



Gouvernement  
du Canada

Government  
of Canada

Office des normes  
générales du Canada

Canadian General  
Standards Board

**CAN/CGSB-32.315-2004**

**Confirmée mai 2021**



# Étiquetage volontaire et publicité visant les aliments issus ou non du génie génétique

Office des normes générales du Canada 

CCN  SCC

**Canada** 

*Expérience et excellence*  
*Experience and excellence*

**ONGC**  
**CGSB**

## Énoncé de l'Office des normes générales du Canada

La présente norme a été élaborée sous les auspices de l'OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA (ONGC), qui est un organisme relevant de Services publics et Approvisionnement Canada. L'ONGC participe à la production de normes facultatives dans une gamme étendue de domaines, par l'entremise de ses comités des normes qui se prononcent par consensus. Les comités des normes sont composés de représentants des groupes intéressés, notamment les producteurs, les consommateurs et autres utilisateurs, les détaillants, les gouvernements, les institutions d'enseignement, les associations techniques, professionnelles et commerciales ainsi que les organismes de recherche et d'essai. Chaque norme est élaborée avec l'accord de tous les représentants.

Le Conseil canadien des normes a conféré à l'ONGC le titre d'organisme d'élaboration de normes national. En conséquence, les normes que l'Office élabore et soumet à titre de Normes nationales du Canada se conforment aux exigences et lignes directrices établies à cette fin par le Conseil canadien des normes. Outre la publication de normes nationales, l'ONGC rédige également d'autres documents normatifs qui répondent à des besoins particuliers, à la demande de plusieurs organismes tant du secteur privé que du secteur public. Les normes de l'ONGC et les normes nationales de l'ONGC sont élaborées conformément aux politiques énoncées dans le Manuel des politiques et des procédures pour l'élaboration et le maintien des normes de l'ONGC.

Étant donné l'évolution technique, les normes de l'ONGC font l'objet de révisions périodiques. L'ONGC entreprendra le réexamen de la présente norme et la publiera dans un délai qui n'excédera pas cinq ans suivant la date de publication. Toutes les suggestions susceptibles d'en améliorer la teneur sont accueillies avec grand intérêt et portées à l'attention des comités des normes concernés. Les changements apportés aux normes peuvent faire l'objet de modificatifs ou être incorporés dans les nouvelles éditions des normes.

Une liste à jour des normes de l'ONGC comprenant des renseignements sur les normes récentes et les derniers modificatifs parus, figure au Catalogue de l'ONGC disponible sur le site Web [www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html), ainsi que des renseignements supplémentaires sur les produits et les services de l'ONGC.

Même si l'objet de la présente norme précise l'application première que l'on peut en faire, il faut cependant remarquer qu'il incombe à l'utilisateur, au tout premier chef, de décider si la norme peut servir aux fins qu'il envisage.

La mise à l'essai et l'évaluation d'un produit ou service en regard de la présente norme peuvent nécessiter l'emploi de matériaux et/ou d'équipement susceptibles d'être dangereux. Le présent document n'entend pas traiter de tous les aspects liés à la sécurité de son utilisation. Il appartient à l'utilisateur de la norme de se renseigner auprès des autorités compétentes et d'adopter des pratiques de santé et de sécurité conformes aux règlements applicables avant de l'utiliser. L'ONGC n'assume ni n'accepte aucune responsabilité pour les blessures ou les dommages qui pourraient survenir pendant les essais, peu importe l'endroit où ceux-ci sont effectués.

Il faut noter qu'il est possible que certains éléments de la présente norme soient assujettis à des droits conférés à un brevet. L'ONGC ne peut être tenu responsable de nommer un ou tous les droits conférés à un brevet. Les utilisateurs de la norme sont informés de façon personnelle qu'il leur revient entièrement de déterminer la validité des droits conférés à un brevet.

À des fins d'application, les normes sont considérées comme étant publiées la dernière journée du mois de leur date de publication.

## Communiquez avec l'Office des normes générales du Canada

Pour de plus amples renseignements sur l'ONGC, ses services et ses normes ou pour obtenir des publications de l'ONGC, veuillez nous contacter :

- sur le Web — <http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html>
- par courriel — [ncr.cgsb-ongc@tpsgc-pwgsc.gc.ca](mailto:ncr.cgsb-ongc@tpsgc-pwgsc.gc.ca)
- par téléphone — 1-800-665-2472
- par la poste — Office des normes générales du Canada  
140, rue O'Connor, Tour Est  
Ottawa (Ontario) Canada K1A 0S5

## Énoncé du Conseil canadien des normes

Une Norme nationale du Canada est une norme qui a été élaborée par un organisme d'élaboration de normes (OEN) titulaire de l'accréditation du Conseil canadien des normes (CCN) conformément aux exigences et lignes directrices du CCN. On trouvera des renseignements supplémentaires sur les Normes nationales du Canada à l'adresse : [www.ccn.ca](http://www.ccn.ca).

Le CCN est une société d'État qui fait partie du portefeuille d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada (ISDE). Dans le but d'améliorer la compétitivité économique du Canada et le bien-être collectif de la population canadienne, l'organisme dirige et facilite l'élaboration et l'utilisation des normes nationales et internationales. Le CCN coordonne aussi la participation du Canada à l'élaboration des normes et définit des stratégies pour promouvoir les efforts de normalisation canadiens.

En outre, il fournit des services d'accréditation à différents clients, parmi lesquels des organismes de certification de produits, des laboratoires d'essais et des organismes d'élaboration de normes. On trouvera la liste des programmes du CCN et des organismes titulaires de son accréditation à l'adresse : [www.ccn.ca](http://www.ccn.ca).

# Étiquetage volontaire et publicité visant les aliments issus ou non du génie génétique

THIS NATIONAL STANDARD OF CANADA IS AVAILABLE IN BOTH  
FRENCH AND ENGLISH.

ICS 55.020  
ICS 67.040

Publiée, mai 2021, par  
**l'Office des normes générales du Canada**  
Ottawa (Ontario) Canada K1A 0S5

© SA MAJESTÉ LA REINE DU CHEF DU CANADA,  
représentée par la ministre des Services publics et de l'Approvisionnement,  
la ministre responsable de l'Office des normes générales du Canada (2021).

Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite d'aucune manière sans la permission préalable de l'éditeur.

## OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA

Comité de l'étiquetage volontaire des aliments issus ou non de modifications génétiques

*(Membres votants à la date de confirmation)*

### **Catégorie intérêt général**

Bryan Harvey	Université de la Saskatchewan
Danielle Glanc	Fédération de l'agriculture de l'Ontario
Niki Bennett	Ontario Greenhouse Vegetable Growers
Randip Komal	Agriculture et Agroalimentaire Canada

### **Catégorie producteur**

Claudio Feulner	Semences Canada
Jennifer Hubert	CropLife Canada
Keith Mussar	Association canadienne des importateurs et exportateurs
Paul Hetherington	Association canadienne de la boulangerie

### **Catégorie organisme de réglementation**

Keomany Ker	Agence canadienne d'inspection des aliments
Michael Scheffel	Association canadienne des producteurs de semences
Neil Strand	Santé Canada

### **Catégorie utilisateur**

Deborah Komarnisky	Université de Carleton
Jennifer Hillard	Conseil des consommateurs du Canada

### **Gestionnaire du comité (non votante)**

Sohaila Moghadam	Office des normes générales du Canada
------------------	---------------------------------------

*La traduction de la présente Norme nationale du Canada a été effectuée par le gouvernement du Canada.*

## Préface de la Norme nationale du Canada

La présente Norme nationale du Canada a été confirmée par le Comité de l'étiquetage volontaire des aliments issus ou non de modifications génétiques.

Des modifications d'ordre rédactionnel ont été apportées aux endroits suivants.

Confirmation de 2021. Les modifications de 2021 apportées au paragraphe 2.1 et à l'introduction remplacent les modifications de 2016.

**Introduction, par. 2.1** : Les envois à la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et au *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* devraient être remplacés par la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*, respectivement.

Notes de la confirmation de 2016 :

**Introduction, par. 2.1 et 4.1.1 g**: Il y a un renvoi à la publication *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments* mais elle n'est plus disponible. Elle a été remplacée par l'Outil d'étiquetage de l'industrie (OEI) qui peut être obtenue sur le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'adresse [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca).

### Section 3 – Définitions et terminologie

L'item a. de la définition du Génie génétique a été modifié comme suit :

#### **Génie génétique** (Genetic Engineering) :

Ensemble de techniques par lesquelles le matériel génétique d'un organisme est modifié d'une manière qui ne se produit pas naturellement par multiplication et (ou) recombinaison naturelle. Des exemples de ces techniques employées en génie génétique comprennent, entre autres,

- a. Les techniques de recombinaison de l'ADN faisant appel à des systèmes de vecteur ou à d'autres mécanismes nécessitant la manipulation directe du génome.

