



Modifications proposées de Santé Canada des quantités de référence figurant à l'annexe M du *Règlement sur les aliments et drogues*

Mise à jour des quantités de référence au soutien des nouvelles lignes directrices provisoires en matière de portion indiquée

14 juillet 2014

Bureau des sciences de la nutrition
Direction des aliments
Direction générale des produits de santé
et des aliments



Table des matières

Objectif.....	3
Contexte actuel	3
Contexte	3
Mises à jour proposées aux quantités de référence de l'annexe M	4
Inclure les modifications réglementaires proposées en 2005.....	4
Ajouter des exemples d'aliments supplémentaires	4
Mettre à jour les quantités de référence pour qu'elles représentent mieux la quantité habituellement consommée en une occasion	5
Mises à jour futures de l'annexe M.....	5
Transmission de commentaires à Santé Canada.....	18

Modifications proposées de Santé Canada des quantités de référence figurant à l'annexe M du *Règlement sur les aliments et drogues*

Objectif

L'objectif de ce document de consultation consiste à présenter un aperçu des modifications que Santé Canada propose d'apporter aux quantités de référence établies à [l'annexe M du Règlement sur les aliments et drogues \(RAD\)](#), ainsi que de solliciter la rétroaction des intervenants concernés.

Contexte actuel

Le 28 janvier 2014, la ministre de la Santé a annoncé que Santé Canada entreprenait une consultation auprès des parents et des consommateurs canadiens au sujet des façons d'améliorer l'information nutritionnelle sur l'étiquette des aliments, fidèlement à un engagement communiqué à l'occasion du [Discours du Trône en 2013](#). La première étape de ce processus de consultation qui a pris fin le 30 avril 2014 était axée sur l'écoute des perspectives générales des parents et des consommateurs canadiens à propos de l'étiquetage nutritionnel et comprenait un questionnaire en ligne ainsi que des discussions en personne dans le cadre de tables rondes organisées dans divers endroits au Canada. À la suite de cette consultation, le rapport « [Ce que nous avons entendu](#) » a été développé afin de partager la rétroaction reçue.

Santé Canada entreprend maintenant la deuxième phase de consultation qui est axée sur différents aspects techniques du tableau de la valeur nutritive (TVN), incluant cette consultation technique sur des modifications proposées aux quantités de référence établies à l'annexe M du RAD. Les changements additionnels proposés au TVN, par exemple les modifications à la [déclaration de la portion indiquée](#), aux [valeurs quotidiennes](#), aux [principaux nutriments](#) et au [format](#) font l'objet d'une consultation à cette phase-ci. L'information issue de toutes ces consultations et d'autres sources de données seront mises à profit pour l'élaboration des changements proposés au TVN.

Contexte

Une quantité de référence est une quantité d'aliment correspondant à une portion ordinairement consommée par une personne en une seule occasion, et de telles quantités de référence relatives à 153 catégories d'aliments sont exposées à l'annexe M. Présentement, les quantités de référence servent principalement de critères permettant de déterminer si, selon le format d'emballage d'un aliment, l'information nutritionnelle doit être indiquée pour tout son contenu (emballage d'une seule portion) ou de critères soutenant les allégations sur la teneur en nutriments et les allégations santé.

Conformément au [Document d'orientation provisoire de Santé Canada sur la portion indiquée](#), Santé Canada propose d'utiliser les quantités de référence comme fondements à l'établissement de la déclaration de la portion indiquée dans le TVN sur les emballages d'aliments à portions multiples. Plus particulièrement, deux des trois lignes directrices énoncées dans le *Document*

Modifications proposées de Santé Canada des quantités de référence figurant à l'annexe M du *Règlement sur les aliments et drogues*

d'orientation provisoire ont recours à la quantité de référence en qualité de fondement pour déterminer la portion indiquée dans le TVN. Cette orientation proposée contribuera à uniformiser davantage l'information relative à la portion indiquée, et s'accorde avec l'intention de veiller à ce que l'information contenue dans le TVN reflète ce qu'une personne moyenne consomme au Canada.

Mises à jour proposées aux quantités de référence de l'annexe M

Avec la mise au point du document d'orientation de Santé Canada sur les portions indiquées, les fabricants auront davantage recours à la liste des quantités de référence afin de déterminer les portions appropriées qu'ils doivent déclarer dans le TVN de leurs produits. Les modifications proposées à la liste des quantités de référence de l'annexe M sont nécessaires pour faire en sorte qu'elle soit exhaustive et qu'elle tienne compte des habitudes actuelles de consommation des canadiens.

