

AR
12547
1989
QAG

GUIDE PRATIQUE
D'ÉTIQUETAGE
DES ALIMENTS

ARCHIVES DU MAPA
NE PEUT PAS ÊTRE EMPRUNTÉ

Québec



GUIDE PRATIQUE

D'ÉTIQUETAGE

DES ALIMENTS

**GUIDE PRATIQUE DES NORMES,
RECOMMANDATIONS ET PROCÉDURES GÉNÉRALES
D'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS**

BIBLIOTHÈQUE

Ministère de l'Agriculture, des
Pêcheries et de l'Alimentation
200, chemin Ste-Foy, 1er étage
Québec (Québec), Canada
G1R 4X6



Gouvernement du Québec
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation du Québec
Direction de la Normalisation

Dépôt légal - 2e trimestre 1989
Bibliothèque nationale du Québec
ISBN 2-550-19633-3

Table des matières

Introduction	5
1. Identification obligatoire	6
2. Approbation obligatoire	
3. Approbation volontaire	
Normes d'inscriptions	7
4. Inscriptions obligatoires	
4.1 Pour tous les produits	
4.1.1 Dénomination	
4.1.2 Nom et adresse de la partie responsable	
4.1.3 Quantité nette	
4.1.4 Liste des ingrédients	
4.1.5 Origine	
4.2 Pour certains produits	9
4.2.1 État	
4.2.2 Utilisation - Mode d'emploi	10
4.2.3 Numéro de permis	
4.2.4 Sceau "Approuvé Québec"	11
4.2.5 Variété	
4.2.6 Catégorie	12
4.2.7 Classe	
4.2.8 Mode de conservation	13
4.2.9 Matières grasses ou M.G.	
4.2.10 Humidité	
4.2.11 "Viandes non comestibles"	14
4.2.12 Marque de commerce	
Recommandations	15
5. Pratiques recommandées	
5.1 Inscriptions	
5.1.1 Présentation suggérée	
5.1.2 Arôme artificiel	16
5.1.3 Dates	17
5.1.4 Durée de conservation	18
5.2 Hauteur des caractères	19
5.2.1 Dénomination	
5.2.2 Inscriptions particulières	20
5.2.3 Autres inscriptions	21
5.3 Étiquetage nutritionnel	22
Demande d'approbation d'étiquetage	23
6. Procédures à suivre pour l'approbation d'étiquetage	
Principaux documents à consulter	24
7. Lois, règlements et guides d'interprétation	
8. Lexiques de terminologie et documents divers	25
Formulaire de demande d'approbation d'étiquetage	27

Introduction

Ce guide pratique est mis à la disposition des entreprises pour les guider dans les renseignements à fournir aux consommateurs* sur la nature et les caractéristiques de leurs produits alimentaires.

Il ne présente qu'un aperçu des principales dispositions officielles. Il est donc fortement conseillé de consulter les textes des Lois et des Règlements qui prévalent sur les dispositions du Guide. Quelques exemples fictifs sont insérés dans ce Guide afin de faciliter la compréhension des usagers.

Tout produit destiné à la vente au Québec doit respecter les Lois et Règlements du Québec ainsi que ceux du Canada, le cas échéant.

D'autre part, tout produit destiné à la vente hors Québec doit être conforme aux Lois et Règlements du territoire concerné.

En plus des documents légaux et réglementaires, il est conseillé de consulter aussi les ouvrages relatifs aux prescriptions terminologiques et à la langue de l'étiquette.

* Dans ce document, le générique masculin est utilisé sans aucune discrimination.

1. IDENTIFICATION OBLIGATOIRE

Tous les produits alimentaires conditionnés en vue de la vente au détail ou en gros doivent être identifiés selon les normes d'étiquetage de façon à fournir des renseignements clairs et précis aux consommateurs. (*R.R.Q., c.P-29, r.1, a.3.3.3 et R.R.Q., c.P-30, r.2, a.13*)

2. APPROBATION OBLIGATOIRE

Les étiquettes ou les inscriptions sur les emballages doivent **obligatoirement** être soumises à l'approbation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec dans les cas suivants :

- produits laitiers et leurs succédanés (*R.R.Q., c.P-30, r. 2, a.20 et r. 15, a.46*)
- produits carnés portant la reproduction de l'estampille "Approuvé Québec" (*R.R.Q., c.P-29, r. 1, a.6.5.2.18*)

3. APPROBATION VOLONTAIRE

Pour tous les autres produits alimentaires, la conformité aux règlements est obligatoire mais l'approbation des étiquettes ou des inscriptions sur les emballages est **volontaire**. Par mesure de précaution, il est donc recommandé de faire approuver tous les projets d'étiquetage.

