'application des sous-alinéas (1)d)(ii) et (2)f)(ii), des vitamines et des minéraux nutritifs qui ne sont pas des ingrédients ajoutés dans le supplément nutritif.

(5) La quantité maximale de vitamine C indiquée à la colonne III du tableau du présent article n'inclut pas le surtitrage.

3-10-95

TABLEAU

<i>COLONNE I</i>	<i>COLONNE II</i>		<i>COLONNE III</i>	
<i>Éléments nutritifs</i>	<i>Quantité minimale par 100 Kcal ou 420 kJ utilisables</i>		<i>Quantité maximale par 100 Kcal ou 420 kJ utilisables</i>	
VITAMINES				
Vitamine A	100	ER	250	ER
Vitamine D	0,25	µg	1	µg
Vitamine E	1,0	mg	2,0	mg
Vitamine C	5	mg	10	mg
Thiamine	140	µg	350	µg
Riboflavine	180	µg	360	µg
Niacine	3	EN	6	EN
Vitamine B ₆	180	µg	350	µg
Vitamine B ₁₂	0,1	µg	0,3	µg
Folacine	30	µg	60	µg
Acide pantothénique	0,6	mg	1,2	mg
Biotine	12	µg	35	µg
MINÉRAUX NUTRITIFS				
Calcium	100	mg	175	mg
Phosphore	100	mg	175	mg
Fer	1,0	mg	2,0	mg
Iode	15	µg	45	µg
Magnésium	20	mg	40	mg
Cuivre	0,15	mg	0,30	mg
Zinc	1,4	mg	2,0	mg
Potassium	175	mg		
Manganèse	0,45	mg	0,90	mg
Sélénium	4	µg	8	µg
Chrome	4	µg	8	µg
Molybdène	8	µg	15	µg

3-10-95	<p>B.24.202. L'étiquette d'un substitut de repas ou d'un supplément nutritif doit porter :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) les renseignements suivants, par portion déterminée et par quantité spécifiée de l'aliment lorsque celui-ci est préparé selon le mode d'emploi : <ul style="list-style-type: none"> (i) la valeur énergétique de l'aliment, exprimée en Calories (Calories ou Cal) et en kilojoules (kilojoules ou kJ), (ii) sa teneur en protéines, en matières grasses, en acide linoléique, en acide linoléique n-3, en acides gras saturés et en glucides, exprimée en grammes, (iii) sa teneur en vitamine A, en vitamine D, en vitamine E, en vitamine C, en thiamine ou vitamine B₁, en riboflavine ou vitamine B₂, en niacine, en vitamine B₆, en vitamine B₁₂, en folacine et en acide pantothénique ou pantothénate, exprimée, dans le cas du substitut de repas, en pourcentage de l'apport quotidien recommandé qui est indiqué à la colonne II du tableau du titre 1 de la partie D et, dans le cas du supplément nutritif, en équivalents de rétinol (ER) pour la vitamine A, en équivalents de niacine (EN) pour la niacine et en milligrammes pour la vitamine D, la vitamine E, la vitamine C, la thiamine ou vitamine B₁, la riboflavine ou vitamine B₂, la vitamine B₆, la vitamine B₁₂, la folacine et l'acide pantothénique ou pantothénate, (iv) sa teneur en calcium, en phosphore, en fer, en iode, en magnésium et en zinc, exprimée, dans le cas du substitut de repas, en pourcentage de l'apport quotidien recommandé qui est indiqué à la colonne II du tableau du titre 2 de la partie D et, dans le cas du supplément nutritif, en milligrammes, (v) sa teneur en biotine, en cuivre, en potassium, en sodium, en manganèse, en sélénium, en chrome et en molybdène, exprimée en milligrammes; b) dans le cas du substitut de repas ou du supplément nutritif auquel il faut ajouter du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé, une mention indiquant que la teneur nutritive de l'aliment a été établie compte tenu du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé qui sera ajouté selon le mode d'emploi; c) dans le cas du substitut de repas vendu ou annoncé comme étant le substitut de tous les repas de la journée dans un régime amaigrissant, le mode d'emploi qui assurera au consommateur un apport énergétique quotidien d'au moins 900 Kcal ou 3 780 kJ; d) la date limite d'utilisation du substitut de repas ou du supplément nutritif; e) dans le cas du substitut de repas pour régimes amaigrissants, la mention <<UTILE POUR PERDRE DU POIDS SEULEMENT DANS LE CADRE D'UN RÉGIME À TENEUR RÉDUITE EN ÉNERGIE / USEFUL IN WEIGHT REDUCTION ONLY AS PART OF AN ENERGY-REDUCED DIET>>, inscrite bien en évidence dans l'espace principal de l'étiquette; f) dans le cas du substitut de repas pour régimes amaigrissants qui n'est pas présenté comme étant le substitut de tous les repas de la journée, les renseignements requis à l'article B.24.204. <p>B.24.203. L'étiquette d'un repas préemballé pour régimes amaigrissants ou d'un aliment destiné à être vendu dans une clinique d'amaigrissement doit porter :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) les renseignements suivants, par portion déterminée et par quantité spécifiée de l'aliment lorsque celui-ci est préparé selon le mode d'emploi : <ul style="list-style-type: none"> (i) la valeur énergétique de l'aliment, exprimée en Calories (Calories ou Cal) et en kilojoules (kilojoules ou kJ), (ii) sa teneur en protéines, en matières grasses et en glucides, exprimée en grammes;
12-12-02	<ul style="list-style-type: none"> * a) Abrogé par le décret C.P. 2002-2200 du 12 décembre 2002. b) la mention <<UTILE POUR PERDRE DU POIDS SEULEMENT DANS LE CADRE D'UN RÉGIME À TENEUR RÉDUITE EN ÉNERGIE / USEFUL IN WEIGHT REDUCTION ONLY AS PART OF AN ENERGY-REDUCED DIET>>, inscrite bien en évidence dans l'espace principal de l'étiquette; c) les renseignements requis à l'article B.24.204.

* **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.

3-10-95

B.24.204. L'étiquette du repas préemballé ou du substitut de repas, autre que le substitut de repas présenté comme étant le substitut de tous les repas de la journée, qui sont emballés, vendus ou annoncés comme étant pour des régimes amaigrissants, ou l'étiquette d'un aliment destiné à être vendu dans une clinique d'amaigrissement, doit comprendre dans le mode d'emploi un menu type de sept jours dans lequel figure le repas préemballé, le substitut de repas ou l'aliment et qui répond aux exigences suivantes :

- a) chaque repas quotidien comprend au moins une portion, 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, d'un aliment de chacun des groupes suivants :
 - (i) lait, produits du lait ou leurs substituts,
 - (ii) viande et substituts de viande,
 - (iii) pain et produits céréaliers,
 - (iv) légumes et fruits;
- b) l'apport énergétique quotidien n'est pas inférieur à 1 200 Kcal ou 5 040 kJ;
- c) au plus 30 pour cent de l'apport énergétique quotidien total provient de sa teneur en lipides et au plus 10 pour cent de l'apport énergétique quotidien total provient de sa teneur en acides gras saturés;
- d) l'apport quotidien moyen de chacun des éléments nutritifs énumérés dans la colonne I du tableau du présent article n'est pas inférieur à la quantité indiquée à la colonne II, dans le cas d'un menu recommandé pour les hommes, ou à celle indiquée à la colonne III, dans le cas d'un menu recommandé pour les femmes;
- e) le menu ne mentionne aucun supplément de vitamines ou de minéraux nutritifs.