Les modifications proposées aux quantités de référence ont été élaborées en fonction d'une analyse du marché, (notamment en examinant les étiquettes sur les produits vendus dans les épiceries et en consultant la base de données de Mintel Global New Products Database), les données de consommation issues de l'Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes (ESCC) réalisée en 2004, ainsi que les commentaires reçus depuis la promulgation en 2002 du règlement actuel sur l'étiquetage nutritionnel, de même qu'en considérant les [modifications actuellement proposées par la Food and Drug Administration des É.-U.](#)

Inclure les modifications réglementaires proposées en 2005

Un certain nombre des modifications visant l'annexe M ont été suggérées antérieurement dans une proposition de modifications réglementaires publiée dans la [partie I de la Gazette du Canada \(vol. 139, n° 19 – 7 mai 2005\)](#) et le tableau ci-dessous en tient compte. De nouvelles catégories de quantités de référence pour les aliments destinés aux enfants de moins de deux ans ont été proposées à l'époque.

Ajouter des exemples d'aliments supplémentaires

La liste des aliments classés sous les 153 catégories n'a pas été conçue pour faire mention de tous les aliments en particulier. Cette liste pourrait bénéficier d'autres exemples d'aliments dans les catégories de quantités de référence respectives, afin de faciliter l'utilisation du tableau par l'industrie alimentaire et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Par exemple, plusieurs des questions reçues depuis la mise en œuvre de l'étiquetage nutritionnel obligatoire portent sur la quantité de référence qui devrait être attribuée aux boissons fouettées. Santé Canada propose de les ajouter en qualité d'exemple supplémentaire à l'article 50 de l'annexe M sous la catégorie *Produits laitiers et succédanés*. Ce produit et d'autres exemples proposés ont été ajoutés au tableau ci-dessous.

**Modifications proposées de Santé Canada des quantités de référence
figurant à l'annexe M du Règlement sur les aliments et drogues**

Mettre à jour les quantités de référence pour qu'elles représentent mieux la quantité habituellement consommée en une occasion

De plus, il s'avère nécessaire de mettre à jour certaines quantités de référence pour qu'elles représentent mieux la quantité d'un aliment habituellement consommée par une personne en une occasion. Par exemple, Santé Canada propose de modifier la quantité de référence de la crème glacée en la faisant passer de 125 à 175 ml en fonction des plus récentes données sur la consommation issues de l'ESCC. Le tableau ci-dessous fait également état de modifications proposées à plusieurs quantités de référence lorsque des données sur l'apport ou des données sur le marché donnent à penser qu'une modification serait justifiée.

Mises à jour futures de l'annexe M

Au cours des dernières années, l'ACIA, après avoir obtenu l'accord de Santé Canada, a apporté des changements administratifs au tableau des quantités de référence publié dans son ancien *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments* dans le but d'aider l'industrie alimentaire à se conformer aux exigences réglementaires relatives aux allégations sur la teneur en nutriments et aux allégations santé. Cette stratégie a été adoptée étant donné les défis rencontrés en matière de complexité et de temps requis lorsqu'il s'agit d'apporter des modifications réglementaires au RAD en vertu du système actuel. Santé Canada explore différentes options pour renforcer l'efficacité et la rapidité du processus pour modifier les quantités de référence.

**Tableau 1. Mises à jour proposées aux quantités de référence de l'annexe M.
[Les modifications dans le tableau apparaissent en caractères gras et en italique]**

Article	Aliment	Quantité de référence ¹
	PRODUITS DE BOULANGERIE	
1.	Pain, à l'exception des petits pains sucrés à cuisson rapide	<i>Proposition :</i> 75 g au lieu de 50 g
2.	Biscuits pour le thé, galettes écossaises, petits pains mollets, petits pains au lait, croissants, tortillas, bâtonnets de pain mollets, bretzels mollets et pain de maïs <i>Proposition: de supprimer 'Bagels' et d'ajouter 'muffins anglais'</i>	55 g
<i>nouveau</i>	Bagels, pains pita, pains naan, pains plats	<i>Proposition :</i> 85 g
3.	Carrés au chocolat	40 g
4.	Gâteau lourd : 10 g ou plus par cube de 2,5 cm, tel que gâteau au fromage, renversé aux ananas, gâteau contenant, à l'état fini, au moins 35 % en poids de fruits, de noix ou de légumes ou toute combinaison de ceux-ci <i>Proposition d'ajout : quatre-quarts</i>	125 g
5.	Gâteau mi-léger : 4 g ou plus par cube de 2,5 cm mais moins de 10 g par	80 g

