

## SYNTHESE REGLEMENTAIRE DE L'ETIQUETAGE ALIMENTAIRE AU CANADA

Date d'édition : 13 NOVEMBRE 2019

Version 1

Editeur : AANA / Jérémy BILY

### A- Le cadre législatif canadien

Le Canada est un état fédéral dont les lois sur l'alimentation et la sécurité sanitaire sont régies par deux agences gouvernementales : « Santé Canada » et l'ACIA (Agence Canadienne d'Inspection des Aliments).

« Santé Canada » gère les normes réglementaires liées à la santé, la salubrité et à la qualité nutritionnelle. L'ACIA gère les règles en matières douanières, de contrôles et de respect des emballages.

La réglementation canadienne repose sur deux règlements :

- RSAC – Règlement sur la salubrité des aliments au Canada. Nouveau règlement entrant en vigueur le 15 janvier 2019 et gérant les aspects sanitaires, les licences d'importations et d'exportations et certains aspects de l'étiquetage alimentaire.
- RAD – Règlement sur les aliments et drogues qui traite plus particulièrement des aspects santé du consommateur en réglementant les additifs alimentaires, l'étiquetage nutritionnelle et la gestion des dates de durabilité.

Outre les réglementations fédérales canadiennes, certaines règles peuvent être régies par les provinces. C'est le cas, notamment, du bilinguisme au Québec.

### B- L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES IMPORTEES

#### D-1 Champs d'application

Tous produits préemballés, en vue de la vente au consommateur final, doivent remplir les conditions d'étiquetages prévues par les lois canadiennes. Les critères obligatoires sont gérés par les règlements **RSAC** et **RAD**

## D-2 Mentions obligatoires

Les mentions obligatoires à indiquer sur l'étiquette produit sont :

- Bilinguisme et présentation
- Le nom de l'aliment (nom usuel),
- La liste des ingrédients composant la denrée,
- La quantité ou le volume net,
- La date de fabrication et la durée de vie
- Conditions de conservation et/ou le mode d'emploi
- Nom et adresse du fabricant ou de l'importateur
- Information nutritionnelle,
- Origine géographique
- Additifs alimentaires
- Catégorie et normes alimentaires

## D-3 Langue du produit et présentation

L'étiquetage des produits alimentaires doit être réalisé dans les langues officielles du Canada, à savoir : l'anglais et le français.

Au Québec la langue d'inscription des mentions obligatoires est le français conformément à la charte de la langue française.

*« Les étiquettes collées ou attachées aux produits, ainsi que celles qui sont accrochées aux vêtements, doivent être en français (Charte, article 51).*

*Les inscriptions qui y figurent peuvent aussi être en une ou plusieurs autres langues, pourvu que l'importance accordée au français soit au moins égale à celle des autres langues. »*

Au titre de l'article A.01.016 du Règlement sur les aliments et drogues (RAD) et de l'article 208 du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC), tout renseignement obligatoire devant figurer sur l'étiquette (définition) d'un aliment doit :

- Être clairement présenté et bien en vue, et
- Être facilement visible et lisible pour l'acheteur ou le consommateur dans les conditions habituelles d'achat et d'utilisation.

Les renseignements inscrits sur l'étiquette doivent figurer en caractères dont la hauteur est d'au moins 1,6 mm. (cf annexe IV)

Ces renseignements peuvent, à l'exception de la déclaration de quantité nette, figurer en caractères dont la hauteur est d'au moins 0,8 mm si, à la fois :

- Tous les renseignements que doit porter l'étiquette en application de la section 2 figurent sur l'espace principal ;
- La principale surface exposée est d'au plus 10 cm<sup>2</sup>.

#### D-4 Le nom du produit

Le [Règlement sur les aliments et drogues \(RAD\)](#) et le [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada \(RSAC\)](#) exigent que le [nom usuel \(définition\)](#) soit inscrit sur la surface exposée principale d'un aliment préemballé.