TABLEAU

COLONNE I	COLONNE II		COLONNE III	
<i>ÉLÉMENTS NUTRITIFS</i>	<i>INGESTION QUOTIDIENNE MOYENNE</i>			
	<i>HOMMES</i>		<i>FEMMES</i>	
Protéines	65	g	55	g
VITAMINES				
Vitamine A	1 000	ER	800	ER
Vitamine D	5	µg	5	µg
Vitamine E	10	mg	7	mg
Vitamine C	40	mg	30	mg
Thiamine	1	mg	1	mg
Riboflavine	1	mg	1	mg
Niacine	14	EN	14	EN
Vitamine B ₆	1,5	mg	1,5	mg
Vitamine B ₁₂	1	µg	1	µg
Folacine	230	µg	200	µg
Acide pantothénique	5	mg	5	mg
MINÉRAUX NUTRITIFS				
Calcium	800	mg	800	mg
Phosphore	1 000	mg	850	mg
Fer	9	mg	13	mg
Iode	160	µg	160	µg
Magnésium	250	mg	210	mg
Cuivre	2	mg	2	mg
Zinc	12	mg	9	mg

3-10-95

B.24.205. (1) Il est interdit d'étiqueter, d'emballer, de vendre ou d'annoncer un repas préemballé ou un substitut de repas pour régimes amaigrissants ou un aliment destiné à être vendu dans une clinique d'amaigrissement, de manière à donner l'impression que la consommation d'un supplément de vitamines ou de minéraux nutritifs doit faire partie des régimes amaigrissants.

(2) Il est interdit de mentionner, directement ou indirectement, un supplément de vitamines ou de minéraux nutritifs sur l'étiquette ou dans la publicité d'un repas préemballé ou d'un substitut de repas pour régimes amaigrissants ou d'un aliment destiné à être vendu dans une clinique d'amaigrissement.

(3) Quiconque annonce un repas préemballé ou un substitut de repas pour régimes amaigrissants ou un aliment destiné à être vendu dans une clinique d'amaigrissement doit inclure dans la publicité la mention <<UTILE POUR PERDRE DU POIDS SEULEMENT DANS LE CADRE D'UN RÉGIME À TENEUR RÉDUITE EN ÉNERGIE / USEFUL IN WEIGHT REDUCTION ONLY AS PART OF AN ENERGY-REDUCED DIET>>.

Aliments présentés comme étant conçus pour régimes à très faible teneur en énergie

B.24.300. Il est interdit d'annoncer au grand public un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie.

B.24.301. (1) Il est interdit de vendre un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie sans ordre écrit du médecin.

(2) Malgré le paragraphe (1), un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie peut être vendu, sans ordre écrit du médecin :

- a) aux médecins;
- b) aux grossistes en médicaments;
- c) aux pharmaciens;
- d) aux hôpitaux.

(3) Seuls les pharmaciens peuvent vendre au grand public un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie.

13-1-94

B.24.302. Le pharmacien doit conserver pendant au moins deux ans après la date d'exécution l'ordre écrit d'un médecin visant un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie.

B.24.303. (1) Un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie, qu'il soit prêt à servir ou dilué avec de l'eau selon les indications du fabricant, doit, par ration quotidienne recommandée par le fabricant :

- a) fournir :
 - (i) soit au moins 60 g de protéines d'une qualité nutritive équivalente à celle de la caséine,
 - (ii) soit des protéines en une quantité et d'une qualité telles que, lorsque cette qualité est exprimée en fraction de la qualité de la caséine :
 - (A) cette fraction ne soit pas inférieure à 85/100,
 - (B) le produit de la fraction par le poids en grammes de la protéine ne soit pas inférieur à 60;
- b) renfermer les vitamines et les minéraux nutritifs mentionnés dans la colonne I du tableau du présent paragraphe, en une quantité au moins égale à la quantité minimale par jour indiquée à la colonne II;
- c) contenir toute substance nutritive, sauf celles mentionnées aux alinéas a) et b), en une quantité suffisante pour l'usage préconisé de la substance dans l'aliment, selon des essais cliniques.

TABLEAU

Article	Colonne I	Colonne II	
	Vitamines et minéraux nutritifs	Quantité minimale par jour	
1.	Thiamine	1,3	mg
2.	Riboflavine	1,6	mg
3.	Niacine	23	mg
4.	Folacine	0,22	mg
5.	Biotine	0,15	mg
6.	Acide pantothénique	7,0	mg
7.	Vitamine B ₆	1,5	mg
8.	Vitamine B ₁₂	0,001	mg
9.	Vitamine A	1000	ER
10.	Vitamine D	0,005	mg
11.	Vitamine E	10	mg
12.	Vitamine C	40	mg
13.	Calcium	800	mg
14.	Phosphore	1000	mg
15.	Magnésium	250	mg
16.	Fer	13	mg
17.	Iode	0,16	mg
18.	Zinc	12	mg
19.	Cuivre	2	mg
20.	Manganèse	3,5	mg
21.	Sélénium	0,07	mg
22.	Chrome	0,05	mg
23.	Molybdène	0,1	mg
24.	Sodium	2000	mg
25.	Potassium	3000	mg
26.	Chlorure	1500	mg

13-1-94

(2) Malgré l'alinéa (1)a), tout aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie doit être accompagné d'un mode d'emploi qui, s'il est respecté, donnera un apport quotidien d'au moins 1,2 g de protéines par kilogramme de poids corporel cible.

B.24.304. L'étiquette d'un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie doit porter les renseignements suivants :

- a) une mention de la valeur énergétique de l'aliment exprimée en Calories (Calories ou Cal) et en kilojoules (kilojoules ou kJ) par 100 g ou par 100 mL de l'aliment sous sa forme commerciale et par unité de l'aliment prêt à servir;
- b) une mention de la teneur de l'aliment en protéines, en matières grasses, en glucides et, s'il y a lieu, en fibres, exprimée en grammes par 100 g ou par 100 mL de l'aliment sous sa forme commerciale et par unité de l'aliment prêt à servir;
- c) une mention de la teneur de l'aliment en vitamines et en minéraux nutritifs mentionnés au tableau du paragraphe B.24.303(1) exprimée en milligrammes ou, dans le cas de la vitamine A, en équivalents de rétinol (ER), par 100 g ou par 100 mL de l'aliment sous sa forme commerciale et par unité de l'aliment prêt à servir;
- d) une mention de la teneur de l'aliment en toute autre substance nutritive qui y est ajoutée selon la quantité prévue à l'alinéa B.24.303(1)c), exprimée en milligrammes ou en grammes par 100 g ou par 100 mL de l'aliment sous sa forme commerciale et par unité de l'aliment prêt à servir;
- e) la mention << **À UTILISER SEULEMENT SOUS SURVEILLANCE MÉDICALE** >> apposée bien en vue sur l'espace principal;
- f) le mode d'emploi de l'aliment, y compris :
 - (i) un énoncé justificatif de l'emploi de l'aliment,
 - (ii) les critères de sélection des personnes auxquelles prescrire l'aliment,
 - (iii) les instructions pour la consultation, l'évaluation du patient et son suivi,
 - (iv) une mention concernant les précautions et les contre-indications voulues;
- g) le mode de préparation de l'aliment, ainsi que les indications pour sa conservation avant et après l'ouverture du contenant;
- h) la date limite d'utilisation de l'aliment.