4. INSCRIPTIONS OBLIGATOIRES

4.1 Pour **TOUS** les produits :

4.1.1 **Dénomination:** nom usuel et descriptif du produit en caractères gras et uniformes

- **exemple:** Haricots verts

4.1.2 **Nom et adresse** de la partie responsable tels qu'ils existent légalement

- **exemple:** Jos Laprise Inc.
Trois-Rivières (Québec)
K1N 2V7

4.1.3 **Quantité nette:** masse (g, kg), volume (mL, L) ou nombre d'unités.

- **exemples:** 125 g
540 mL
6 x 50 mL

4.1.4 **Liste des ingrédients:** par ordre **décroissant** des proportions de chacun

- **exemple:** ingrédients: haricots, eau, sel

4.1.5 **Origine du produit**

- **exemple:** Produit du Québec
Fabriqué au Québec



Dénomination

Origine

Quantité nette



Liste
des ingrédients

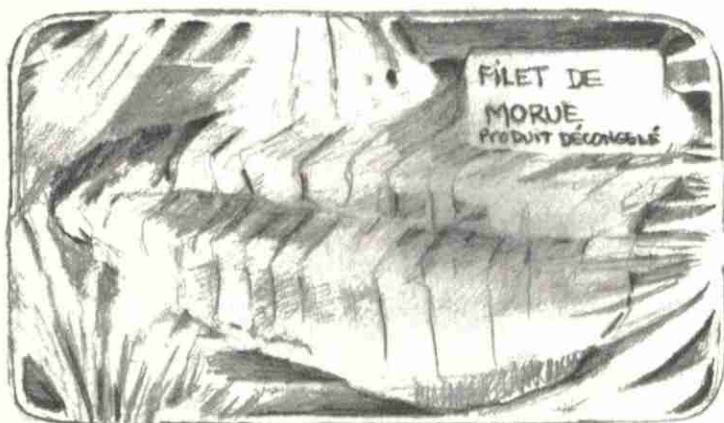
Nom et adresse

4.2.1 État

- *exemple:* Déshydraté



- *exemple:* Décongelé



4.2.2 Utilisation - Mode d'emploi

- *exemple: Réfrigérer après ouverture*



4.2.3 Numéro de permis

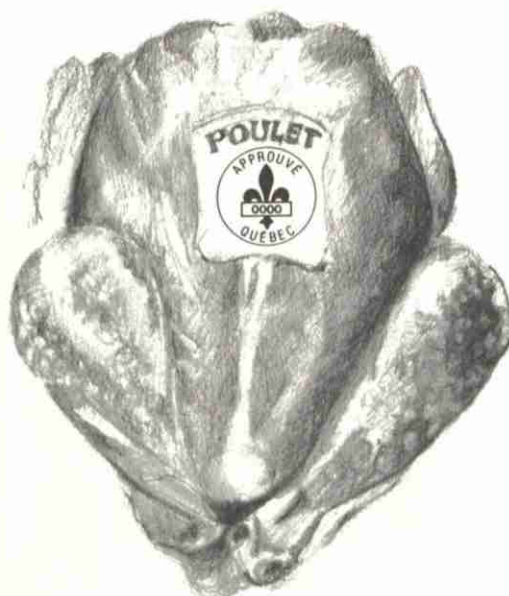
- *exemple: 9016*



No. de permis
de fabrication de l'usine

4.2.4 Sceau "Approuvé Québec"

● *exemple:*



4.2.5 Variété

● *exemple: McIntosh*



