

# **GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS**

## **Chapitre 9**

### **Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments**



## Chapitre 9

### Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments

#### Table des matières

9.1	Définition de « repas préemballé »	9 - 1
9.2	Édulcorants et agents édulcorants	9 - 2
9.2.1	Aspartame, sucralose et acésulfame-potassium	9 - 2
9.2.2	Polydextrose	9 - 3
9.2.3	Itols	9 - 3
9.2.4	Édulcorants à la saccharine et aux cyclamates	9 - 3
9.3	Chocolat et produits de cacao	9 - 4
9.4	Produits laitiers : lait et produits du lait	9 - 4
9.4.1	Noms usuels des produits laitiers	9 - 4
9.4.2	Mention des produits laitiers utilisés comme ingrédients d'autres aliments	9 - 5
9.4.3	Description des caractéristiques	9 - 5
9.5	Matières grasses et huiles	9 - 6
9.5.1	Allégations sur la teneur en huile des margarines	9 - 6
9.6	Fruits et légumes frais	9 - 6
9.6.1	Boisson ou préparation de boisson portant le nom d'un fruit	9 - 6
9.7	Eaux minérales, eaux de source et eaux mises en bouteille	9 - 7
9.7.1	Eau minérale naturelle	9 - 7
9.7.2	Mention de la source d'eau minérale	9 - 7
9.8	Produits céréaliers et de boulangerie	9 - 8
9.8.1	Farine et pain	9 - 8
9.8.2	Pains de composition spéciale	9 - 9
	Pains de composition spéciale : ingrédients spéciaux	
	Tableau 9-1	9 - 10
9.8.3	Céréales de petit déjeuner	9 - 10
9.9	Aliments à usage diététique spécial	9 - 11
9.9.1	Préparations pour régime liquide	9 - 13
9.9.2	Substituts de repas	9 - 13
9.9.3	Suppléments nutritifs	9 - 15
9.9.4	Aliments sans gluten	9 - 15
9.9.5	Aliments présentés comme pouvant convenir aux régimes à très faible valeur en énergie	9 - 16
9.9.6	Repas préemballés pouvant convenir aux régimes amaigrissants	9 - 16
9.9.7	Aliments vendus par des cliniques d'amaigrissement	9 - 17
9.10	Préparations pour nourrissons et aliments pour bébés	9 - 17
9.11	Boissons pour sportifs et boissons isotoniques	9 - 18
9.11.1	Boissons pour sportifs	9 - 18
9.11.2	Boisson isotonique	9 - 18



## Chapitre 9

### Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments

Le présent chapitre présente des précisions sur certains aspects de l'étiquetage réglementaire. Pour des raisons de commodité, nous avons regroupés ceux-ci comme suit :

- définition de termes choisis;
- précisions sur la façon dont les politiques présentées dans les chapitres antérieurs s'appliquent à des circonstances particulières;
- exigences en matière d'étiquetage, s'appliquant généralement à des circonstances ou à des aliments particuliers, qui n'ont pas été précédemment présentées dans le présent Guide.

Les précisions présentées ici ne concernent que les exigences de la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD) et de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (LEEPC) et leurs règlements respectifs. Selon le produit, les fabricants doivent aussi consulter d'autres lois et règlements fédéraux comme la *Loi sur les produits agricole au Canada*, la *Loi sur l'inspection des viandes* et la *Loi sur l'inspection du poisson* et leurs règlements respectifs ainsi que la législation provinciale applicable. Les précisions fournies ne sont pas exhaustives; elles portent uniquement sur les exigences en matière d'étiquetage qui peuvent être plus difficiles à interpréter.

L'ordre de présentation adoptée respecte celui du *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD).

#### 9.1 Définition de « repas préemballé » [RAD, Titre 1]

B.01.001 définit un « repas préemballé » comme un choix préemballé d'aliments destiné à une seule personne, qui ne requiert aucune autre préparation que le réchauffage et qui contient au moins une portion des aliments qui suivent selon la description qui en est donnée dans le *Guide alimentaire canadien* (accessible sur le site Web de Santé Canada à l'adresse [www.hc-sc.gc.ca](http://www.hc-sc.gc.ca)) :

- viande, poisson, volaille, légumineuses, noix, graines, œufs, lait et produits laitiers autres que le beurre, la crème, la crème sure, la crème glacée, le lait glacé et le sorbet laitier;
- légumes, fruits ou produits céréaliers.

Aucune exigence particulière ne s'applique à l'étiquetage des repas préemballés qui ne sont pas emballés, vendus ou présentés comme pouvant convenir aux régimes amaigrissants et dont le contenu correspond aux critères de la définition précédente. Pour connaître les exigences applicables aux aliments présentés comme pouvant convenir aux régimes amaigrissants, se reporter à 9.9.6 du présent Guide.

Pour connaître les exigences applicables aux aliments présentés comme pouvant être consommés dans le cadre d'un régime de maintien du poids, se reporter au chapitre 8 du présent Guide.

## 9.2 Édulcorants et agents édulcorants [RAD, Titre 1]

L'article B.01.001, RAD, définit un « **édulcorant** » comme un additif alimentaire désigné édulcorant au tableau IX de B.16.100. L'aspartame, le sorbitol et le maltitol en sont des exemples.

Les « **agents édulcorants** » comprennent tous les aliments qui font l'objet d'une norme énoncée dans le Titre 18 du RAD, mais non les additifs alimentaires visés aux tableaux du Titre 16 [article B.01.001]. Le sucre, le miel et la mélasse en sont des exemples.

### 9.2.1 Aspartame, sucralose et acésulfame-potassium [RAD, Titres 1 et 16]

L'**aspartame**, le **sucralose** et l'**acésulfame-potassium** sont des édulcorants dont l'utilisation dans les aliments est approuvée en vertu du *Règlement sur les aliments et drogues* [consulter B.01.014 et B.01.015 pour l'étiquetage de l'aspartame, B.01.016 et B.01.017 pour celui du sucralose et B.01.019 et B.01.020 pour celui de l'acésulfame-potassium]. L'étiquette d'un aliment qui contient l'un ou l'autre de ces édulcorants doit porter les éléments suivants :