B.24.305. (1) Il est interdit de vendre ou d'annoncer en vue de la vente un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie à moins que le fabricant n'ait donné au Directeur, au moins 90 jours avant la vente ou l'annonce, un avis écrit de son intention de vendre l'aliment ou de l'annoncer en vue de la vente.

(2) L'avis visé au paragraphe (1) est signé par le fabricant et contient, à l'égard de l'aliment présenté comme conçu pour un régime à très faible teneur en énergie, les renseignements suivants :

- a) le nom sous lequel l'aliment sera vendu ou annoncé pour la vente;
- b) les nom et adresse du principal établissement du fabricant;
- c) les nom et adresse de chaque établissement où l'aliment est fabriqué;
- d) la liste des ingrédients de l'aliment et la quantité de chacun d'eux;
- e) les caractéristiques relatives à la qualité nutritive, microbiologique et physique des ingrédients et de l'aliment;
- f) le détail des techniques de contrôle de la qualité appliquées aux essais des ingrédients et de l'aliment;
- g) le détail du procédé de fabrication et des techniques de contrôle de la qualité appliquées au cours de la fabrication;
- h) les résultats des essais effectués pour déterminer la date limite d'utilisation de l'aliment;
- i) les preuves invoquées pour établir que l'aliment répond aux besoins nutritifs, autres que les besoins énergétiques, des personnes à qui il est destiné, lorsqu'il est consommé suivant le mode d'emploi;
- j) une description du type d'emballage qui sera utilisé;
- k) le mode d'emploi;
- l) le texte des étiquettes, y compris les feuillets à insérer dans l'emballage, qui seront utilisées avec l'aliment;
- m) les nom et titre du signataire de l'avis et la date de la signature.

(3) Malgré le paragraphe (1), il est permis de vendre ou d'annoncer en vue de la vente un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie si le Directeur, après avoir été avisé par le fabricant conformément à ce paragraphe, informe celui-ci par écrit que l'avis satisfait aux exigences visées au paragraphe (2).

B.24.306. (1) Il est interdit de vendre ou d'annoncer en vue de la vente un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie qui a subi un changement majeur, à moins que le fabricant n'ait donné au Directeur, au moins 90 jours avant la vente ou l'annonce, un avis écrit de son intention de vendre cet aliment ou de l'annoncer en vue de la vente.

(2) L'avis visé au paragraphe (1) est signé par le fabricant et contient, à l'égard de l'aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie qui a subi un changement majeur, les renseignements suivants :

- a) le nom sous lequel l'aliment sera vendu ou annoncé en vue de la vente;
- b) les nom et adresse du principal établissement du fabricant;
- c) la description du changement majeur;
- d) les preuves invoquées pour établir que l'aliment répond aux besoins nutritifs, autres que les besoins énergétiques, des personnes à qui il est destiné, lorsqu'il est consommé suivant le mode d'emploi;
- e) les preuves invoquées pour établir que le changement majeur n'a pas d'effet indésirable sur l'aliment ou son utilisation;
- f) le texte des étiquettes, y compris les feuillets à insérer dans l'emballage, qui seront utilisées avec l'aliment;
- g) les nom et titre du signataire de l'avis et la date de la signature.

(3) Malgré le paragraphe (1), il est permis de vendre ou d'annoncer en vue de la vente un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie qui a subi un changement majeur si le Directeur, après avoir été avisé par le fabricant conformément à ce paragraphe, a informé celui-ci par écrit que l'avis satisfait aux exigences visées au paragraphe (2).

Définitions

- 15-3-90 **B.25.001.** Dans le présent titre,
 <<aliment pour bébés>> désigne un aliment présenté comme pouvant être consommé par des bébés; (*infant food*)
 <<bébé>> désigne une personne de moins d'un an; (*infant*)
 <<changement majeur>> désigne, dans le cas d'un succédané de lait humain, un changement d'ingrédient ou de la quantité d'un ingrédient, ou la modification du traitement ou de l'emballage du succédané de lait humain, qui pourrait, selon l'expérience du fabricant ou la théorie généralement admise, altérer les concentrations ou compromettre la disponibilité des éléments nutritifs du succédané de lait humain ou l'innocuité microbiologique ou chimique de celui-ci; (*major change*)
 <<date limite d'utilisation>> s'entend, dans le cas d'un succédané de lait humain, de la date :
 a) après laquelle le fabricant recommande de ne pas consommer le succédané de lait humain;
 b) jusqu'à laquelle le succédané de lait humain conserve sa stabilité physique et microbiologique et la valeur nutritive indiquée sur l'étiquette; (*expiration date*)
 <<(nom d'un aliment) en purée ou tamisé>> désigne l'aliment nommé qui est composé de particules d'une grosseur généralement uniforme et qui n'exige ni n'encourage la mastication avant d'être avalé par des bébés; (*strained (naming a food)*)
 <<(nom d'un aliment) pour enfants en bas âge>> désigne l'aliment nommé qui contient normalement des particules d'une grosseur encourageant la mastication, mais qui peut être facilement avalé par des bébés sans être mastiqué; (*junior (naming a food)*)
 <<succédané de lait humain>> désigne tout aliment présenté
 a) comme un remplacement partiel ou total du lait humain et destiné à être consommé par des bébés, ou
 b) comme pouvant être utilisé comme ingrédient d'un aliment visé à l'alinéa a). (*human milk substitute*)
 <<succédané de lait humain nouveau>> désigne un succédané de lait humain :
 a) soit qui est fabriqué pour la première fois;
 b) soit qui est vendu au Canada pour la première fois;
 c) soit qu'une personne fabrique pour la première fois; (*new human milk substitute*)

15-3-90

Aliments pour bébés

- B.25.002.** Est interdite la vente ou la publicité en vue de la vente d'un aliment pour bébés visé à la colonne I du tableau I du présent titre, si cet aliment contient plus que la quantité de sodium indiquée à la colonne II du tableau.
- B.25.003.** (1) Sous réserve du paragraphe (2), est interdite la vente des aliments pour bébés qui contiennent,
 a) des fruits en purée,
 b) des jus de fruit,
 c) des boissons aux fruits, ou
 d) des céréales
 auxquels du chlorure de sodium a été ajouté.
- 8-12-83 (2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux desserts en purée contenant un aliment visé aux alinéas (1)a) à d).