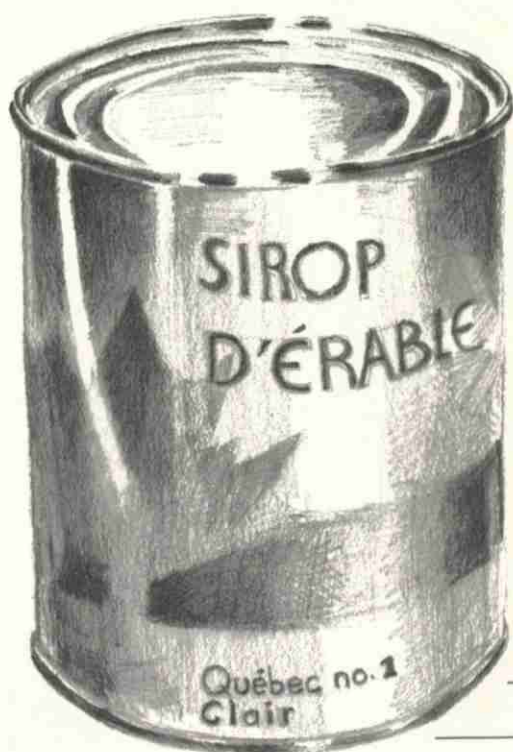
Variété

4.2.6 Catégorie

- *exemple:* Catégorie no 1

4.2.7 Classe

- *exemple:* Clair



Catégorie

Classe

4.2.8 Mode de conservation

- **exemple:** Garder au réfrigérateur

4.2.9 Matières grasses ou M.G.

La teneur en matières grasses s'exprime en pourcentage (%).
Les mots "matières grasses" peuvent être abrégés comme suit: M.G.

- **exemple:** 35% M.G.

4.2.10 Humidité

La teneur en humidité s'exprime en pourcentage (%)

- **exemple:** 45% Humidité



Mode de conservation

4.2.11 "Viandes non comestibles" ou une inscription indiquant la nature et l'utilisation finale du produit.

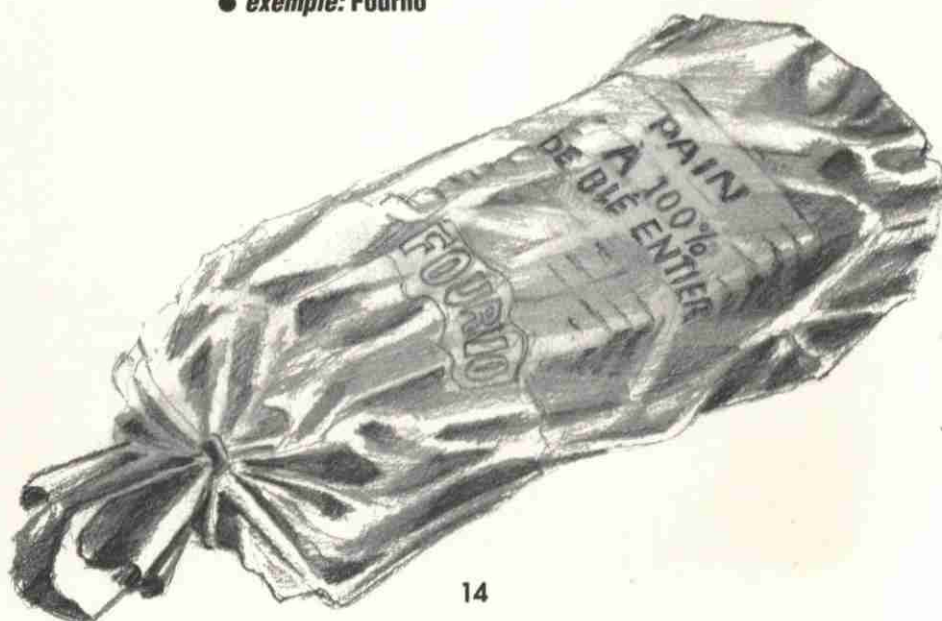
● **exemple: Nourriture pour chien**



4.2.12 Marque de commerce

Elle est obligatoire dans le cas du pain

● **exemple: Forno**



5. PRATIQUES RECOMMANDÉES

La Direction de la Normalisation recommande fortement l'indication de certaines inscriptions et l'utilisation de certaines hauteurs de caractères. La plupart de ces recommandations sont basées sur des règlements fédéraux dont il faudra tenir compte pour le commerce interprovincial et international.