**NOTE** La présente norme ne s'applique pas aux techniques du génie génétique servant à obtenir du matériel génétique qui se produit aussi naturellement par multiplication et/ou recombinaison naturelle, de sorte qu'il est impossible à les distinguer. Par exemple, un produit obtenu par des modifications du génome et d'autres nouvelles technologies d'amélioration générique pour introduire des caractéristiques qui pourraient aussi être obtenues par les techniques exclues ci-dessus, ne serait pas considéré comme un produit issu du génie génétique.

Les définitions suivantes s'appliquent lorsqu'il s'agit de comprendre comment mettre en œuvre une Norme nationale du Canada :

- « doit » indique une **exigence obligatoire**;
- « devrait » exprime une **recommandation**;
- « peut » exprime une **permission**, une **possibilité**, ou une **option**, par exemple, qu'un organisme peut faire quelque chose.

Les notes accompagnant les articles ne renferment aucune exigence ni recommandation. Elles servent à séparer du texte les explications ou les renseignements qui ne font pas proprement partie du corps de la norme. Les annexes sont désignées comme normative (obligatoire) ou informative (non obligatoire) pour en préciser l'application.

## OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA

## TABLE DES MATIÈRES

	<b>Page</b>
<b>INTRODUCTION</b> .....	ii
<b>1. OBJET</b> .....	1
<b>2. PUBLICATIONS DE RÉFÉRENCE</b> .....	1
<b>3. DÉFINITIONS ET TERMINOLOGIE</b> .....	1
<b>4. EXIGENCES GÉNÉRALES RELATIVES AUX ALLÉGATIONS</b> .....	3
<b>5. ALLÉGATIONS SELON LESQUELLES DES ALIMENTS SONT ISSUS DU GÉNIE GÉNÉTIQUE</b> .....	4
<b>6. ALLÉGATIONS SELON LESQUELLES DES ALIMENTS NE SONT PAS ISSUS DU GÉNIE GÉNÉTIQUE</b> .....	6
<b>7. VÉRIFICATION</b> .....	7
<b>ANNEXE A DÉFINITIONS ADDITIONNELLES</b> .....	A1
<b>ANNEXE B ÉNONCÉS D'ALLÉGATIONS</b> .....	B1
<b>ANNEXE C EXPLICATION RELATIVE À LA MARGE DE TOLÉRANCE DE MOINS DE 5% EN CE QUI CONCERNE LE MATÉRIEL ADVENTICE</b> .....	C1

## INTRODUCTION

Reconnaissant l'intérêt croissant pour les aliments issus ou non du génie génétique, les pays et les organismes internationaux se sont penchés sur des façons d'identifier ces aliments au moyen de l'étiquetage afin d'aider les consommateurs à faire des choix alimentaires éclairés.

Le Canada applique un cadre de réglementation qui comprend l'évaluation de l'innocuité pour les humains et les animaux, ainsi que pour l'environnement, des produits de la biotechnologie, dont les *aliments nouveaux*<sup>1</sup> qui incluent, sans pour autant s'y limiter, les aliments développés à l'aide du *génie génétique* comme le définit la présente norme. Selon la *Loi sur les aliments et drogues*, il est obligatoire d'étiqueter tous les aliments, y compris les aliments nouveaux, dont la valeur nutritive ou la composition a été modifiée de façon importante ou lorsque cet étiquetage contribue à réduire les risques potentiels pour la santé et la sécurité. L'étiquette doit indiquer, par exemple, la nature du changement qui a été apporté à la valeur nutritive ou à la composition de l'aliment, ou encore la présence d'un allergène. Il n'est pas obligatoire d'indiquer que l'aliment est issu du génie génétique.

Au Canada, les allégations sur l'utilisation ou la non-utilisation du génie génétique sont autorisées dans l'étiquetage et la publicité visant les aliments pourvu qu'elles soient vraies et ne soient ni trompeuses, ni mensongères, ni susceptibles de créer, de quelque manière que ce soit, une fausse impression quant à la nature, à la valeur, à la composition, aux avantages et à l'innocuité de l'aliment, et qu'elles soient conformes à toutes les autres dispositions de la *Loi* et du *Règlement sur les aliments et drogues*, de la *Loi* et du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, de la *Loi sur la concurrence* et de toute autre législation pertinente, ainsi qu'au *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments*. Si des allégations se rapportant à la santé, à la sécurité, à la nutrition et (ou) aux incidences environnementales de ces aliments sont faites, elles doivent être vraies, vérifiables et non trompeuses, et doivent respecter tous les autres règlements canadiens.

La Norme nationale du Canada sur *l'étiquetage volontaire et la publicité visant les aliments issus ou non du génie génétique* a été établie pour veiller à ce que les allégations de ce genre respectent un ensemble approprié de paramètres, et qu'elles soient ainsi informatives, intelligibles, vérifiables et non erronées ni trompeuses. Toute allégation faite en application de la présente norme doit être conforme aux exigences applicables au type d'allégation en question, selon la présente norme. La présente norme a été élaborée pour fournir le choix aux consommateurs et n'implique pas qu'il y a des risques pour la santé ou la sécurité associés aux produits dans son domaine d'application.

Il est important de noter que, selon la norme, la vérification des allégations est permise au moyen de plusieurs processus, y compris la traçabilité (préservation de l'identité) et l'analyse chimique. Toutefois, des processus ou des méthodes acceptables de vérification au niveau canadien ou international qui permettent de valider les allégations relatives aux ingrédients, comme énoncé dans la section 7 de la norme, peuvent ne pas être disponibles au moment de la diffusion de la présente norme. Comme c'est le cas pour toutes les allégations relatives à l'étiquetage, lorsqu'il n'existe pas de processus de vérification acceptable, comme les systèmes de traçabilité, aucune allégation volontaire ne peut être faite avant qu'un processus de vérification acceptable n'ait été établi. Des travaux se déroulent actuellement au Canada et à l'étranger afin d'élaborer de tels processus.

Il est reconnu que l'expression *modification génétique* est parfois utilisée comme synonyme de *modifié par génie génétique* défini dans la présente norme. Cependant, la *modification génétique* d'une plante, d'un animal ou d'un micro-organisme sous-entend une modification à la composition génétique de l'organisme de manière intentionnelle et est définie dans le *Règlement sur les aliments et drogues*. Selon cette définition englobante, un bon nombre de produits alimentaires serait considéré *génétiquement modifié*, et un très petit nombre pourrait être considéré *non génétiquement modifié*. Afin de satisfaire les besoins des consommateurs en information relative à l'application de techniques biotechnologiques précises, la présente norme se limite aux allégations relatives à l'utilisation du *génie génétique* dans la production d'aliments ou d'ingrédients alimentaires.

La présente norme a été élaborée par un comité composé de représentants de producteurs, de fabricants et de distributeurs d'aliments, de consommateurs, de groupes d'intérêt général et d'organismes gouvernementaux. Tout en étant attentif aux dimensions internationales de cette question, et notamment aux travaux que le Codex Alimentarius a entrepris dans le but d'établir une ligne directrice en matière d'étiquetage, le comité a atteint un consensus fondé sur un code volontaire applicable aux produits vendus au Canada.

---

<sup>1</sup> *Gouvernement du Canada, Règlement sur les aliments et drogues, L.R.C., ch. 870, article B.28.001.*

## OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA

**ÉTIQUETAGE VOLONTAIRE ET PUBLICITÉ VISANT LES ALIMENTS ISSUS OU NON DU GÉNIE GÉNÉTIQUE****1. OBJET**

- 1.1 La présente norme régit l'étiquetage volontaire et la publicité visant les aliments dans le but d'établir si ces derniers sont issus ou non du génie génétique ou s'ils contiennent ou non des ingrédients issus du génie génétique, indépendamment du fait que les aliments ou ingrédients contiennent ou non de l'ADN ou de la protéine.
- 1.2 La présente norme définit les termes et énonce les critères d'utilisation, d'évaluation et de vérification des allégations.
- 1.3 La présente norme s'applique aux aliments vendus aux consommateurs au Canada, sans distinction entre les produits intérieurs et les produits importés.
- 1.4 La présente norme s'applique à l'étiquetage et à la publicité visant les aliments qui sont vendus préemballés ou en vrac, ainsi qu'aux aliments préparés sur le lieu de vente.
- 1.5 Selon la présente norme, les auxiliaires de fabrication, les enzymes dans une concentration inférieure à 0.01% en poids dans les aliments mis en vente (voir l'exception à l'al. 6.2.7 a.), les produits biologiques vétérinaires et les aliments du bétail ainsi que les substrats servant à la culture de micro-organismes (lorsque le substrat lui-même n'est pas présent dans le produit alimentaire fini) n'entrent pas en ligne de compte lorsqu'il s'agit de déterminer si un aliment ou un ingrédient est issu ou non du génie génétique.
- 1.6 La présente norme ne vise pas à annuler, à remplacer ni à modifier les dispositions légales existantes en matière d'information, d'allégation ou d'étiquetage, ni toute autre disposition juridique applicable.