8-12-83

Succédanés de lait humain et aliments renfermant un succédané de lait humain

- B.25.045.** Le nom usuel d'un succédané de lait humain ou d'un succédané de lait humain nouveau est <<préparation pour nourrissons>> (*infant formula*)
- 15-3-90 **B.25.046.** (1) Il est interdit de vendre ou d'annoncer pour la vente un succédané de lait humain nouveau, à moins que le fabricant n'ait donné au Directeur, au moins 90 jours avant la vente ou l'annonce de cet aliment, un avis écrit de son intention de vendre ou d'annoncer pour la vente le succédané de lait humain nouveau.
- (2) L'avis visé au paragraphe (1) est signé et contient les renseignements suivants :
 a) le nom sous lequel le succédané de lait humain nouveau sera vendu ou annoncé pour la vente;
 b) le nom et l'adresse du principal établissement du fabricant;
 c) les nom et adresse de chaque établissement où le succédané de lait humain nouveau est fabriqué;

15-3-90

15-3-90	<p>d) la liste des ingrédients du succédané de lait humain nouveau et de la quantité de chacun d'eux;</p> <p>e) les caractéristiques relatives à la qualité nutritionnelle, microbiologique et physique des ingrédients et du succédané de lait humain nouveau;</p> <p>f) le détail des techniques de contrôle de la qualité appliquées à l'examen des ingrédients et du succédané de lait humain nouveau;</p> <p>g) le détail du procédé de fabrication et des techniques de contrôle de la qualité appliquées au cours de la fabrication du succédané de lait humain nouveau;</p> <p>h) les résultats des examens effectués pour déterminer la date limite d'utilisation du succédané de lait humain nouveau;</p> <p>i) les preuves établissant que le succédané de lait humain nouveau a une valeur nutritive suffisante pour favoriser une croissance et un développement acceptables chez les bébés s'il est consommé conformément au mode d'emploi;</p> <p>j) une description du type d'emballage qui sera utilisé pour le succédané de lait humain nouveau;</p> <p>k) le mode d'emploi du succédané de lait humain nouveau;</p> <p>l) le texte écrit des étiquettes, y compris les feuillets insérés dans l'emballage, qui seront utilisées pour le succédané de lait humain nouveau;</p> <p>m) le nom et le titre du signataire de l'avis et la date de la signature.</p> <p style="text-align: center;">(3) Nonobstant le paragraphe (1), il est permis de vendre ou d'annoncer pour la vente un succédané de lait humain nouveau si le fabricant en a avisé le Directeur conformément au paragraphe (1) et que celui-ci l'a informé par écrit que l'avis est satisfaisant.</p>
12-12-02	<p>B.25.047. Les succédanés de lait humain nouveaux sont assujettis aux exigences des articles B.25.051 à B.25.058.</p> <p>*B.25.047. Les succédanés de lait humain nouveaux sont assujettis aux exigences des articles B.25.051 à B.25.059.</p>
15-3-90	<p>B.25.048. (1) Il est interdit de vendre ou d'annoncer pour la vente un succédané de lait humain qui a fait l'objet d'un changement majeur, à moins que le fabricant n'ait donné au Directeur, au moins 90 jours avant la vente ou l'annonce de cet aliment, un avis écrit de son intention de vendre ou d'annoncer pour la vente le succédané de lait humain.</p> <p style="text-align: center;">(2) L'avis visé au paragraphe (1) est signé et contient les renseignements suivants :</p> <p>a) le nom sous lequel le succédané de lait humain sera vendu ou annoncé pour la vente;</p> <p>b) le nom et l'adresse du principal établissement du fabricant;</p> <p>c) une description du changement majeur;</p> <p>d) la preuve établissant que le succédané de lait humain a une valeur nutritive suffisante pour favoriser une croissance et un développement acceptables chez les bébés s'il est consommé conformément au mode d'emploi;</p> <p>e) la preuve établissant que le changement majeur n'a pas eu d'effet préjudiciable sur le succédané de lait humain;</p> <p>f) le texte écrit des étiquettes, y compris les feuillets insérés dans l'emballage, qui seront utilisées pour le succédané de lait humain;</p> <p>g) le nom et le titre du signataire de l'avis et la date de la signature.</p> <p style="text-align: center;">(3) Nonobstant le paragraphe (1), il est permis de vendre ou d'annoncer pour la vente un succédané de lait humain qui a fait l'objet d'un changement majeur si le fabricant en a avisé le Directeur conformément au paragraphe (1) et que celui-ci l'a informé par écrit que l'avis est satisfaisant.</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.

8-12-83

B.25.051. (1) Est interdite la vente ou la publicité en vue de la vente d'un succédané de lait humain, à moins que celui-ci, préparé selon le mode d'emploi, ne soit conforme aux dispositions du présent titre concernant les succédanés de lait humain.

(2) Est interdite la vente ou la publicité en vue de la vente d'un aliment présenté comme contenant un succédané de lait humain, à moins que la portion de succédané de lait humain contenue dans l'aliment ne respecte les exigences en matière de nutrition établies dans le présent titre pour les succédanés de lait humain.

B.25.052. (1) Est interdite la vente ou la publicité en vue de la vente d'un succédané de lait humain, à moins que celui-ci ne réponde aux besoins nutritionnels normaux ou particuliers des bébés et qu'il ne soit d'une consistance telle que, lorsqu'il est prêt à servir, il coule librement à travers la tétine d'un biberon.

(2) Est interdite la vente ou la publicité en vue de la vente d'un aliment présenté comme contenant un succédané de lait humain, à moins que la portion de succédané de lait humain contenue dans l'aliment ne réponde aux besoins nutritionnels normaux ou particuliers des bébés.

B.25.053. (1) Est interdite la vente ou la publicité en vue de la vente d'un succédané de lait humain qui, lorsqu'il est préparé selon le mode d'emploi, exige l'addition d'une substance nutritive autre que de l'eau, ou d'une source de glucides, ou des deux.

(2) Est interdite la vente ou la publicité en vue de la vente d'un aliment présenté comme contenant un succédané de lait humain qui exige, lorsqu'il est préparé selon le mode d'emploi, l'addition d'une substance nutritive autre que l'eau.

