



## Introduction

Dans le cadre de l'[Initiative de modernisation de l'étiquetage des aliments](#) de l'ACIA, nous aimerions continuer à travailler en collaboration avec vous sur les moyens d'améliorer le système courant d'étiquetage des aliments.

Ce document de travail et questionnaire mise sur les propositions de la MEA élaborées et fondées sur les commentaires reçus lors des deux premières étapes de consultation. Durant la première étape, nous vous avons consulté sur vos **enjeux** dans les quatre domaines clés d'étiquetage des aliments:

- Rôles, responsabilités et partenariats
- Réglementation
- Élaboration des programmes et des politiques
- Prestation des services

Durant la deuxième étape de consultation (2014-2015), nous avons obtenu vos commentaires sur les idées et options pour moderniser le système.

Dans cette troisième étape de consultation, nous aimerions obtenir vos commentaires sur des propositions clés qui comprennent la modernisation de la réglementation et l'établissement d'une approche fondée sur les risques pour assurer que l'étiquetage des aliments est véridique et non trompeuse.

Les propositions réglementaires présentées ici représentent l'aboutissement de trois années d'études et d'activités de mobilisation qui ont permis de rassembler les consommateurs, l'industrie, le gouvernement, les professionnels de la santé et autres. Ces propositions sont guidées par des principes qui mettent l'accent sur des règles axées sur les résultats. Ensemble, nous avons franchi une étape importante vers un système novateur et moderne, et ensemble nous verrons les changements qui en résulteront, au bénéfice de tous.

Pour bien comprendre les problèmes que nous tentons de régler, les options présentées dans les consultations précédentes et ce que nous avons appris des intervenants, il est recommandé que vous lisiez les documents suivants avant de remplir le questionnaire :

- [« Ce que nous avons entendu » Rapport sommaire de la mobilisation étape II \(new link\)](#)
- [Modernisation de l'étiquetage des aliments : Document de travail sur les problèmes](#)
- [Modernisation de l'étiquetage des aliments : Rapport sommaire sur la mobilisation à l'égard des enjeux clés - juin 2014](#)

Le questionnaire comporte trois parties :

1. Données démographiques pour nous aider à mieux comprendre votre point de vue;
2. Renseignements généraux sur l'Initiative de modernisation de l'étiquetage des aliments;
3. Des propositions spécifiques visant à moderniser la réglementation et établir une nouvelle approche pour les allégations sur les valeurs des consommateurs qui apparaissent sur les étiquettes alimentaires.

L'ACIA vous invite à faire parvenir vos commentaires sur les propositions énoncées dans le présent document. Il faut prévoir environ 45 minutes pour remplir le questionnaire.

Veillez répondre à toutes les questions et, dans le cas échéant, nous faire part de vos commentaires en y incluant des exemples. Si vous n'avez pas de commentaires, veuillez inscrire S.O. (sans objet) dans la case afin de pouvoir poursuivre le questionnaire.

**Vous pouvez sauvegarder vos commentaires et retourner aux questions en tout temps, en cliquant sur le bouton « Sauvegarder » à la fin de chaque section.**

Le questionnaire sera accessible en ligne jusqu'au 14 mars 2017.

Même si l'Initiative de modernisation de l'étiquetage des aliments (MEA) porte essentiellement sur les principaux piliers indiqués précédemment, nous transmettrons aux organismes gouvernementaux concernés tous les commentaires ou problèmes allant au-delà de la portée établie. Nous poursuivrons notre collaboration avec Santé Canada et d'autres organismes gouvernementaux en vue d'harmoniser nos initiatives de modernisation.

Les observations que nous recevrons des intervenants seront regroupées et analysées en même temps que tous les commentaires reçus, et nous publierons un rapport de ce que nous avons conclu.

Toute recommandation future nécessitant une modification réglementaire suivra le processus normal de la Gazette du Canada et fera l'objet d'éventuelles consultations. L'ACIA et Santé Canada s'efforceront de coordonner la date d'entrée en vigueur des étiquettes modifiées.

Nous avons utilisé divers moyens de communiquer le progrès de l'initiative durant chaque étape du processus. Afin de demeurer informés, nous recommandons de vous inscrire afin de recevoir les mises à jour des initiatives de [modernisation de l'ACIA](#) par courriel. Visitez notre site Web pour de plus amples renseignements sur [l'Initiative de modernisation de l'étiquetage des aliments](#).

Pour nous joindre, veuillez envoyer un courriel à [CFIA-Modernisation-ACIA@inspection.gc.ca](mailto:CFIA-Modernisation-ACIA@inspection.gc.ca)

## Énoncé de confidentialité

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) s'est engagée à respecter le droit à la vie privée, notamment en protégeant la confidentialité des renseignements fournis par les particuliers et les organismes. En communiquant vos renseignements personnels, vous consentez à la collecte, à l'utilisation, à l'entreposage et à la communication de ceux-ci par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Ces renseignements sont recueillis et utilisés en vertu des pouvoirs de l'Agence dans le but suivant : recueillir les commentaires du public sur la Phase 2 de l'initiative de modernisation de l'étiquetage des aliments conformément à la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Ces renseignements seront conservés pour une période de 10 ans après leur dernière utilisation conformément aux politiques en matière de conservation et d'élimination de documents de l'Agence.

Les renseignements personnels recueillis dans le cadre de l'initiative de la modernisation de l'étiquetage des aliments figurent dans le Fichier de renseignements personnels ordinaires POU 914 / Catégorie de documents ordinaires NDP 939 de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, qui est décrit dans InfoSource sur le site Web suivant : [www.infosource.gc.ca](http://www.infosource.gc.ca).

Les renseignements personnels recueillis par l'ACIA et le gouvernement du Canada sont protégés et ne sont pas divulgués à des personnes ou organismes non autorisés conformément aux dispositions de la Loi sur la protection des renseignements personnels. Les personnes à qui les renseignements personnels se rapportent ont droit à la protection et à la consultation de ces renseignements, en vertu de la Loi sur la protection des renseignements personnels, sous réserve de certaines exceptions et exemptions. Elles doivent faire une distinction entre les renseignements personnels détenus par l'ACIA et ceux que détiennent par d'autres instances.

Pour toute question concernant le traitement des renseignements personnels sous la garde de l'ACIA, les intéressés peuvent communiquer avec le programme de modernisation de l'étiquetage des aliments [CFIA-Modernisation-ACIA@inspection.gc.ca](mailto:CFIA-Modernisation-ACIA@inspection.gc.ca). De même, les intéressés peuvent communiquer avec le Bureau de l'accès à l'information et de la protection des renseignements personnels de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à [ATIP-CFIA-AIPRP@inspection.gc.ca](mailto:ATIP-CFIA-AIPRP@inspection.gc.ca) (situé au 1400, chemin Merivale, Tour 1, salle 0-149, Ottawa (ON) K1A 0Y9, Canada), pour accéder à leurs renseignements personnels conformément à la Loi sur l'accès à l'information et à la Loi sur la protection des renseignements personnels.

J'ai lu, compris et accepté l'énoncé de confidentialité qui précède

Nous posons les questions suivantes pour nous aider à mieux comprendre les enjeux importants pour vous. Cela permet également de savoir combien de personnes différentes ont participé. Notre objectif est de parvenir à un large éventail de personnes. Les informations que vous fournissez seront compilées ensemble avec les autres que nous recevons.