**2. PUBLICATIONS DE RÉFÉRENCE**

- 2.1 Comme pour tous les aliments vendus au Canada, l'étiquetage et la publicité visant les aliments qui sont issus ou non du génie génétique doivent être exacts et non trompeurs, selon le paragraphe 5(1) de la *Loi sur les aliments et drogues* et l'article 7 de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, et doivent être conformes à toutes les autres dispositions du *Règlement sur les aliments et drogues*, du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, de la *Loi sur la concurrence*, et de toute autre législation pertinente, ainsi qu'au *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments*. La définition du génie génétique s'inspire de celle qui est donnée dans le rapport de la 28<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, qui s'est tenue à Ottawa, au Canada, du 5 au 9 mai 2000.
- 2.2 Tout renvoi à une loi, à un règlement ou à un guide s'entend toujours de l'édition modifiée la plus récente.

**3. DÉFINITIONS ET TERMINOLOGIE**

- 3.1 Les termes ci-dessous et leurs définitions s'appliquent à la présente norme:

**Aliment** (Food)

Tout article fabriqué, vendu ou présenté comme pouvant servir de nourriture ou de boisson à l'être humain, incluant la gomme à mâcher ainsi que tout ingrédient pouvant être mélangé avec un aliment à quelque fin que ce soit. (*Loi sur les aliments et drogues*)

**Aliment mono-ingrédient** (Single-ingredient food)

Unité alimentaire individuelle.

**Aliment pluri-ingrédients** (Multi-ingredient food)

Unité alimentaire intégrale qui résulte de la combinaison de plus d'un ingrédient.



**Allégation (Claim)**

Toute mention utilisée dans l'étiquetage ou la publicité visant un aliment ou un ingrédient alimentaire, afin d'attirer l'attention sur la présence ou l'absence d'une caractéristique particulière de l'aliment ou de l'ingrédient, ou sur l'aliment ou l'ingrédient lui-même.

**Auxiliaire de fabrication (Processing aid)**

Toute substance qui est employée intentionnellement en cours de fabrication d'une unité alimentaire, d'un ingrédient ou de l'aliment même, pour remplir un rôle technologique précis durant le traitement ou la transformation et qui ne laisse pas de résidu de la substance ou de ses dérivés.

**Enzyme (Enzyme)**

Protéine provenant d'une source animale, végétale ou microbienne qui accélère la vitesse de réaction biologique sans être modifiée, consommée ni détruite.

**Étiquette (Label)**

Élément comprenant les inscriptions, mots ou marques accompagnant les aliments ou emballages contenant des aliments. (Adapté de la *Loi sur les aliments et drogues*)

**Génie génétique (Genetic engineering)**

Ensemble de techniques par lesquelles le matériel génétique d'un organisme est modifié d'une manière qui ne se produit pas naturellement par multiplication et (ou) recombinaison naturelle. Des exemples de ces techniques employées en génie génétique comprennent, entre autres,

- a. les techniques de recombinaison de l'ADN faisant appel à des systèmes de vecteur
- b. les techniques impliquant l'introduction directe dans un organisme de matériels héréditaires, préparés à l'extérieur de ce dernier
- c. les techniques de fusion cellulaire (y compris la fusion de protoplastes) ou d'hybridation qui permettent de surmonter les obstacles naturels liés à la physiologie, à la reproduction ou à la recombinaison lorsque les cellules ou protoplastes donneurs n'appartiennent pas à la même famille taxonomique.

Sauf lorsque l'organisme donneur/receveur a été obtenu au moyen des techniques susmentionnées, les techniques exclues comprennent, entre autres,

- a. la fertilisation *in vitro*
- b. la conjugaison, la transduction, la transformation ou tout autre processus naturel
- c. l'induction polyploïdique
- d. la mutagénèse
- e. les techniques de fusion cellulaire (y compris la fusion de protoplastes) ou d'hybridation lorsque les cellules ou les protoplastes donneurs appartiennent à la même famille taxonomique.

(L'annexe A contient une description de la plupart de ces techniques.)

**Ingrédient (Ingredient)**

Unité alimentaire combinée à une ou plusieurs autres unités alimentaires pour former une unité alimentaire intégrale.

**Inspection (Inspection)**

Évaluation de la conformité reposant sur l'observation et le jugement, appuyée au besoin par des mesures, des essais, des contrôles ou de la documentation.

**Issu du génie génétique (Product of genetic engineering)**

Qualificatif d'un aliment constitué ou contenant des organismes dont le matériel génétique a été transformé par le génie génétique, défini dans la présente norme, et d'un aliment obtenu de ces organismes, mais ne contenant pas nécessairement ces derniers ni composé de ceux-ci.

**Matériel modifié par génie génétique (Genetically engineered material)**

Matériel génétique (acide désoxyribonucléique [ADN] ou acide ribonucléique [ARN]) qui est modifié selon un processus du génie génétique ainsi que le ou les produits d'expression résultants.

**Micro-organisme** (Micro-organism)

Tout organisme visible seulement par grossissement, dont les bactéries, les mycètes, les protozoaires, les algues microscopiques et les virus.

**Norme** (Standard)

Norme *Étiquetage volontaire et publicité visant les aliments issus ou non du génie génétique*, CAN/CGSB-32.315.

**Organisme** (Organism)

Toute entité biologique capable de reproduction, de réplication ou de transfert de matériel génétique.

**Personne** (Person)

Personne physique ou morale. (Adapté de la *Loi d'interprétation*)

**Procédure d'audit** (Audit procedure)

Procédure de contrôle suffisamment documentée pour déterminer l'origine et la filière d'approvisionnement de tout aliment ou ingrédient étiqueté selon la présente norme.

**Produit biologique vétérinaire** (Veterinary biologic)

S'entend

- a. des helminthes, protozoaires et micro-organismes;
- b. des substances tirées de ceux-ci ou d'animaux, des mélanges de ces substances; ou
- c. des substances d'origine synthétique fabriquées, vendues ou proposées pour utilisation dans le rétablissement, la correction ou la modification des fonctions organiques des animaux ou dans le diagnostic, le traitement, l'atténuation ou la prévention d'une maladie, d'un trouble ou d'un état physique anormal des animaux, ou de leurs symptômes. (*Loi sur la santé des animaux*)

**Publicité ou annonce** (Advertisement)

Présentation, par tout moyen, d'un aliment en vue d'en stimuler directement ou indirectement l'aliénation, notamment par vente. (*Loi sur les aliments et drogues*)

**Source** (Source)

Quantité d'aliment qui a été produite dans des conditions qui sont uniformes (p. ex. un silo de pommes de terre, un champ de maïs ou un chargement de canola) et pouvant être utilisée en totalité ou en partie pour la production ou la transformation.

**Substrat** (Substrate)

Matières employées pour répondre aux besoins nutritionnels des cellules ou micro-organismes en culture.

**Vente** (Sell)

Action de vendre comprenant le fait de mettre en vente, d'exposer ou d'avoir en sa possession pour la vente, ou de distribuer, que la distribution soit faite ou non pour une contrepartie. (*Loi sur les aliments et drogues*)

**Vérifiable** (Verifiable)

Se dit d'une allégation dont le bien-fondé peut être établi par examen ou démonstration.

**Vérification** (Verification)

Procédé par lequel le bien-fondé d'une allégation est établi par examen ou démonstration.

#### 4. EXIGENCES GÉNÉRALES RELATIVES AUX ALLÉGATIONS

4.1 Sauf indication contraire, les exigences ci-dessous s'appliquent aux allégations relatives aux aliments mono-ingrédient et aux ingrédients des aliments pluri-ingrédients.