B.25.054. (1) Sauf les exceptions prévues dans le présent titre, est interdite la vente ou la publicité en vue de la vente d'un succédané de lait humain, à moins que celui-ci, préparé selon le mode d'emploi, ne contienne:

- a) pour 100 kilocalories utilisables,
 - (i) au moins 3,3 et au plus 6 grammes de lipides,
 - (ii) au moins 500 milligrammes d'acide linoléique sous forme de glycéride,
 - (iii) au plus 1 kilocalorie provenant d'acides gras monoénoïques en C22,
 - (iv) au moins 1,8 et au plus 4 grammes de protéines,
 - (v) au moins 1,8 gramme de protéines d'une qualité nutritive équivalente à celle de la caséine, ou des protéines, y compris les protéines auxquelles des acides aminés sont ajoutés, en quantité et de qualité telles que, lorsque la qualité de la protéine est exprimée en fraction de celle de la caséine,
 - (A) la fraction n'est pas inférieure à 85/100, et
 - (B) le produit de la multiplication de la fraction par le poids en gramme de protéine n'est pas inférieur à 1,8,
 - (vi) nonobstant les articles D.01.010, D.01.011 et D.02.009, les vitamines et minéraux nutritifs visés à la colonne I du tableau II du présent titre, en quantité non inférieure à la quantité indiquée dans la colonne II du tableau et non supérieure à la quantité indiquée dans la colonne III du tableau, et
 - (vii) au moins 12 milligrammes de choline; et
- b) les rapports suivants:
 - (i) au moins 0,6 unité internationale d'alpha-tocophérol par gramme d'acide linoléique,
 - (ii) au moins 1,2 gramme et au plus 2 grammes de calcium par gramme de phosphore, et
 - (iii) au moins 15 microgrammes de vitamine B6 par gramme de protéines.

8-12-83

(2) Est interdite la vente ou la publicité en vue de la vente d'un aliment présenté comme contenant un succédané de lait humain, à moins que la portion de succédané de lait humain contenue dans l'aliment ne respecte les dispositions du paragraphe (1).

B.25.055. (1) Le sous-alinéa B.25.054(1)a)(i) ne s'applique pas au succédané de lait humain présenté comme étant utilisable dans un régime à teneur modifiée en lipides.

(2) Le sous-alinéa B.25.054(1)a)(iv), à l'exception de la partie qui prescrit la quantité maximale de protéines, ainsi que le sous-alinéa B.25.054(1)a)(v), ne s'appliquent pas à un succédané de lait humain présenté comme étant destiné à un régime pauvre en (nom de l'acide aminé).

(3) La partie du sous-alinéa B.25.054(1)a)(vi) qui prescrit les quantités minimales de vitamine D, de calcium et de phosphore, ainsi que le sous-alinéa B.25.054(1)b)(ii), ne s'appliquent pas à un succédané de lait humain présenté comme étant destiné à un régime pauvre en (nom du minéral) ou en vitamine D, ou les deux.

B.25.056. Est interdite la vente d'un succédané de lait humain ou d'un aliment présenté comme contenant un succédané de lait humain

- a) auquel on a ajouté une substance nutritive
 - (i) que l'on retrouve normalement dans le lait humain, et
 - (ii) qui n'est pas mentionnée à l'alinéa B.25.054(1)a), sauf si la quantité de cette substance présente dans 100 kilocalories utilisables du succédané de lait humain ou dans la portion de succédané de lait humain contenue dans l'aliment, préparé selon le mode d'emploi, et égale à la quantité de ladite substance présente dans 100 kilocalories utilisables de lait humain; ou
- b) auquel on a ajouté des acides aminés, sauf
 - (i) si ces acides aminés sont nécessaires pour améliorer la qualité de la fraction protéinique du succédané de lait humain ou de la portion de succédané de lait humain contenue dans l'aliment et n'excèdent pas la quantité requise pour cette amélioration, ou
 - (ii) si la fraction protéinique du succédané de lait humain ou de la portion de succédané de lait humain contenue dans l'aliment est constituée d'acides aminés isolés ou d'un hydrolysate de protéines ou les deux, etsi seulement des acides aminés de forme L ont été ajoutés.

- B.25.057.** (1) L'étiquette d'un succédané de lait humain doit comporter les renseignements suivants:
- 31-10-88 a) une déclaration de la teneur en protéines, en matières grasses, en glucides disponibles, en cendres et, s'il y a lieu, en fibres brutes :
- (i) en grammes par 100 grammes ou en grammes par 100 millilitres de succédané de lait humain sous sa forme commerciale, et
- (ii) en grammes pour une quantité spécifiée de succédané de lait humain, prêt à servir;
- b) une déclaration de la valeur énergétique
- (i) en calories par 100 grammes ou en calories par 100 millilitres de succédané de lait humain sous sa forme commerciale, et
- (ii) en calories pour une quantité spécifiée de succédané de lait humain, prêt à servir;
- c) une déclaration de la quantité de toutes les vitamines et de tous les minéraux nutritifs énumérés au tableau II du présent titre
- (i) en unités internationales ou en milligrammes par 100 grammes, ou en unités internationales ou en milligrammes par 100 millilitres de succédané de lait humain sous sa forme commerciale, et
- (ii) en unités internationales ou en milligrammes pour une quantité spécifiée de succédané de lait humain, prêt à servir;
- 8-12-83 d) une déclaration de la quantité de choline et de la quantité de toute substance nutritive ajoutée et normalement contenue dans le lait humain mais non visée à l'alinéa B.25.054(1)a),
- (i) en milligrammes ou en grammes par 100 grammes, ou en milligrammes ou en grammes par 100 millilitres du succédané de lait humain sous sa forme commerciale, et
- (ii) en milligrammes ou en grammes pour une quantité spécifiée de succédané de lait humain, prêt à servir;
- e) les instructions appropriées pour la préparation, l'utilisation et la conservation du succédané de lait humain une fois le contenant ouvert; et
- f) la date limite d'utilisation du succédané de lait humain.
- (2) L'étiquette d'un aliment présenté comme contenant un succédané de lait humain doit fournir les renseignements suivants:
- a) une déclaration, dans l'espace principal, de la proportion de succédané de lait humain contenue dans l'aliment sous sa forme commerciale, inscrite le plus près possible de toute déclaration concernant la présence d'un succédané de lait humain dans l'aliment, et d'une manière aussi évidente que cette déclaration;
- b) dans la liste d'ingrédients du produit le nom usuel du succédané de lait humain, suivi d'une liste de tous les ingrédients contenus dans le succédané de lait humain;
- c) une déclaration
- 31-10-88 (i) de la teneur en protéines, en matières grasses, en glucides disponibles, en cendres et, s'il y a lieu, en fibres brutes de la portion de succédané du lait humain que contient l'aliment, exprimée en grammes par 100 grammes ou par 100 millilitres de la portion de succédané du lait humain contenu dans l'aliment sous sa forme commerciale,
- (ii) de la valeur énergétique de la portion de succédané de lait humain contenue dans l'aliment, exprimée en calories par 100 grammes ou en calories par 100 millilitres de la portion de succédané de lait humain contenue dans l'aliment sous sa forme commerciale,
- (iii) de la quantité de toutes les vitamines et de tous les minéraux nutritifs indiqués au tableau II du présent titre et contenues dans la portion de succédané de lait humain que renferme l'aliment, exprimé en unités internationales ou en milligrammes par 100 grammes, ou en unités internationales ou en milligrammes par 100 millilitres de la portion de succédané de lait humain contenue dans l'aliment sous sa forme commerciale, et
- (iv) de la quantité de choline et de la quantité de toute substance nutritive ajoutée et normalement contenue dans le lait humain mais non visée à l'alinéa B.25.054(1)a), contenues dans la portion de succédané de lait humain que renferme l'aliment, exprimées en milligrammes ou en grammes par 100 grammes, ou en milligrammes ou en grammes par 100 millilitres de la portion de succédané de lait humain contenue dans l'aliment sous sa forme commerciale;
- d) une déclaration
- 31-10-88 (i) de la teneur en protéines, en matières grasses, en glucides disponibles, en cendres et, s'il y a lieu, en fibres brutes, exprimée en grammes par 100 grammes ou par 100 millilitres d'aliment sous sa forme commerciale et en grammes par quantité spécifiée de l'aliment prêt à servir,
- (ii) de la valeur énergétique, exprimée en calories par 100 grammes ou en calories par 100 millilitres d'aliment sous sa forme commerciale et en grammes pour une quantité spécifiée de l'aliment prêt à servir,
- (iii) de la quantité de toutes les vitamines et de tous les minéraux nutritifs indiqués au tableau II du présent titre, exprimée en unités internationales ou en milligrammes par 100 grammes, ou en unités internationales ou en milligrammes par 100 millilitres d'aliment sous sa forme commerciale, et en unités internationales ou en milligrammes pour une quantité spécifiée de l'aliment prêt à servir, et