**Modifications proposées de Santé Canada des quantités de référence
figurant à l'annexe M du Règlement sur les aliments et drogues**

Article	Aliment	Quantité de référence ¹
	cube de 2,5 cm, tel que gâteau avec ou sans glaçage ou garniture, gâteau contenant, à l'état fini, moins de 35 % en poids de fruits, de noix ou de légumes ou toute combinaison de ceux-ci, léger avec glaçage, à la bostonnaise, petits gâteaux, éclairs et choux à la crème	
6.	Gâteau léger : moins de 4 g par cube de 2,5 cm tel que gâteau des anges, chiffon ou éponge sans glaçage ni garniture	55 g
7.	Proposition de fusion des articles 7 et 11 et de supprimer 'muffins' : Brioches, beignes, pâtisseries danoises, petits pains au lait sucrés, petits pains sucrés à cuisson rapide et feuilletés avec ou sans garniture ou glaçage	55 g
nouveau	Muffins	Proposition : 115 g
8.	Biscuits avec ou sans enrobage ou garniture et biscuits Graham	30 g
9.	Craquelins, bâtonnets de pain sec et biscottes Melba	20 g
nouveau	Craquelins croustillants ou soufflés, craquelins avec trempette au fromage	Proposition : 30 g
10.	Pain sec, matzo et biscottes	30 g
11.	Proposition de fusion avec l'article 7 : Feuilletés avec ou sans garniture ou glaçage	55 g
12.	Tartelettes à griller	55 g
13.	Cornets à crème glacée	5 g
14.	Croûtons	7 g
15.	Pain doré, crêpes et gaufres	75 g
16.	Tablettes et barres à base de céréales avec garniture ou enrobées en tout ou en partie	40 g
17.	Tablettes et barres à base de céréales sans garniture ni enrobage	30 g
18.	Galettes de riz ou de maïs	15 g
19.	Tartes, tartelettes, pavés, chaussons et autres pâtisseries	110 g
20.	Croûte de tarte	1/6 d'une croûte de 20 cm ou 1/8 d'une croûte de 23 cm
21.	Croûte de pizza	55 g
22.	Coquilles à taco croustillantes	30 g

**Modifications proposées de Santé Canada des quantités de référence
figurant à l'annexe M du Règlement sur les aliments et drogues**

Article	Aliment	Quantité de référence ¹
	BOISSONS	
23.	Boissons gazéifiées et non gazéifiées <i>Proposition : de supprimer 'et panachés de vin' et d'ajouter 'thé glacé, aromatisé et édulcoré, préparé à partir d'un mélange, café glacé et café spécialisé'</i>	355 mL
nouveau	<i>Boissons alcoolisées :</i> <i>a. vins</i> <i>b. bières</i> <i>c. vins panachés</i>	<i>Proposition :</i> <i>175 mL</i> <i>341 mL</i> <i>341 mL</i>
24.	Boissons pour sportif et eau <i>Proposition d'ajout : boissons énergisantes</i>	500 mL
25.	Café : <i>a. ordinaire, instantané et fin, notamment café au lait, aromatisé et sucré</i> <i>b. expresso</i>	<i>Proposition :</i> <i>250 mL</i> 175 mL
26.	Thé et tisane, <i>y compris ordinaires et instantanés (chauds), aromatisés et édulcorés, préparés à partir d'un mélange</i> <i>Proposition de supprimer :</i> <i>a) ordinaire et instantané (chaud)</i> <i>b) aromatisé et sucré, préparé à partir d'un mélange, tel que thé glacé</i>	250 mL <i>Proposition de supprimer :</i> <i>175 mL</i>
27.	Cacao et chocolat chaud	<i>Proposition :</i> <i>250 mL au lieu de 175 mL</i>
	CÉRÉALES ET AUTRES PRODUITS CÉRÉALIERS	
28.	Céréales à déjeuner chaudes, telles que gruau d'avoine ou crème de blé	40 g sèches, 250 mL une fois préparées
29.	Céréales à déjeuner prêtes à consommer, soufflées et non enrobées (moins de 20 g par 250 mL)	15 g
30.	Céréales à déjeuner prêtes à consommer, soufflées et enrobées, en flocons, extrudées, sans fruits ni noix (20 g à 42 g par 250 mL) et céréales à teneur très élevée en fibres (avec 28 g ou plus de fibres par 100 g)	30 g
31.	Céréales à déjeuner prêtes à consommer, avec fruits et noix, de type granola (43 g ou plus par 250 mL) et céréales de type biscuit	55 g