5.1 INSCRIPTIONS

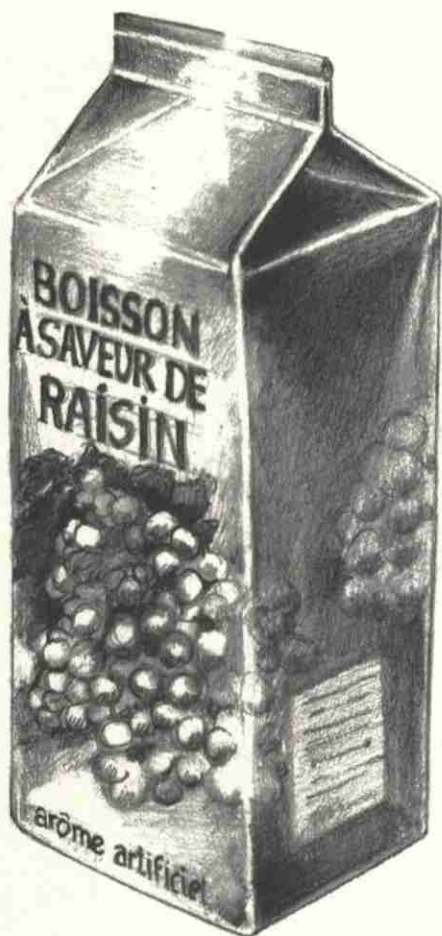
5.1.1 Présentation suggérée

Cette mention devrait figurer près de l'image suggérant comment présenter un aliment.



5.1.2 Arôme artificiel

Cette mention devrait figurer près de l'image suggérant une saveur simulée.



Ingrédients:

eau, sucre, jus de pommes concentré,
acide citrique, arôme artificiel, colorant
benzoate de sodium, vitamine C.

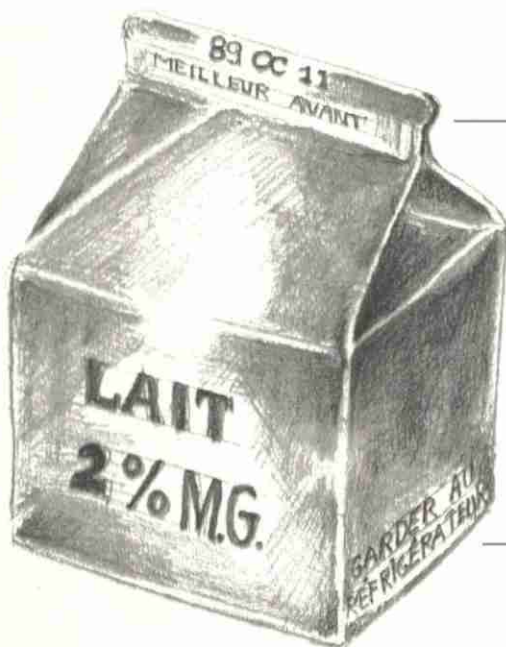
5.1.3 Dates

Date de conservation optimale ("Meilleur avant...")

Elle doit figurer sur tout produit préemballé dont la durée de conservation est de 90 jours ou moins et qui est emballé ailleurs que sur les lieux de vente au détail.

Note : Elle doit être accompagnée d'une indication relative au mode de conservation, si le produit requiert des conditions d'entreposage différentes des conditions ambiantes normales.

● **exemple:** Meilleur avant le 89 OC 11



Date "Meilleur avant..."