- (iv) de la quantité de choline et de la quantité de toute substance nutritive ajoutée et normalement contenue dans le lait humain mais non visée à l'alinéa B.25.054(1)a), exprimées en milligrammes ou en grammes par 100 grammes, ou en milligrammes ou en grammes par 100 millilitres d'aliment sous sa forme commerciale, et en milligrammes ou en grammes pour une quantité spécifiée de l'aliment prêt à servir;
- e) les instructions appropriées pour la préparation, l'utilisation et la conservation de l'aliment une fois le contenant ouvert; et
- f) la date limite d'utilisation de l'aliment.

B.25.058. Nonobstant l'article D.02.005, est interdite toute allégation relative à la teneur en fer d'un succédané de lait humain, sauf de la façon prescrite à l'alinéa B.25.057(1)c), à moins que le succédané de lait humain ne contienne au moins un milligramme de fer par 100 kilocalories utilisables.

***B.25.059.** Est interdite, sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un succédané de lait humain ou d'un aliment présenté comme contenant un succédané de lait humain, toute mention ou allégation relative à son contenu portant :

- 12-12-02
- a) soit sur le pourcentage de la valeur quotidienne :
 - (i) de lipides,
 - (ii) d'acides gras saturés et d'acides gras *trans*,
 - (iii) de sodium,
 - (iv) de potassium,
 - (v) de glucides,
 - (vi) de fibres,
 - (vii) de cholestérol;
 - b) soit sur le nombre de Calories provenant :
 - (i) des lipides,
 - (ii) des acides gras saturés et des acides gras *trans*.

11-8-88 **B.25.060.** (1) Lorsque le Directeur demande par écrit au fabricant de succédané de lait humain ou d'aliment présenté comme contenant ce succédané de fournir dans un délai précis des preuves concernant le succédané de lait humain, le fabricant, s'il n'a pas répondu à la demande dans le délai fixé, doit cesser, après l'expiration du délai, de vendre ce succédané ou cet aliment.

(2) Si le Directeur estime que les preuves présentées par le fabricant en vertu du paragraphe (1) sont insuffisantes, il en avise le fabricant par écrit.

8-12-83 (3) Lorsque le fabricant reçoit, en application du paragraphe (2), un avis portant que les preuves concernant le succédané de lait humain soit insuffisantes, il doit cesser la vente de ce succédané de lait humain ou des aliments présentés comme contenant ce succédané de lait humain jusqu'à ce qu'il ait présenté des preuves supplémentaires et que le Directeur l'ait avisé que ces preuves sont suffisantes.

(4) Pour l'application du présent article, <<preuves concernant le succédané de lait humain>> désigne:

- 15-3-90
- a) d'une part, la preuve établissant que le succédané de lait humain a une valeur nutritive suffisante pour favoriser une croissance et un développement acceptables chez les bébés s'il est consommé conformément au mode d'emploi;
 - b) d'autre part, les résultats des examens effectués pour déterminer la date limite d'utilisation du succédané de lait humain.

*** 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.

15-3-90	<p>B.25.061. (1) Sous réserve du paragraphe (2), est interdite l'inscription, sur l'étiquette d'un aliment, de toute indication concernant la consommation de l'aliment par un bébé âgé de moins de six mois.</p> <p>(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux succédanés de lait humain et aux succédanés de lait humain nouveaux.</p>
8-12-83	<p>B.25.062. (1) Sous réserve du paragraphe (2), est interdite la vente d'un aliment étiqueté et annoncé comme pouvant être consommé par des bébés, si ledit aliment contient un additif alimentaire.</p> <p>(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas</p>
9-12-97	<p>a) aux produits de boulangerie étiquetés ou annoncés comme pouvant être consommés par des bébés;</p> <p>b) à l'acide ascorbique utilisé dans les céréales contenant des bananes et les fruits en purée qui sont étiquetés ou annoncés comme pouvant être consommés par des bébés;</p> <p>c) à la lécithine de soya utilisée dans les céréales de riz étiquetés ou annoncées comme pouvant être consommés par des bébés;</p> <p>d) à l'acide citrique utilisé dans les aliments étiquetés ou annoncés comme pouvant être consommés par des bébés;</p>
14-12-89	<p>e) aux préparations pour nourrissons qui contiennent les additifs alimentaires figurant aux tableaux IV et X de l'article B.16.100 pour utilisation dans les préparations pour nourrissons; et</p> <p>f) aux préparations pour nourrissons qui contiennent des ingrédients fabriqués avec des additifs alimentaires figurant au tableau V de l'article B.16.100.</p>

TABLEAU I
TENEUR EN SODIUM DES ALIMENTS POUR BÉBÉS

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>
	<i>Aliments</i>	<i>Sodium total en grammes par 100 g de l'aliment</i>
1.	Desserts pour enfants en bas âge	0,10
2.	Viandes pour enfants en bas âge, repas de viande pour enfants en bas âge, repas pour enfants en bas âge, petits déjeuners pour enfants en bas âge	0,25
3.	Légumes pour enfants en bas âge, soupes pour enfants en bas âge	0,20
4.	Desserts en purée	0,05
5.	Viandes en purée, repas de viande en purée, repas en purée, petits déjeuners en purée	0,15
6.	Légumes en purée, soupes tamisées	0,10

8-12-83

TABLEAU II

15-9-98

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Vitamine ou minéral nutritif</i>	<i>Quantité minimale par 100 kilocalories utilisables</i>	<i>Quantité maximale par 100 kilocalories utilisables</i>
B.1	Biotine	2 mcg	
F.1	Acide folique	4 mcg	--
N.1	Niacine	250 mcg	--
P.1	Acide d-pantothénique	300 mcg	--
R.1	Riboflavine	60 mcg	--
T.1	Thiamine	40 mcg	--
T.2	Alpha-tocophérol	0,6 U.I.	--
V.1	Vitamine A	250 U.I.	500 U.I.
V.2	Vitamine B ₆	35 mcg	--
V.3	Vitamine B ₁₂	0,15 mcg	--
V.4	Vitamine C	8 mg	--
V.5	Vitamine D	40 U.I.	80 U.I.
V.6	Vitamine K ₁	8 mcg	--
C.1	Calcium	50 mg	--
C.2	Chlorure	55 mg	150 mg
C.3	Cuivre	60 mcg	--
L.1	Iode	5 mcg	--
L.2	Fer	0,15 mg	--
M.1	Magnésium	6 mg	--
M.2	Manganèse	5 mcg	--
P.2	Phosphore	25 mg	--
P.3	Potassium	80 mg	200 mg
S.1	Sodium	20 mg	60 mg
Z.1	Zinc	0,5 mg	

Irradiation des aliments

Définitions

B.26.001. Les définitions qui suivent s'appliquent au présent titre.