## 1. Veuillez cocher le point de vue à partir duquel vous répondrez au sondage.

- Industrie (fabrication canadienne)
- Industrie (importation ou exportation)
- Intervenant international - non-gouvernemental (à l'extérieur du Canada)
- Association industrielle
- Consommateur / grand public
- Association de consommateurs
- Professionnel de la santé
- Association de santé
- Milieu universitaire, recherche, conseil
- Gouvernement fédéral
- Gouvernement provincial, territorial ou autre
- Gouvernement - à l'extérieur du Canada

Autre (veuillez préciser)

## 2. Veuillez indiquer l'endroit où vous habitez ou, si vous répondez au questionnaire du point de vue d'un organisme ou d'une entreprise, l'endroit où

## se trouve l'établissement principal.

- Alberta
- Colombie Britannique
- Manitoba
- Nouveau Brunswick
- Terre Neuve et Labrador
- Territoires du Nord Ouest
- Nouvelle Écosse
- Nunavut
- Ontario
- Île du Prince Édouard
- Québec
- Saskatchewan
- Yukon
- Autre pays (veuillez préciser)

Écrire ici

## 3. Si vous faites partie d'une entreprise ou d'un organisme, combien d'employés ou de membres votre organisation représente t elle?

- Entre 1 et 4 employés ou membres
- Entre 5 et 99 employés ou membres
- Entre 100 et 499 employés ou membres

- Entre 500 et 4999 employés ou membres
- Plus de 5000 employés ou membres
- Sans objet

4. Si vous répondez du point de vue d'une industrie ou d'une association, lesquels des produits suivants représentent le mieux vos domaines d'intérêt?

- Produits laitiers
- Produits de viande et/ou de volaille
- Fruits et/ou légumes transformés
- Fruits et/ou légumes frais
- Œufs et produits à base d'œufs
- Poisson, fruits de mer et/ou produits de la mer
- Céréales et/ou produits de boulangerie
- Boissons alcoolisées
- Eau embouteillé
- Graisses et/ou huiles
- Miel et/ou produits d'érable
- Sucre et autres agents édulcorants
- Cacao, chocolat et mélanges de noix
- Café et/ou thé
- Épices, herbes, assaisonnements et/ou sauces
- Préparations aromatisantes et/ou colorants pour aliments

Sel, poudre à pâte et/ou vinaigre

Autre, (veuillez préciser)

Écrire ici

Sans objet

5. Bien que vous ne soyez pas tenu de le faire, veuillez nous donner vos coordonnées pour que nous puissions communiquer avec vous si nous avons des questions ou si nous avons besoin de plus de détails.

Nom

Écrire ici

Titre (s'il y a lieu)

Écrire ici

Entreprise ou organisme (s'il y a lieu)

Écrire ici

Adresse

Écrire ici

Ville/municipalité

Écrire ici

Province/État

Écrire ici

Code postal/ZIP

Écrire ici

Pays

Écrire ici

Courriel

Écrire ici

N° de téléphone

Écrire ici

## Objectif de la réglementation en matière d'étiquetage et de normes de compositions des aliments

La réglementation en matière d'étiquetage des aliments protège les consommateurs en s'assurant que les renseignements essentiels sont disponibles pour aider les consommateurs à faire des choix sûrs et éclairés concernant les produits alimentaires.

La réglementation canadienne exige un étiquetage de base obligatoire sur les produits, lequel comprend :

Un principe de base de l'étiquetage des aliments présuppose que les renseignements doivent être véridiques et non trompeurs.

Ces exigences d'étiquetage obligatoires sont généralement harmonisées avec les normes internationales du Codex Alimentarius et de nos partenaires commerciaux.

- ce en quoi consiste l'aliment, ou le « nom usuel »
- ce en quoi consistent les ingrédients, ou la « liste des ingrédients »
- ce en quoi consistent les renseignements nutritionnels, ou le « tableau de la valeur nutritive »
- le responsable de l'aliment, ou le « nom et adresse du fournisseur »
- ce en quoi consiste la quantité de l'aliment qu'il y a dans un emballage, ou la « quantité nette »
- ce en quoi consiste la durée de fraîcheur de l'aliment, ou la mention « meilleur avant », ou la date après laquelle l'aliment ne devrait plus être consommé pour des raisons de salubrité, ou la « date limite d'utilisation »
- pour certains aliments, la provenance de celui-ci, ou le « pays d'origine »

### **La Commission du Codex Alimentarius (Codex) :**

Le Codex est un organe intergouvernemental, en vertu de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) et de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (ONUAA), qui comprend plus de 170 pays membres mandatés pour élaborer les normes alimentaires internationales dans le but de :

- Protéger la santé des consommateurs
- Assurer le recours à des pratiques équitables pour le commerce des denrées alimentaires



Il coordonne les travaux d'élaboration de normes alimentaires à l'échelle internationale.

Le comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCEDA) rédige les normes, codes de pratiques, et lignes directrices, expressément pour les questions d'étiquetage.

Des normes de compositions alimentaires existent également pour certains aliments, par exemple, le pain, le lait, le bacon, le ketchup, les fèves au lard, le café, etc. Les normes alimentaires du Règlement sur les aliments et drogues et le projet de Règlement sur la salubrité des aliments au Canada s'appliquent pour les aliments qui sont importés ou commercialisés entre les provinces. Ces normes favorisent la santé, la sécurité et la protection des consommateurs contre la fausse représentation et encouragent l'uniformation des règles du jeu pour l'industrie.

Au Canada, la responsabilité en ce qui a trait aux normes de composition et d'étiquetage des aliments au niveau fédéral est partagée entre Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Santé Canada établit les politiques, les règlements et les normes à respecter concernant la santé, la salubrité et la valeur nutritive des aliments qui sont vendus au Canada. L'ACIA fait appliquer les politiques et les règlements qui ont été élaborés par Santé Canada. Par ailleurs, l'ACIA administre et fait respecter les politiques et les règlements non liés à la santé et la salubrité des aliments.

## Modernisation de l'étiquetage des aliments.

En 2013, l'ACIA a entamé l'initiative de Modernisation de l'étiquetage des aliments (MEA) dans le but d'élaborer un système d'étiquetage des aliments moderne et novateur. L'initiative s'applique à tous les aliments vendus au Canada dans le but d'avoir des règles d'étiquetage davantage uniforme et axées sur le résultat de concordance avec les normes internationales; d'apporter plus de précision quant aux rôles et responsabilités des consommateurs, de l'industrie et du gouvernement; de fournir plus de renseignements pour les consommateurs; d'améliorer la prestation des services; et de permettre une meilleure surveillance fondée sur le risque et l'élaboration de programmes et de politiques.

Les consultations sur la MEA ont été tenues en deux phases :

Phase I (2013-2014) : L'ACIA a mobilisé plus de 2 300 intervenants, dont les consommateurs, l'industrie, le gouvernement, les associations liées à la santé, les académies, et autres, afin de déterminer et d'établir les enjeux prioritaire.

Phase II (2014-2015) : L'ACIA a mobilisé près de 1 600 participants à propos d'options particulières, y compris :

- Les amendements potentiels de réglementation dans six secteurs : la mention « meilleur avant », les noms collectifs d'ingrédients, la déclaration du pourcentage d'ingrédient, la lisibilité, le nom et l'adresse du fournisseur, et les normes de composition des aliments;
- Les rôles de l'ACIA et de Santé Canada, ainsi que de l'industrie et des consommateurs, en particulier pour certaines allégations;

- La sensibilisation au sujet de l'étiquetage et des processus relatifs aux plaintes et aux demandes d'information.

