



CENTRE DE RÉFÉRENCE  
EN AGRICULTURE ET  
AGROALIMENTAIRE  
DU QUÉBEC

---

Comité marketing à la ferme

## Colloque sur l'emballage

Le mercredi 26 janvier 2005, Hôtel Best Western, Drummondville

---

# Application des nouvelles exigences réglementaires sur l'étiquetage nutritionnel

**Chantal CÔTÉ**, inspectrice  
Salubrité des aliments et protection du consommateur

Agence canadienne d'inspection des aliments  
Gare Maritime Champlain  
901, Cap Diamant, pièce 391  
Québec (Québec) G1K 4K1  
Téléphone : (418) 648-7373 poste 252  
Télécopieur : (418) 648-4792  
Courriel : [cotec@inspection.gc.ca](mailto:cotec@inspection.gc.ca)

---

**Note :** Cette conférence a été présentée lors de l'événement  
et a été publiée dans le cahier des conférences.

# Application des nouvelles exigences réglementaires sur l'étiquetage nutritionnel

Les preuves scientifiques confirment le rôle important que joue le régime alimentaire dans l'augmentation ou la diminution des risques de contracter certaines maladies chroniques liées à l'alimentation.

Les consommateurs démontrent également un intérêt croissant pour un régime alimentaire nutritif apte à maintenir ou à améliorer leur état de santé.

Pour protéger la santé des consommateurs et les renseigner sur les choix santé, le *Règlement sur les aliments et drogues* a été modifié afin de comprendre des exigences nouvelles et modifiées, touchant trois ensembles de dispositions réglementaires interdépendants :

- ◆ l'étiquetage nutritionnel obligatoire des aliments préemballés;
- ◆ les changements apportés aux critères de base concernant les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs;
- ◆ les conditions et critères qui sous-tendent les allégations relatives à la santé.

La modification apportée au *Règlement sur les aliments et drogues* est entrée en vigueur le 12 décembre 2002 et les fabricants ont jusqu'au 12 décembre 2005 (12 décembre 2007 pour les entreprises ayant un chiffre d'affaires inférieur à 1 000 000 \$) pour se conformer.

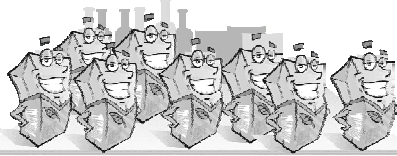
Les nouvelles dispositions du règlement exigent une déclaration obligatoire de la valeur énergétique (calories) et de 13 éléments nutritifs de base présentés dans un tableau de la valeur nutritive. Le règlement inclut la méthode d'expression de la valeur énergétique et des éléments nutritifs, et définit le modèle pour le tableau. La majorité des produits alimentaires préemballés devront satisfaire aux exigences. Certains produits mentionnés au règlement sont exemptés de l'obligation d'afficher un tableau de valeur nutritive.

## Application des nouvelles exigences réglementaires sur l'étiquetage nutritionnel

Chantal Côté, inspectrice

Salubrité des aliments et protection du consommateur

Agence canadienne d'inspection des aliments



## Application des nouvelles exigences réglementaires sur l'étiquetage nutritionnel

Valeur nutritive pour 125 mL (87 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 80	
Lipides 0,5 g	1 %
saturés 0 g	0 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Glucides 19 g	6 %
Fibres 2 g	8 %
Sucres 2 g	
Protéines 3 g	
Vitamine A 2 %	Vitamine C 10 %
Calcium 0 %	Fer 2 %



Colloque sur l'emballage 2005

## Nouvelles exigences de la réglementation

Valeur nutritive pour 125 mL (87 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 80	
Lipides 0,5 g	1 %
saturés 0 g	0 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Glucides 19 g	6 %
Fibres 2 g	8 %
Sucres 2 g	
Protéines 3 g	
Vitamine A 2 %	Vitamine C 10 %
Calcium 0 %	Fer 2 %

- Modifications au *Règlement sur les aliments et drogues* : 1<sup>er</sup> janvier 2003
- Étiquetage nutritionnel obligatoire
- Critères établis pour 47 allégations concernant la valeur nutritive et 5 allégations relatives à la santé associées au régime alimentaire
- Sont également permises les allégations sur le rôle biologique des éléments nutritifs et la valeur énergétique



Colloque sur l'emballage 2005

## Période de transition

- 12 décembre 2002 : la réglementation prend effet
- 12 décembre 2005 : conformité de l'industrie en général
- 12 décembre 2007 : conformité des compagnies avec moins de 1 million \$ de ventes annuelles



Colloque sur l'emballage 2005

## Contenu du tableau

- Déclaration obligatoire des calories et de la teneur en 13 éléments nutritifs clés
- Présentation de la teneur réelle en éléments nutritifs de la quantité donnée de l'aliment