**Le nom usuel**, en ce qui a trait à un aliment, désigne

- le nom de l'aliment imprimé en caractères gras mais non italiques dans une disposition du présent règlement,
- le nom prescrit par un autre règlement, ou
- si le nom de l'aliment n'est pas ainsi imprimé ou prescrit, le nom sous lequel l'aliment est généralement connu ; (*common name*)

#### D-5 Composition de la denrée (Liste des ingrédients)

La liste des ingrédients est indiquée par un titre qui, à la fois :

- Est formé de la mention :
  - « Ingrédients » ou « Ingrédients : », pour ce qui est de la version française de la liste,
  - « Ingredients » ou « Ingredients: », pour ce qui est de la version anglaise de la liste;
- Figure en caractères gras;

La liste des ingrédients est présentée de l'une des manières ci-après, ou des deux, de façon à ce qu'elle se démarque nettement sur l'étiquette :

- elle est encadrée par une bordure ou délimitée par une ou plusieurs lignes continues,
- il y a un contraste entre la couleur de l'arrière-plan de la liste et celle de l'arrière-plan de l'espace.

Les ingrédients figurent dans la liste des ingrédients :

- soit dans l'ordre décroissant de leurs proportions respectives dans le produit préemballé, soit avec mention du pourcentage de chacun dans le produit préemballé,
- en lettres minuscules,
- séparés entre eux par une puce ou une virgule.

Les constituants d'un ingrédient figurent dans la liste des ingrédients :

- entre parenthèses, immédiatement après l'ingrédient sauf si une source d'allergène alimentaire ou de gluten est indiquée immédiatement après l'ingrédient, auquel cas les constituants de l'ingrédient figurent plutôt immédiatement après cette source;
- dans l'ordre décroissant de leurs proportions respectives dans l'ingrédient avant qu'ils ne soient combinés pour former l'ingrédient;
- en lettres minuscules,
- séparés entre eux par une virgule.

Pour les additifs présents dans un produit, l'additif doit être précédé de sa classe fonctionnelle (par exemple : acidifiant) suivi du nom de l'additif ou de son code international (E ou INS).

## D-6 Allergènes

Les allergènes à déclaration obligatoire sont :

- amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes, noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches ou noix;
- arachides;
- graines de sésame;
- blé ou triticales;
- oeufs;
- lait;
- soja;
- crustacés;
- mollusques;
- poissons;
- graines de moutarde. (*food allergen*)

## **gluten**

- Toute protéine de gluten provenant des grains d'une des céréales ci-après ou des grains d'une lignée hybride issue d'au moins une de ces céréales :
  - orge, avoine, seigle, triticales, blé
- toute protéine de gluten modifiée — y compris toute fraction protéique de gluten — qui est dérivée des grains d'une des céréales mentionnées à l'alinéa a) ou des grains d'une lignée hybride qui est visée à cet alinéa.  
(*gluten*)

Il est recommandé d'indiquer les allergènes dans la liste des ingrédients entre parenthèses à la suite de l'ingrédient.

## D-7 Quantité nette

L'étiquette qui est apposée sur un aliment de consommation préemballé, ou qui y est attachée, doit porter, sur son espace principal, la déclaration de quantité nette de l'aliment en unités métriques. La quantité nette peut être exprimée en unité canadienne, en complément des unités métriques.

Généralement, la quantité nette doit être indiquée :

- en volume pour les produits liquides : en millilitres (ou pour les quantités supérieures à 1 000 millilitres, en litres)
- en poids pour les produits solides : en grammes (pour les quantités supérieures à 1 000 grammes, en kilogrammes)
- en unités pour certains aliments

Un seul espace doit être utilisé pour séparer le nombre de l'unité de mesure. Par exemple, il est acceptable de déclarer 500 g, mais pas « 500g », « 500 g » et « 500g ».

Il n'est pas nécessaire d'utiliser des termes tels que « net », « poids net », « contenu net » et « quantité nette » dans la déclaration de la quantité nette, mais ces termes peuvent être utilisés de façon volontaire.