**Modifications proposées de Santé Canada des quantités de référence
figurant à l'annexe M du Règlement sur les aliments et drogues**

Article	Aliment	Quantité de référence ¹
32.	Son et germe de blé Proposition d'ajouts : graines de lin moulues, graines de chanvre moulues	15 g
33.	Farines, y compris farine de maïs	30 g
34.	Grains, tels que riz ou orge	45 g secs, 140 g cuits
35.	Pâtes alimentaires, sans sauce Proposition d'ajout : gnocchi	85 g sèches, 215 g cuites
36.	Pâtes alimentaires, sèches et prêtes à consommer, telles que nouilles frites (chow mein) en conserve	25 g
37.	Fécules, telles que féculé de maïs, féculé de pomme de terre, tapioca ou amidon de blé	10 g
38.	Farce	100 g
PRODUITS LAITIERS ET SUCCÉDANÉS		
39.	Fromage, y compris fromage à la crème et fromage à tartiner, sauf les variétés énumérées à un autre article	30 g
40.	Fromage cottage	125 g
41.	Fromage utilisé comme ingrédient, tel que fromage blanc pressé ou ricotta	55 g
42.	Fromage à pâte dure râpé, tel que parmesan ou romano	15 g
43.	Quark, fromage frais et desserts laitiers frais	100 g
44.	Crème et succédané de crème sauf ceux énumérés à un autre article	15 mL
45.	Crème et succédané de crème, en poudre	2 g
46.	Crème et succédané de crème, fouettés ou en aérosol	15 g
47.	Lait de poule	125 mL
48.	Lait, évaporé ou condensé	15 mL
49.	Boissons végétales, lait, lait de beurre et boissons lactées, telles que lait chocolaté Proposition d'ajout : yogourts à boire	250 mL
50.	Laits frappés et succédanés de lait frappé, tels que préparation pour lait frappé Proposition d'ajouts : boissons fouettées (si l'ingrédient principal est une boisson à base de lactosérum/produits laitiers ou de plantes), y compris les boissons avec café ou jus	250 mL
51.	Crème sure	30 mL
52.	Yogourt	175 g

**Modifications proposées de Santé Canada des quantités de référence
figurant à l'annexe M du Règlement sur les aliments et drogues**

Article	Aliment	Quantité de référence ¹
	DESSERTS	
53.	Crème glacée, lait glacé, yogourt glacé et sorbet <i>Proposition d'ajout : desserts avec non laitiers vendus en pot</i>	<i>Proposition : 175 mL au lieu de 125 mL</i>
54.	Desserts laitiers glacés, tels que gâteaux, barres, sandwiches ou cornets	125 mL
55.	Autres desserts glacés, tels que glaces et sucettes glacées aromatisées et sucrées, jus de fruits congelés en barres ou en coupes	75 mL
56.	Coupe glacée	250 mL
57.	Crème pâtissière, gélatine et crème-dessert (pouding)	125 mL
	NAPPAGES ET GARNITURES À DESSERTS	
58.	Nappages à desserts, telles que beurre d'érable et crème de guimauve	30 g
59.	Glaces et glaçages à gâteau <i>Proposition d'ajout : garniture à streusel</i>	35 g
60.	Garnitures pour tartes	75 mL
	OEUFES ET SUCCÉDANÉS D'OEUFES	
61.	Préparations aux oeufs, telles que foo young aux oeufs, oeufs brouillés ou omelette	110 g
62.	Oeufs <i>Proposition d'ajouts à titre d'exemple : y compris œufs en coquille, œufs liquides et blancs d'œufs liquides</i>	<i>Proposition : 100 g au lieu de 50 g</i>
63.	Succédanés d'oeufs	50 g
	MATIÈRES GRASSES	
64.	Beurre, margarine, graisse végétale et saindoux <i>Proposition d'ajout : tartinade aromatisée au beurre</i>	10 g
65.	Huile végétale	10 mL
66.	Succédané de beurre en poudre	2 g
67.	Vinaigrettes	30 mL
68.	Mayonnaise, sauce à salade de type mayonnaise et tartinade à sandwich	15 mL
69.	Huile en pulvérisateur	0,5 g
	ANIMAUX MARINS ET ANIMAUX D'EAU DOUCE	
70.	Anchois en conserve, pâte d'anchois et caviar	15 g ²
71.	Animaux marins et animaux d'eau douce en sauce, tels que poisson en sauce à la crème ou crevettes dans une sauce au homard	140 g cuits