<<irradiation>> Le traitement au moyen d'un rayonnement ionisant. (*irradiation*)

<<rayonnement ionisant>> Selon le cas :

- a) rayons gamma provenant d'une source de cobalt 60 ou de césium 137;
- b) rayons X provenant d'un appareil radiogène fonctionnant à un niveau d'énergie égal ou inférieur à 5 MeV;
- c) électrons provenant d'un appareil radiogène fonctionnant à un niveau d'énergie égal ou inférieur à 10 MeV. (*ionizing radiation*)

Application

B.26.002. Le présent titre ne s'applique pas aux aliments exposés à un rayonnement ionisant émis par un instrument de mesure utilisé pour déterminer le poids, évaluer la quantité des solides en vrac ou mesurer la teneur en solides d'un liquide, ou à d'autres fins d'inspection.

23-3-89

Dispositions générales

B.26.003. (1) Sous réserve du paragraphe (2), il est interdit de vendre un aliment qui a été irradié.

(2) Il est permis de vendre un aliment irradié dont le nom figure à la colonne I du tableau du présent titre si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'aliment a été irradié sous l'action d'un rayonnement provenant d'une source mentionnée à la colonne II aux fins précisées à la colonne III de ce tableau;
- b) la dose de rayonnement ionisant absorbée par l'aliment ne dépasse pas la dose absorbée permise indiquée à la colonne IV de ce tableau.

Registres

B.26.004. (1) Le fabricant qui vend un aliment irradié doit conserver à son établissement, pour une période d'au moins deux ans après la date d'irradiation, un registre contenant les renseignements suivants :

- a) l'aliment irradié ainsi que la quantité et les numéros de lot de celui-ci;
- b) l'irradiation;
- c) la date de l'irradiation;
- d) la dose de rayonnement ionisant absorbée par l'aliment;
- e) la source du rayonnement ionisant;
- f) une mention indiquant si l'aliment a été irradié ou non avant l'irradiation faite par le fabricant et, dans l'affirmative, tous les renseignements visés aux alinéas a) à e) à l'égard de cette irradiation préalable.

(2) Quiconque importe, pour la vente au Canada, un aliment qui a été irradié doit conserver le registre visé au paragraphe (1) à son établissement, pour une période d'au moins deux ans après la date d'importation.

Modification du tableau

B.26.005. Toute demande visant la modification du tableau du présent titre ou l'adjonction d'un aliment à celui-ci doit être accompagnée d'une présentation au Directeur contenant les renseignements suivants :

- a) le but et le détail de l'irradiation proposée, notamment la source du rayonnement ionisant et la fréquence proposée des doses minimale et maximale du rayonnement ionisant;
- b) les données indiquant que la dose minimale du rayonnement ionisant proposé permettra d'atteindre le but visé par l'irradiation et que la dose maximale du rayonnement ionisant proposé n'excédera pas le niveau approprié à cette fin;
- c) les renseignements sur la nature du dosimètre utilisé, la fréquence de la dosimétrie de l'aliment ainsi que des données relatives à la dosimétrie et aux fantômes utilisés afin de garantir que les relevés dosimétriques correspondent activement à la dose absorbée par l'aliment durant l'irradiation;
- d) les données relatives aux effets, le cas échéant, dans les conditions envisagées, de l'irradiation et de tout autre traitement qui y est combiné sur la qualité nutritive de l'aliment, cru et prêt à servir;
- e) les données établissant que les caractéristiques chimiques, physiques ou microbiologiques de l'aliment irradié n'ont pas été modifiées de façon à le rendre impropre à la consommation humaine;
- f) si le Directeur le demande, les données établissant que l'irradiation proposée est sans danger dans les conditions envisagées;
- g) les conditions recommandées pour l'emmagasinage et l'expédition de l'aliment irradié, notamment la durée, la température ainsi que l'emballage, et une comparaison avec les conditions recommandées pour le même aliment non irradié;
- h) le détail de tout autre traitement que l'aliment doit subir avant ou après l'irradiation proposée;
- i) toute autre donnée exigée par le Directeur qui établit que le consommateur ou l'acheteur de l'aliment irradié n'est pas déçu ou trompé quant à la nature, la valeur, la composition, les avantages et la sûreté de l'aliment irradié.

23-3-89

TABLEAU

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne IV</i>
<i>Article</i>	<i>Aliment</i>	<i>Sources permises de rayonnement ionisant</i>	<i>But de l'irradiation</i>	<i>Dose absorbée permise</i>
1.	Pommes de terre (<i>Solanum tuberosum L.</i>)	Cobalt 60	Inhibition de la germination durant l'emmagasinage	au plus 0,15 kGy
2.	Oignons (<i>Allium cepa</i>)	Cobalt 60	Inhibition de la germination durant l'emmagasinage	au plus 0,15 kGy
3.	Blé farine, farine de blé entier (<i>Triticum sp.</i>)	Cobalt 60	Prévention de l'infestation par des insectes dans l'aliment emmagasiné	au plus 0,75 kGy
4.	Épices entières ou moulues et assaisonnements déshydratés	Cobalt 60, Césium 137 ou électrons provenant de sources radiogènes (au plus 3 MeV)	Réduction de la charge microbienne	au plus 10 kGy dose globale moyenne totale

15-9-98

Aliments peu acides emballés dans des récipients hermétiquement fermés

B.27.001. Les définitions qui suivent s'appliquent au présent titre.