4.1.1 Les allégations

- a. doivent être autorisées en application de l'objet de la présente norme énoncé à la section 1;
- b. doivent être intelligibles, informatives, vraies et non trompeuses;
- c. doivent être conformes à toutes les exigences de la section 7;

- d. doivent se rapporter à un ou plusieurs ingrédients d'un aliment pluri-ingrédients plutôt qu'à l'aliment même (voir les exemples à l'annexe B, par. B2.1);
- e. doivent renvoyer à une source d'information extérieure facile d'accès, comme un numéro de téléphone sans frais ou l'adresse d'une page Web, sauf si tous les renseignements obligatoires prévus aux al. 5.3.2 et 6.3.2 accompagnent l'allégation;
- f. doivent être accompagnées d'explications si elles risquent d'être mal comprises ou d'induire en erreur (voir les exemples à l'annexe B, par. B2.2);
- g. doivent être présentées de façon à être groupées avec les mentions explicatives et les sources de renseignements supplémentaires. Des explications doivent être placées juste à proximité de l'allégation sans matériel intermédiaire, conformément à la disposition précisée dans le *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments*;
- h. doivent être fondées sur un pourcentage en poids de l'aliment mis en vente, sauf indication contraire;
- i. ne doivent pas laisser supposer directement ou indirectement une amélioration inexistante, ni exagérer la caractéristique de l'aliment à laquelle elles se rapportent;
- j. ne doivent pas laisser sous-entendre, à tort, qu'une tierce partie indépendante se porte garante de l'aliment ou le certifie;
- k. ne doivent pas contenir de termes ni d'expressions catégoriques tels que *exempt de*, *100%* ou *tout*;
- l. doivent utiliser des termes tels que *entièrement*, *complètement* et *absolument* avec prudence. L'utilisation de ces termes annule les tolérances prévues aux sections 5 et 6 quant à la présence non délibérée ou invérifiable d'aliments ou d'ingrédients (voir les exemples à l'annexe B, par. B1.3);
- m. ne doivent pas utiliser de signes ni d'emblèmes. Les abréviations d'expressions ou de mots connus sont permises. Des symboles comme des astérisques sont permis pour attirer l'attention des consommateurs sur des mots ou mentions complémentaires;
- n. doivent être réévaluées et actualisées, au besoin, en fonction de l'évolution des techniques, ou d'autres circonstances qui pourraient en modifier la justesse;
- o. doivent utiliser les termes (nom du produit) *modifié par génie génétique*, (obtenu) *de* (nom du produit) *modifié par génie génétique* ou le terme *issu du génie génétique*, qui renvoient à un des termes précédents, et doivent se conformer à l'intention des exemples et directives fournis à l'annexe B.
- p. ne doivent pas être présentées sur l'espace principal de l'étiquette d'un produit ni être utilisées dans une publicité à moins que les exigences énoncées aux al. 5.2.5 ou 6.2.6 soient respectées.

## 5. ALLÉGATIONS SELON LESQUELLES DES ALIMENTS SONT ISSUS DU GÉNIE GÉNÉTIQUE

### 5.1 Allégations relatives à des aliments mono-ingrédient (voir les exemples à l'annexe B, par. B2.3).

- 5.1.1 Une allégation selon laquelle un **aliment mono-ingrédient** est issu du génie génétique doit être conforme aux exigences de la section 4 et des par. 5.1 et 5.3 de la présente norme.
- 5.1.2 Une allégation selon laquelle un **aliment mono-ingrédient** est issu du génie génétique ne doit être effectuée que si plus de 95% de la source de cet aliment sont issus du génie génétique.
- 5.1.3 Une allégation selon laquelle un **aliment mono-ingrédient** est un mélange de produits issus et non issus du génie génétique ne doit être effectuée que si de 5 à 95% de la source de cet aliment sont issus du génie génétique.
- 5.1.4 Une allégation selon laquelle un **aliment mono-ingrédient** est issu du génie génétique ou est un mélange de produits issus et non issus du génie génétique ne doit pas être effectuée si moins de 5% de la source de l'aliment mono-ingrédient sont issus du génie génétique.

### 5.2 Allégations relatives à un ou plusieurs ingrédients d'un aliment pluri-ingrédients (voir les exemples de l'annexe B, par. B2.3 et B2.4)

- 5.2.1 Une allégation selon laquelle un **ingrédient** est issu du génie génétique ou est un mélange de produits issus et non issus du génie génétique doit être conforme aux exigences de la section 4 et des par. 5.2 et 5.3 de la présente norme.

- 5.2.2 Une allégation selon laquelle un **ingrédient** d'un aliment pluri-ingrédients est issu du génie génétique ne doit être effectuée que si plus de 95% de la source de cet ingrédient sont issus du génie génétique.
- 5.2.3 Une allégation selon laquelle un **ingrédient** d'un aliment pluri-ingrédients est un mélange de produits issus et non issus du génie génétique ne doit être effectuée que si de 5 à 95% de la source de cet ingrédient sont issus du génie génétique.
- 5.2.4 Une allégation selon laquelle un **ingrédient** d'un aliment pluri-ingrédients est issu du génie génétique ou est un mélange de produits issus et non issus du génie génétique ne doit pas être effectuée si moins de 5% de la source de l'ingrédient sont issus du génie génétique.
- 5.2.5 Quand une allégation est faite en application des al. 5.2.2 ou 5.2.3, selon laquelle un ou plusieurs **ingrédients** d'un aliment pluri-ingrédients sont issus du génie génétique ou sont un mélange de produits issus et non issus du génie génétique,
- le fabricant doit entreprendre des démarches pour déterminer l'origine de tous les ingrédients qui, isolément, représentent 1% ou plus du poids total de l'aliment pluri-ingrédients mis en vente; et
  - l'étiquette doit indiquer, dans la liste des ingrédients, tous les ingrédients connus qui sont issus du génie génétique ou des mélanges de produits issus et non issus du génie génétique.
- 5.2.6 Une allégation faite en application des al. 5.2.2 et 5.2.3 peut être présentée sur l'espace principal de l'étiquette, à condition
- que les ingrédients visés représentent chacun 5% ou plus du poids total de l'aliment pluri-ingrédients mis en vente; et
  - qu'elle soit accompagnée d'explications indiquant qu'elle devrait être lue de pair avec l'information donnée dans la liste des ingrédients.

### 5.3 Exigences relatives aux renseignements supplémentaires

- 5.3.1 L'étiquette et la publicité d'un aliment peuvent donner des renseignements sur ce qui suit sans pour autant s'y limiter:
- la ou les méthodes utilisées pour vérifier les allégations formulées en vertu de la section 5;
  - l'origine du matériel génétique extérieur dans le cas de l'ADN recombinant (par exemple, végétal, animal, poisson, humain, bactérie);
  - la ou les méthodes précises utilisées pour provoquer le changement génétique (par exemple, technologies de l'ADN recombinant, fusion cellulaire);
  - les motifs justifiant l'utilisation du génie génétique, à la condition que les renseignements répondent à toutes les exigences des sections 4 et 7 en plus de toutes les autres exigences de la réglementation;
  - de l'information sur la teneur en matériel modifié par génie génétique d'un aliment mono-ingrédient ou d'un ingrédient donné, présentée seulement sous forme des énoncés explicatifs *ne contient pas de matériel modifié par génie génétique* ou *contient moins de 0.1% de matériel modifié par génie génétique*, peut être fournie pourvu que les ingrédients aient été transformés afin d'obtenir une substance purifiée ou une catégorie de substances purifiées ne contenant pas plus de 0.1% de protéine brute.
- Cette information doit respecter toutes les exigences de la section 4 et les dispositions applicables de la section 7, en plus des exigences réglementaires.
- L'énoncé selon lequel un ingrédient *ne contient pas de matériel modifié par génie génétique* ne doit être formulé que lorsqu'une méthode d'essai valide et acceptée sur le plan international est suivie et que ses résultats démontrent un niveau indécidable de matériel modifié par génie génétique.
- 5.3.2 Les renseignements qui peuvent être obtenus d'une source extérieure (visée à l'al. 4.1.1 e.), s'ils ne figurent pas sur l'étiquette,
- doivent porter sur
    - la ou les méthodes utilisées pour vérifier les allégations faites en application de la section 5;

- ii. l'origine du matériel génétique extérieur, dans le cas des technologies de l'ADN recombinant (par exemple, végétal, animal, poisson, humain, bactérie);
  - iii. la ou les méthodes précises utilisées pour provoquer le changement génétique (par exemple, technologies de l'ADN recombinant, fusion cellulaire); et
- b. peuvent porter sur les motifs du recours au génie génétique, à la condition que les renseignements répondent à toutes les exigences des sections 4 et 7 et à toutes les autres exigences de la réglementation.

## 6. ALLÉGATIONS SELON LESQUELLES DES ALIMENTS NE SONT PAS ISSUS DU GÉNIE GÉNÉTIQUE

### 6.1 Allégations relatives à un aliment mono-ingrédient (voir les exemples à l'annexe B, par. B2.5)

6.1.1 Une allégation selon laquelle un **aliment mono-ingrédient** n'est pas issu du génie génétique doit être conforme aux exigences de la section 4 et des par. 6.1 et 6.3 de la présente norme.

6.1.2 Une allégation selon laquelle un **aliment mono-ingrédient** n'est pas issu du génie génétique doit être faite seulement si l'aliment mono-ingrédient est obtenu de sources dont moins de 5% sont issus du génie génétique.<sup>2</sup>

6.1.3 Une allégation selon laquelle un **aliment mono-ingrédient** n'est pas issu du génie génétique ne doit pas être faite si l'aliment mono-ingrédient est obtenu de sources auxquelles un aliment qui est issu du génie génétique a été intentionnellement ajouté (par exemple, pour respecter la tolérance maximale admise identifiée à l'al. 6.1.2).