## **Le plan de modernisation de l'étiquetage des aliments intégré de Santé Canada et de l'ACIA**

Santé Canada et l'ACIA continuent de travailler ensemble pour intégrer, harmoniser et coordonner leurs activités de modernisation de l'étiquetage actuelles, dans des domaines tels que:

- Coordonner les possibilités d'engagement, de présenter le contexte globale de l'étiquetage pour les parties prenantes;
- Appliquer les mêmes principes directeurs à l'élaboration des politiques et de la modernisation, en tenant compte de la santé, la sécurité, la protection des consommateurs, et un marché juste et équitable; et
- Aligner les dates d'entrée en vigueur, dans la mesure du possible, afin de minimiser l'impact sur l'industrie de changements d'étiquette.

L'ACIA se penche également sur les bonnes pratiques et les nouvelles approches utilisées dans les autres pays.

Un élément fondamental appuyant la MEA est l'adoption de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada (LSAC), laquelle a reçu la sanction royale en novembre 2012, qui a établi un cadre législatif rigoureux pour la salubrité des produits alimentaires. La législation entrera pleinement en vigueur avec l'adoption du nouveau règlement, le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC), qui modifie considérablement les exigences en matière de salubrité des aliments. La RSAC réduira la duplication des exigences courantes et d'étiquetage d'au moins 25 % (présentement les duplications existent entre le Règlement sur les aliments et les drogues (RAD), le Règlement sur l'inspection des viandes (RIV), le Règlement sur l'inspection du poisson, la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et (LEEPC) et le règlement en vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada, et les noms de catégories incorporés par renvoi; cependant la plupart des modifications réglementaires liées à l'étiquetage ont été laissées pour une autre vague de modifications réglementaires par le biais de la MEA.

Par ailleurs, Santé Canada modernise son cadre réglementaire sur les aliments dans le contexte de la feuille de route de la réglementation pour les produits de santé et aliments, et en réponse à la [lettre de mandat](#) de la ministre de la Santé. Ceci comprend la modernisation de la réglementation portant sur :

- les substances trouvées à l'intérieur ou sur les aliments (p. ex., additifs alimentaires, vitamines ou enrichissement de minéraux, adultérant alimentaires ou contaminants, etc.)

- les représentations faites sur ou à propos des aliments (p. ex., allégations de la teneur nutritive et de santé, étiquetage nutritionnel, autre étiquetage de salubrité et de santé, etc.)

Pour ce qui est des particularités de l'étiquetage, Santé Canada a publié la réglementation proposée pour améliorer la présentation et le contenu du tableau de valeur nutritive (TVN), la liste des ingrédients et la déclaration d'agents colorants.

L'ACIA et Santé Canada travaillent de concert sur les initiatives de modernisation de la réglementation dans le but de s'assurer que les modifications sont adéquatement harmonisées en termes de contenu et de mise en œuvre.

Ce questionnaire se concentre sur les propositions de la MEA élaborées et fondées sur les commentaires reçus antérieurement lors de la mobilisation des intervenants de l'ACIA et est présenté en deux volets :

### **Volet 1. Réglementation modernisée visant :**

- L'amélioration des exigences d'étiquetage obligatoires liées à la datation, aux renseignements de l'entreprise ou du producteur agroalimentaire, à l'origine des aliments importés, à la lisibilité, à la déclaration du pourcentage des ingrédients, aux noms collectifs;
- le suivi des engagements en matière de réglementation antérieure (p. ex., la norme de la bière et les formats de contenants normalisés).

### **Volet 2. Mettre en place une nouvelle approche pour l'étiquetage des aliments véridique et non trompeuse qui aligne les rôles et les responsabilités des parties prenantes pour:**

- Améliorer la protection des consommateurs

## Volet 1 : Réglementation modernisée

### 1.1 Datation

La **datation** indique aux consommateurs la durée de la période pendant laquelle la qualité et la salubrité d'un aliment seront maintenues. Cependant, les exigences pour les mentions « meilleur avant », « date limite d'utilisation » et « Empaqueté le » varient d'un produit à un autre et leur utilité n'est pas toujours clair pour les consommateurs. De plus, la présentation de la mention « meilleur avant » (mois et jour) peut porter à confusion pour certains consommateurs, surtout si un autre système de codification par date est utilisé ou si la date est écrite en numérique sans l'année.

L'usage de datation uniforme et claire est une préoccupation prioritaire pour les consommateurs du Canada et à l'échelle internationale. En juin 2016, la Commission du Codex Alimentarius a appuyé les modifications préliminaires proposées par le comité du Codex sur l'étiquetage des produits alimentaires afin d'apporter plus de clarté et d'uniformité dans ce secteur. Le texte préliminaire du Codex s'harmonise bien avec les commentaires reçus par l'ACIA.

Les définitions réglementaires canadiennes actuelles s'harmonisent dans l'ensemble aux définitions proposées du Codex ci-dessous mentionnées :

Les définitions proposées du Codex :

- « Date limite d'utilisation » fait référence à la date qui correspond à la fin de la période après laquelle le produit ne devrait plus être vendu ou consommé pour des raisons de salubrité et de qualité.
- La mention « meilleur avant » fait référence à la date qui correspond à la fin de la période durant laquelle un produit non ouvert demeurera pleinement commercialisable et conservera toute qualité particulière ayant fait l'objet d'allégations tacites ou expresses. Au-delà de cette date, l'aliment peut être encore acceptable à la consommation.

**Proposition :** Harmoniser les exigences canadiennes avec les révisions proposées de la Commission du Codex Alimentarius concernant la datation qui figure dans la norme générale du Codex pour l'étiquetage des produits alimentaires préemballés, comme suit :

Les exigences de datation

Il est proposé que ce qui suit soit applicable à tous les produits alimentaires préemballés, y compris celles emballées dans les commerces au détail, à moins que l'aliment fasse l'objet d'une exemption selon des critères précis :

- i. Une « date limite d'utilisation » doit être déclarée lorsqu'un aliment doit être consommé avant une certaine date afin d'assurer sa salubrité.
- ii. La mention « meilleur avant » doit être déclarée lorsqu'une « date limite d'utilisation »

n'est pas requise.

Les présentations de datation pour les mentions « date limite d'utilisation » et « meilleur avant » :

- Le jour, le mois et l'année devraient toujours apparaître sur la datation.
- Lorsque seuls les nombres sont utilisés pour déclarer la date ou si l'année est exprimée avec seulement deux chiffres, la séquence du jour, mois et année, doit être présentée avec les abréviations appropriées comme indiquées dans le tableau suivant.

#### Exemples d'options pour la présentation de la datation \*

Best before/meilleur avant 2015 JN 11	Best before/meilleur avant 15 JN 11 yy/mm/dd - aa/mm/jj	Best before/meilleur avant 11/06/15 dd/mm/yy - jj/mm/aa  ou Best before/meilleur avant 11/06/2015 dd/mm/yyyy - jj/mm/aaaa
--	---	--

\*Les fabricants ou détaillants peuvent choisir parmi les représentations recommandées. Des formats similaires seront applicables pour la date limite d'utilisation.

### 1.1 A) Datation : Appuyez-vous ces propositions?

- Oui
- Non
- En partie

#### 1.1 A i) Datation : S'il vous plait élaborer votre réponse.

Écrire ici

## 1.1 A ii) Datation : Avez-vous des commentaires additionnels?

Écrire ici

### **Les critères d'exemption (les mêmes que ceux proposés par Codex)**

Il est proposé qu'une date ne soit pas requise pour un aliment lorsque :

1. La salubrité n'est pas compromise et la qualité n'est pas détériorée en raison de l'attribut de conservation de l'aliment (p. ex., l'alcool, le sel, aliments acide, etc.) et dans des conditions d'entreposage déclarées (p.ex., produits conservés, congelés).
2. La détérioration est évidente pour le consommateur (fruits et légumes frais).
3. Les principaux aspects de la qualité organoleptique de l'aliment, comme la couleur, le goût, la texture, etc., ne sont pas perdus (p. ex., la gomme à mâcher).
4. L'aliment est consommé dans les 24 heures suivant sa fabrication (p. ex., les produits de boulangerie et de pâtisserie).