Valeur nutritive par 125 mL (87 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 80	
Lipides 0,5 g	1 %
saturés 0 g	0 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	0 %
Sodium 0 mg	0 %
Glucides 19 g	6 %
Fibres 2 g	8 %
Sucres 2 g	
Protéines 3 g	
Vitamine A 2 %	Vitamine C 10 %
Calcium 0 %	Fer 2 %

Information nutritionnelle fondée sur une quantité donnée de l'aliment

Le % de la valeur quotidienne (% VQ) indique si la teneur en l'élément nutritif est importante ou faible dans la quantité donnée de l'aliment



Colloque sur l'emballage 2005

## Renseignements complémentaires

- Acides gras poly- et monoinsaturés
- Potassium
- Fibres solubles
- Polyols

Nutrition Facts	
Serving Size 125 mL (87 g)	
Servings Per Container 13	
Amount Per Serving	
	% Daily Value*
Total Fat 1 g	2 %
Saturated Fat 0 g	0 %
+ Trans Fat 0 g	
Omega-6 Polyunsaturated 0,5 g	
Omega-3 Polyunsaturated 0 g	
Cholesterol 0 mg	0 %
Sodium 0 mg	0 %
Potassium 410 mg	12 %
Total Carbohydrate 27 g	9 %
Dietary Fiber 1,2 g	48 %
Soluble Fiber 0 g	
Insoluble Fiber 1,2 g	
Sugars 6 g	
Sugar Alcohols 0 g	
Starch 0 g	
Protein 3 g	
Vitamin A 2 %	Vitamin C 10 %
Calcium 0 %	Iron 2 %
Vitamin E 0 %	Vitamin K 0 %
Vitamin B1 10 %	Thiamine 65 %
Niacin 4 %	Niacin 25 %
Vitamin B6 10 %	Folate 10 %
Vitamin B12 0 %	Biotin 20 %
Phosphorus 2 %	Phosphorus 20 %
Iodide 0 %	Magnesium 60 %
Zinc 20 %	Selenium 6 %
Copper 20 %	Manganese 10 %
Chromium 10 %	Molybdenum 10 %
Chloride 10 %	

Portions par contenant

Calories des lipides  
Calories des acides gras saturés et trans

% VQ du cholestérol

Amidon

Autres vitamines et minéraux

Notes complémentaires

Tout renseignement concernant un autre constituant doit paraître à l'extérieur du tableau



Colloque sur l'emballage 2005

## Présentation

Le règlement comprend des critères détaillés afin d'assurer au tableau de la valeur nutritive les caractéristiques suivantes :

- Uniformité
  - Plus facile à trouver
- Lisibilité
  - Plus facile à utiliser



Colloque sur l'emballage 2005

## Modèles principaux

**Valeur nutritive**  
pour 125 mL (87 g)

**Nutrition Facts**  
Par 125 mL (87 g)

Amount	% Daily Value
Calories 80	16%
Fat 0.5 g	1%
Saturated 0 g	0%
Trans 0 g	0%
Cholesterol 0 mg	0%
Sodium 0 mg	0%
Carbohydrate 18 g	6%
Fibres 2 g	8%
Sugars 2 g	4%
Protein 3 g	6%
Vitamin A 2%	Vitamin C 10%
Calcium 0%	Iron 2%

**Modèle standard**

**Modèle horizontal**

Valeur nutritive		%VQ	
Quantité	Unité	%VQ	%VQ
Calories	80	16%	16%
Lipides	0.5 g	1%	1%
Lipides saturés	0 g	0%	0%
Lipides trans	0 g	0%	0%
Cholestérol	0 mg	0%	0%
Sodium	0 mg	0%	0%
Glucides	18 g	6%	6%
Fibres	2 g	8%	8%
Sucres	2 g	4%	4%
Protéines	3 g	6%	6%
Vitamine A	2%	Vitamine C	10%
Calcium	0%	Iron	2%

**Modèle linéaire**

**Valeur nutritive** pour 1 tasse (254 g) : Calories 280  
Lipides 13 g (26%), Lipides saturés 3 g (6%), Lipides trans 2 g (4%), Cholestérol 30 mg  
Sodium 680 mg (28%), Glucides 37 g (16%), Fibres 0 g (0%), Sucres 5 g (10%), Protéines 5 g  
Vit. A (4%), Vit. C (2%), Calcium (15%), Fer (2%)

## Spécifications du règlement

Police à chasse normale  
Caractères de 8 points sauf indication contraire  
Filets maigres - 0.5 point  
Filets centrés entre les lignes de texte