La quantité nette doit être arrondie à trois chiffres, à moins que celle-ci soit inférieure à 100, auquel cas la quantité nette devra être arrondie à 2 chiffres. De plus, il n'est pas nécessaire d'indiquer la dernière décimale si c'est un zéro.

Les déclarations sur la quantité nette font partie des renseignements obligatoires et doivent donc être bilingues. Les symboles métriques suivants sont considérés comme étant bilingues (français et anglais). Ils ne doivent pas être suivis de signes de ponctuation.

**g** : pour les grammes

**kg** : pour les kilogrammes

**ml, mL, mℓ** : pour les millilitres

**l, L, ℓ** : pour les litres

## D-7 Date de fabrication et durée de vie produit

L'étiquette doit comporter les renseignements suivants :

- dans le cas où le produit préemballé a une durée de conservation de 90 jours ou moins et est emballé ailleurs que sur les lieux de vente au détail où il sera vendu :
  - la date limite de conservation,
  - le mode d'entreposage du produit préemballé, s'il requiert des conditions d'entreposage différentes des conditions ambiantes normales;
- dans le cas où le produit préemballé a une durée de conservation de 90 jours ou moins et est emballé sur les lieux de vente au détail où il sera vendu :
  - la date d'emballage,
  - la durée de conservation de l'aliment, sauf si elle est affichée près de l'aliment.

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

- les mots « meilleur avant » et « best before » doivent être regroupés avec la date limite de conservation à moins que cette date ne soit clairement expliquée ailleurs sur l'étiquette;
- lorsqu'il est nécessaire, pour des raisons de clarté, d'indiquer l'année de la date limite de conservation, l'année doit être indiquée en premier et doit comprendre au moins les deux derniers chiffres;
- le mois doit figurer en toutes lettres après l'année, si l'année est indiquée, et peut être abrégé ; et
- le jour du mois doit être indiqué après le mois et en chiffres.

Les fabricants et détaillants ne sont pas tenus de déclarer une date « meilleur avant » et des instructions sur les conditions d'entreposage ou une date d'emballage et de l'information sur la durée de conservation lorsque les aliments ont une durée de conservation supérieure à 90 jours). Cependant, les fabricants et détaillants qui choisissent de fournir ces renseignements aux consommateurs doivent le faire selon les critères ci-dessus.

## D-8 Mode d'emploi et conditions de stockage

Les conditions de stockage et le mode d'emploi sont obligatoires lorsque la date de durabilité minimale est inférieure à 90 jours (cf. paragraphe D-7).

Le mode d'emploi est préconisé lorsqu'une mauvaise utilisation est susceptible d'entraîner une dégradation du produit, quelque soit la DDM.

#### D-9 Nom et adresse

Tous les produits alimentaires préemballés vendus au Canada doivent porter une étiquette indiquant le nom et le principal lieu d'affaires de l'entreprise responsable du produit, comme l'importateur ou le fabricant.

Si un produit alimentaire est entièrement fabriqué à l'extérieur du Canada, l'étiquette doit montrer que le produit est importé en indiquant le nom de l'importateur précédé d'une mention « imported by » ou équivalent.

#### D-10 Déclaration nutritionnelle

La déclaration nutritionnelle est obligatoire sur les denrées préemballées sauf cas spécifiques (cf. réglementation RAD). La déclaration nutritionnelle se présente sous la forme d'un tableau et les valeurs sont exprimées par portion (indication de la portion en unité métrique).