**Modifications proposées de Santé Canada des quantités de référence
figurant à l'annexe M du Règlement sur les aliments et drogues**

Article	Aliment	Quantité de référence ¹
72.	Animaux marins et animaux d'eau douce sans sauce, tels que poisson ou fruits de mer nature ou frits et croquettes de poisson ou de fruits de mer, enrobés ou non de chapelure ou de pâte à frire	125 g crus, 100 g cuits
73.	Animaux marins et animaux d'eau douce en conserve	Proposition : 85 g² au lieu de 55 g
74.	Animaux marins et animaux d'eau douce fumés, marinés ou à tartiner	55 g ²
FRUITS ET JUS DE FRUITS		
75.	Fruits frais, en conserve ou congelés, sauf ceux énumérés à un autre article Proposition d'ajout : compote de pommes	140 g, 150 mL en conserve ²
nouveau	Bleuets, framboises, mûres	Proposition : 80 g
76.	Fruits, confits ou marinés	30 g ²
77.	Fruits secs, tels que raisins, dattes ou figues	40 g
78.	Fruits pour garnir ou aromatiser, tels que cerises au marasquin	4 g ²
79.	Achards (relish) de fruits	60 mL
80.	Avocat utilisé comme ingrédient	30 g
81.	Canneberges, citron et limette utilisés comme ingrédients	55 g
82.	Melon d'eau, cantaloup, melon de miel et autres melons	150 g
83.	Jus, nectars et boissons aux fruits représentés comme succédanés des jus de fruits Proposition d'ajout : boissons fouettées à base de jus	250 mL
84.	Jus utilisés comme ingrédients, tels que jus de citron ou de limette	5 mL
LÉGUMINEUSES		
85.	Caillé de soya (tofu) et tempeh	85 g ²
86.	Haricots, pois et lentilles, tels que haricots blancs, haricots rouges, haricots romains, fèves de soya ou pois chiches	100 g secs, 250 mL cuits ou en conserve ²

**Modifications proposées de Santé Canada des quantités de référence
figurant à l'annexe M du Règlement sur les aliments et drogues**

Article	Aliment	Quantité de référence ¹
	VIANDE, VOLAILLE, LEURS PRODUITS ET SUCCÉDANÉS³	
87.	Couennes de porc et bacon	54 g non cuites, 15 g cuites
88.	Languettes de boeuf, de porc et de poulet à déjeuner	30 g non cuites, 15 g cuites
89.	Viande et volaille séchées, tels que jerky, boeuf séché ou jambon de Parme, saucissons dont l'activité de l'eau est égale ou inférieure à 0,90, tels que salami, saucisson de Thuringe sec ou cervelas sec	30 g
90.	Viandes à sandwich, telles que saucisson de Bologne, boudin, roulé de viande barattée, saucisse de foie, mortadelle, pain de jambon et fromage ou tête fromagée; pâté; tartinade à sandwich; terrine; garnitures à taco; garnitures pour pâtés à la viande et cretons	75 g non cuites, 55 g cuites
91.	Saucisses, telles que saucisses en chapelet, saucisse viennoise, saucisse fumée, saucisse à déjeuner, saucisse de Francfort, saucisse de porc, saucisse bratwurst, saucisse kolbassa, saucisson polonais, saucisson d'été, saucisson fumé, saucisse fumée campagnarde, pepperoni, knackwurst, saucisson de Thuringe ou cervelas <i>Proposition d'ajout : saucisses composées d'un mélange de fruits de mer et de porc</i>	75 g non cuites, 55 g cuites
92.	Morceaux de viande et de volaille sans sauce ou prêts à cuire, enrobés ou non de chapelure ou de pâte à frire, y compris morceaux de viande marinés, attendris et injectés <i>Proposition d'ajouts : brochettes (viande marinée uniquement, sans légumes), poulets entiers (sans farce), rôtis de dinde (sans farce)</i>	125 g crus, 100 g cuits
93.	Galettes de viande (y compris les burgers de protéines végétales), escalopettes, chopettes, steakettes, boulettes, chair à saucisse et viande hachée, enrobées ou non de chapelure ou de pâte à frire <i>Proposition d'ajouts : saucisses sur bâtonnet (enrobées de chapelure), falafels</i>	100 g crues, 60 g cuites
94.	Produits de salaison, tels que jambon salé, jambon salé à sec, bacon de dos, bacon de dos salé à sec, capicollo salé à sec, boeuf salé, pastrami, jambon campagnard, épaule de porc picnic salé, salaison de viande et de volaille, boeuf fumé ou viandes marinées	85 g crus, 55 g cuits
95.	Viande et volaille en conserve	55 g ²