6.1.4 Une allégation selon laquelle un **aliment mono-ingrédient** n'est pas issu du génie génétique ne doit pas être faite dans le cas d'un aliment mono-ingrédient dont aucun type modifié par génie génétique n'a été mis en vente, à moins qu'elle ne soit accompagnée d'une mention explicative telle que *comme c'est le cas pour toutes les autres oranges, ces oranges ne sont pas issues du génie génétique*. D'autres exemples sont fournis à l'annexe B, par. B2.5.

### 6.2 Allégations relatives à un ou plusieurs ingrédients d'un aliment pluri-ingrédients (voir les exemples à l'annexe B, par. B2.5 et B2.6)

6.2.1 Une allégation selon laquelle un **ingrédient** n'est pas issu du génie génétique doit être conforme à toutes les exigences de la section 4 et des par. 6.2 et 6.3 de la présente norme.

6.2.2 Une allégation selon laquelle un **ingrédient** d'un aliment pluri-ingrédients n'est pas issu du génie génétique ne doit être effectuée que si moins de 5% de la source de l'ingrédient sont issus du génie génétique.<sup>2</sup>

6.2.3 Une allégation selon laquelle un **ingrédient** d'un aliment pluri-ingrédients n'est pas issu du génie génétique ne doit pas être faite lorsque l'ingrédient est obtenu de sources auxquelles un aliment issu du génie génétique a été intentionnellement ajouté (par exemple, pour respecter la tolérance maximale admise établie à l'al. 6.2.2).

6.2.4 Une allégation selon laquelle un **ingrédient** d'un aliment pluri-ingrédients n'est pas issu du génie génétique ne doit pas être faite dans le cas d'un ingrédient dont aucun type modifié par génie génétique n'a été mis en vente, à moins qu'elle ne soit accompagnée d'une mention explicative telle que *comme c'est le cas pour toutes les autres oranges, les oranges dans cette salade de fruits ne sont pas issues du génie génétique*. D'autres exemples sont fournis à l'annexe B, par. B2.5.

6.2.5 Quand une allégation est faite selon laquelle un ou plusieurs **ingrédients** (mais non tous) d'un aliment pluri-ingrédients ne sont pas issus du génie génétique,

- a. le fabricant doit entreprendre des démarches pour déterminer l'origine de tous les ingrédients qui, isolément, représentent 1% ou plus du poids total de l'aliment pluri-ingrédients mis en vente;
- b. l'étiquette doit indiquer, dans la liste des ingrédients, tous les ingrédients connus qui sont issus du génie génétique ou des mélanges de produits issus et non issus du génie génétique; et
- c. les ingrédients d'origine invérifiable ne doivent pas constituer 5% ou plus du poids total de l'aliment pluri-ingrédients mis en vente.

<sup>2</sup> Se reporter à l'annexe C — Explication relative à la marge de tolérance de moins de 5% en ce qui concerne le matériel adventice.

- 6.2.6 Une allégation faite en application de l'al. 6.2.5, selon laquelle un ou plusieurs **ingrédients** (mais non tous) d'un aliment pluri-ingrédients ne sont pas issus du génie génétique peut être présentée sur l'espace principal de l'étiquette, à la condition que
- a. les ingrédients visés représentent chacun 5% ou plus du poids total de l'aliment pluri-ingrédients mis en vente;
  - b. l'allégation soit accompagnée d'explications indiquant que d'autres ingrédients sont issus du génie génétique, si tel est le cas; et
  - c. l'allégation soit accompagnée d'explications indiquant qu'elle devrait être lue de pair avec l'information donnée dans la liste des ingrédients.
- 6.2.7 Une allégation laissant entendre qu'un aliment pluri-ingrédients est fabriqué uniquement ou entièrement avec des ingrédients qui ne sont pas issus du génie génétique ne doit pas être permise
- a. si des ingrédients, y compris les enzymes, qui sont issus du génie génétique ont été ajoutés à l'aliment pluri-ingrédients; et
  - b. si des ingrédients, y compris des constituants d'ingrédients, sont d'origine invérifiable.
- 6.3 **Exigences relatives aux renseignements supplémentaires**
- 6.3.1 Les renseignements figurant sur l'étiquette et dans la publicité
- a. peuvent porter, dans tous les cas, sur la ou les méthodes utilisées pour vérifier les allégations faites en application de la section 6;
  - b. peuvent porter, dans le cas d'une allégation faite en application de l'al. 6.2.5 relativement à des ingrédients issus du génie génétique, sur
    - i. l'origine du matériel génétique extérieur (dans le cas de l'ADN recombinant; par exemple, végétal, animal, poisson, humain, bactérie);
    - ii. la ou les méthodes précises utilisées pour provoquer le changement génétique (par exemple, technologies de l'ADN recombinant, fusion cellulaire); et
    - iii. les motifs de l'utilisation du génie génétique, à la condition que cette information respecte toutes les exigences des sections 4 et 7, en plus de toutes les autres exigences réglementaires.
- 6.3.2 Les renseignements qui peuvent être obtenus d'une source extérieure (visée à l'al. 4.1.1 e.), s'ils ne figurent pas sur l'étiquette,
- a. doivent porter, dans tous les cas, sur la ou les méthodes utilisées pour vérifier les allégations faites en application de la section 6;
  - b. dans le cas d'une allégation faite en application de l'al. 6.2.5 relativement aux ingrédients issus du génie génétique
    - i. doivent porter sur
      - A. l'origine du matériel génétique extérieur (dans le cas de l'ADN recombinant; par exemple, végétal, animal, poisson, humain, bactérie); et
      - B. la ou les méthodes précises utilisées pour provoquer le changement génétique (par exemple, technologies de l'ADN recombinant, fusion cellulaire);
    - ii. peuvent porter sur les motifs de l'utilisation du génie génétique, à la condition que cette information respecte toutes les exigences des sections 4 et 7, en plus de toutes les autres exigences réglementaires.

## 7. VÉRIFICATION

- 7.1 La vérification des allégations ayant trait à des aliments qui sont issus ou non du génie génétique peut inclure, sans s'y limiter, des essais, des méthodes de détection, une inspection et la traçabilité. Il est interdit de faire une allégation qui ne peut être vérifiée.

## 7.2 Exigences en matière de vérification

- 7.2.1 La personne qui fait une allégation en vertu de la présente norme doit s'assurer que celle-ci est conforme aux exigences énoncées aux sections 4, 5 ou 6, selon le cas.
- 7.2.2 Il incombe à l'auteur de l'allégation d'obtenir les données nécessaires à sa vérification.
- 7.2.3 La vérification doit être entièrement étayée par des documents qui seront conservés par l'auteur de l'allégation à des fins de divulgation sur demande.
- 7.2.4 Les documents doivent être conservés durant tout le temps que l'allégation est faite au sujet d'un aliment ou d'un ingrédient et, par la suite, pendant un temps raisonnable qui est fonction des habitudes d'emploi de cet aliment ou de cet ingrédient.

## 7.3 Systèmes de vérification

- 7.3.1 Avant de faire une allégation, des méthodes de vérification doivent être utilisées pour en confirmer le bien-fondé.
- 7.3.2 La personne qui désire faire une allégation en vertu de la présente norme doit rédiger un plan visant toutes les activités sur lesquelles elle exerce un droit de regard et s'assurer que ses fournisseurs font de même. Le plan doit comprendre, s'il y a lieu,
  - a. une description détaillée de la ou des sources d'aliments et (ou) d'ingrédients;
  - b. une description du système de management employé pour maintenir l'identité de l'aliment ou de l'ingrédient. Ce plan doit contenir les spécifications et les étapes sur lesquelles la personne exerce un droit de regard, notamment, mais sans s'y limiter, l'ensemencement, la récolte, la préparation, la transformation, le conditionnement, le transport, l'entreposage, les essais ou les méthodes de détection ou d'audit, et la distribution des aliments ou des ingrédients. Il doit également traiter des étapes nécessaires pour communiquer les mesures de contrôle qui s'imposent dans les autres maillons de la chaîne d'approvisionnement. Ce plan devrait suivre, par ordre de préférence, les normes canadiennes, les normes internationales, les normes reconnues qui sont jugées acceptables par la collectivité internationale (y compris les normes régionales ou nationales) et les normes en usage dans l'industrie ou la profession.