La déclaration nutritionnelle de base est composée des valeurs suivantes :

- Energie : exprimée en calorie et/ou en Joules.
- « Lipides » ou « Total des lipides » : teneur exprimée en grammes et en % de la valeur quotidienne
- « Acides gras saturés » ou « Lipides saturés » ou « saturés » : teneur exprimée en grammes
- « Acides gras trans » ou « Lipides trans » ou « trans » : teneur exprimée en grammes
- « Acides gras saturés + acides gras trans » ou « Lipides saturés + lipides trans » ou « saturés + trans » : somme exprimée en % de la valeur quotidienne.
- « Cholestérol » : teneur exprimée en milligrammes, peut s'exprimer aussi en % de VQ
- « Sodium » : teneur exprimée en milligrammes et en % de la VQ
- « Glucides » ou « Total des glucides » : teneur exprimée en grammes
- « Fibres » ou « fibres alimentaires » : teneur exprimée en grammes et en % de la VQ
- « Sucres » : teneur exprimée en grammes et en % de la VQ
- « Protéines » : teneur exprimée en grammes
- « Potassium » : teneur exprimée en milligrammes et en % de la VQ
- « Calcium » : teneur exprimée en milligrammes et en % de la VQ
- « Fer » : teneur exprimée en milligrammes et en % de la VQ

La déclaration nutritionnelle doit être complétée par un énoncé d'interprétation : « \*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup »

#### **Exemple standard étiquetage nutritionnel**

<b>Valeur nutritive</b>		
<b>Nutrition Facts</b>		
pour MD (MM)		
Per HM (MM)		
<b>Calories #####</b>	% valeur quotidienne*	
	% Daily Value*	
<b>Lipides / Fat ## g</b>	## %	
saturés / Saturated ## g	## %	
+ trans / Trans ## g	## %	
<b>Glucides / Carbohydate ## g</b>		
Fibres / Fibre ## g	## %	
Sucres / Sugars ## g	## %	
<b>Protéines / Protein ## g</b>		
<b>Cholestérol / Cholesterol ### mg</b>		
<b>Sodium ##### mg</b>	## %	
Potassium ##### mg	## %	
Calcium ##### mg	## %	
Fer / Iron ## mg	## %	
* 5% ou moins c'est <b>peu</b> , 15% ou plus c'est <b>beaucoup</b>		
* 5% or less is <b>a little</b> , 15% or more is <b>a lot</b>		

## D-11 Origine géographique

L'origine géographique d'un aliment doit figurer :

- A proximité du nom et de l'adresse de l'importateur ou du fabricant
- En caractères dont la hauteur est au moins égale à celle des caractères du nom et de l'adresse de l'importateur ou du fabricant.



## Annexe I

### Tableau d'analyse de l'étiquetage

<b>Mention</b>	<b>Valeur cible</b>	<b>Conforme</b>	<b>Actions corrective</b>
Langue utilisée Lisibilité et présentation	Anglais/ Français Présentation conforme Lisibilité des critères		
Nom de la denrée	Nom réglementé, usuel ou descriptif Nom exprimé en caractères gras		
Liste des ingrédients	Titre « ingrédients » en gars Délimité par bordure ou fond Par ordre décroissant ou par % Ingrédients composés Additifs autorisés		
Allergènes	Allergènes obligatoires dans la liste de ingrédients		
Quantité nette	En volume, en poids ou en unités En unités métrique Présentation de la quantité		
Date de durabilité	Date de durabilité obligatoire (<90j) Ou date facultative Présentation de la date		
Mode d'emploi et conditions de stockage	Pour les denrées DDM<90j Instructions recommandées		
Nom et adresse	Nom et adresse du distributeur ou de l'importateur au Canada		
Déclaration nutritionnelle	Présentation des nutriments Présentation du tableau Enoncé en fin de tableau		
Allégation nutritionnelle	Conforme aux apports de référence Tableau nutritionnel adapté		
Catégorie et normes d'identités	Produits spécifiques		
Origine	Origine du pays de fabrication à proximité du nom de l'importateur		