- a) une déclaration sur l'espace principal indiquant que l'aliment « **contient (nom de l'édulcorant)** » ou est « **édulcoré avec (nom de l'édulcorant)** » et ce, en caractères de dimension au moins égale et aussi bien en vue que les chiffres utilisés pour les données numériques de la déclaration de la quantité nette, comme l'exige l'article 14 du REEPC;
- b) une déclaration sur l'espace principal, lorsque l'un de ces édulcorants est utilisé en conjonction avec un autre édulcorant ou agent édulcorant, y compris ceux énumérés au Titre 18, indiquant que l'aliment « **contient** » ou est « **édulcoré avec (nom de l'édulcorant et [nom de l'autre édulcorant ou agent édulcorant])** », p. ex., « **édulcoré avec de l'aspartame et du sucralose** » ou « **contient de l'aspartame et du xylitol** » ou « **édulcoré avec de l'aspartame, du fructose et du sucre** », et ce, en caractères de dimension au moins égale et aussi bien en vue que les chiffres utilisés dans la déclaration de la quantité nette;
- c) un tableau de la valeur nutritive
- d) la teneur en (nom de l'édulcorant) exprimée en milligrammes par portion déterminée, n'importe où sur l'étiquette, sauf dans le tableau de la valeur nutritive, à proximité de la liste des ingrédients [B.01.008(1)];
- e) une déclaration, dans le cas de l'aspartame, à proximité de la liste des ingrédients [B.01.008(1)], précisant que l'aspartame contient de la phénylalanine;
- f) dans le cas d'un aliment qui est un édulcorant de table contenant de l'aspartame, du sucralose ou de l'acésulfame-potassium, seul ou en combinaison, en plus des renseignements mentionnés en a), c), d) et e) ci-dessus, l'étiquette :
  - doit porter une mention, à proximité de la liste des ingrédients [B.01.008(1)], du pouvoir édulcorant par portion exprimé en fonction de la quantité de sucre requise pour produire un degré d'édulcoration équivalent;

### 9.2.2 Polydextrose [RAD, Titres 1 et 16]

L'étiquette d'un aliment qui contient du polydextrose doit en indiquer la teneur en grammes par portion déterminée [B.01.018]. Ce renseignement peut être indiqué n'importe où sur l'étiquette, sauf dans le tableau de la valeur nutritive, à proximité de la liste des ingrédients [ B.01.008(1)].

### 9.2.3 Polyalcools [RAD, Titres 1 et 16]

L'étiquette d'un aliment qui contient des itols, plus précisément du lactitol, du maltitol, du sirop de maltitol, du mannitol, du sorbitol, du sirop de sorbitol, du xylitol, du érythritol, des hydrolysats d'amidon hydrogéné et l'itol de marque Isomalt, doit porter la teneur en chacune de ces substances dans le tableau de la valeur nutritive exprimée en grammes par portion déterminée. Pour connaître les règles d'écriture et d'arrondissement détaillées, se reporter au tableau 2 de 6.1 du présent *Guide* [B.01.402 et son tableau].

### 9.2.4 Édulcorants à la saccharine et aux cyclamates [RAD, Titre 1 et partie E]

Il est interdit d'utiliser de la saccharine ou des cyclamates comme ingrédients dans les aliments qui sont considérés des adultérants une fois ajoutés aux aliments [B.01.046, E.01.001].

Les édulcorants aux cyclamates et à la saccharine peuvent être vendus directement au public aux conditions suivantes [E.01.002].

- Les édulcorants à la saccharine ne peuvent être vendus qu'en pharmacie [E.01.002].
- Dans la publicité destinée au public relativement aux édulcorants aux cyclamates ou à la saccharine, seuls le nom, le prix et la quantité de l'édulcorant peuvent être annoncés [E.01.003].

Les mises en garde suivantes doivent figurer sur l'étiquette :

- dans le cas des cyclamates, une déclaration indiquant que l'édulcorant ne doit être utilisé que sur avis d'un médecin [E.01.004(1)];
- dans le cas de la saccharine, une déclaration indiquant que l'utilisation continue de la saccharine peut être néfaste pour la santé et que ce produit ne doit pas être utilisé par les femmes enceintes, sauf sur avis d'un médecin [E.01.004(2)b].

L'étiquette doit porter :

- une liste des ingrédients
- les quantités présentes d'acide cyclohexylsulfamique, de saccharine ou de leurs sels et de glucides
- la valeur énergétique exprimée en Calories par cuillerée à thé, goutte, comprimé ou autre selon le mode d'emploi et par 100 g ou 100 ml [E.01.005].

### 9.3 Chocolat et produits de cacao [RAD, Titre 4]

Le chocolat et le cacao sont des produits différents, le chocolat ayant une teneur sensiblement plus élevée en beurre de cacao que le cacao. Il ne faut pas laisser entendre que les produits à base de cacao contiennent du chocolat. Dans le cas de quelques aliments où le mot « chocolat » a toujours fait partie du nom usuel comme crème-dessert au chocolat, gâteau au chocolat, biscuits au chocolat, mélange pour gâteau au chocolat et glaçage pour gâteau au chocolat, on ne s'oppose pas à l'utilisation du mot « **chocolat** » pour indiquer la saveur lorsque du cacao est utilisé, parce qu'il est peu probable que l'utilisation de ce mot trompe les consommateurs. On rappelle aux annonceurs que, en vertu du paragraphe 7(2) de la LEEPC, une « indication fautive ou trompeuse » comprend toute indication qui laisse entendre, ou qui peut insinuer, qu'un produit préemballé contient une substance quelconque qu'il ne contient pas en réalité.

On utilise souvent des enrobages qui ressemblent au chocolat, mais dont la composition n'est pas celle du chocolat, pour enrober les biscuits, les confiseries et les desserts surgelés. On ne doit pas mentionner dans la publicité que ces produits sont enrobés de chocolat. Toutefois, des expressions telles que « **arôme de chocolat** », « **à goût de chocolat** » et « **chocolaté** » sont des qualificatifs appropriés pour décrire ce genre d'enrobage.

### 9.4 Produits laitiers : lait et produits du lait [RAD, Titre 8]

Le Titre 8, RAD, comporte un nombre d'exigences pour l'étiquetage des produits laitiers que nous ne reproduisons pas ici. La déclaration obligatoire du pourcentage de matières grasses du lait et d'humidité pour certains produits en sont des exemples. En outre, la *Loi sur les produits agricoles au Canada* et son *Règlement* comportent d'autres exigences relatives à l'étiquetage. Il faut également consulter la législation provinciale applicable.

#### 9.4.1 Noms usuels des produits laitiers

Sauf indication contraire, le mot « lait » désigne le lait de vache [B.08.003]. Les autorités municipales, provinciales et fédérales établissent et appliquent les normes sur le lait de consommation. Le Titre 8, RAD, compte un nombre de normes sur le lait de consommation et les autres produits laitiers. L'étiquette du lait provenant d'un autre animal que la vache doit indiquer la source animale du lait en question.

Comme avec tous les aliments qui font l'objet d'une norme d'identification, l'utilisation du nom usuel d'un produit normalisé est limitée aux aliments qui satisfont aux critères de la norme quant à la composition, la force, la teneur, la pureté, la qualité et aux autres propriétés de cet aliment. Pour en savoir davantage sur les noms usuels, se reporter au chapitre 4 du présent Guide [6, LAD; B.01.001].