## 7.4 Essais

- 7.4.1 Lorsque des méthodes d'essai sont choisies pour la vérification, les résultats de ces méthodes doivent révéler la présence, l'absence ou, le cas échéant, les niveaux des substances qui permettent d'établir de façon vérifiable si des procédés définis dans la présente norme ont été ou non appliqués.
- 7.4.2 Lorsque des méthodes d'essai et de détection sont employées, il faut utiliser les méthodes d'analyse et d'échantillonnage validées applicables au produit en question. Ces méthodes doivent suivre, par ordre de préférence, les normes canadiennes, les normes internationales, les normes reconnues qui sont jugées acceptables par la collectivité internationale (y compris des normes régionales ou nationales) et les normes en usage dans l'industrie ou la profession.
- 7.4.3 Lorsqu'il n'existe pas déjà de méthodes, l'auteur de l'allégation peut en mettre une au point pourvu qu'elle satisfasse aux autres exigences énoncées dans la présente section et qu'elle puisse être soumise à un examen par des pairs.

(Cette annexe constitue une partie obligatoire de la norme.)

## DÉFINITIONS ADDITIONNELLES

### **Chimioporation** (Chemoporation)

Procédé par lequel on expose une cellule à une substance chimique (habituellement le chlorure de calcium) et à la chaleur pour qu'elle absorbe des molécules d'ADN.

### **Conjugaison** (Conjugation)

Contact temporaire entre deux organismes unicellulaires (p. ex. des bactéries) durant lequel se produit un transfert d'ADN de l'organisme donneur à l'organisme receveur.

### **Électroporation** (Electroporation)

Traitement électrique des cellules visant à provoquer la formation de pores transitoires par lesquels l'ADN peut pénétrer dans les cellules.

### **Famille taxonomique** (Taxonomic family)

Classification ordonnée d'organismes vivants selon leurs rapports de parenté naturels, dans lesquels un groupe d'organismes vivants liés forment un rang de catégorie au-dessus d'un genre et au-dessous d'un ordre, et comportent habituellement plusieurs genres ou de nombreux genres.

### **Fécondation *in vitro*** (In vitro fertilization)

Union des gamètes mâles et femelles dans un environnement artificiel.

### **Fusion cellulaire** (Cell fusion)

Combinaison de deux cellules pour en former une seule.

### **Fusion de protoplastes** (Protoplast fusion)

Combinaison de deux protoplastes (cellule bactérienne ou végétale débarrassée de sa paroi, mais dont la membrane plasmique est intacte).

### **Fusion par liposome** (Liposome fusion)

Encapsulation de l'ADN dans un liposome (vésicule de phospholipides ou globule adipeux) qui permet d'incorporer l'ADN dans la cellule.

### **Helminthe** (Helminth)

Vers parasitique (p. ex. un ver solitaire, une douve du foie, un ascaride ou une sangsue), souvent un vers intestinal.

### **Hybridation** (Hybridization)

Processus de croisement pour produire un hybride, par des méthodes sexuelles ou asexuelles.

### **Macro-injection** (Macroinjection)

Introduction de plus grosses molécules dans des cellules individuelles.

### **Micro-encapsulation** (Microencapsulation)

Incorporation de petites molécules d'ADN dans une capsule (structure adipeuse, fibreuse ou membranaire).

### **Micro-injection** (Microinjection)

Introduction d'ADN ou d'autres composés dans des cellules individuelles à l'aide d'une aiguille microscopique.

### **Mutagenèse** (Mutagenesis)

Induction d'une mutation génétique par un traitement chimique ou physique ou par l'irradiation, provoquant la modification d'un ou de plusieurs nucléotides de l'ADN de l'organisme exposé. Ce phénomène se produit naturellement, mais il est très rare. Il peut être accéléré par des méthodes *in vitro*.



**Plasmide** (Plasmid)

Molécule circulaire d'ADN retrouvée dans les bactéries. Les plasmides peuvent transférer des gènes entre les bactéries et sont des outils importants de transformation.

**Polyplôidie** (Polyploidy)

État d'une cellule dans laquelle se trouvent plus de deux copies des chromosomes — phénomène causé soit par le blocage de la division cellulaire, soit par la reproduction de copies surnuméraires des chromosomes.

**Protozoaire** (Protozoan)

Type de micro-organisme unicellulaire ou qui vit en colonie.

**Techniques de l'ADN recombinant** (Recombinant DNA [rDNA] techniques)

Transfert *in vitro* de gènes épissés entre différents organismes de la même espèce ou d'espèces différentes, ou transfert de gènes synthétiques, qui a pour résultat de modifier les caractères héréditaires de l'organisme. Le transfert de gènes peut s'effectuer à l'aide de systèmes de vecteurs ou par introduction directe à l'aide de nombreuses techniques dont, entre autres, la chimioporation, l'électroporation, la fusion par liposome, la macro-injection, la micro-encapsulation, la micro-injection et la transduction.

**Transduction** (Transduction)

Transfert d'ADN d'un micro-organisme à un autre par l'entremise d'un bactériophage (virus qui lyse les bactéries).

**Transformation** (Transformation)

Processus par lequel une cellule absorbe de l'ADN étranger qui s'intègre à son génome.

**Vecteur** (Vector)

Organisme, plasmide ou virus employé pour introduire des fragments d'ADN étranger dans une cellule-hôte.

(Cette annexe constitue une partie obligatoire de la norme.)

## ÉNONCÉS D'ALLÉGATIONS

### INTRODUCTION

La présente annexe renferme des explications et des exemples d'allégations qui sont acceptables et inacceptables selon la présente norme. L'intention des allégations formulées en vertu de la présente norme doit être conforme aux exemples et aux directives énoncés dans la présente annexe.

Les exemples fournis cherchent à illustrer les éléments abordés dans chaque section et, sauf indication contraire, ils ne tiennent pas compte de toutes les exigences de la présente norme. Ces exemples n'englobent pas nécessairement les aliments modifiés par génie génétique au moment de la publication de la présente norme. La présente annexe ne contient pas une liste exhaustive des exigences de la présente norme et elle ne vise donc pas à remplacer le texte de cette dernière.

Les allégations doivent paraître dans la liste des ingrédients. En outre, une allégation peut être inscrite dans une publicité ou l'espace principal d'une étiquette à condition que les exigences des al. 5.2.5 et 6.2.6 soient respectées. Ce ne sont pas toutes les allégations de la présente annexe qui peuvent être incluses dans la publicité ou l'espace principal d'une étiquette.

### B1. EMPLOI DES EXPRESSIONS

- B1.1 **Issu du génie génétique (IGG)** — L'expression *issu du génie génétique* s'applique aux aliments qui comportent des organismes issus du génie génétique ainsi qu'aux aliments provenant de ces organismes. Il faut faire attention si on utilise des expressions comme *génie génétique*, *modifié par génie génétique* ou *provenant de produits modifiés par génie génétique*.

Exemples:

*Ces pommes de terre sont issues du génie génétique, cette huile de maïs est issue du génie génétique et huile de colza-canola (provenant d'un mélange IGG/non IGG de colza-canola) sont des allégations acceptables si elles sont conformes à la présente norme.*

Toutefois, l'expression *huile de maïs modifiée par génie génétique* est inacceptable étant donné que c'est le maïs qui est en réalité modifié par génie génétique.

- B1.2 **Emploi d'expressions autres que celles énoncées dans la présente norme** — Certaines expressions ne sont pas utilisées dans la présente norme. Par exemple, toute allégation selon laquelle un aliment ne contient pas d'organisme modifié par génie génétique risque d'induire en erreur dans bien des cas, étant donné que la plupart des aliments ne contiennent pas d'organismes — les graines, les noix et les micro-organismes comme les cultures bactériennes vivantes dans le yogourt étant des exceptions. Il est également important de déterminer si les acronymes comme OMGG (organismes modifiés par génie génétique) sont généralement connus du consommateur avant de les insérer dans des allégations.

Exemples:

*Fécule de maïs non-OMGG et huile de colza-canola non-OMGG* sont des énoncés inacceptables étant donné que ni la fécule de maïs ni l'huile de colza-canola sont des organismes ou en contiennent.

- B1.3 **Énoncés modificateurs** (al. 4.1.1 l.) — Il faut faire preuve de discernement lorsqu'on emploie des termes comme *entièrement*, *complètement* et *absolument*. Les allégations qualifiées par ces termes ne tiennent pas compte des tolérances quant à la présence non délibérée ou invérifiable d'aliments ou d'ingrédients visés aux sections 5 et 6. Les allégations qui utilisent ces qualificatifs sont interdites quand des ingrédients d'un aliment pluri-ingrédients sont d'origine invérifiable ou quand il est impossible de vérifier s'il n'y a pas présence non délibérée et (ou) non déclarée d'ingrédients issus ou non du génie génétique dans l'aliment en question.

Exemples:

*Fabriqué entièrement avec des ingrédients non modifiés par génie génétique et les ingrédients utilisés ne sont absolument pas modifiés par génie génétique* sont des allégations inacceptables si certains des ingrédients sont d'origine invérifiable.