**Modifications proposées de Santé Canada des quantités de référence
figurant à l'annexe M du Règlement sur les aliments et drogues**

Article	Aliment	Quantité de référence ¹
96.	Viande et volaille en sauce, telles que viande en sauce barbecue ou dinde en sauce, à l'exclusion des plats composés	140 g
	DIVERS	
97.	Poudre à pâte, bicarbonate de soude et pectine <i>Proposition d'ajout : levure</i>	0,6 g
98.	Décorations pour pâtisseries, telles que sucre de couleur ou perles pour biscuits	4 g
99.	Chapelure et préparations pour pâte à frire	30 g
100.	Vin de cuisine	30 mL
101.	Cacao en poudre	5 g
102.	Préparations pour cocktail non alcoolisées, telles que préparations pour pina colada ou daiquiri	250 mL
103.	Gomme à mâcher	3 g
104.	Garnitures pour salade et pommes de terre, telles que garnitures croquantes ou croustillantes pour salade ou succédanés de miettes de bacon	7 g
105.	Sel, succédanés de sel et sel épicé, tel que sel d'ail <i>Proposition d'ajout : produits d'assaisonnement avec sel (p. ex. : assaisonnements végétariens)</i>	1 g
106.	Épices et fines herbes	0,5 g

**Modifications proposées de Santé Canada des quantités de référence
figurant à l'annexe M du Règlement sur les aliments et drogues**

Article	Aliment	Quantité de référence ¹
	PLATS COMPOSÉS	
107.	<p>Proposition de fusion des articles 107 et 108^a et de supprimer 'Mets mesurables à la tasse' : Plats composés, tels que mets en cocotte, hachis, macaroni au fromage avec ou sans viande, pâté à la viande et aux légumes, spaghetti avec sauce, sauté, viande ou volaille en cocotte, haricots au four ou haricots frits, haricots et saucisses fumées, chili à la viande, haricots au chili, émincé de boeuf à la crème, raviolis au boeuf ou au poulet en sauce, boeuf Stroganoff, timbales de volaille, ragoût américain, goulache, ragoût ou poutine, burritos, enchiladas, pizza, roulés de type pizza, friands, mets en croûte, cigares au chou, quiche, sandwiches, emballages de craquelins et de viande ou volaille, gyros, hamburgers, saucisses de Francfort avec pain, calzones, tacos, cachettes à la viande, lasagne, poulet cordon bleu, légumes farcis à la viande ou à la volaille, brochettes (viande marinée avec légumes), empanadas, fajitas, souvlakis (viande marinée avec légumes), pâté à la viande ou tourtière</p> <p>Proposition d'ajout: légumes et riz, poulet au beurre avec riz, pâté chinois, cannelloni fourrées à la viande, rôti de dinde farcie, poulet farcie</p> <p>^a Il a été décidé de fusionner ces deux groupes afin de les placer sur un pied d'égalité. Il s'est parfois révélé difficile et peu pratique de déterminer quels plats composés étaient « (ou non) mesurables à la tasse ».</p>	<p>300 g sans sauce ou jus de viande, 355 g avec sauce ou jus de viande</p> <p>Proposition de supprimer : 250 mL</p>
108.	<p>Proposition de supprimer l'article 108 : Mets non mesurables à la tasse, tels que burritos, pâtés impériaux (egg rolls), enchiladas, pizza, roulés de type pizza, friands, mets en croûte, cigares au chou, quiche, sandwiches, emballages de craquelins et de viande ou volaille, gyros, hamburgers, saucisses de Francfort avec pain, calzones, tacos, cachettes à la viande, lasagne, poulet cordon bleu, légumes farcis à la viande ou à la volaille, brochettes, empanadas, fajitas, souvlakis, pâté à la viande ou tourtière</p>	<p>140 g sans sauce ou jus de viande, 195 g avec sauce ou jus de viande</p>
109.	<p>Hors-d'oeuvre Proposition d'ajouts : sushis, pâtés impériaux (egg rolls)</p>	<p>Proposition : 85 g, au lieu de 50g, ajouter 35 g pour la sauce</p>
	NOIX ET GRAINES	
110.	Noix et graines qui ne sont pas utilisées comme grignotines : entières, hachées, tranchées, effilées ou moulues	30 g écalées