Il n'est pas permis de désigner les produits laitiers par d'autres noms que leur nom usuel. Par exemple, on ne doit pas qualifier le « **lait écrémé en poudre** » de « **lait** » ou de « **lait en poudre** », ni le « **le lait partiellement écrémé au chocolat** » de « **lait au chocolat** ». Toutefois, les marques de commerce sont acceptables pourvu que les produits soient clairement identifiés par leur nom usuel [LAD, 5] et que la marque de commerce ne soit pas susceptible de tromper les consommateurs.

- Ainsi, il est acceptable de désigner un lait partiellement écrémé contenant 2 % de matières grasses de Sun's Glo par le nom commercial « Sun's Glo 2 % » si le produit est clairement identifié sur son étiquette et dans la publicité par la désignation « lait partiellement écrémé ».

Dans les longues descriptions, le nom usuel désigné doit être utilisé lorsque le produit est mentionné pour la première fois. Les mentions subséquentes du produit à l'intérieur des mêmes descriptions peuvent utiliser un nom usuel modifié, pourvu qu'il ne soit pas susceptible de tromper les consommateurs. Les mentions telles que « **lait 2 %** » constituent un emploi abusif du nom usuel « lait » si elles ne sont pas accompagnées du nom usuel « **lait partiellement écrémé** ».

On ne peut utiliser le nom usuel désigné pour un aliment qui ne correspond pas entièrement à la norme établie pour cet aliment à moins de modifier le nom usuel désigné de manière à indiquer toutes les différences de l'aliment par rapport à l'aliment décrit dans la norme.

- Ainsi, le fromage cheddar doit contenir 31 % de matières grasses du lait. Un fromage fabriqué exactement de la même manière que le fromage cheddar à partir de lait contenant un pourcentage de matières grasses inférieur doit indiquer, dans son nom usuel, que la teneur en matières grasses du produit est inférieure à celui du « fromage cheddar ». Un tel produit pourrait porter le nom de « fromage cheddar à teneur réduite en matières grasses » à la condition de se conformer à toutes les exigences relatives à la composition et à l'étiquetage qui sont associées à l'allégation « teneur réduite en matières grasses ». Pour en savoir davantage sur ces exigences, se reporter aux chapitres 5 et 7 du présent Guide.
- « Fromage cheddar aux piments forts » est un autre exemple de nom usuel désigné modifié qui décrit un fromage cheddar auquel on a ajouté des piments forts, lesquels ne constituent pas un ingrédient accepté par la norme identifiant le fromage cheddar.

Il est également permis d'utiliser un nom usuel descriptif qui n'intègre pas le nom usuel désigné par la réglementation. Pour en savoir davantage, se reporter à la section 4.2.2 du présent Guide.

#### **9.4.2 Mention des produits laitiers utilisés comme ingrédients d'autres aliments**

Les fabricants font souvent mention de la présence d'un produit laitier utilisé comme ingrédient dans la composition d'un aliment, soit dans le nom usuel de cet aliment, soit au moyen d'une mention distincte. Un tel procédé doit être limité aux cas où l'aliment contient une quantité appréciable du produit laitier, laquelle doit alors figurer à proximité du nom usuel ou de la mention. Pour en savoir davantage sur la mention de certains ingrédients qui entrent dans la composition d'aliments, se reporter aux sections 4.2.3 et 4.2.4 du présent Guide.

Lorsqu'un aliment contient une saveur laitière, tel une saveur de fromage cheddar mise en évidence sur une étiquette, on peut indiquer cette caractéristique pourvu que les mots « saveur » ou « saveur artificielle » accompagne cette mention de saveur. Lorsque les saveurs servent à caractériser un produit, les mentions ne doivent pas donner à penser que la saveur provient d'un produit laitier utilisé comme ingrédient.

#### **9.4.3 Description des caractéristiques**

Cette section a été abrogée.

## 9.5 Matières grasses et huiles [RAD, Titre 9]

Le Titre 9 du RAD établit des normes d'identification des matières grasses et des huiles. Il faut aussi consulter la réglementation de certaines provinces qui établissent des exigences particulières en la matière.

### 9.5.1 Allégations sur la teneur en huile des margarines

La mention « **contient (indication du pourcentage) (indication de l'huile)** » dans les annonces de margarine doit toujours être fondée sur le pourcentage d'huile par rapport au poids total du produit. Si l'on mentionne l'origine d'une huile, l'origine de toutes les huiles qui entrent dans la fabrication de la margarine doit être mentionnée. À titre d'exemple, si la margarine est fabriquée à partir d'un mélange d'huile de maïs, d'huile de coton et d'huile de soja, il serait trompeur de mentionner uniquement, dans la publicité, sa teneur en huile de maïs. Par contre, on peut très bien désigner ce mélange comme des « **huiles végétales** ». (Se reporter à l'annexe 2-1 du présent Guide, *Noms usuels obligatoires pour les ingrédients et les constituants.*)

## 9.6 Fruits et légumes frais [RAD, Titre 11]

Pour connaître les exigences relatives à l'étiquetage des fruits et des légumes frais comme les normes d'identification et les marques de catégorie, il faut consulter le *Règlement sur les fruits et les légumes frais* assorti à la *Loi sur les produits agricoles au Canada* ainsi que la réglementation provinciale applicable.

### 9.6.1 Boisson ou préparation de boisson portant le nom d'un fruit

Les boissons dont le nom inclut le nom usuel d'un fruit doivent être étiquetées et annoncées de façon à les distinguer nettement des jus de fruits normalisés. Lorsqu'une boisson contient une quantité appréciable de jus de fruits, on peut en faire mention. Il est permis de mentionner que la boisson est « **aromatisée** » ou « **composée en partie de jus de fruits** » lorsque la quantité de jus présente est indiquée. Pour en savoir davantage sur la mention des ingrédients, se reporter à la section 4.2.3 du présent Guide.

Le nom usuel de produits qui contiennent au moins 25 p. 100 d'un seul jus (tel que consommé) peut intégrer le nom du jus, p. ex., « boisson au jus de (nom du fruit) », ou « boisson rafraîchissante au jus de (nom du fruit) ». Cependant, comme ce genre de nom usuel met l'accent sur la teneur en jus du produit, il pourrait donner une fausse impression quant à la quantité réelle de jus contenu dans le produit, à moins qu'une déclaration de la teneur réelle en jus figure dans l'espace principal de l'étiquette, de façon claire et bien en vue, en caractères au moins aussi gros que la désignation numérique de la quantité nette.

Lorsque le produit contient moins de 25 p. 100 de jus, le mot « jus » ne peut pas faire partie de son nom usuel, mais l'allégation « fait avec X p. 100 de jus de fruit » peut être employée, pourvu qu'elle soit séparée du nom usuel. Les jus décaractérisés NE doivent PAS entrer dans le calcul du pourcentage de jus présent dans l'aliment.