### **Entreposage :**

Les conditions d'entreposage de l'aliment devraient être déclarées sur l'étiquette lorsque celles-ci sont nécessaires pour garantir l'intégrité de l'aliment et, si la datation est utilisée, la validation de la date en dépend.

Les recommandations susmentionnées peuvent être ajustées, le cas échéant, suivant l'approbation finale de la norme par la Commission du Codex Alimentarius.

## 1.1 B) Datation - critères d'exemption: Appuyez-vous ces propositions?

- Oui
- Non
- En partie

### 1.1 B i) Datation - critères d'exemption: S'il vous plait élaborée votre réponse.

Écrire ici

### 1.1 B ii) Datation- critères d'exemption : Avez-vous des commentaires additionnels?

Écrire ici

## 1.2 Lisibilité et emplacement des renseignements

Le Règlement sur les aliments et drogues (RAD) exige que tous les renseignements qui apparaissent sur une étiquette de produits alimentaires soient :

- a. affichés clairement et de façon bien visible;
- b. facilement lisibles pour l'acheteur ou le consommateur sous les conditions habituelles d'achat et d'utilisation.

Au-delà de ces exigences fondamentales pour tous les aliments, les exigences normatives et non uniformes supplémentaires en lien à la lisibilité (p. ex., taille des caractères) et emplacement des renseignements existent en vertu de [législations variées](#). La taille minimale pour les caractères peut être exigée sur un produit pour les renseignements sur le fournisseur, mais pas en ce qui concerne la mention datation.

Nous avons entendu que ceci pose un défi de taille pour l'industrie relativement à la décision des règles qui s'appliquent à leurs produits respectifs. Il est également difficile d'équilibrer les besoins des consommateurs avec ceux de l'industrie concernant l'espace de l'étiquette en fonction des objectifs du marché, par exemple les noms de marque, les allégations, les images et les suggestions de présentation.

De plus, les renseignements obligatoires sont présentés d'une manière non uniforme ce qui peut être problématique pour les consommateurs. Par exemple, les consommateurs nous ont dit qu'avec la population vieillissante, il est de plus en plus difficile de lire les renseignements sur les étiquettes lorsque ceux-ci sont écrits en petits caractères, sur une surface brillante et avec un contraste insuffisant entre le fond et les lettres. Les noms de marque et les allégations sont beaucoup plus évidents en comparaison à d'autres renseignements comme le nom usuel du produit.

Proposition : En plus des exigences dans le RAD et de celles proposées pour la LSAC, les exigences suivantes seront requises pour le nom usuel, les renseignements du fournisseur, et la datation :

- Une taille minimale des caractères de 0,8 mm de haut pour les petits emballages (qui ont une surface de présentation de 10 centimètres carrés ou moins) et de 1,6 mm de haut pour les autres emballages de produits alimentaires.
- Les lettres majuscules et minuscules, le cas échéant (p. ex., les longs noms usuels de mélange de jus de fruit, le nom et l'adresse du fournisseur) et en respectant les règles linguistiques.
- Un contraste adéquat (p. ex., des lettres noires sur un fond blanc).

### 1.2 A) Lisibilité et emplacement des renseignements : Nom usuel,



## renseignements du fournisseur et datation : Appuyez-vous ces propositions?

- Oui
- Non
- En partie

1.2 A i) Lisibilité et emplacement des renseignements : renseignements : Nom usuel, renseignements du fournisseur et datation : S'il vous plaît élaborer votre réponse.

Écrire ici

1.2 A ii) Lisibilité et emplacement des renseignements : renseignements : Nom usuel, renseignements du fournisseur et datation : Avez-vous des commentaires additionnels?

Écrire ici

**Proposition :** Tous les mots dans le nom usuel auront la même proéminence, sans intercalation de mots, d'images, ou de graphiques entre les mots, et que celui-ci atteint une taille de caractère d'au moins la moitié de celle du renseignement le plus proéminent sur le côté principal de l'emballage, et non inférieur à 1,6 mm.

1.2 B) Lisibilité et emplacement des renseignements : Nom usuel : Appuyez-

vous ces propositions?

- Oui
- Non
- En partie

1.2 B i) Lisibilité et emplacement des renseignements : Nom usuel : S'il vous plaît élaborer votre réponse.

Écrire ici

1.2 B i i) Lisibilité et emplacement des renseignements : Nom usuel : Avez-vous des commentaires additionnels?

Écrire ici

## 1.3 Renseignements sur l'entreprise

Les produits alimentaires doivent comprendre présentement le « [nom et adresse du fournisseur](#) » sur les étiquettes pour identifier la partie responsable du produit alimentaire afin que les consommateurs puissent les contacter pour plus de renseignements sur l'aliment vendu par l'entreprise. Présentement, le nom de l'entreprise, la ville et la province ou la ville et le pays sont requis. Ces exigences n'ont pas été mise à jour depuis leur entrée en vigueur dans les années 1970. Les intervenants nous ont dit que les renseignements sur les coordonnées du fournisseur devraient inclure les moyens modernes disponibles aux consommateurs pour contacter directement les entreprises.

Un appui ferme a été signifié durant notre mobilisation pour améliorer les renseignements du fournisseur en exigeant sur l'étiquette d'autres moyens de communication par lesquels les consommateurs peuvent plus facilement contacter les entreprises au sujet de leurs aliments.

Le RSAC exigera de tous les importateurs de produits alimentaires, ou fabricants et transformateurs qui préparent des aliments pour le commerce interprovincial ou l'exportation, d'obtenir une licence de l'ACIA.

**Proposition :** Améliorer les renseignements du fournisseur et apporter l'uniformité aux exigences par ce qui suit :

- Exiger le nom du détenteur de licence de l'ACIA pour tous les produits alimentaires importés, ou aliment destiné au commerce inter provincial (les produits alimentaires pour le commerce provincial exigent présentement le nom du fournisseur).
- En plus du nom de l'entreprise, de la ville et de la province ou de la ville et du pays, ajouter un des éléments suivants : un numéro de téléphone, une adresse courriel, un site Web ou un autre moyen de communication entre le détenteur de la licence ou le fournisseur et le consommateur.

### 1.3) Coordonnées de l'entreprise : Appuyez-vous ces propositions?

- Oui
- Non
- En partie

#### 1.3 i) Coordonnées de l'entreprise : S'il vous plait élaborer votre réponse.

Écrire ici

### 1.3 ii) Coordonnées de l'entreprise : Avez-vous des commentaires additionnels?

Écrire ici

## 1.4 Origine des aliments importés

Les consommateurs demandent de plus en plus de connaître l'origine de leurs aliments. Présentement pour les produits alimentaires qui sont importés à cent pour cent avec le nom et l'adresse d'un fournisseur Canadien, la mention « importé par/pour » doit précéder le nom et l'adresse du fournisseur. Nous avons entendu que les mentions « emballé par », « fabriqué par », « préparé par » ou « importé par/pour » ne sont pas significatifs pour les consommateurs qui demandent de plus en plus d'où proviennent leurs aliments.