**Modifications proposées de Santé Canada des quantités de référence
figurant à l'annexe M du Règlement sur les aliments et drogues**

Article	Aliment	Quantité de référence ¹
111.	Beurres, pâtes et crèmes de noix et de graines, sauf beurre d'arachide	30 g
112.	Beurre d'arachide	15 g
113.	Farines, telles que farine de noix de coco	15 g
	POMMES DE TERRE, PATATES DOUCES ET IGNAME	
114.	Pommes de terre frites ou rissolées et pelures ou galettes de pommes de terre	85 g frites congelées, 70 g une fois préparées
115.	En purée, glacées, farcies ou en sauce <i>Proposition d'ajout : pommes de terre instantanées</i>	140 g
116.	Nature, fraîches, en conserve ou congelées	110 g fraîches ou congelées, 125 g emballées sous vide, 150 mL en conserve² au lieu de 160 g
	SALADES	
117.	Salades, telles que salades aux oeufs, au poisson, aux fruits de mer, aux haricots, aux fruits, aux légumes, à la viande, au jambon ou à la volaille, sauf celles énumérées à un autre article	100 g
118.	Salade en gelée	120 g
119.	Salade de pâtes alimentaires ou de pommes de terre	140 g
	SAUCES, TREMPETTES, SAUCES AU JUS DE VIANDE ET CONDIMENTS	
120.	Sauces pour trempettes, telles que sauce barbecue, sauce hollandaise, sauce tartare, sauce à la moutarde et sauce aigre-douce	30 mL
121.	Trempettes, telles que trempettes à base de légumineuses ou de produits laitiers	30 g
122.	Sauces pour plats principaux utilisées en grande quantité, telles que sauce à spaghetti	125 mL
123.	Sauces pour plats principaux utilisées en petite quantité, telles que sauce à pizza, sauce pesto et autres sauces utilisées comme garniture, telles que la sauce blanche, sauce au fromage, salsa, sauce à cocktail ou sauce au jus de viande	60 mL

**Modifications proposées de Santé Canada des quantités de référence
figurant à l'annexe M du Règlement sur les aliments et drogues**

Article	Aliment	Quantité de référence ¹
124.	Condiments utilisés en grande quantité, tels que ketchup, sauce pour bifteck, sauce soya, vinaigre, sauce teriyaki ou marinades	15 mL
125.	Condiments utilisés en petite quantité, tels que raifort, sauce piquante, moutarde ou sauce Worcestershire	5 mL
	GRIGNOTINES	
126.	Croustilles, bretzels, maïs éclaté, grignotines extrudées, grignotines mélangées à base de céréales et grignotines à base de fruits, telles que croustilles de fruits <i>Proposition d'ajout : croustilles de pita</i>	50 g
127.	Noix et graines à grignoter	50 g écalées
128.	Bâtonnets à la viande ou à la volaille	20 g
	SOUPES	
129.	Toutes les sortes	250 mL
	SUCRES ET SUCRERIES	
130.	Friandises, y compris tablettes de chocolat et autres produits à base de chocolat, sauf ceux énumérés à un autre article	40 g
131.	Bonbons durs, sauf ceux énumérés à un autre article	15 g
132.	Confiseries à cuire, telles que brisures de chocolat	15 g
133.	Menthes	2 g
134.	Bonbons durs, en rouleaux ou miniaturisés en emballage distributeur	5 g
135.	Sucre à glacer	30 g
136.	Tartinades, sauf celles énumérées à un autre article, miel et mélasse	20 g
137.	Confitures, gelées, marmelades, beurres de fruits et tartinades de fruits	15 mL
138.	Guimauves	30 g
139.	Sucres, sauf ceux énumérés à un autre article	4 g
140.	Succédané de sucre	quantité équivalant en pouvoir édulcorant à 4 g de sucre

**Modifications proposées de Santé Canada des quantités de référence
figurant à l'annexe M du Règlement sur les aliments et drogues**