Mode de conservation

Date d'emballage

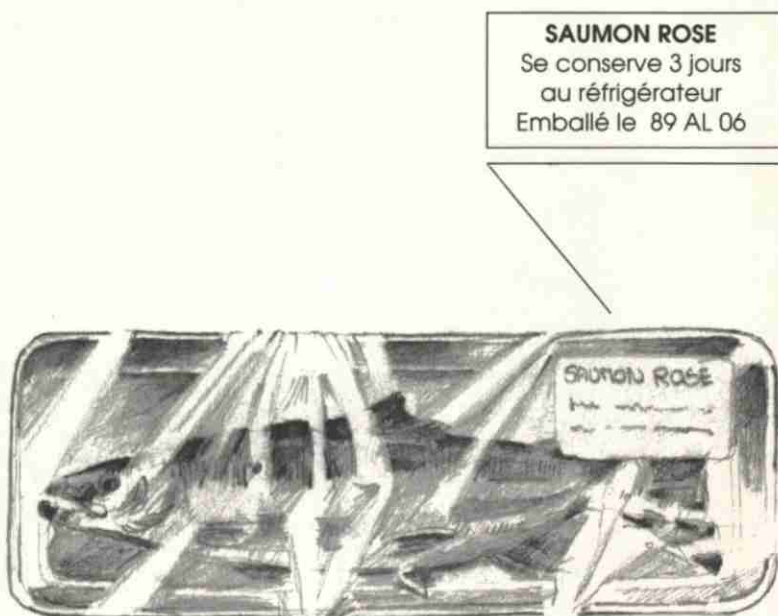
Elle doit figurer sur tout produit préemballé dont la durée de conservation est de 90 jours ou moins et qui est emballé sur les lieux de vente au détail où il sera vendu.

Note : Elle doit être accompagnée par l'inscription de la durée de conservation sauf si elle est affichée près de l'aliment.

● **Exemple: Emballé le 89 SE 09**

5.1.4 Durée de conservation

● **exemple: Se conserve 3 jours au réfrigérateur**

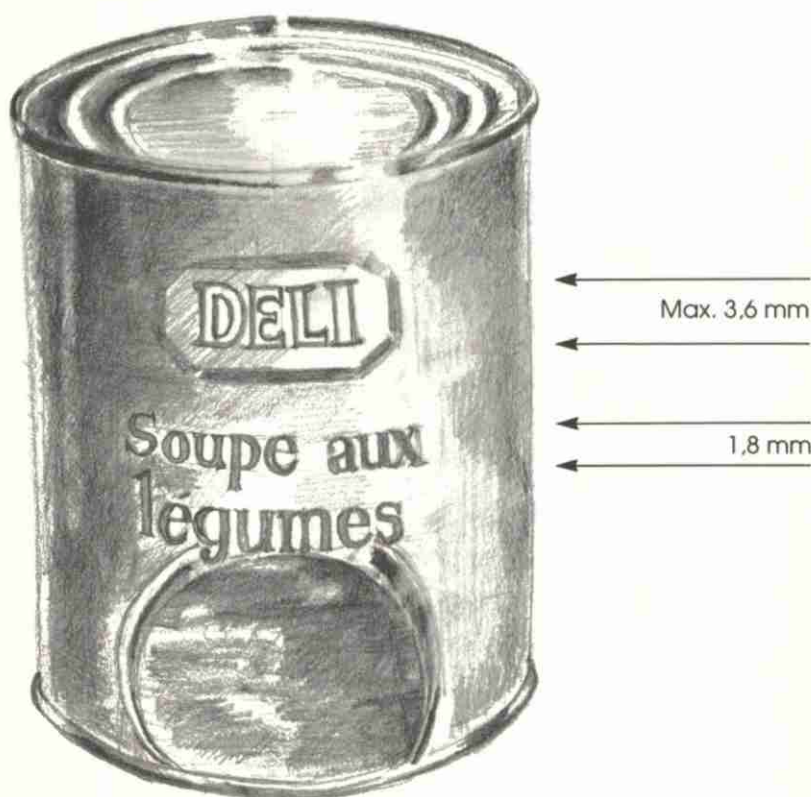


Les recommandations suivantes s'appliquent généralement sauf qu'il peut exister des hauteurs particulières à respecter selon les formats et les produits. C'est le cas notamment des produits de l'érable, de la margarine, des viandes impropres, du pain, pour lesquels il faut consulter les règlements particuliers.

5.2.1 Dénomination

Il est **obligatoire** d'inscrire la dénomination en caractères **gras et uniformes** pour tous les produits autres que les produits laitiers et leurs succédanés. Cependant, il est **recommandé** d'inscrire la dénomination de tous les produits en caractères **gras et uniformes** d'une hauteur minimale de 1,6 mm et d'au moins la moitié de celle des plus grands caractères de l'étiquette y compris ceux de la marque de commerce.