Les intervenants ont également indiqué que pour les produits alimentaires importés à cent pour cent, le nom de l'importateur plutôt que celui du fabricant ou du distributeur dans les autres pays garantirait l'uniformité et la responsabilisation. Actuellement, l'[origine d'un produit alimentaire](#) importé est requise seulement pour certains produits tels que la viande, le poisson, les produits laitiers, les fruits et les légumes frais, le vin et le cognac, etc.

**Proposition :** Éviter la fausse représentation du nom et de l'adresse du fournisseur en ce qui concerne l'origine du produit alimentaire importé.

- Exiger que tous les produits alimentaires importés comprennent la mention « Produit de (nom du pays) », dans la principale surface exposée ou adjacent aux renseignements du fournisseur.
- Le pays où le produit alimentaire subit les transformations qui changent sa nature sera considéré comme pays d'origine aux fins de l'étiquetage (dernière transformation majeure), conformément à la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

[1.4 Origine des produits alimentaires : Appuyez-vous ces propositions? S'il vous plait élaborée sur votre réponse. Avez-vous des commentaires additionnels?](#)

- Oui
- Non
- En partie

[1.4 i\) Origine des produits alimentaires : S'il vous plait élaborer votre réponse.](#)

Écrire ici

**1.4 ii) Origine des produits alimentaires : Avez-vous des commentaires additionnels?**

Écrire ici

## 1.5 Amélioration des renseignements sur les principaux ingrédients mis en évidence par les allégations ou les images

En général, les entreprises attirent l'attention sur la présence d'ingrédients particuliers dans leurs produits par l'entremise du nom du produit, des allégations d'ingrédient ou d'images, par exemple, « boisson de jus de mangue » ou « fait de vrais fruits ». Les allégations qui soulignent la présence d'ingrédients essentiels ou de qualité doivent être présentées d'une manière véridique et non trompeuse. En principe, toute emphase concernant la présence d'un ingrédient devrait être accompagnée d'une déclaration de la quantité de la substance présente dans le produit alimentaire, toutefois ceci n'est pas une exigence légale à l'heure actuelle.

Les intervenants ont mentionné que la liste des ingrédients ne fournit pas l'information sur la quantité d'un ingrédient particulier dans un produit avec une allégation telle que « contient de vrais fruits », ce qui pourrait tromper les consommateurs. Un appui marqué en faveur a été exprimé par les consommateurs, le gouvernement, les professionnels de la santé et certains intervenants de l'industrie pour exiger le pourcentage de tous les ingrédients mis en évidence sur une étiquette. Certains intervenants de l'industrie ont des préoccupations concernant les renseignements sur la propriété commerciale.

L'industrie a également soulevé des préoccupations sur la mise en œuvre, par exemple, la modalité d'application de la règle lorsque l'ingrédient mis en évidence est sous la forme concentrée ou sèche. Aussi, l'industrie veut connaître la manière dont la mise en œuvre sera effectuée dans le cas d'ingrédients utilisés uniquement pour donner une saveur caractéristique.

### **Proposition :**

- Exiger la déclaration dans la liste d'ingrédients du pourcentage de tout ingrédient mis en évidence par les mots ou l'image sur l'étiquette ou dans la publicité. La base du calcul de la teneur en pourcentage tiendra compte de conditions telles que les ingrédients déshydratés ou reconstitués.
- Exiger la mention « saveur » ou « aromatisé » sur les produits alimentaires dont on est enclin à s'attendre à contenir un aliment caractéristique, mais qui plutôt contient une saveur naturelle ou artificielle. Par exemple, la crème glacée à la fraise qui contient uniquement de l'arôme de fraises et non le vrai fruit serait étiquetée avec la mention « crème glacée aromatisée à la fraise » et non « crème glacée à la fraise ». Cette règle est comparable à celle qui se retrouve dans le [Code de réglementation fédérale des É.-U.](#) (en anglais seulement) et dans la [Norme Codex](#), elle a reçu un appui ferme lors des consultations antérieures et aidera à clarifier l'étiquetage en matière de saveur.

## 1.5 Allégations d'ingrédients clés : Appuyez-vous ces propositions?

- Oui
- Non
- En partie

1.5 i) Allégations d'ingrédients clés : S'il vous plait élaborer votre réponse.

Écrire ici

1.5 ii) Allégations d'ingrédients clés : Avez-vous des commentaires additionnels?

Écrire ici



## 1.6 Améliorations de la liste des ingrédients – noms collectifs

Les **noms collectifs** sont utilisés pour un groupe d'ingrédients similaires tels que « huile végétale », « substance aromatisante » ou « substances laitières ». Ils visent à donner une flexibilité à l'industrie (p. ex., reconnaissant la nécessité de substitution en fonction de la disponibilité des ingrédients et des problématiques de formulation) et pour réduire la taille de la liste des ingrédients tout en continuant à offrir des renseignements pertinents aux consommateurs sur les aliments qu'ils achètent.

Lors de la mobilisation, les consommateurs nous ont dit qu'ils veulent des listes d'ingrédients plus complètes sur les étiquettes, mais que celles-ci doivent être claires et compréhensibles, et qu'aucun ingrédient ne devrait être caché. Les intervenants avaient des points de vue différents sur l'approche concernant certains noms collectifs.

Le Codex établit les noms collectifs au niveau international à la suite d'un examen approfondi et de consensus.

### **Proposition :**

- Examiner le déplacement de la liste des noms collectifs des tableaux du RAD [B.01.010 (3)] à un document qui sera incorporé par renvoi dans le RAD, afin de pouvoir effectuer les changements en temps opportun.
- Une fois incorporé par renvoi, examiner les noms collectifs spécifiques utilisés dans le Codex et les É.-U., dans l'intention d'harmoniser et d'aligner les noms collectifs utilisés au Canada dans la mesure du possible, en modifiant, supprimant ou ajoutant de nouveaux noms collectifs.

### 1.6 Noms collectifs : Appuyez-vous ces propositions?

- Oui
- Non
- En partie

#### 1.6 i) Noms collectifs : S'il vous plaît élaborer votre réponse.

Écrire ici

### 1.6 ii) Noms collectifs : Avez-vous des commentaires additionnels?

Écrire ici

## 1.7 Les normes de composition des aliments

### a) Les normes de composition des aliments

Les normes de composition des aliments établissent les exigences en matière de réglementation qui définissent un aliment donné à l'aide de spécifications techniques et autre critère comme la composition, la force, la puissance, la pureté, la qualité, la valeur nutritive et, dans certains cas, la salubrité de l'aliment, comme les additifs alimentaires permis et l'enrichissement volontaire ou obligatoire de vitamines et de fortifiants de minéraux.

Il existe actuellement plus de 500 normes alimentaires pour 20 catégories d'aliments dans le Règlement sur les aliments et drogues (RAD) et dans divers règlements en vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada (LPAC), de la Loi sur l'inspection des viandes (LIV), de la Loi sur l'inspection du poisson (LIP) lesquels seront consolidés dans le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC) une fois que le projet de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada LSAC devient une loi. Tel que mentionné plus tôt, ces normes s'appliquent aux produits alimentaires importés ou ceux destinés au commerce interprovincial.

Nous avons entendu que plusieurs normes sont désuètes, entravent l'innovation et limitent les produits offerts aux consommateurs. De plus, le processus de réglementation rend difficiles les modifications dans un délai raisonnable aux normes alimentaires afin d'évoluer au rythme des réalités du marché.

Un appui ferme a été indiqué de la part de l'industrie pour moderniser les normes et l'usage de nouveaux outils comme l'incorporation par renvoi (IpR). Ces préoccupations ont également été exprimées d'une manière significative lors des consultations concernant le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada.