Titre : caractères gras de 13 points  
Portion déterminée : interligne de 10 points  
Sous-titres : caractères gras de 6 points, interligne de 12 points

Retrait de 5 points  
Interligne de 9 points

Calories et éléments nutritifs non en retrait en caractères gras, tenus en caractères moyens, interligne de 12 points

Caractères moyens

Caractères moyens, interligne de 14 points  
Caractères moyens, interligne de 12 points

Espace de 5 points

**Valeur nutritive**  
par 125 mL (87 g)

	% valeur quotidienne
Calories 80	
Lipides 0.5 g	1%
saturés 0 g	
trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 0 mg	0%
Glucides 18 g	6%
Fibres 2 g	8%
Sucres 2 g	
Protéines 3 g	
Vitamine A 2%	Vitamine C 10%
Calcium 0%	Fer 2%

Filet de 2 points  
Filet de 1 point  
Cadre de 0.5 point à 3 points du texte  
Valeur centrée par rapport aux 2 lignes de gauche  
Nombre en caractères gras, signe % en caractères moyens, espace entre le nombre et le signe %  
Espace entre le nombre et l'unité  
Filet de 2 points  
L'ordre de présentation se fait de gauche à droite

## Autres critères clés de la présentation

- Caractères normalisés sans empattement
- Texte en MAJUSCULES et minuscules
- Caractères qui ne se touchent pas et qui ne touchent pas les filets
- Contraste : équivalent visuellement à de l'imprimerie noire en aplat de 100 % sur un fond d'au plus 5 % de couleur
- Utilisation limitée des abréviations :
  - Unités de mesure, « Vit », « % VQ »

## Le choix du modèle

- Le choix du modèle dépend de la surface exposée disponible
- Une hiérarchie de modèles, en versions progressivement plus petites, peut être appliquée selon la surface exposée disponible
- La « surface exposée disponible » (SED) est définie



Colloque sur l'emballage 2005

## Surface exposée disponible

La définition de la « surface exposée disponible »

- Comprend
  - Le dessous de l'emballage, sauf si le contenu peut fuir ou être endommagé lorsque l'emballage est retourné



Colloque sur l'emballage 2005

## Surface exposée disponible

La définition « surface exposée disponible »

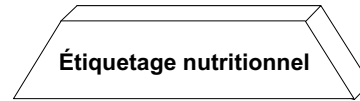
- Ne comprend pas
  - Toute surface de l'emballage où il n'est pas possible d'imprimer lisiblement ou d'apposer une étiquette
  - Toute surface de l'emballage multi-portions qui est détruite lors de l'ouverture
  - Tout espace occupé par le CUP



Colloque sur l'emballage 2005

## Information nutritionnelle

### Étiquetage nutritionnel



Colloque sur l'emballage 2005

## Présence du tableau

- Obligatoire pour tous les aliments préemballés, sauf quelques exceptions



Colloque sur l'emballage 2005

## Exemptions

- Les aliments comportant des exigences particulières en matière d'étiquetage, notamment les préparations pour nourrissons, les substituts de repas, les suppléments nutritifs et les préparations pour régimes liquides
- Les bonbons vendus individuellement
- Les portions individuelles préemballées d'un aliment, destinées uniquement à être servies avec les repas ou casse-croûte

## Exemptions

- Les boissons contenant plus de 0,5 % d'alcool
- Les fruits et les légumes frais
- La viande, la viande de volaille et leurs sous-produits, crus et composés d'un seul ingrédient, sauf si hachés
- Les produits d'animaux marins ou d'animaux d'eau douce crus et composés d'un seul ingrédient
- Les aliments transformés ou préparés chez le détaillant, si un ingrédient autre que de l'eau est ajouté

## Période de transition

- Aucune période de transition, si l'annonce ou l'étiquette d'un aliment comporte :
  1. Une des allégations relatives à la santé
  2. Une allégation relative aux acides gras trans, Omega-3, Omega-6, 100 % ou X % sans gras
  3. Les mots "Valeur(s) nutritive(s)" ou "Nutrition Facts"



Colloque sur l'emballage 2005

## Différences entre le Canada et les États-Unis

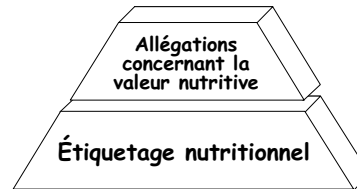
- Différences des éléments obligatoires
  - Déclaration des acides gras trans
  - Règles d'arrondissement
  - Apports quotidiens recommandés de certains éléments nutritifs (Vitamine A, fer et calcium)



Colloque sur l'emballage 2005

## Information nutritionnelle

Allégations relatives à la valeur nutritive



Colloque sur l'emballage 2005

## Allégations relatives à la valeur nutritive

Nouveau règlement :