*Ce maïs est complètement non modifié par génie génétique et ces croustilles de maïs ne contiennent absolument aucun ingrédient modifié par génie génétique* sont des allégations inacceptables si on ne peut pas confirmer par vérification qu'il n'y a pas présence non délibérée dans ces aliments d'un produit issu du génie génétique.

## **B2. DIRECTIVES RELATIVES À CERTAINES SECTIONS DE LA PRÉSENTE NORME**

**B2.1 Allégations relatives aux ingrédients d'un aliment pluri-ingrédients** (al. 4.1.1 d.) — L'allégation qu'un aliment pluri-ingrédients est issu ou non du génie génétique est trompeuse, car ce sont en réalité les ingrédients qui sont issus ou non du génie génétique.

Exemples:

*Ce gâteau n'est pas issu du génie génétique, pizza non modifiée par génie génétique et croustilles modifiées par génie génétique* sont des énoncés inacceptables.

*Ces croustilles sont fabriquées avec des pommes de terre non issues du génie génétique et fabriquées avec de l'huile de colza-canola issu du génie génétique* sont des énoncés acceptables.

**B2.2 Explications** (al. 4.1.1 f.) — Dans certains cas, des explications s'imposent pour s'assurer qu'une allégation est véridique et non trompeuse. Dans d'autres cas, un fabricant pourrait vouloir fournir d'autres détails. Toute précision fournie dans ces explications doit également être véridique et non trompeuse, doit respecter toutes les exigences des sections 4 et 7 et doit s'appliquer expressément à l'aliment étiqueté, à moins que le contexte approprié ne soit précisé.

Exemples:

*Huile de colza-canola provenant de colza-canola modifié par génie génétique afin d'accroître le rendement de culture, maïs: issu du génie génétique, ce type de maïs nécessite une moins grande utilisation de pesticides et nos pommes de terre sont modifiées par génie génétique pour réduire l'utilisation de pesticides* sont des énoncés acceptables qui expliquent pourquoi on a eu recours au génie génétique (al. 5.3.1 d., 5.3.2 b., 6.3.1 b. iii. et 6.3.2 b. ii.), sous réserve qu'ils soient véridiques et non trompeurs. Des données scientifiques au sujet de certaines cultures peuvent être nécessaires pour étayer les allégations selon lesquelles, par exemple, on a réduit l'utilisation de pesticides pour la culture mise en marché.

*Les systèmes de préservation de l'identité servent à faire en sorte que le soja que nous utilisons ne soit pas modifié par génie génétique et maïs non modifié par génie génétique (éprouvé)* sont également des énoncés acceptables sur les méthodes utilisées pour confirmer les allégations concernant des aliments non issus du génie génétique (al. 6.3.1 a. et 6.3.2 a.) tant qu'ils sont véridiques et non trompeurs.

L'énoncé *Huile de colza-canola. Issue du génie génétique. Ne contient pas de matériel modifié par génie génétique.* est acceptable pour un aliment issu du génie génétique ne contenant pas de matériel modifié par génie génétique (al. 5.3.1 e.).

L'énoncé *Sirop de maïs à haute teneur en fructose. Issu du génie génétique. Contient moins de 0.1% de matériel modifié par génie génétique.* est acceptable pour un aliment issu du génie génétique contenant moins de 0.1% de matériel modifié par génie génétique (al. 5.3.1 e.).

**B2.3 Allégations relatives aux aliments issus du génie génétique (GG)** (par. 5.1 et 5.2) — Outre les paramètres décrits ci-dessus, le choix des expressions voulues pour les allégations relatives aux aliments mono-ingrédient et aux ingrédients qui sont issus du génie génétique dépend de la quantité de l'aliment spécifique qui est issue du génie génétique.

Exemples:

*Papaye (issue du génie génétique) et pommes de terre modifiées par génie génétique* ne sont des allégations acceptables que si l'aliment provient de sources (la récolte d'un agriculteur par exemple) qui sont issues du génie génétique à plus de 95% (al. 5.1.2 et 5.2.2).

*Pommes de terre (partiellement issues du GG), tomates (combinaison IGG et non IGG) et courge (mélange de sources IGG et non IGG) sont des allégations acceptables lorsque entre 5% et 95% de la source de l'aliment ou de l'ingrédient sont issus du génie génétique (al. 5.1.3 et 5.2.3).*

#### **B2.4 Allégations relatives aux ingrédients d'un aliment pluri-ingrédients (par. 5.2)**

B2.4.1 Lorsqu'une allégation est faite, selon laquelle un ou plusieurs ingrédients d'un aliment pluri-ingrédients sont issus du génie génétique ou sont des mélanges issus et non issus du génie génétique, la présente norme prescrit a) que le fabricant doit entreprendre des démarches pour déterminer l'origine de tous les ingrédients qui, isolément, représentent 1% ou plus du poids total de l'aliment pluri-ingrédients mis en vente et b) que tous les ingrédients connus qui sont issus du génie génétique soient identifiés sur la liste des ingrédients (al. 5.2.5).

Exemple:

L'allégation suivante ainsi que sa présentation sont acceptables. (Les pourcentages indiqués désignent le poids des ingrédients du produit mis en vente. Ils sont inclus ici à titre indicatif et ne constituent pas une exigence de la présente norme.)

*Croustilles de maïs: ingrédients: maïs<sup>+</sup> (70%), huile de colza-canola hydrogénée\* (25%), assaisonnements (4%), hydroxyde de calcium*

*<sup>+</sup>aliment non issu du génie génétique*

*\*provenant de récoltes IGG et non IGG*

*Numéro d'appel sans frais: XXX XXX-XXXX*

B2.4.2 Si des allégations relatives à certains ingrédients qui sont issus du génie génétique sont présentées sur l'espace principal de l'étiquette d'un aliment pluri-ingrédients, l'ingrédient visé doit constituer 5% ou plus du poids de l'aliment pluri-ingrédients mis en vente et l'attention du consommateur doit être dirigée vers les données complémentaires se trouvant dans la liste des ingrédients (al. 5.2.6).

Exemple:

*Marque: contient du maïs modifié par génie génétique (voir liste des ingrédients) est une allégation acceptable pour l'espace principal de l'étiquette de l'aliment pluri-ingrédients décrit dans l'exemple qui précède.*

#### **B2.5 Allégations selon lesquelles un aliment n'est pas issu du génie génétique (par. 6.1 et 6.2)**

B2.5.1 Une allégation selon laquelle un aliment mono-ingrédient ou un ingrédient est non issu du génie génétique n'est pas permise lorsque l'aliment mono-ingrédient ou l'ingrédient est obtenu d'une source dont au moins 5% sont issus du génie génétique (al. 6.1.2 et 6.2.2).

Exemples:

*Maïs (non issu du génie génétique) et pommes de terre non modifiées par génie génétique sont des allégations acceptables dès qu'il a été vérifié que chacun contient moins de 5% de produits issus du génie génétique.*

B2.5.2 Une allégation selon laquelle un aliment *n'est pas issu du génie génétique*, alors qu'aucun aliment similaire issu du génie génétique n'a été mis en vente, risque d'induire en erreur, car elle donne l'impression fautive que le produit est unique. En pareil cas, il convient d'utiliser un autre énoncé ou d'insérer une explication pour éviter tout malentendu (al. 6.1.4 et 6.2.4).

Exemples:

*Ces oignons ne sont pas issus du génie génétique, poulet non modifié par génie génétique et asperges non modifiées par génie génétique sont des énoncés inacceptables puisqu'ils portent à croire que des oignons, des poulets ou des asperges issus du génie génétique ont été mis en vente.*

*Comme toutes les pommes, ces pommes ne sont pas issues du génie génétique, comme toute la volaille, notre dinde n'est pas issue du génie génétique, la viande n'est pas obtenue par génie génétique et les choux de Bruxelles ne sont pas issus du génie génétique sont des énoncés acceptables puisqu'ils indiquent clairement qu'aucun type de pommes, de volaille, de viande ou de chou de Bruxelles modifié par génie génétique n'a été mis en vente.*

#### **B2.6 Allégations relatives aux ingrédients d'un aliment pluri-ingrédients (par. 6.2)**

B2.6.1 Outre les paramètres décrits plus haut, si des allégations selon lesquelles les ingrédients d'un aliment pluri-ingrédients ne sont pas issus du génie génétique sont faites, le fabricant doit également a) entreprendre des

démarches pour déterminer l'origine de tous les ingrédients qui, isolément, représentent 1% ou plus du poids total de l'aliment pluri-ingrédients mis en vente et b) indiquer dans la liste des ingrédients, tous les ingrédients connus qui sont issus du génie génétique ou des mélanges issus et non issus du génie génétique. Les allégations ne peuvent pas être effectuées si 5% ou plus de l'aliment pluri-ingrédients mis en vente sont constitués d'ingrédients d'origine invérifiable.