Article	Aliment	Quantité de référence ¹
141.	Sirops <i>utilisés comme garniture</i> , y compris sirop de chocolat, sirop d'érable <i>Proposition de supprimer : 'et sirop de maïs'</i>	60 mL <i>Proposition de supprimer : 'autres usages' du 60 mL et ' 30 mL utilisés comme ingrédients'</i>
<i>nouveau</i>	<i>Sirop de maïs, comme ingrédient</i>	<i>30 mL</i>
	LÉGUMES	
142.	Légumes sans sauce, y compris le maïs en crème et les tomates étuvées, à l'exception des légumes sans sauce énumérés à un autre article <i>Proposition d'ajout : laitue, toutes les variétés</i>	85 g frais ou congelés, 125 mL en conserve ²
143.	Légumes en sauce <i>Proposition d'ajouts : ou avec panure, par exemple rondelles d'oignon et bâtonnets de courgette panés</i>	110 g frais ou congelés, 125 mL en conserve
144.	Légumes utilisés principalement comme garnitures ou aromatisants, frais, en conserve ou congelés, mais non déshydratés, tels que persil ou ail	4 g <i>Proposition d'ajout : frais ou congelés ou 5 mL en conserve</i>
145.	Piment rouge et oignon vert	30 g
146.	Algues marines <i>Proposition d'ajout à titre d'exemple : champignons déshydratés</i>	15 g
147.	Graines germées <i>Proposition de supprimer laitue et de l'ajouter à l'article 142</i>	65 g
148.	Jus et boisson de légumes	250 mL
149.	Olives <i>Proposition d'ajouts : tomates séchées dans l'huile, cœurs d'artichaut, légumes marinés</i>	15 g ²
150.	Cornichons	30 g
151.	Achards (relish)	15 mL

**Modifications proposées de Santé Canada des quantités de référence
figurant à l'annexe M du Règlement sur les aliments et drogues**

Article	Aliment	Quantité de référence ¹
152.	Pâtes de légumes, telles que pâte de tomate	30 mL
153.	Sauce ou purée de légumes, telle que sauce ou purée de tomate	60 mL
	<i>Nouvelle catégorie d'aliments proposée : ALIMENTS DESTINÉS AUX ENFANTS ÂGÉS DE MOINS DE DEUX ANS</i>	<i>Proposition :</i>
<i>nouveau</i>	<i>Plats composés, viande, desserts, fruits et légumes tamisés</i>	<i>60 mL</i>
<i>nouveau</i>	<i>Céréales sèches instantanées</i>	<i>15 g</i>
<i>nouveau</i>	<i>Jus, toutes les variétés</i>	<i>125 mL</i>
<i>nouveau</i>	<i>Plats composés présentés comme étant destinés aux tout-petits</i>	<i>170 g</i>
<i>nouveau</i>	<i>Plats composés présentés comme étant destinés aux enfants en bas âge</i>	<i>110 g</i>
<i>nouveau</i>	<i>Desserts, fruits et légumes présentés comme étant destinés aux enfants en bas âge</i>	<i>110 mL</i>
<i>nouveau</i>	<i>Céréales prêtes à consommer, présentés comme étant destinés aux tout-petits</i>	<i>20 g</i>
<i>nouveau</i>	<i>Biscuits secs, biscuits de dentition et rôties</i>	<i>7 g</i>

¹ Sauf indication contraire, la quantité de référence se rattache aux aliments prêts à servir ou presque prêts à servir. Si elle n'est pas mentionnée séparément, la quantité de référence pour les produits à préparer, tels que les mélanges secs, concentrés, pâtes, pâtes à frire et pâtes alimentaires fraîches ou congelées, est la quantité requise pour obtenir la quantité de référence du produit une fois préparé.

² Est exclu tout liquide dans lequel l'aliment solide est emballé ou mis en conserve, à moins qu'il soit habituellement consommé avec l'aliment.

³ Les succédanés de viande et de volaille comprennent les produits de viande et de volaille avec allongeur et les similiproduits de viande et de volaille.

**Modifications proposées de Santé Canada des quantités de référence
figurant à l'annexe M du *Règlement sur les aliments et drogues***

Transmission de commentaires à Santé Canada

Les commentaires sur cette consultation peuvent être présentés par écrit soit par la poste, soit par courrier électronique, à l'adresse indiquée ci-dessous. Si vous présentez vos commentaires par courrier électronique, veuillez inscrire « **Quantités de référence modifiées** » dans le champ de l'objet de votre courriel.

Direction des aliments
Bureau des sciences de la nutrition
251, promenade Sir Frederick Banting
Pré Tunney
Ottawa (Ontario)
K1A 0K9

Adresse électronique : nut.labelling-etiquetage@hc-sc.gc.ca
Télécopieur : 613-941-6636

Les commentaires doivent être reçus d'ici le 12 septembre 2014, à 23 h 59 HNE.