Il est à noter qu'un jus décaractérisé ne peut être déclaré comme « jus de (nom du fruit) » dans la liste des ingrédients, puisqu'il ne satisfait plus aux critères de la norme relative aux jus de fruits établie par B.11.120, ni à aucune des normes relatives à des fruits spécifiques du *Règlement sur les aliments et drogues*. On peut utiliser les allégations « jus de (nom du fruit) désacidifié », « jus de (nom du fruit) décoloré » ou « jus de (nom du fruit) sans saveur », selon le cas.

Lorsque des substances aromatisantes artificielles sont utilisées, les déclarations ne doivent pas donner l'impression que l'arôme est attribuable à la teneur en jus ou en arômes de fruits véritables. Lorsque des arômes de fruits véritables sont utilisés, les produits peuvent être décrits comme « **contenant des arômes de fruits véritables ou des arômes dérivés de fruits** ».

Il est généralement permis d'utiliser des déclarations comme « **goût de jus d'orange fraîchement pressée** », mais il faut s'assurer qu'elles ne bernent pas les consommateurs quant à la nature véritable du produit.

## 9.7 Eaux minérales, eaux de source et eaux mises en bouteille [RAD, Titre 12]

L'eau potable captée d'une source souterraine autre qu'un réseau de distribution public et qualifiée d'« **eau minérale** » ou d'« **eau de source** » doit satisfaire aux exigences applicables à l'« eau minérale » ou à l'« eau de source » établies au Titre 12, du RAD. Toutefois, si cette eau est désignée comme « **eau embouteillée** », « **eau de table** » ou par toute autre expression acceptable, elle n'a pas à satisfaire aux exigences relatives à l'eau minérale ou à l'eau de source.

### 9.7.1 Eau minérale naturelle

L'eau minérale dont la composition n'est pas modifiée par l'emploi de produits chimiques peut être qualifiée d'« **eau minérale naturelle** ». On peut, à sa sortie de la source, ajouter de l'anhydride carbonique à une eau minérale qui contient de l'anhydride carbonique provenant d'une source souterraine, pourvu que :

- a) anhydride carbonique ajouté provienne de la décarbonatation de l'eau à l'émergence de la source souterraine;
- b) anhydride carbonique n'est pas ajouté en quantité supérieure à celle qui était présente à l'origine. [B.12.003].

L'eau minérale ou l'eau de source dont il est question ci-dessus peut être qualifiée de « **naturelle** » ou de « **naturellement gazéifiée** ».

Lorsque de l'anhydride carbonique (autre que celui provenant de l'eau qui est décarbonatée à sa sortie de la source) est ajouté à l'eau, le terme « **gazéifiée** » doit paraître en dernier lieu dans le nom usuel français [B.12.003]. Il en est de même si de l'anhydride carbonique, obtenu de l'eau décarbonatée à sa sortie de la source, est présent dans le produit mis en bouteille en quantité supérieure à celle qui était présente dans l'eau souterraine à l'origine.

### 9.7.2 Mention de la source d'eau minérale

Aux fins du Règlement, une « **source souterraine** » est considérée comme une formation contenant de l'eau qui est située sous la zone saturée d'eaux de surface et dont la partie supérieure constitue la surface de la nappe phréatique.

Une mention de l'emplacement géographique de la source d'eau minérale ou d'eau de source est requise sur l'étiquette [B.12.002(a)]. L'emplacement géographique désigne le nom de la localité connue la plus rapprochée de l'endroit où se trouve la source. Des vignettes ne doivent pas servir à représenter faussement un emplacement géographique. Par exemple, il est trompeur de présenter une vignette illustrant des montagnes pour un produit qui provient d'une source située dans les prairies.

Le nom usuel d'un produit transformé auquel des sels minéraux ont été ajoutés doit être choisi avec soin afin que le consommateur puisse le distinguer du produit courant. Ainsi, « **eau aromatisée avec des sels minéraux** » ou « **eau minéralisée** » serait acceptable. Ces produits ne doivent jamais être décrits comme des eaux minérales ou des eaux de source, et leurs étiquettes doivent donner la liste complète des ingrédients.

Il faut signaler qu'aucune allégation sur la valeur thérapeutique ou prophylactique de l'eau minérale ou de l'eau minéralisée n'est permise. Les produits dont on indique qu'ils contiennent un minéral nutritif servant à l'alimentation humaine doivent satisfaire aux exigences de la partie D du *RAD*. Toutefois, rien ne s'oppose à une déclaration, sur l'étiquette, de la teneur en ions exprimée en parties par million (ppm), ailleurs que dans le tableau de la valeur nutritive. Toutefois, des allégations relatives à la valeur nutritive telle que « sans sodium » sont permises, pourvu que le produit satisfasse aux exigences relatives à la composition et à l'étiquetage établies au chapitre 7 du présent *Guide*. Un tableau de la valeur nutritive simplifié doit figurer sur l'étiquette des produits qui contiennent une quantité appréciable du minéral nutritif de base.

## 9.8 Produits céréaliers et de boulangerie [RAD, Titre 13]

### 9.8.1 Farine et pain

La **farine**, la **farine blanche**, la **farine enrichie** et la **farine blanche enrichie** sont des noms usuels acceptables et décrivent un même produit. La farine doit contenir de la thiamine, de la riboflavine, de la niacine, de l'acide folique et du fer ajoutés selon les quantités prescrites par le Règlement [B.13.001]. Il est également permis d'ajouter de la vitamine B<sub>6</sub>, de l'acide d-pantothénique, du magnésium et du calcium suivant les quantités prescrites [B.13.001]. Lorsque l'un ou l'autre de ces éléments nutritifs est ajouté à la farine, une allégation peut être faite à cet effet dans l'annonce et sur l'étiquette de l'emballage [D.01.004]. Les éléments nutritifs doivent être déclarés dans le tableau de la valeur nutritive.

L'ajout de vitamines et de minéraux nutritifs à la farine a pour objet de rétablir une partie de la valeur nutritive perdue durant la transformation. Comme les concentrations de vitamines et de minéraux nutritifs résultant de cet ajout sont appréciables, il est permis de faire des allégations relatives à l'ajout de ces éléments nutritifs dans le cas du pain fabriqué avec de la farine enrichie [D.01.006, D.02.004]. Pour en savoir davantage sur les allégations relatives à la valeur nutritive, se reporter au 7.23 du présent Guide.

Le **pain blanc** ou le **pain enrichi** est fait d'une pâte de farine de blé enrichie. Il est interdit d'ajouter des vitamines et des minéraux nutritifs directement au pain, en vertu de D.03.003. Par conséquent, la quantité minimale d'éléments nutritifs prescrite pour le pain enrichi doit provenir de ses ingrédients.