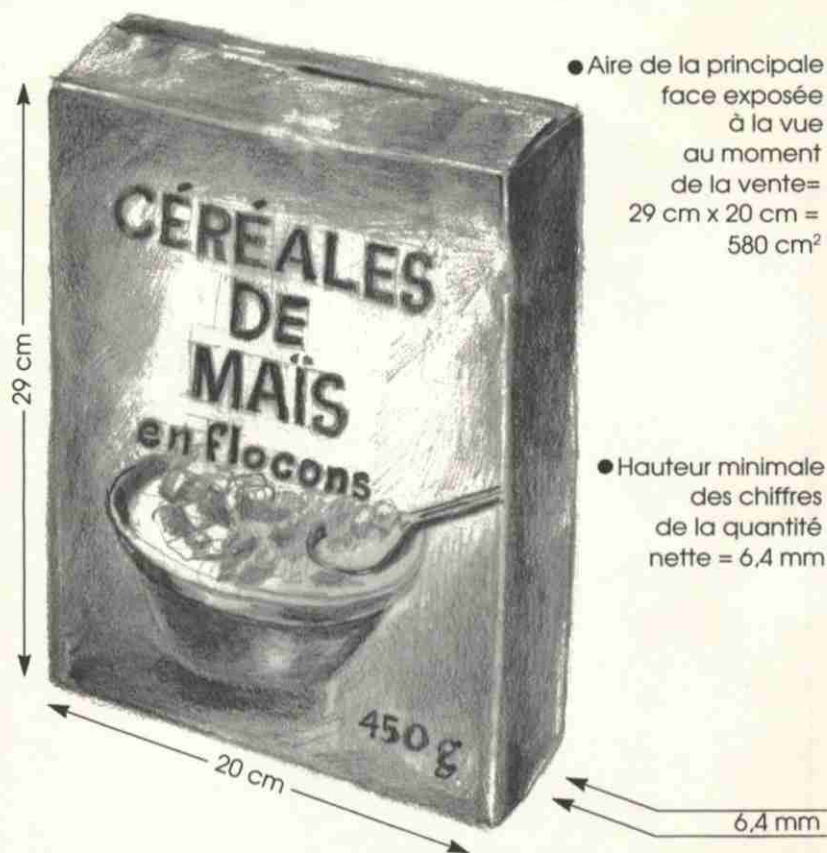
● **exemple:**

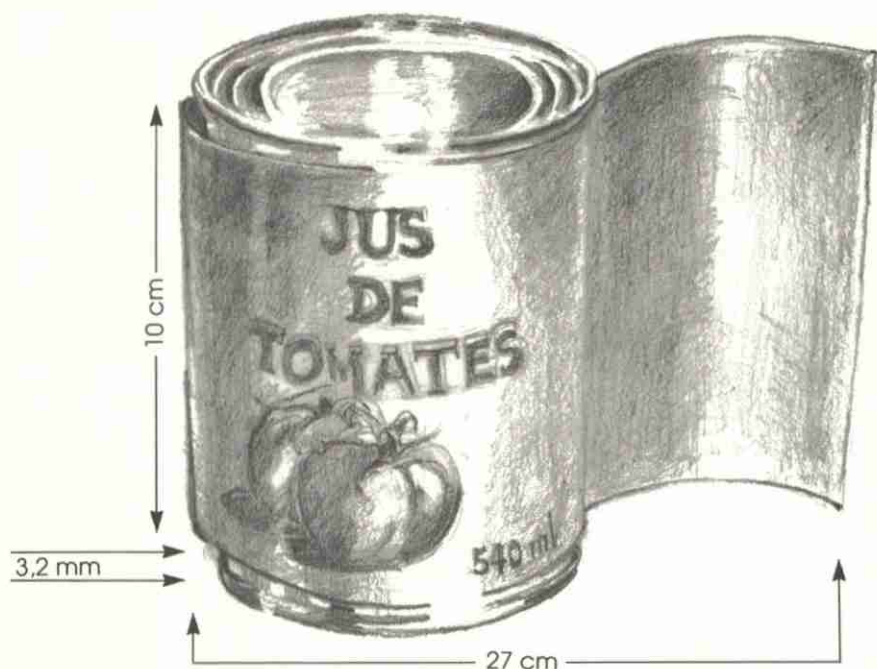


5.2.2 Inscriptions particulières

La hauteur des chiffres et des lettres des mentions suivantes: **quantité nette, arôme artificiel, % de matières grasses, % d'humidité**, est fonction de l'aire de la principale face de l'emballage exposée à la vue, et non pas de l'étiquette, dans les conditions habituelles de vente soit :