#### **Proposition :**

- Compléter les amendements réglementaires sur les normes de composition des aliments dans le RAD pour les amendements ayant reçu le consensus des intervenants, notamment les normes modernisés en matière de bières.
- Poursuivre l'incorporation par renvoi des normes de composition des aliments provenant de la LIV, de la LIP et des règlements en vertu de la LPAC, dans le RSAC.
- Collaborer avec Santé Canada afin de continuer l'incorporation par renvoi des normes de composition des aliments en vertu du RAD, et d'harmoniser plus étroitement ceux-ci aux normes de la RSAC.
- Continuer à mobiliser Santé Canada, Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), l'Office des normes générales du Canada (ONGC), l'industrie, les consommateurs et autres intervenants afin de définir les meilleures options pour maintenir et moderniser les normes de composition des aliments (p. ex., supprimer ou mettre à jour les normes désuètes).

### 1.7 A) Normes de composition des produits alimentaires : Appuyez-vous ces propositions?

- Oui
- Non
- En partie

#### 1.7 A i) Normes de composition des produits alimentaires : S'il vous plait élaborer votre réponse.

Écrire ici

#### 1.7 A ii) Normes de composition des produits alimentaires : Avez-vous des commentaires additionnels?

Écrire ici

## b) Nom usuel normalisé modifié

Un problème qui perdure concerne le nom des aliments qui sont similaires à un aliment normalisé, mais qui ne respecte pas la norme. Afin d'aider les consommateurs à reconnaître les aliments, leurs caractéristiques, usage, et autres attributs, le nom normalisé est inclus, avec les agents modificateurs ajoutés, par exemple le « sucre aromatisé ». Ceci est soutenu par la [politique](#). Cependant, l'efficacité de cette approche est limitée puisqu'elle n'a pas été appliquée de la même manière dans l'ensemble des denrées alimentaires. Avec les normes modernisées, lesquelles seront moins contraignantes et plus ouvertes à l'innovation, on anticipe une réduction du besoin pour les noms usuels normalisés modifiés.

### Proposition :

Nous proposons de suivre l'exemple des É.-U. et le travail accompli par le Codex. Nous proposons d'élaborer une réglementation dans le RAD (et renvoyée dans le RSAC) pour l'usage des noms usuels normalisés modifiés, accompagnée de critères clairs guidant lorsqu'un nom usuel peut inclure une référence à la norme, et à la modification appropriée. Ces critères comprendront : le maintien de l'identité de base et des caractéristiques essentielles de l'aliment normalisé référé et l'étiquetage qui stipule clairement les différences entre l'aliment normalisé modifié par rapport à la norme.

### 1.7 B) Noms usuels normalisés modifiés : Appuyez-vous ces propositions?

- Oui
- Non
- En partie

### 1.7 B i) Noms usuels normalisés modifiés : S'il vous plait élaborer votre réponse.

Écrire ici

### 1.7 B ii) Noms usuels normalisés modifiés : Avez-vous des commentaires

additionnels?

Écrire ici

## 1.8 Rationalisation ou suppression de la réglementation inutile

Au fil du temps, de nombreuses exigences de denrées alimentaires particulières ont été enchâssées dans la réglementation pour diverses raisons (p. ex., santé, sécurité, commerce) par exemple, « % de matière grasse du lait » et « caractéristiques d'affinage » pour le fromage, la mention « pointe enlevée » pour les asperges en conserve, le « contenu ... pour cent du contenant non rempli » pour les produits de fruits et de légumes transformés et « un extrait aqueux de pruneaux secs » pour le nectar de prune.

En raison des améliorations apportées aux exigences nutritionnelles et à d'autres exigences concernant les aliments, la nécessité de certaines de ces exigences d'être prescrites dans la réglementation est de moins en moins claire. Ces exigences peuvent créer un fardeau inutile pour l'industrie et limiter la flexibilité. Les modifications de l'étiquetage proposées dans le présent document qui s'appliquent à l'ensemble des produits alimentaires pourraient réduire davantage la nécessité de certaines exigences spécifiques reliées à une denrée, par exemple, la déclaration du pourcentage des ingrédients.

Bien que le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC) réduira d'une manière significative la duplication des exigences concernant l'étiquetage des aliments, notamment les exigences d'étiquetage dupliquées dans le Règlement sur les produits laitiers et le RAD, il reste un travail considérable pour mettre à jour et rationaliser la réglementation en matière d'étiquetage.

### **Proposition :**

- Maintenir les exigences spécifiques reliées à une denrée dans la réglementation seulement lorsque celles-ci sont nécessaires pour assurer la santé et la salubrité alimentaire, harmoniser les exigences par rapport aux normes internationales, ou prévenir la fraude; et
- Déréglementer toutes les autres exigences à moins d'une demande de l'industrie ou du consommateur pour qu'elle(s) soit maintenue.

### 1.8 Rationalisation ou suppression de la réglementation inutile : Appuyez-vous ces propositions?

- Oui
- Non
- En partie

1.8 i) Rationalisation ou suppression de la réglementation inutile : S'il vous plaît élaborer votre réponse.

Écrire ici

1.8 ii) Rationalisation ou suppression de la réglementation inutile : Y a-t-il des exigences de produits qui devraient être maintenues et pourquoi?

- Oui
- Non
- En partie

1.8 iii) Rationalisation ou suppression de la réglementation inutile : Exigences de produits : S'il vous plaît élaborer votre réponse.

Écrire ici

1.8 iv) Rationalisation ou suppression de la réglementation inutile : Avez-vous des commentaires additionnels?

Écrire ici





## 1.9 Formats de contenants normalisés et autorisations de mise en marché

### Formats de contenants normalisés

Historiquement, les formats de contenants normalisés étaient prescrits pour un certain nombre d'aliments, par exemples, le miel, le sirop d'érable, les produits laitiers et de poisson, les fruits et les légumes transformés, etc. L'intention initiale était d'aider les consommateurs à comparer facilement les produits similaires sur les tablettes de magasin et, pour certains produits, d'uniformiser les procédés de fabrication. Au fil du temps, cette exigence a limité l'innovation industrielle et le nombre de produits offerts aux consommateurs.

En 2012 et 2013, des consultations approfondies ont été mises sur pied par l'ACIA avec l'industrie de la transformation alimentaire afin d'envisager l'abrogation de la réglementation concernant le format des contenants pour les produits alimentaires. En 2015, les exigences en matière de formats de contenants normalisés pour les produits de l'érable, les produits laitiers et de poisson ont été supprimées en ligne avec la position de consensus des intervenants. D'autres produits ont été identifiés pour une dérégulation subséquente.

#### Proposition :

#### Formats de contenants normalisés

- Supprimer les formats de contenants normalisés pour certains produits
- Déplacer les formats de contenants normalisés restants à un compendium qui sera incorporé par renvoi, afin de faciliter les changements dans un délai raisonnable, le rendant plus adaptable aux besoins changeants de l'industrie, et en tenant compte des formats de contenants largement acceptés qui sont actuellement couverts par les autorisations d'essais de mise en marché.

