



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-huitième session

Xi'an, Chine, 14-18 mars 2016

AVANT-PROJET DE RÉVISION DES SECTIONS 4.1(C) ET 5.1(C) DE LA NORME GÉNÉRALE POUR
L'ÉTIQUETAGE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES VENDUS EN TANT QUE TELS
(CODEX STAN 107-1981)

Préparé par les États-Unis d'Amérique avec l'assistance de l'Arménie, de la Belgique, du Brésil, du Canada, de la Chine, du Costa Rica, de l'Union européenne, du Ghana, de l'Inde, de l'Indonésie, de l'Iran, du Japon, de la Malaisie, du Maroc, des Pays-Bas, de la Nouvelle-Zélande, de la Norvège, du Pérou, de la République de Corée, de la Fédération de Russie, de l'Espagne, du Royaume-Uni, du Conseil pour le contrôle des calories (CCC), de FoodDrinkEurope, du Conseil international des associations pour les boissons (ICBA), de l'Association internationale pour la gomme à mâcher (ICGA), du Conseil international des fabricants de produits d'épicerie (ICGMA), de la Fédération laitière internationale (IDF), du Comité technique international sur le glutamate (IGTC), et l'Organisation internationale de l'industrie des arômes (IOFI)

Les gouvernements et les organisations internationales au statut d'observateur dans la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent soumettre des observations sur l'avant-projet de révision des sections 4.1(c) et 5.1(c) de la **Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels (CODEX STAN 107-1981)** sont priés de le faire avant le **31 janvier 2016** à l'adresse suivante: Secrétariat, Comité du Codex sur les additifs alimentaires, Centre national de la Chine pour l'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments (CFSA), Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District, Beijing 100022, Chine (courriel: cfa@cfsa.net.cn) et d'en adresser une copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (courriel: Codex@fao.org).

Plan de présentation des observations soumises: Afin de faciliter la compilation des observations et de préparer un document d'observations plus utile, les membres et les observateurs sont priés de soumettre leurs observations dans un fichier Word.

Généralités et objectif

1. À sa 47^{ème} session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA47) a rappelé que le CCFA46 était convenu de la nécessité de traiter le problème de la terminologie incohérente relative aux aromatisants dans divers textes du Codex, et que les États-Unis d'Amérique prépareraient un document de discussion sur la question pour examen par le CCFA au CCFA47^{1,2}. Ce document de discussion contenait: (i) le résumé des définitions pertinentes dans les *Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008)*³; (ii) la comparaison entre les définitions contenues dans *CAC/GL 66-2008* et dans les autres textes du Codex qui renvoient aux aromatisants, dont la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985)* et la *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels (CODEX STAN 107-1981)*; et (iii) les options pour remédier aux incohérences identifiées dans la terminologie dans les divers textes du Codex.⁴

2. Le CCFA47 a, d'une façon générale, soutenu les nouveaux travaux visant à traiter la terminologie incohérente relative aux aromatisants. Le Comité a noté que la *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels (CODEX STAN 107-1981)* s'inscrivait dans le mandat du CCFA, et que le CCFA avait aussi la responsabilité de réviser les sections sur les additifs alimentaires dans les

¹ [CX/FA 15/47/20](#).

² Observations soumises par l'Inde, l'Indonésie, le Pérou, la Thaïlande, et l'Union africaine ([FA/47 CRD17](#)); par la Fédération de Russie ([FA/47 CRD20](#)); et l'Égypte ([FA/47 CRD21](#)).

³ Les *Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008)* sont citées en tant que "Les Directives" dans [CX/FA 15/47/20](#) et dans le document de projet révisé ([REP 15/FA](#), annexe XIV).

⁴ [REP 15/FA](#), para. 150 – 151.

normes de produits élaborées par des comités inactifs (ajournés ou abolis). Le CCFA47 a par ailleurs noté qu'il pourrait formuler des recommandations spécifiques concernant la nécessité de réviser les textes élaborés par des comités actifs pour examen par les comités concernés. Le CCFA47 a noté que des incohérences pourraient apparaître si les différents comités travaillent simultanément à la révision des textes identifiés relevant de leur compétence. Par conséquent, le CCFA47 est convenu qu'il serait approprié que le CCFA réviser d'abord la *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels* ([CODEX STAN 107-1981](#)) de sorte que les dispositions dans les sections 4.1(c) et 5.1(c) soient compatibles avec les *Directives pour l'emploi des aromatisants* ([CAC/GL 66-2008](#)) avant que les autres comités considèrent la révision des textes qui relèvent de leur compétence, ou avant que le CCFA considère la révision des textes élaborés par des comités inactifs.⁵

3. Le CCFA47 a examiné le document de projet inclus dans [CX/FA 15/47/20](#), et l'a modifié pour limiter le champ d'application des nouveaux travaux à la révision des sections 4.1(c) et 5.1(c) de la *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels* ([CODEX STAN 107-1981](#))⁶. Le Comité est convenu de transmettre le document de projet révisé au Comité exécutif du Codex pour examen critique. Et de demander à CAC38 de l'approuver en tant que nouveaux travaux.⁷

4. Le CCFA47 est convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTE), ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement, pour préparer, sous réserve d'approbation par la Commission, un avant-projet de révision des sections 4.1(c) et 5.1(c) de la *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels* ([CODEX STAN 107-1981](#)) pour distribution pour observations à l'étape 3 et examen à la 48^{ème} session du CCFA.⁸