Le pain enrichi doit renfermer, par 100 parties (en masse) de farine employée, au moins deux parties (en masse) de solides de lait écrémé, quatre parties (en masse) de poudre de petit-lait ou suffisamment de protéines provenant de pois ou de fèves de soja pour donner 0,5 partie (en masse) de protéines. Ces ingrédients ajouteront les quantités prescrites de thiamine, de riboflavine, de niacine, d'acide folique et de fer. Le pain enrichi contiendra de la vitamine B<sub>6</sub>, de l'acide d-pantothénique, du magnésium et du calcium lorsque ceux-ci sont ajoutés à la farine.

L'étiquette ou l'annonce d'un pain enrichi peut comprendre des allégations relatives à la teneur en vitamine et en minéral nutritifs ajoutés via la farine pourvu que le produit satisfasse aux exigences des articles D.01.004, D.01.007, D.02.002 et D.02.005 du RAD. Lorsque l'on utilise de la farine enrichie comme ingrédient dans un aliment, les vitamines et les minéraux nutritifs qui la compose n'ont pas à

figurer dans la liste des ingrédients [B.01.009]. Toutefois, s'ils sont déclarés dans la liste d'ingrédients, ils sont toujours exemptés de déclaration dans le tableau de la valeur nutritive [B.01.402(7)], sauf s'ils font l'objet d'une allégation [B.01.402(4)]. Autrement dit, l'exemption de déclaration dans le tableau de la valeur nutritive demeure en vigueur lorsqu'ils sont volontairement déclarés dans la liste des ingrédients. L'exemption ne s'applique cependant pas lorsque ces éléments nutritifs font l'objet d'une allégation.

### 9.8.2 Pains de composition spéciale

Une norme distincte s'applique aux **pains de composition spéciale** [B.13.029]. Elle permet l'utilisation d'ingrédients qui ne sont pas prévus dans la norme générale s'appliquant au pain (tels que les fruits, les noix, les graines et les ingrédients aromatisants) ou à d'autres ingrédients (principalement les farines et les féculés) et en quantités plus grandes que ne le prévoit la norme générale. La présence de ces ingrédients peut modifier la valeur nutritive du pain.

- Ainsi, le « **pain protéiné** » est un pain de composition spéciale dont la qualité et la quantité de protéines ont été augmentées afin que la cote protéique soit de 20 ou plus.

Il faut noter que lorsqu'un pain de composition spéciale est également conforme à une norme du Titre 13 du RAD, il doit être identifié sur l'étiquette par le nom usuel prescrit par cette norme. Par exemple, un pain contenant une partie (en masse) de raisins pour deux de farine utilisée doit être désigné « pain aux raisins », car il satisfait à la norme prescrite à B.13.025. Le fabricant ne peut désigner ce pain « pain aux fruits », même si celui-ci contient le minimum de fruits requis dans un pain aux fruits comme le précise le tableau 9-1 ci-après.

Dans certains cas, un ingrédient à haute teneur en fibres est ajouté au pain en vue d'en augmenter la teneur en fibres. Lorsque la norme applicable n'autorise pas un tel ajout, le produit ainsi obtenu ne peut être désigné par le nom usuel « pain ». Toutefois, on ne s'oppose pas à l'utilisation du nom usuel « **pain additionné de fibres de (nom de la source de fibres)** », pourvu que la source de fibres procure 2 g de fibres alimentaires par portion et que le qualificatif figure en caractères correspondant au moins à la moitié de la taille des caractères utilisés pour le mot « **pain** ». (Se reporter au tableau 7-13, *Résumé des allégations relatives aux fibres alimentaires.*)

Le tableau ci-dessous énumère certains pains de composition spéciale et indique la quantité minimale de l'ingrédient spécial.

**Pains de composition spéciale : ingrédients spéciaux**  
**Tableau 9-1**

Pains de composition spéciale		
Type de pain	Ingrédient spécial	Quantité minimale d'ingrédient spécial exprimé en pourcentage de la farine de blé
Pain Graham	Farine Graham	150
Pain au lait	Solides de lait	6 [B.13.022, d)]
Pain aux pommes de terre	Farine de pommes de terre	5
Pain au miel	Miel	5
Pain au fromage	Fromage	12
Pain d'avoine	Avoine	20
Pain de blé concassé	Blé concassé	20
Pain au germe de blé	Germe de blé	2
Pain aux œufs	Solides d'œufs entiers	1.5
Pain aux fruits	Fruits	40
Pain triticales	Farine triticales	20
Pain de seigle	Farine de seigle	20
Pain aux raisins	Raisins sans pépins	50 [B.13.025]
	OU un mélange de raisins secs et de raisins de corinthe	35 ou plus 15 maximum
Pain au son	> 2 g de fibres alimentaires provenant du son de blé, par portion	
Pain protéiné	Cote protéique d'au moins 20	

### 9.8.3 Céréales de petit déjeuner

Étant donné les différents degrés de mouture, les produits céréaliers et les farines ont des valeurs nutritives très variées. Certaines céréales à grains entiers moulus ou traités, telles que les flocons d'avoine et le blé concassé, conservent la plus grande partie de leur valeur nutritive d'origine et sont décrites comme des « **céréales à grain entier** » ou « **céréales de (nom du grain) entier** ». D'autres, comme la farine, la semoule de maïs, le riz blanc, les flocons de maïs et les céréales soufflées qui nécessitent un traitement plus complexe sont appelées « **céréales préparées** ». L'allégation « **fait de**

**céréales de (nom du grain)** » ne doit pas être utilisée pour décrire une céréale de petit déjeuner qui, de fait, ne contient pas le grain **entier** ni la majeure partie de la valeur nutritive d'origine du grain entier.

Les céréales de petit déjeuner peuvent contenir de la thiamine, de la niacine, de la vitamine B<sub>6</sub>, de l'acide pantothénique, de l'acide folique, du fer, du magnésium et du zinc, dans des quantités précisées par le Règlement [B.13.060], et la teneur en vitamine et en minéraux ajoutés doit être indiquée dans le tableau de la valeur nutritive [B.01.402(7)]. Les allégations relatives à la teneur nutritive telles que « source de protéines » ou « source d'énergie » doivent satisfaire les exigences applicables du RAD. Pour connaître les critères de composition et d'étiquetage auxquels un aliment doit se conformer pour utiliser ces allégations, se reporter au chapitre 7 du présent Guide.

Les annonceurs doivent agir avec circonspection lorsqu'ils font de la publicité, surtout pour la télévision, au sujet des céréales de petit déjeuner destinées aux enfants. Les allégations concernant l'énergie et les effets physiques, qui sont exagérés au-delà des limites de la crédibilité, sont considérées comme inacceptables lorsqu'elles sont destinées à des enfants. La représentation d'actions physiques dans des jeux qui exigent plus d'adresse que d'énergie physique réelle n'est normalement pas considérée comme une infraction, pourvu que rien ne laisse entendre que les actions résultent de la consommation du produit. Pour connaître la norme pour les allégations relatives à la teneur nutritive d'aliments pour enfants de moins de deux ans seulement, se reporter à la section 5.13 du présent Guide. Les allégations relatives à la santé sont interdites pour les aliments destinés aux enfants de moins de deux ans.