## Annexe II

### Différents matériaux d'emballages

---

_____Matériau_____	Abréviation	Code numérique
Polyéthylène téréphtalate	PET или PETE	01 или 1
Polyéthylène haute densité	PE-HD или HDPE	02 или 2
Polychlorure de vinyle	PVC или V	03 или 3
Polyéthylène basse densité	PE-LD или LDPE	04 или 4
Polypropylène	PP	05 или 5
Polystyrène	PS	06 или 6
Autres types de plastiques	O или OTHER	07 или 7 8 – 19
Papier et carton		
Carton ondulé	PAP	20
Autres types de carton	PAP	21
Papier	PAP	22
Autres types de papier et de carton		23 – 39
Les métaux		
Acier	FE	40
En aluminium	ALU	41
Autres métaux		42 – 49
Bois et matériaux en bois		
Arbre	FOR	50
Liège	FOR	51
Autre		52 – 59
Textile		
Coton	TEX	60
Jute	TEX	61

Autre		62 – 69
Verre		
Verre clair	GL	70
Verre vert	GL	71
Verre brun	GL	72
Autres types de verres		73 – 79
Matériaux combinés **		
Papier et carton / divers matériaux		80
Papier et carton / plastique		81
		82
Papier et carton / aluminium		83
		84
Papier et carton / fer-blanc		85
Autre		86 – 89
		90
Plastique / aluminium		91
		92
Plastique / fer blanc		93 – 94
		95
Plastique / métaux divers		96
Verre / fer blanc		97
		98
Autres		99

## Annexe III : nom générique d'un ingrédient

Annex 1 to the technical regulations of the Customs Union "Food production in the part of its labeling "(TR CU 022/2011) Types of components	The names of species of food
1	2
Oils or fats, refined	Oil or fat with an indication of origin: vegetable or plant or animal or animal
Pressed cocoa butter, extraction or refined	Cocoa butter
Mixtures of fruit, the mass fraction of not more than 10 per cent of food products	Fruit
Mixed berries of not more than 10 percent of the mass fraction of food products	Berries
Candied fruits of not more than 10 percent of the mass fraction of food products	Candied fruit
Mixtures of vegetables, of not more than 10 percent of the mass fraction of food products	Vegetables
Honey any kind of natural	Honey
Flour mixture of two or more types of grains	Flour indicating the types of grain, of which it was made, in order of decreasing mass fraction
Starches and starches modified by enzymes or physical means	Starch *
* In addition, indicate the origin, for example - the potato.	
All fish species	Fish
Table salt (sodium chloride)	Salt
Cheese or mixture of cheeses	Cheese
Milk protein, caseins, caseinates, whey protein, and mixtures thereof	Milk protein
Spices of not more than 2 percent of the mass fraction of food products	Spices or spice mixtures
Spices of not more than 2 percent of the mass fraction of food products	Spices or spice mixtures
The starting materials used for the production of chewing gum	Basis of rubber
Sucrose all species	Sugar
Glucose anhydrous or monohydrate	Glucose
Molasses all types	Syrup or glucose syrup
Wines	Wine
All kinds of cereals	Groats
Soy protein (isolates, concentrates)	Soy protein
Egg products of all kinds	Egg products

#### Annexe IV Taille des caractères

Article	Superficie de la principale surface exposée	Hauteur minimale des caractères
1	$\leq 32 \text{ cm}^2$ (5 pouces <sup>2</sup> )	1,6 mm (1/16 pouce)
2	$> 32 \text{ cm}^2$ (5 pouces <sup>2</sup> ) mais $\leq 258 \text{ cm}^2$ (40 pouces <sup>2</sup> )	3,2 mm (1/8 pouce)
3	$> 258 \text{ cm}^2$ (40 pouces <sup>2</sup> ) mais $\leq 645 \text{ cm}^2$ (100 pouces <sup>2</sup> )	6,4 mm (1/4 pouce)
4	$> 645 \text{ cm}^2$ (100 pouces <sup>2</sup> ) mais $\leq 2\,580 \text{ cm}^2$ (400 pouces <sup>2</sup> )	9,5 mm (3/8 pouce)
5	$> 2\,580 \text{ cm}^2$ (400 pouces <sup>2</sup> )	12,7 mm (1/2 pouce)