- Regroupe 47 allégations permises sous le *Règlement sur les aliments et drogues*
- Précise les critères en matière de composition et les exigences d'étiquetage pour l'ensemble des allégations permises
- Interdit les autres allégations (expresses ou implicites) qui caractérisent la quantité d'un élément nutritif



Colloque sur l'emballage 2005

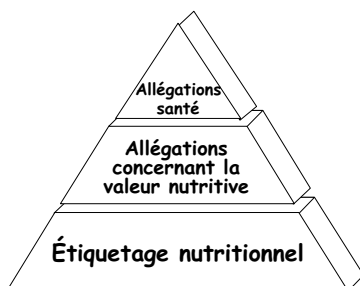
## Allégations relatives à la valeur nutritive

Critères au sujet de la composition

- Quantités de référence réglementées
  - Quantités normalisées selon la quantité d'un aliment consommé au cours d'un repas
  - Relatives à 153 catégories d'aliments
- Portions déterminées
  - Lignes directrices au sujet des portions pour l'étiquetage nutritionnel
- Critères de densité de 50 g pour les allégations portant sur une faible teneur
  - Aliments ayant des quantités de référence de 30 g ou 30 ml ou moins

## Information nutritionnelle

Allégations santé



## Allégations relatives aux effets de l'alimentation sur la santé

Le nouveau règlement :

- Permet l'utilisation de 5 allégations sur les étiquettes et dans la publicité des aliments
- Précise les critères que l'aliment doit respecter pour être admissible à une allégation
- Précise la formulation exacte des allégations
- Interdit l'utilisation de ces allégations pour les aliments destinés aux enfants de moins de 2 ans



Colloque sur l'emballage 2005

## Allégations santé permises

- Sodium et hypertension
- Calcium et ostéoporose
- Graisses saturées / trans et maladies du cœur
- Fruits / légumes et cancer
  - « Une alimentation saine comportant une grande variété de légumes et fruits peut aider à réduire le risque de certains types de cancer »
- Glucides fermentescibles et carie dentaire



Colloque sur l'emballage 2005

## Stratégie de l'ACIA



Colloque sur l'emballage 2005

## Stratégie de l'ACIA pour l'étiquetage nutritionnel

- Priorité : former notre personnel
- Avoir une approche consistante à travers tous les programmes de l'ACIA
- Développer des mesures d'application uniformes



Colloque sur l'emballage 2005

## Approche de conformité

- Disponibilité du tableau des valeurs nutritives, présence de l'information obligatoire et utilisation appropriée des allégations nutritives
- Vérification des valeurs nutritives : évaluer les mesures prises par l'industrie afin de fournir des informations exactes, p. ex. contrôles de la formulation, analyses de laboratoire ou emploi de bases de données reconnues
- Interventions basées sur le risque

## Valeurs nutritives valables?

- Comment la compagnie est-elle arrivée à ces chiffres?
- Base de données fiable?
- Laboratoires reconnus / accrédités? ([www.scc.ca](http://www.scc.ca))
- Méthodes analytiques validées?
- Programme de surveillance?



Colloque sur l'emballage 2005

## Développement d'outils de travail

- Mise à jour du *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments*
- Outils d'évaluation pour les inspecteurs
- Matériel de formation pour les inspecteurs

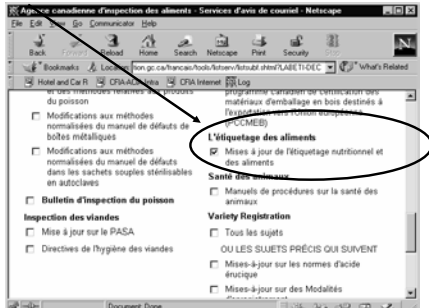


Colloque sur l'emballage 2005

## Étiquetage des aliments

### Service d'avis par courriel

<http://www.inspection.gc.ca/francais/tools/listserv/listsufb.shtml?LABETI-DEC>



## Pour plus d'information sur le règlement

### SANTÉ CANADA

Téléphone : (613) 941-9252

Courriel : [nutrition\\_labelling@hc-sc.gc.ca](mailto:nutrition_labelling@hc-sc.gc.ca)

Site Web :

[www.santecanada.ca/etiquetagenutritionnel](http://www.santecanada.ca/etiquetagenutritionnel)



Colloque sur l'emballage 2005

## Pour plus d'information sur la mise en application du règlement

### ACIA

Téléphone : 1 800 273-3213

Courriel : [nutrition@inspection.gc.ca](mailto:nutrition@inspection.gc.ca)

Site Web :

[www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/nutrition-pagef.shtml](http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/nutrition-pagef.shtml)



Colloque sur l'emballage 2005