Les céréales de petit déjeuner ne sont qu'un des éléments d'un déjeuner équilibré, et les annonces et les représentations ne doivent pas donner l'impression qu'elles constituent un repas entier ou la partie la plus importante du repas.

### 9.9 Aliments à usage diététique spécial [RAD, Titre 24]

L'article B.24.001 du RAD définit un « aliment à usage diététique spécial » comme un aliment qui a été 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.

En général, seuls les aliments qui satisfont aux exigences du B.24.003(1) du RAD peuvent être présentés de manière à donner l'impression qu'ils sont des aliments à usage diététiques spécial. Ces aliments sont les suivants :

- une préparation pour régime liquide;
- un substitut de repas,
- un supplément nutritif;
- un aliment sans gluten;
- un aliment destiné à l'un des régimes suivants :
- régime à teneur réduite en protéines;
- régime à faible teneur en acides aminés;
- régime à très faible teneur en énergie.

Les exigences relatives à la composition et à l'étiquetage d'une préparation pour régime liquide, d'un substitut de repas, d'un supplément nutritif ou d'un aliment destiné aux régimes à très faible teneur en énergie sont précises et explicites et celles-ci sont édictées au Titre 24, RAD. Les étiquettes de ces produits ne peuvent porter le tableau de la valeur nutritive (i.e. « Valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « Nutrition Facts »). Cependant, ils peuvent utiliser le format du tableau de la valeur nutritive en regard de l'ordre de présentation, le nom des nutriments, les caractères, l'apparence, etc., en autant que les exigences du Titre 24 sont respectées. [B.01.401(4) et (5)].

Avant la promulgation de la réglementation sur l'étiquetage nutritionnel, l'utilisation d'allégations telles que « à teneur réduite en glucides », « sans sucre », « hypocalorique », « faible en Calorie » et « pauvre en sodium » était réservée aux aliments à usage diététique spécial. Avec la nouvelle réglementation ces allégations sont maintenant considérées comme des allégations relatives à la teneur en élément nutritif et leur utilisation est permise pour tous les aliments qui satisfont aux exigences prescrites. Il n'y a aucune allégation relative à la teneur en glucides dans le nouvel amendement du *Règlement sur les aliments et drogues*.

Pour plus d'information sur ces allégations et les autres allégations sur la valeur nutritive veuillez vous référer au chapitre 7 du présent Guide.

### **Régimes amaigrissants**

Les aliments à usage diététique spécial suivant peuvent être présentés comme convenant aux régimes amaigrissants, s'ils satisfont aux exigences du Titre 24 :

- substituts de repas visant la réduction du poids;
- repas préemballé visant la réduction du poids;
- aliments qu'une clinique d'amaigrissement vend à ses clients dans le cadre d'un programme d'amaigrissement supervisé par le personnel de la clinique;
- aliments destinés aux régimes à très faible teneur en énergie.

Les aliments présentés comme convenant aux régimes amaigrissants diffèrent des aliments présentés comme pouvant permettre d'atteindre et de maintenir un poids santé. Se reporter à 8.11.2 du présent Guide.

### **Régimes à faible teneur en énergie**

De plus, les aliments peuvent aussi être présentés comme des aliments destinés aux régimes à faible teneur en énergie, s'ils satisfont aux critères associés à l'une des allégations relatives à la teneur nutritive suivantes [B.01.507] :

- sans énergie;
- peu d'énergie;
- énergie réduite;
- moins d'énergie;
- sans sucres.

Les aliments qui satisfont aux exigences relatives à ces allégations et sur lesquels une telle allégation figure peuvent aussi être présentés comme aliment « diète » ou « diététique » [B.24.003(4)]

## Régimes hyposodiques

Les aliments peuvent aussi être présentés comme convenant aux régimes hyposodiques, s'ils satisfont aux exigences associées à l'une des allégations suivantes [B.01.508] :

- sans sodium ou sans sel;
- faible teneur en sodium ou en sel;
- teneur réduite en sodium ou en sel; ou
- moins de sodium ou de sel.

### 9.9.1 Préparations pour régime liquide [B.24.001, B.24.100 à B.24.103]

B.24.001 du RAD définit une « préparation pour régime liquide » comme un aliment qui est :

- vendu pour consommation sous forme liquide, et
- vendu ou présenté comme régime alimentaire complet pris par voie orale ou administré par sonde stomacale à une personne manifestant un état physique ou physiologique particulier suite à une maladie, une blessure ou un désordre fonctionnel.

Une préparation pour régime liquide doit constituer un substitut d'alimentation complet et permettre de combler les besoins nutritionnels de la personne [B.24.101]. Les préparations pour régime liquide ne peuvent faire l'objet de publicité destinée au grand public [B.24.100] et ne doivent pas être confondues à une préparation pour nourrissons. (Se reporter à 9.10 du présent Guide, Préparation pour nourrissons et aliments pour bébé.)

Les exigences relatives à la composition des préparations pour régime liquide sont définies à B.24.102 et les exigences relatives à l'étiquetage, à B.24.103. Les étiquettes de ces produits ne peuvent porter le tableau de la valeur nutritive (i.e. « Valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « Nutrition Facts »). Cependant, ils peuvent utiliser le format du tableau de la valeur nutritive en regard de l'ordre de présentation, le nom des nutriments, les caractères, l'apparence, etc., en autant que les exigences du Titre 24 sont respectées. [B.01.401(4) et (5)]

### 9.9.2 Substituts de repas [B.24.200, B.24.202, B.24.204]

L'article B.01.001 définit un substitut de repas comme un aliment formulé qui, à lui seul, peut remplacer un ou plusieurs repas quotidiens.

L'article B.24.200 établit les **exigences relatives à la composition** des substituts de repas. Elles incluent une énergie nutritive de 225 Calories par portion, une quantité et une qualité déterminée de protéines, une quantité maximale d'énergie provenant des matières grasses (35 p. cent) et une quantité précise de divers minéraux nutritifs et vitamines. Lorsque le substitut de repas est présenté comme substitut remplaçant tous les repas quotidiens, la quantité maximale d'énergie provenant des matières grasses est réduite à 30 p. cent, dont pas plus de 10 p. cent de graisses saturées.

Les substituts de repas doivent se conformer à des exigences d'étiquetage explicites et détaillées [B.24.202, B.24.204]. L'étiquette de ces produits ne peut porter l'en-tête du tableau de la valeur nutritive (i.e. « Valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « Nutrition Facts »), cependant ils peuvent volontairement utiliser le format du tableau de la valeur nutritive en regard de l'ordre de présentation, les

polices de caractères, l'aspect, le nom des nutriments, etc. , en autant que les exigences applicables du Titre 24 sont rencontrées [B.01.401(4) et (5)].