Aire de la principale face de l'emballage exposée à la vue (et non pas l'aire de l'étiquette)	Hauteur des chiffres et des lettres
Inférieure à 32 cm^2	1,6 mm
De 32 cm^2 à 258 cm^2	3,2 mm
De 258 cm^2 à 645 cm^2	6,4 mm
De 645 cm^2 à $25,8 \text{ dm}^2$	9,5 mm
Supérieure à $25,8 \text{ dm}^2$	12,7 mm





- Hauteur minimale des chiffres de la quantité nette = 3,2 mm

- Aire de la principale face exposée à la vue au moment de la vente = $40\% \times (10 \text{ cm} \times 27 \text{ cm})$
 $40\% \times 270 \text{ cm}^2 = 108 \text{ cm}^2$

5.2.3 Autres inscriptions

Généralement, toutes les autres inscriptions devraient avoir une hauteur minimale de 1,6 mm, en prenant comme référence la hauteur de la lettre minuscule "o".

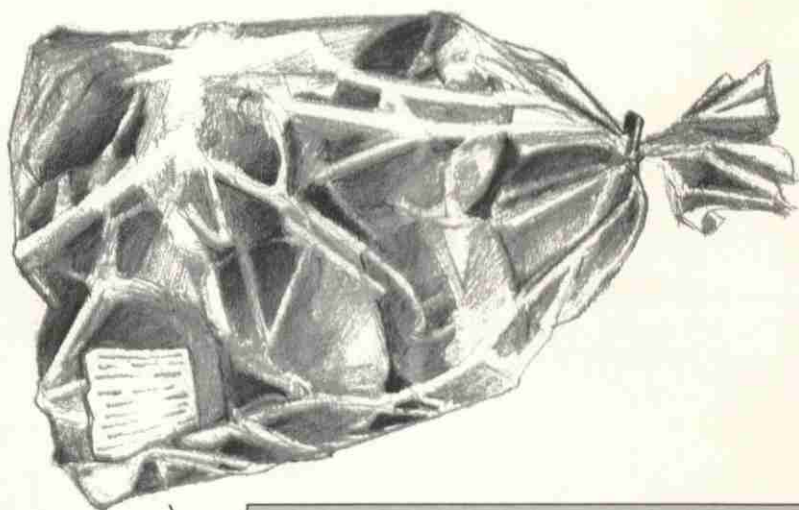
Néanmoins, lorsque l'aire de la principale face de l'emballage exposée à la vue au moment de la vente est inférieure à 32 cm^2 , toutes les inscriptions devraient avoir une hauteur minimale de 0,8 mm.

Il est possible de faire un étiquetage nutritionnel en utilisant le système canadien d'étiquetage en matière de nutrition.

Cependant, bien que **volontaire**, les entreprises intéressées à présenter des informations nutritionnelles doivent suivre certaines **règles obligatoires**.

Il est possible d'obtenir des directives écrites sur le sujet (Guide des fabricants et annonceurs-Aliments) en communiquant avec Consommation et Corporations Canada.

● **exemple: Petits pains de blé entier**



INFORMATION NUTRITIONNELLE	
par portion de 35 g (1 petit pain)	
Énergie	90 Cal 380 kJ
Protéines	3,5 g
Matières grasses	1,0 g
Glucides	18 g
Sucres	1,1 g
Amidon	16 g
Fibres alimentaires	1,2 g
Sodium	190 mg
Potassium	95 mg

6. PROCÉDURES À SUIVRE POUR L'APPROBATION D'ÉTIQUETAGE

Il est fortement recommandé de soumettre les projets d'étiquette ou d'inscription sur les emballages **avant** de faire fabriquer les plaques d'impression.

Pour soumettre des projets d'étiquetage, faire parvenir cinq (5) photocopies du montage graphique des projets, ainsi que le formulaire de demande d'approbation dûment rempli. Copie du formulaire est annexée au guide.