<<activité de l'eau>> Rapport de la pression de vapeur d'eau de l'aliment à la pression de vapeur de l'eau pure à la même température et à la même pression. (*water activity*)

<<aliment peu acide>> Aliment, à l'exception des boissons alcooliques, dont l'un des constituants a un pH supérieur à 4,6 et une activité de l'eau supérieure à 0,85. (*low-acid food*)

<<contenant d'expédition>> Récipient, emballage ou enveloppe dans lequel les contenants d'aliments sont placés aux fins de transport. (*shipping container*)

<<récipient hermétiquement fermé>> Contenant conçu pour protéger son contenu contre les microorganismes, y compris les spores. (*hermetically sealed container*)

<<réfrigéré>> Le fait d'être soumis à une température de 4°C ou moins sans qu'il y ait congélation. (*refrigeration*)

<<stérilité commerciale>> État de l'aliment qui a subi un traitement thermique, seul ou en combinaison avec d'autres procédés, pour le rendre exempt de toute forme viable de microorganismes, y compris les spores, susceptibles de se développer dans l'aliment aux températures auxquelles il est destiné à être normalement soumis durant la distribution et l'entreposage. (*commercially sterile*)

15-6-89 **B.27.002.** (1) Il est interdit de vendre un aliment peu acide emballé dans un récipient hermétiquement fermé à moins que cet aliment ne soit dans un état de stérilité commerciale.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux aliments peu acides emballés dans des récipients hermétiquement fermés lorsque, selon le cas :

- 14-2-91
- a) ces aliments sont gardés réfrigérés et l'espace principal de l'étiquette du récipient et l'étiquette du contenant d'expédition portent la mention <<Garder au froid>> et <<Keep Refrigerated>>;
 - b) ces aliments sont gardés congelés et l'espace principal de l'étiquette du récipient et l'étiquette du contenant d'expédition portent les mentions <<Garder congelé>> et <<Keep Frozen>>.

(3) Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux tomates et aux produits de tomates dont le pH est égal ou inférieur à 4,7 après le traitement thermique, qui sont emballés dans des récipients hermétiquement fermés.

B.27.003. Il est interdit de vendre un aliment peu acide emballé dans un récipient hermétiquement fermé qui, selon le cas :

- a) est bombé;
- b) n'est pas bien fermé;
- c) comporte d'autres défauts susceptibles de compromettre l'herméticité du récipient.

B.27.004. (1) Lorsque le Directeur juge que la vente d'un aliment peu acide emballé dans un récipient hermétiquement fermé risque d'être en contravention avec les articles B.27.002 ou B.27.003, il peut, par avis écrit, demander au fabricant ou à l'importateur de l'aliment de lui présenter, au plus tard à la date précisée dans l'avis, la preuve que les procédés de fabrication, de transformation et d'emballage de l'aliment permettent d'atteindre et de maintenir la stérilité commerciale.

(2) Le fabricant ou l'importateur qui reçoit un avis émis en application du paragraphe (1) doit cesser la vente de l'aliment à compter de la date précisée dans l'avis jusqu'à ce qu'il ait présenté la preuve demandée.

(3) Si le Directeur juge insuffisante la preuve présentée par le fabricant ou l'importateur en application du paragraphe (1), il lui envoie un avis à cet effet.

(4) Le fabricant ou l'importateur qui reçoit l'avis mentionné au paragraphe (3) doit cesser immédiatement la vente de l'aliment et ce, jusqu'à ce qu'il ait présenté une autre preuve et que le Directeur l'ait avisé par écrit que cette preuve est suffisante.

15-6-89

B.27.005. Il est interdit de vendre un aliment peu acide qui est dans un état de stérilité commerciale et qui est emballé dans un récipient hermétiquement fermé, à moins que les conditions suivantes ne soient réunies :

- a) l'étiquette ou le récipient de l'aliment porte un code ou un numéro de lot qui indique de façon permanente et lisible :
 - (i) l'établissement dans lequel le produit a atteint la stérilité commerciale,
 - (ii) le jour, le mois et l'année où l'aliment a atteint la stérilité commerciale;
- b) un inspecteur peut obtenir à l'établissement, ou de l'importateur s'il s'agit d'un aliment importé, la signification exacte de chaque élément du code ou du numéro de lot mentionné à l'alinéa a).

Aliments nouveaux

Définitions

B.28.001. Les définitions qui suivent s'appliquent au présent titre.

<<aliment nouveau>> Selon le cas :

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

<<changement majeur>> Changement apporté à un aliment à la suite duquel, selon l'expérience du fabricant ou la théorie généralement admise dans le domaine des sciences de la nutrition et de l'alimentation, les propriétés de celui-ci se situent en dehors des variations naturelles acceptables de l'aliment en ce qui a trait à l'un ou l'autre des éléments suivants :

- a) la composition, la structure, la qualité nutritive ou les effets physiologiques généralement reconnus de l'aliment;
- b) la manière dont l'aliment est métabolisé par le corps humain;
- c) l'innocuité générale, microbiologique ou chimique de l'aliment. (*major change*)

<<modifier génétiquement>> Manipuler intentionnellement les caractères héréditaires d'un végétal, d'un animal ou d'un micro-organisme. (*genetically modify*)

6-10-99

Avis avant la vente

B.28.002. (1) Il est interdit de vendre ou d'annoncer en vue de la vente un aliment nouveau à moins que le fabricant ou l'importateur :

- a) n'ait donné au Directeur un avis écrit de son intention de vendre l'aliment nouveau ou de l'annoncer en vue de la vente;
- b) n'ait reçu du Directeur l'avis visé à l'alinéa B.28.003(1)a) ou au paragraphe B.28.003(2), selon le cas.

(2) L'avis visé à l'alinéa (1)a) est signé par le fabricant ou l'importateur, ou une personne autorisée à signer en son nom, et contient les renseignements suivants :

- a) le nom commun sous lequel l'aliment nouveau sera vendu;
- b) les nom et adresse du principal établissement du fabricant et, si l'adresse est à l'étranger, les nom et adresse du principal établissement de l'importateur;
- c) la description de l'aliment nouveau, accompagnée :
 - (i) des renseignements sur son élaboration,
 - (ii) des renseignements détaillés sur son mode de fabrication, de préparation, de conservation, d'emballage et d'emmagasinage,
 - (iii) de la description du changement majeur, le cas échéant,
 - (iv) des renseignements sur son utilisation proposée et son mode de préparation,
 - (v) le cas échéant, des renseignements sur l'historique de son utilisation comme aliment dans un pays autre que le Canada,
 - (vi) de renseignements permettant d'établir son innocuité;
- d) des renseignements sur les niveaux de consommation estimatifs chez les consommateurs de l'aliment nouveau;
- e) le texte des étiquettes qui seront utilisées avec l'aliment nouveau;
- f) les nom et titre du signataire de l'avis et la date de la signature.

6-10-99

B.28.003. (1) Dans les quarante-cinq jours suivant la réception de l'avis visé à l'alinéa B.28.002(1)a), le Directeur examine les renseignements contenus dans l'avis et :

- a) si les renseignements établissent l'innocuité de l'aliment nouveau, il avise par écrit le fabricant ou l'importateur que ces renseignements sont suffisants;
- b) si d'autres renseignements sont nécessaires sur le plan scientifique afin d'évaluer l'innocuité de l'aliment nouveau, il demande par écrit au fabricant ou à l'importateur de les lui fournir.

(2) Dans les quatre-vingt-dix jours suivant la réception des renseignements additionnels visés à l'alinéa (1)b), le Directeur les évalue et, s'ils établissent l'innocuité de l'aliment nouveau, il avise par écrit le fabricant ou l'importateur que ces renseignements sont suffisants.