Les exigences relatives à l'étiquetage nutritionnel des substituts de repas varient selon que les substituts sont vendus ou présentés comme substituts de tous les repas de la journée ou de certains repas de la journée ou convenant aux régimes amaigrissants.

- a) L'étiquette d'un substitut de repas doit porter des renseignements spécifiques sur la valeur nutritive par portion déterminée et par quantité spécifiée de l'aliment prêt-à-manger.
- b) Lorsque l'aliment est vendu ou présenté comme un aliment pouvant convenir aux régimes amaigrissants, l'étiquette doit porter un mode d'emploi permettant d'obtenir un apport énergétique quotidien d'au moins 1 200 Cal (5 040 kJ) [B.24.204(b)]. Lorsque l'aliment sert à remplacer tous les repas de la journée, l'étiquette doit porter un mode d'emploi permettant d'obtenir un apport énergétique quotidien de 900 Cal (3 780 kJ).
- a) Lorsque l'aliment est vendu ou présenté comme un aliment pouvant convenir aux régimes amaigrissants, l'étiquette doit porter 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** », bien en évidence sur l'espace principal [B.24.202(e)]. Toute publicité sur le produit doit aussi inclure cette mention.
- b) Lorsque le substitut de repas **n'est pas** présenté comme un substitut de tous les repas de la journée, il doit comprendre, dans le mode d'emploi, un menu type de sept jours. Les exigences relatives à ce dernier sont définies à l'article B.24.204.
  - Le menu quotidien doit comprendre au moins une portion de chacun des quatre groupes d'aliments du *Guide alimentaire canadien* (consulter le site Web de Santé Canada à l'adresse [www.hc-sc.gc.ca](http://www.hc-sc.gc.ca)).
  - Outre l'obligation pour le menu de fournir un apport énergétique quotidien minimal de 1 200 Calories, la teneur en d'autres éléments nutritifs (p. ex., les matières grasses, le gras saturé, les vitamines et les minéraux nutritifs) est également réglementée.
  - Le menu qui accompagne les substituts de repas ne doit faire aucune référence à des suppléments de vitamines ou de minéraux.

Aucune mention directe ou indirecte à la consommation de suppléments de vitamines ou de minéraux n'est permise sur l'étiquette de ces produits ni dans la publicité sur ceux-ci. L'étiquette ou la publicité ne doivent pas donner l'impression que la consommation de vitamines ou de minéraux doit ou devrait faire partie d'un régime amaigrissant.

Comme il n'existe aucune **quantité de référence** pour ces aliments, aucune allégation ayant comme critère une quantité de référence ne peut être faite pour ces aliments. Lorsqu'il n'existe pas de quantité de référence pour un aliment, seules les allégations pour lesquelles il n'y a pas de critère par rapport à une quantité de référence peuvent être effectuées. À titre d'exemple, les allégations suivantes peuvent apparaître sur une emballage d'un substitut de repas: «source de protéines», «source de 5 vitamines et minéraux» en autant que le produit rencontre les critères pour l'aliment.

### 9.9.3 Suppléments nutritifs [B.24.201, B.24.202]

L'article B.01.001 du RAD définit un « supplément nutritif » comme un aliment vendu ou présenté comme un supplément à un régime alimentaire dont l'apport en énergie et en éléments nutritifs essentiels peut ne pas être suffisant.

B.24.201 du RAD établit les **exigences relatives à la composition** des suppléments nutritifs. Ces exigences varient selon le nombre de Calories par portion. En voici quelques exemples.

- Un supplément nutritif qui contient moins de 225 Calories par portion doit offrir un apport énergétique minimal de 150 Calories par portion, une quantité et une qualité déterminées de protéines et une quantité déterminée de diverses vitamines et minéraux nutritifs.
- Un supplément nutritif qui contient 225 Calories ou plus doit offrir une quantité et une qualité déterminées de protéines, une quantité maximale de matières grasses et une quantité déterminée de diverses vitamines et minéraux nutritifs.

L'article B.24.202, RAD, établit des exigences d'étiquetage spécifiques et explicites pour les suppléments nutritifs. Celles-ci incluent la déclaration de la teneur en éléments nutritifs spécifiques par portion telle que vendue et par portion déterminée de suppléments prêts-à-consommer. L'étiquette de ces produits ne peut porter l'en-tête du tableau de la valeur nutritive (i.e. « Valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « Nutrition Facts »), cependant ils peuvent volontairement utiliser le format du tableau de la valeur nutritive en regard de l'ordre de présentation, les polices de caractères, l'aspect, le nom des nutriments, etc., en autant que les exigences applicables du Titre 24 sont rencontrées [B.01.401(4) et (5)].

Comme il n'existe aucune **quantité de référence** pour ces aliments, aucune allégation ayant comme critère une quantité de référence ne peut être faite pour ces aliments. Lorsqu'il n'existe aucune quantité de référence pour un aliment, seules les allégations pour lesquelles il n'y a pas de quantité de référence peuvent être effectuées. À titre d'exemple, les allégations suivantes peuvent apparaître sur l'emballage d'un substitut de repas: « source de protéines », « source de 5 vitamines et minéraux » en autant que le produit rencontre les critères pour l'aliment.

### 9.9.4 Aliments sans gluten [B.24.018, B.24.019]

**Notez: Cette page web n'a pas encore été révisée par rapport aux modifications réglementaires concernant l'étiquetage des allergènes alimentaires, les sources de gluten et les sulfites ajoutés. L'ACIA publiera bientôt une mise-à-jour à cette page.**

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.**

Conformément au B.01.401(3)e(ii), tout aliment présenté comme ayant des propriétés particulières liée à la nutrition ou à la santé, comme un aliment « sans gluten », doit présenter un tableau de la valeur nutritive. Toute exemption prévue au B.01.401(2) cesse de s'appliquer lorsqu'un aliment est présenté comme un aliment « sans gluten ».

### 9.9.5 Aliments présentés comme pouvant convenir aux régimes à très faible valeur en énergie [B.24.300 à B.24.306]

La vente la publicité d'aliments pouvant convenir aux régimes à très faible valeur en énergie sont étroitement régies par le *Règlement sur les aliments et drogues*. Il est interdit d'en faire la promotion au grand public [B.24.300]. Ces produits ne peuvent être vendus qu'en pharmacie, uniquement sur ordonnance d'un médecin [B.24.30, B.24.302]. Le Règlement établit également des exigences strictes relativement à la composition et à l'étiquetage de ces produits [B.24.303, B.24.304]. Comme Santé Canada se doit d'être avisé avant de fabriquer, d'étiqueter ou d'importer ce type d'aliments nous recommandons donc aux fabricants et importateurs de communiquer avec Santé Canada. Adresser les demandes à :

Sous-ministre adjoint  
Direction générale des produits de santé et des aliments  
Santé Canada  
1<sup>er</sup> étage, Immeuble de la protection de la santé  
Pré Tunney, A.L. 0701A1  
Ottawa (Ontario)  
K1A 0L2

### 9.9.6 Repas préemballés pouvant convenir aux régimes amaigrissants [B.24.203, B.24.204, B.24.205]

Les articles B.24.203 et B.24.204 établissent les **exigences relatives à l'étiquetage** des repas préemballés qui sont emballés, vendus ou présentés pour les régimes amaigrissants. (Pour connaître la définition de « repas préemballé », se reporter à 9.1 du présent chapitre)

Voici quelques exemples d'exigences relatives à l'étiquetage des repas préemballés pouvant convenir aux régimes amaigrissants.