Pour autres renseignements, adresser la demande à :

**Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
Direction de la Normalisation
200-A, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6**

Téléphone: (418) 643-2500

1-800-463-5023

Télécopieur: (418) 644-3049

PRINCIPAUX DOCUMENTS À CONSULTER

7. LOIS, RÈGLEMENTS ET GUIDES D'INTERPRÉTATION:

QUÉBEC

Loi sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments et ses règlements d'application

Loi sur les produits laitiers et leurs succédanés et ses règlements d'application

Loi concernant le commerce du pain et son règlement d'application

CANADA

Loi des aliments et drogues et ses règlements d'application

Loi sur l'emballage, l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application

Loi sur l'inspection des viandes et son règlement d'application

Loi sur les produits agricoles au Canada et son règlement d'application

Loi sur l'inspection du poisson et son règlement d'application

Loi concernant les poids et mesures et son règlement d'application

Guide des fabricants et annonceurs-Aliments

8. LEXIQUES DE TERMINOLOGIE ET DOCUMENTS DIVERS

Outre les dictionnaires reconnus, il existe un certain nombre de **lexiques de terminologie**. Ces lexiques peuvent être obtenus en communiquant avec les principaux organismes suivants:

QUÉBEC

Office de la langue française

700, boul. Saint-Cyrille Est

Québec (Québec)

G1R 5G7

Téléphone: (418) 643-8968

CANADA

Bureau laitier du Canada

1981, av. McGill College

Montréal (Québec)

H3A 2W8

Téléphone: 1-514-284-1092

Commission du système métrique du Canada

Boîte 4000

Ottawa, Ontario

K1S 5G8



PARTIE A

IDENTIFICATION DES INTERVENANTS

1

EXPÉDITEUR DU PROJET D'ÉTIQUETTE

Nom légal de l'entreprise _____
Numéro _____ Rue _____
Ville _____ Province _____
Code postal _____ Pays _____ Téléphone _____
Nom du répondant Date

2

FABRICANT DU PRODUIT

Nom légal de l'entreprise _____
Numéro _____ Rue _____
Ville _____ Province _____
Code postal _____ Pays _____ Téléphone _____
Numéros de permis provincial _____ fédéral _____
Nom du répondant Date

3

PARTIE RESPONSABLE

Nom légal de l'entreprise _____
Numéro _____ Rue _____
Ville _____ Province _____
Code postal _____ Pays _____ Téléphone _____
Nom du répondant Date

DÉFINITIONS

Voici quelques définitions utiles pour remplir la partie A du formulaire de demande d'approbation d'un projet d'étiquetage.

1. **Expéditeur du projet d'étiquetage** : entreprise, fabricant, emballer, imprimeur, inspecteur, etc.
2. **Fabricant** : industrie ou individu fabriquant le produit.
3. **Partie responsable** : entreprise dont les nom et adresse apparaissent sur l'étiquette et qui est responsable du produit.

NOTE : L'expéditeur, le fabricant et la partie responsable peuvent être la même personne ou des personnes différentes.

PARTIE B*

Numéros attribués par la Direction de la Normalisation (si connus)	
No de dossier	_____
No du projet d'étiquetage	_____
Description de l'emballage (Forme, matériau, dimensions) Exemple : boîte de carton rectangulaire de 12 cm x 10 cm x 5 cm	

Aire de la principale face de l'emballage exposée à la vue dans les conditions habituelles de vente (et non l'aire de l'étiquette).	

Marque de commerce	_____
Dénomination (nom du produit)	_____
Format	_____
Saveur	_____

* Remplir la partie B pour chaque projet d'étiquetage de produits différents en faisant des photocopies si nécessaire. Si un produit est offert en différents formats ou saveurs, énumérer ceux-ci sur les lignes prévues à cette fin.

Expédier les cinq (5) photocopies du montage graphique des projets d'étiquetage ainsi que les parties A et B du formulaire, de préférence, par courrier recommandé à :

Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
Direction de la Normalisation
200-A, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
Québec G1R 4X6

Télécopieur : (418) 544-3049



Bibliothèque Cécile-Rouleau



QMC A 567 494



Gouvernement du Québec
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation du Québec

89-0080