Il est recommandé que les formats de contenants ne soient plus prescrits pour les produits suivants. Cette liste a été diffusée à l'industrie en 2015 en tant que phase 2 de la déréglementation sur les formats de contenants :

- Les exigences du Règlement sur le miel qui s'appliquent aux contenants de miel en vrac.
- Les exigences du Règlement sur les fruits et légumes *frais* qui s'appliquent aux :
  - betteraves préemballées,
  - oignons préemballés,
  - panais préemballés, et
  - navet préemballés,

- emballages en vrac de produits agricoles classés à des fins d'importation et de commerce interprovincial excédant un poids net de 50 kg (à l'exception des pommes, patates et carottes, lesquels produits demeurent au statu quo).
- Les exigences du Règlement sur les produits transformés qui s'appliquent aux :
  - asperges en conserve,
  - patates douces en conserve (coupées et entières),
  - fruits congelés (y compris les fruits avec sucre ajouté, sirop, jus de fruits ou jus de fruits fait de concentré),
  - épinards congelés,
  - courges congelées (cuites ou crues en dés),
  - épis de maïs congelés,
  - jus de pommes concentrés congelés,
  - ananas (tranchés, broyés, petits et gros morceaux),
  - pamplemousses, oranges, quartiers de pamplemousses et d'oranges,
  - germes de haricot pour chop suey,
  - mandarines,
  - jus de raisin (y compris le jus de raisin concentré et le jus de raisin fait de concentré, mais ne comprend pas les jus gazéifiés ou les jus emballés avec de l'azote).

### 1.9 Formats de contenants normalisés : Appuyez-vous ces propositions?

- Oui
- Non
- En partie

1.9 i) Formats de contenants normalisés : S'il vous plait élaborer votre réponse.

Écrire ici

1.9 ii) Formats de contenants normalisés : Avez-vous des commentaires additionnels?

Écrire ici

## 1.10 Autorisations de mise en marché

Une autorisation d'essai de mise en marché (EMM)<sup>1</sup> fournit une exemption à court terme des exigences réglementaires prescrites, comme les formats de contenants normalisés, l'usage de nouveaux additifs alimentaires ou d'un étiquetage bilingue, afin de permettre à l'entreprise de tester un nouveau produit et de recueillir les renseignements concernant la viabilité de ce produit. Avec le temps, l'ACIA a noté un recours à la réémission d'EMM, au-delà de ce qui est généralement considéré comme une étude de marché. Ces EMM à long terme ont créé un fardeau administratif aussi bien pour l'industrie que pour le gouvernement. Par conséquent, l'ACIA souhaite améliorer l'efficacité des approbations d'EMM pour les nouveaux produits. L'ACIA veut également passer d'un système de renouvellement à un système qui favorise un changement réglementaire où cela est raisonnable.

### Proposition :

- Prioriser davantage l'usage des EMM pour l'étude de marché d'un produit qui est nouveau, et solliciter l'appui afin de définir un nouveau aliment en tant que :
  - a. un aliment **nouveau au Canada** (l'aliment n'a jamais été importé ou vendu entre les provinces **par personne**); ou
  - b. un aliment **nouveau seulement pour l'entreprise concernée** (l'aliment n'a jamais été importé ou vendu entre les provinces par le postulant même si d'autres entreprises vendent le même produit alimentaire).

### 1.10 EMM : En considérant la proposition de limiter l'usage d'une AMT aux aliments nouveaux, lesquelles des deux définitions appuyez-vous pour définir un aliment nouveau?

- un aliment nouveau au Canada (l'aliment n'a jamais été importé ou vendu entre les provinces par personne); ou
- un aliment nouveau seulement pour l'entreprise concernée (l'aliment n'a jamais été importé ou vendu entre les provinces par le postulant même si d'autres entreprises vendent le même produit alimentaire).

### 1.10 i) EMM : En considérant la proposition de limiter l'usage d'une AMT aux aliments nouveaux, s'il vous plaît élaborer votre réponse.

Écrire ici

1.10 ii) EMM : En considérant la proposition de limiter l'usage d'une AMT aux aliments nouveaux, avez-vous des commentaires?

Écrire ici

Notes:

<sup>1</sup>Remarque - Une autorisation d'essai de mise en marché (EMM) n'est pas la même chose qu'une lettre d'autorisation de mise en marché temporaire (LAMT). Les lettres d'autorisation de mise en marché temporaire sont émises par Santé Canada pour des aliments non conformes dans le but de recueillir des données de marché qui fourniront ultimement des renseignements pour d'éventuels changements au Règlement sur les aliments et drogues.

## Volet 2 : Nouvelle approche pour un étiquetage alimentaire qui est véridique et non trompeur

La Loi sur les aliments et drogues exige que l'étiquette alimentaire et la publicité connexe soient véridiques et non trompeuses ou mensongères pour le consommateur. La Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation possède une application d'interdiction similaire, tout comme aura la Loi sur la salubrité des aliments au Canada. Ces lois sont fondées sur les résultats et reposent sur l'interprétation de ce qui est « véridique » et « non trompeur ».

Progressivement, cette exigence fondamentale a été appliquée de manière de plus en plus normative, souvent en réponse aux consommateurs, à l'industrie et aux inspecteurs du gouvernement qui cherchent plus de précision et d'assurance en ligne avec l'application de cette exigence pour une situation particulière. Ceci a conduit à des difficultés pour suivre le rythme de l'innovation. De plus, les interprétations ont souvent été incapable de fournir la précision qui avait été anticipée au départ.

Durant les consultations, nous avons conclu que le modèle actuel est beaucoup trop dépendant des politiques de développement de l'ACIA en ce qui concerne ce qui n'est pas faux ou trompeur et n'améliore pas la relation entre les consommateurs et l'industrie, ni l'échange de sources potentielles d'information entre ses parties.

Les allégations sur les valeurs sociales et les valeurs des consommateurs touchent une catégorie d'étiquetage particulièrement difficile. Ces allégations sont habituellement volontaires et reflètent les valeurs personnelles, l'éthique et les perceptions des consommateurs. Celles-ci peuvent comporter un large éventail d'énoncés : le bien-être des animaux (« en liberté », « sans risque pour les dauphins », « sans cruauté »), les méthodes de production (« nourrit à l'herbe », « fait maison ») et toute autre sorte de préférence du consommateur (« naturel », « local »). Les allégations sur les valeurs des consommateurs augmentent en popularité. Un marché dynamique est donc nécessaire pour répondre aux nouvelles préférences des consommateurs dans un délai raisonnable. Par conséquent, les approches alternatives sont davantage en mesure de répondre à ce type d'allégations que les approches réglementaires ou en matière de politiques.

Aujourd'hui, la technologie offre de nouvelles manières pour l'industrie alimentaire de fournir des renseignements plus détaillés aux consommateurs que par le passé. Le potentiel dans ces domaines commence seulement à se réaliser, par exemple, l'initiative SmartLabel™.



The SmartLabel™ est un outil créé par les fabricants et les détaillants afin de répondre aux besoins des consommateurs qui désirent obtenir plus de renseignements concernant leurs achats alimentaires et autres produits de consommation. Cette initiative fournit des renseignements détaillés sur les produits alimentaires, dans un format numérique uniforme, accessibles par un système de « balayage mobile » de « code-barre interactif

QR » à réponse rapide, ou par le biais de l'internet. Les consommateurs peuvent accéder à des renseignements sur les produits alimentaires tels que les ingrédients, les produits allergènes, les certifications par des tiers, les programmes sociaux de conformité, les conseils, les directives pour une manipulation sécuritaire et les renseignements sur l'entreprise.

De toute évidence, il est temps qu'une nouvelle approche établisse un équilibre entre le besoin des consommateurs d'avoir confiance en l'exactitude des renseignements sur les étiquettes alimentaires et la capacité de l'industrie à démontrer comment ils font en sorte que ce soit le cas. Cet intérêt pour un rôle accru des consommateurs et de l'industrie a été fermement appuyé durant nos activités de mobilisations.

À la lumière des rétroactions, nous proposons une nouvelle approche relative à la gestion de l'étiquetage des aliments qui est axée sur le risque et fondée sur le partenariat et la collaboration entre les consommateurs, l'industrie et le gouvernement et autre intervenant (voir figure 1).