Exemples:

Les allégations suivantes ainsi que leur présentation sont acceptables. (Les pourcentages indiqués désignent le poids des ingrédients du produit mis en vente. Ils sont inclus ici à titre indicatif et ne constituent pas une exigence de la présente norme.)

*Soupe maison: ingrédients: bouillon de poulet (50%), haricots rouges (20%), maïs\* (10%), farine enrichie (8%), pommes de terre\* (5%), huile de colza-canola\* (3%), margarine de soya\* (2%), sel, fines herbes et aromates \*non issus du génie génétique*

*Composer le 1-800-XXX-XXXX pour obtenir d'autres renseignements.*

*Soupe maison: ingrédients: bouillon de poulet (50%), haricots rouges (20%), maïs\* (10%), farine de maïs enrichie+ (8%), pommes de terre\* (5%), huile de colza-canola+ (3%), margarine de soya+ (2%), sel, fines herbes et aromates \*non issus du génie génétique*

*+produit de mélange partiellement issu du génie génétique*

*Composer le 1-800-XXX-XXXX pour obtenir d'autres renseignements.*

*Soupe maison: ingrédients: bouillon de poulet\* (50%), haricots rouges\* (20%), maïs\*\* (10%), farine de blé\* (8%), pommes de terre+ (5%), huile de colza-canola+ (3%), protéine de soya++ (2%), sel\*, fines herbes\* et aromates\* \*comme tous les types de ces ingrédients, non modifié par génie génétique (non MGG)*

*\*\*non issus du GG*

*+sources IGG et non IGG, sans ségrégation*

*++issus du GG*

*Composer le 1-800-XXX-XXXX pour obtenir d'autres renseignements.*

B2.6.2 Des allégations selon lesquelles certains ingrédients ne sont pas issus du génie génétique peuvent paraître sur l'espace principal de l'étiquette de l'aliment pluri-ingrédients, sous réserve que ces ingrédients constituent au moins 5% du poids de l'aliment pluri-ingrédients mis en vente et que la présentation des allégations invite le consommateur à lire les données complémentaires de la liste des ingrédients (al. 6.2.6). Une allégation faite sur l'espace principal de l'étiquette relative à un ingrédient non modifié par génie génétique doit également indiquer que d'autres ingrédients sont issus du génie génétique, si tel est le cas.

Exemples:

*Cette soupe contient du maïs non MGG (Elle comprend également des ingrédients MGG. Voir la liste des ingrédients pour plus d'information.)* est une allégation acceptable sur l'espace principal de l'étiquette d'un aliment pluri-ingrédients décrit au troisième exemple du point B2.6.1.

*Ces croustilles de maïs sont fabriquées avec du maïs non modifié par génie génétique (voir la liste des ingrédients)* est également une allégation acceptable à la condition que le maïs constitue au moins 5% du poids de l'aliment pluri-ingrédients mis en vente et qu'il n'y ait aucun autre ingrédient modifié par génie génétique dans les croustilles.

*Ne contient pas d'huile provenant de colza-canola modifié par génie génétique* est un énoncé inacceptable si le produit en question contient moins de 5% d'huile de colza-canola. L'allégation est également inacceptable parce qu'elle n'invite pas le consommateur à lire les données complémentaires de la liste des ingrédients. Si d'autres ingrédients modifiés par génie génétique sont présents dans la formule, il faudrait que cela soit précisé sur l'espace principal de l'étiquette.

*(Cette annexe ne constitue pas une partie obligatoire de la norme.)*

### **EXPLICATION RELATIVE À LA MARGE DE TOLÉRANCE DE MOINS DE 5% EN CE QUI CONCERNE LE MATÉRIEL ADVENTICE**

Les al. 6.1.2 et 6.2.2 de la présente norme prévoient que le matériel adventice (accidentel) provenant de cultures modifiées par génie génétique présent dans des aliments doit être inférieur à 5% lorsqu'on allègue que l'aliment ou l'ingrédient alimentaire n'est pas modifié par génie génétique. Une telle allégation ne peut en aucune circonstance s'appliquer à un aliment auquel une variété génétiquement modifiée du même aliment a été délibérément ajoutée. La tolérance de la matière ajoutée accidentellement s'applique à la fois aux aliments simples comme les pommes de terre ou les tomates et aux ingrédients individuels d'un aliment pluri-ingrédients comme la semoule de maïs dans un muffin à la semoule de maïs.

Les quantités d'aliments adventices modifiés par génie génétique présentes dans des aliments qui sont dits non issus du génie génétique ont suscité d'intenses discussions en comité. Les membres du comité ont toutefois conclu qu'à l'heure actuelle, il ne serait pas pratique ni faisable d'utiliser au Canada une quantité sensiblement inférieure à 5% pour une gamme de groupes de produits.

Lors de la production de plantes de grande culture, le matériel adventice peut être introduit par des facteurs naturels comme le vent, les insectes et d'autres animaux propageant des semences d'une autre culture, ou encore par contact avec d'autres cultures lorsqu'on utilise des systèmes de manutention en vrac. Même s'il s'agit de semences certifiées, la pureté de la semence est garantie à seulement 98 à 99%. Le comité est d'avis que dans les circonstances qui prévalent actuellement au Canada, il serait virtuellement impossible pour la plupart des plantes de grande culture de faire l'objet d'une allégation de végétaux non modifiés par génie génétique si le niveau était abaissé. De surcroît, le choix des consommateurs en aliments cultivés intentionnellement pour le marché des aliments non modifiés par génie génétique serait réduit. Toutefois, le comité a été informé qu'en faisant preuve de prudence, les aliments cultivés par les agriculteurs canadiens de nos jours pouvaient atteindre une concentration vérifiable inférieure à 5%.

Le comité reconnaît que les intervenants de la chaîne de production des aliments doivent, dans la pratique, pour respecter un niveau inférieur à 5%, cibler l'absence totale de produits modifiés par génie génétique. Ces intervenants doivent définir des processus permettant de réduire le plus possible la présence non délibérée de matériel modifié par génie génétique. Lorsqu'un écart a pour résultat que le niveau du matériel modifié par génie génétique se situe à l'intérieur ou au-dessus du seuil établi pour les produits non modifiés par génie génétique, les intervenants doivent déterminer et prendre les mesures correctives nécessaires afin d'assurer l'amélioration continue. Si les intervenants n'y arrivent pas, il est fort probable que le produit ne satisfera pas aux exigences requises pour alléguer qu'il s'agit de produits non modifiés par génie génétique. Afin d'atténuer ce risque, les intervenants devraient revoir et modifier leurs pratiques comme il convient.

Finalement, on a également informé le comité que la concentration prescrite par la présente norme est conforme à la pratique internationale en matière de matériel adventice de toute sorte, y compris le blé ou l'orge de classes différentes qui sont présents dans des envois d'une classe unique vendus sur le marché mondial. Dans cet exemple, comme dans le cas des produits modifiés par génie génétique, on ne peut pas distinguer les classes visuellement et il faut donc appliquer des techniques rigoureuses de ségrégation pour garantir la conformité. Le Japon a fixé par réglementation à 5% la concentration maximale en aliments adventices modifiés par génie génétique. Par ailleurs, un comité scientifique de l'Union européenne (UE) s'est dit préoccupé par le faible niveau de la concentration en matériel adventice prescrit par l'UE, parce qu'il est quasi impossible à atteindre.

Le comité a également remarqué que la concentration en aliments adventices modifiés par génie génétique dans un aliment composé de plusieurs ingrédients serait de beaucoup inférieure à 5%. Par exemple, un muffin de semoule de maïs peut contenir dix ingrédients dont seulement un (le maïs) est une culture qui comporte des classes modifiées et non modifiées par génie génétique. Si on allègue que le maïs contenu dans le muffin n'est pas issu du génie génétique et s'il représente 10% du poids du muffin, la quantité totale de produit alimentaire adventice modifié par génie génétique (le maïs) dans le muffin sera inférieure à 0.5%. De plus, le comité indique que les aliments provenant de cultures modifiées par génie génétique comme le maïs, le soja et l'huile de colza-canola contiennent des quantités virtuellement indétectables de matériel génétique ou de protéines issues du matériel génétique.

Le comité a évalué soigneusement les commentaires reçus au cours de la période d'examen public. Selon nombre de ces commentaires, il était recommandé que les aliments allégués non modifiés par génie génétique ne devraient contenir aucun matériel adventice. Toutefois, le comité a examiné toute l'information qui lui a été présentée et s'est fondé sur les conditions dans lesquelles se fait la production, la culture et la transformation des aliments au Canada de nos jours. Il recommande donc de mener un examen sur la concentration de matériel adventice fixée par la présente norme d'ici cinq ans.