- a) L'étiquette doit porter la teneur en éléments nutritifs déterminés par portion vendue et par quantité déterminée d'aliment prêt-à-manger [B.24.203(a)].
- 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** » doit être inscrite bien en évidence dans l'espace principale de l'étiquette [B.24.203(b)]. Toute publicité sur le produit doit aussi comprendre cette mention.
- c) Le mode d'emploi du produit doit comprendre un menu type de sept jours dans lequel figure le repas préemballé [B.24.204].

L'article B.24.204 du RAD établit les exigences relatives au **menu type** dont quelques exemples sont énumérés ci-après:

- Le menu quotidien doit comprendre au moins une portion de chacun des quatre groupes alimentaires du *Bien manger avec le Guide alimentaire*.
- Outre l'obligation pour le menu de fournir un apport énergétique quotidien minimal de 1 200 Calories, la teneur en d'autres éléments nutritifs (p. ex., les matières grasses, le gras saturé, les vitamines et les minéraux nutritifs) est également réglementée.

- Le menu ne doit faire aucune référence à des suppléments de vitamines ou de minéraux [B.24.204(e)].

Aucune mention directe ou indirecte à la prise de suppléments de vitamines ou de minéraux n'est permise sur l'étiquette de ces produits ni dans la publicité sur ceux-ci. L'étiquette ou la publicité ne doivent pas donner l'impression que la consommation de vitamines ou de minéraux doit ou devrait faire partie d'un régime amaigrissant [B.24.205(3)].

### 9.9.7 Aliments vendus par des cliniques d'amaigrissement [B.24.203, B.24.204, B.24.205]

Les cliniques d'amaigrissement sont autorisées à vendre et à présenter à leurs clients des aliments dans le cadre d'un programme d'amaigrissement supervisé par leur personnel.

Les articles B.24.203, B.24.204 et B.24.205 du RAD établissent les exigences relatives à l'étiquetage des aliments vendus par des cliniques d'amaigrissement. Elles sont identiques à celles qui s'appliquent aux repas préemballés présentées au 9.9.6 ci-dessus, **sauf que** l'aliment vendu par la clinique d'amaigrissement doit figurer clairement au menu type de sept jours compris dans le mode d'emploi.

### 9.10 Préparations pour nourrissons et aliments pour bébés [RAD, Titre 25]

Il est interdit de vendre ou d'annoncer une préparation pour nourrissons qui, consommée selon le mode d'emploi, ne satisfait pas aux exigences relatives à la composition établies dans le *Règlement sur les aliments et drogues*.

Il est également interdit de vendre ou d'annoncer une préparation pour nourrissons pour laquelle le mode d'emploi exige l'ajout d'une substance nutritive autre que l'eau ou qu'une source de glucides, ou les deux.

L'étiquette d'une préparation pour nourrissons ne doit porter aucune allégation relative à la teneur en fer du produit, autre que la quantité, à moins que la préparation contienne au moins 1 mg de fer par 100 Calories disponibles.

Le Titre 25 du RAD comporte des exigences très strictes relativement à la composition et à l'étiquetage, en outre l'étiquetage nutritionnel, pour les préparations pour nourrissons et les aliments présentés comme contenant une préparation pour nourrissons. L'étiquette de ces produits ne peut porter l'en-tête du tableau de la valeur nutritive (i.e. « Valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « Nutrition Facts »), cependant ils peuvent volontairement le format du tableau de la valeur nutritive (pour les enfants âgés de moins de 2 ans) en regard de l'ordre de présentation, les polices de caractères, l'aspect, le nom des nutriments, etc., en autant que les exigences applicables du Titre 25 sont rencontrés [B.01.401(4), B.01.401(5)].

Santé Canada doit approuver la mise en marché de toute nouvelle préparation pour nourrissons et de toute préparation pour nourrissons dont la composition, la fabrication ou l'emballage a été légèrement modifié. Les étiquettes de ces produits doivent être soumises à Santé Canada avant leur mise en marché à l'adresse suivante :

Sous-ministre adjoint  
Direction générale des produits de santé et des aliments  
Santé Canada  
1<sup>er</sup> étage, Immeuble de la protection de la santé  
Pré Tunney, IA 0701A1  
Ottawa (Ontario)  
K1A 0L2

Le *Règlement sur les aliments et drogues* réglemente rigoureusement l'ajout d'additifs alimentaires aux préparations pour nourrissons et aux aliments pour bébés.

Les **aliments pour bébés** doivent contenir des niveaux de sodium maximums précis. La vente ou la promotion d'aliments pour bébés contenant un niveau de sodium supérieur à ceux établis par le Règlement constitue une infraction.

Il est à noter que des exigences particulières relatives à l'étiquetage nutritionnel s'appliquent aux aliments uniquement destinés aux enfants de moins de deux ans (qui ne sont pas des préparations pour nourrissons), notamment des exigences relatives aux formats, aux renseignements du tableau de la valeur nutritive et aux allégations relatives à la teneur nutritive. Ces exigences sont abordées au chapitre 5 du présent Guide.

## **9.11 Boissons pour sportifs et boissons isotoniques**

### **9.11.1 Boissons pour sportifs**

Il n'existe pas de dispositions particulières prévoyant l'addition de vitamines, de minéraux nutritifs (y compris les électrolytes) ou d'acides aminés à ces boissons. Pour en savoir davantage sur les aliments auxquels des vitamines ou des minéraux nutritifs peuvent être ajoutés, se reporter à l'annexe 7-1 du présent Guide.

Les allégations fonctionnelles portant sur ces boissons doivent se limiter au remplacement des pertes de fluides (eau). Les allégations relatives à la teneur nutritive sont permises sur l'étiquette de ces boissons lorsque ces dernières satisfont aux critères applicables (se reporter au chapitre 7 du présent Guide).

### **9.11.2 Boisson isotonique**

Lorsqu'il est appliqué à une boisson, le terme « isotonique » qualifie une solution ayant la même concentration en électrolytes que la solution à laquelle on la compare. Par exemple, une boisson pourrait avoir la même tonicité que la sueur, le sérum, etc. Il n'y a pas d'objection à l'emploi de ce terme lorsque l'allégation est exacte et la comparaison appropriée.