## **Modèle proposé**

L'ACIA propose un réalignement des rôles et des responsabilités qui reflète la responsabilité légale et éthique de l'industrie afin de s'assurer que les allégations sont véridiques et non trompeuses, le rôle important des consommateurs qui demandent les renseignements et expriment leurs points de vue sur les allégations, et le rôle du gouvernement pour adopter les mesures d'application des règlements axées sur le risque en ce qui concerne la salubrité des aliments et la fraude.

## **Industrie**

- L'industrie est responsable et imputable d'assurer la conformité avec la réglementation canadienne, veillant notamment à fournir des étiquettes véridiques et non fausses ou trompeuses aux consommateurs.
- L'industrie serait tenue d'appliquer une diligence raisonnable et des processus appropriés pour élaborer des allégations sur les étiquettes, de pouvoir justifier ces allégations et, de manière proactive, rendre accessible aux consommateurs la signification des allégations sur l'étiquette, par l'entremise d'un site Web ou d'une autre méthode facile d'accès.
- L'industrie serait tenue de consigner dans un registre toutes les plaintes de consommateurs et toutes les mesures mises en place pour y remédier dans le cadre de leur plan préventif de contrôle, et de répondre aux demandes provenant de consommateurs ou d'autres demandeurs. La LSAC exigera la consignation et le suivi des plaintes.
- Les associations industrielles pourraient jouer un rôle clé en fournissant des conseils sur l'étiquetage et un soutien à leurs membres.



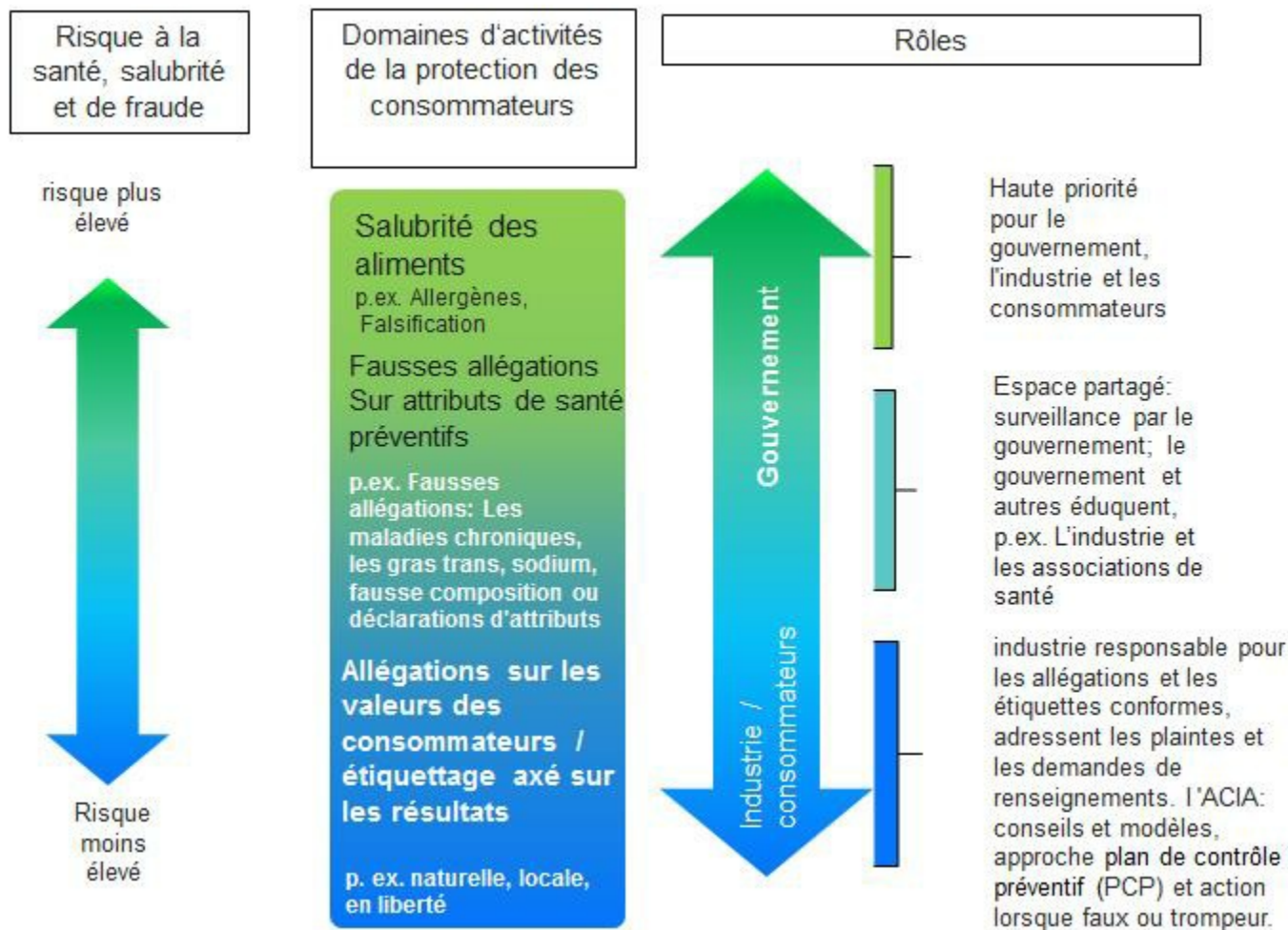
## Consommateurs

- Les consommateurs seraient encouragés à jouer un rôle actif en s'adressant directement à l'entreprise concernée pour obtenir les renseignements sur une allégation. Les exigences réglementaires proposées concernant les coordonnées de l'entreprise sur les étiquettes soutiendraient cette approche.
- Les consommateurs seront encouragés à porter plainte directement aux entreprises concernées, s'ils ont une préoccupation.
- Les consommateurs pourraient également conseiller l'ACIA lorsqu'ils ont une préoccupation au sujet d'un étiquetage trompeur pour lequel le consommateur juge que l'entreprise n'a pas fourni de réponse satisfaisante. L'ACIA garderait la trace de telles plaintes et enquêterait, le cas échéant (p. ex., dans le cas de nombreuses plaintes reçues).

## Gouvernement

- L'ACIA examinera les registres de plaintes et les contrôles du processus utilisé par une entreprise pour élaborer les allégations axées sur les valeurs des consommateurs dans le cadre des inspections.
- L'ACIA mènera des enquêtes plus approfondies et prendra des mesures d'application de la loi, s'il y a lieu, lorsqu'il y a évidence que les produits sont faussement étiquetés.
- L'ACIA élaborera des lignes directrices, des listes de vérification et des systèmes modèles pour les entreprises sur la façon de créer des allégations véridiques et non trompeuses, comme la mobilisation avec les intervenants avant l'usage d'une allégation.
- L'ACIA orienterait les ressources d'inspection vers les secteurs à risque élevé, y compris la falsification de produits alimentaires pour des motifs économiques et de fraude.

Figure 1 illustre ci-dessous comment les rôles des joueurs clés appuient une approche fondée sur le risque.



2. Modèle proposé : Appuyez-vous l'approche axée sur le risque qui est proposée pour l'étiquetage des produits alimentaires?

- Oui
- Non
- En partie

2. i) Modèle proposé : S'il vous plaît élaborer votre réponse.

Écrire ici

## 2. ii) Quelles sont les considérations relatives à la mise en œuvre?

Écrire ici

## 2. iii) Avez-vous des commentaires additionnels?

Écrire ici

**Avez-vous des commentaires additionnels sur les propositions présentés dans ce questionnaire?**

Écrire ici