5. Le projet de document révisé³ a annoncé que les principaux aspects à couvrir par les révisions proposées sont de:

« *supprimer les incohérences entre les sections 4.1(c) et 5.1(c) actuelles dans [CODEX STAN 107-1981](#) et la section 2.2.1 des Directives. Les définitions dans les Directives ne distinguent que l'origine de l'aromatisant, naturelle ou synthétique, alors que [CODEX STAN 107-1981](#) indique que les aromatisants peuvent être qualifiés de naturel, identique au produit naturel, et artificiel. Par ailleurs, les dispositions relatives à l'étiquetage actuelles renvoient aux « herbes aromatiques » et aux « épices », qui ne sont pas des aromatisants tels que définis par le Codex Alimentarius.* »

Procédure du GTE

6. Une première circulaire contenant l'analyse du texte actuel des sections 4.1(c) et 5.1(c), ainsi que des propositions de révision, a été distribuée par le GTE. Le GTE a été chargé de soumettre des observations sur les propositions de la première circulaire, ainsi que de proposer d'autres options. Vingt membres du GTE ont soumis des observations sur la première circulaire. Ces observations ont été rassemblées et sont devenues la base des propositions présentées dans la deuxième circulaire. Les observations sur la première circulaire ont été résumées dans un document distinct, qui a été distribué au GTE avec la deuxième circulaire, en demandant des observations supplémentaires. Dix-sept membres du GTE ont soumis des observations sur la deuxième version de la circulaire. Les observations sur la deuxième circulaire ont été rassemblées et sont devenues la base des recommandations présentées dans le présent document de travail. La compilation des propositions citées dans les première et deuxième circulaires, ainsi que la compilation des observations des membres du GTE sur ces propositions sont présentées dans l'appendice 1 du présent document de travail.

Document de travail

Généralités

7. La section 4 de [CODEX STAN 107-1981](#) spécifie les mentions d'étiquetage obligatoires relatives aux additifs alimentaires pré-emballés vendus au détail (à savoir, au consommateur)⁹. Les sections 4.1(a), (b), et (c) s'appliquent à la liste des additifs dans la « liste des ingrédients » pour les additifs alimentaires pré-emballés.¹⁰ La section 4.1(a) indique que le nom spécifique de l'additif individuel doit être inclus dans la liste

⁵ [REP 15/FA](#), para. 152-159.

⁶ [REP 15/FA](#), annexe XIV.

⁷ [REP 15/FA](#), para. 160-161 et 164(i).

⁸ [REP 15/FA](#), para. 164(ii).

⁹ La section 2(h) de [CODEX STAN 107-1981](#) indique que: « *vente au détail* signifie toute vente à une personne achetant dans un but autre que la revente, mais ne comprend ni la vente à un fournisseur pour les besoins de ses activités de fournisseur, ni la vente à un fabricant pour les besoins de ses activités de fabricant. »

¹⁰ La section 4.1 contient aussi les sous-sections (d) et (e), mais ces sous-sections ne s'appliquent pas à l'inscription des additifs dans la « liste des ingrédients » pour les additifs alimentaires pré-emballés et par conséquent ne sont pas examinées dans le présent rapport du GTE.

des ingrédients.¹¹ La section 4.1(b) indique que, pour les préparations à base d'additifs alimentaires qui consistent en deux ou plusieurs additifs, les additifs qui les composent doivent être inscrits individuellement selon l'ordre de leur proportion en poids dans lequel ils entrent dans la préparation.¹² Les deux sections 4.1(a) et (b) sont généralement applicables à la plupart des additifs alimentaires, et seraient applicables aux aromatisants individuels vendus individuellement ainsi qu'aux aromatisants individuels qui entrent dans la composition des préparations à base d'additifs alimentaires. Par exemple, la vanilline pure diluée et l'huile d'origan sont des aromatisants qui sont disponibles en tant qu'aromatisants individuels. Ces aromatisants individuels seraient inscrits sur l'étiquette en tant que tel (à savoir « vanilline » ou « huile d'origan »).

8. La section 4.1(c) de [CODEX STAN 107-1981](#) prévoit d'exempter les mélanges d'aromatisants de la nécessité de citer ceux-ci individuellement au titre de la section 4.1(a). Le texte de la section 4.1(c) est le suivant:

« Dans le cas de mélanges de matières aromatisantes, il n'est pas nécessaire d'indiquer le nom de chaque aromatisant présent dans le mélange. L'expression générique « arôme » ou « aromatisant » peut être employée, accompagnée d'une indication de la nature véritable de l'arôme. L'expression « arôme » ou « aromatisant » peut être suivie des adjectifs « naturel » ou « artificiel », ou des deux, selon le cas. Cette disposition ne s'applique pas aux modificateurs d'arôme, mais s'applique aux « herbes » et aux « épices », ces expressions génériques pouvant être employées selon le cas. »

9. La section 5 de [CODEX STAN 107-1981](#) spécifie que les mentions d'étiquetage obligatoires des additifs alimentaires pré-emballés vendus autrement qu'au détail (à savoir, entre industriels ou fabricants; et non au consommateur). Les sections 5.1(a), (b), et (c) concernent l'inclusion des additifs dans la « liste des ingrédients » pour les additifs alimentaires pré-emballés.¹³ Le texte de ces sous-sections n'est pas différent de celui présenté dans la section 4 de [CODEX STAN 107-1981](#).

Analyse et recommandations du GTE

10. Le GTE a examiné le texte des sections 4.1(c) et 5.1(c) phrase par phrase. Le texte dans ces sections ne présentant pas de différence, les recommandations concernant ces phrases sont applicables à la fois à la section 4.1(c) et à la section 5.1(c), sauf avis contraire.

Première phrase:

« Dans le cas de mélanges de matières aromatisantes, il n'est pas nécessaire d'indiquer le nom de chaque aromatisant présent dans le mélange ».

11. La première phrase indique que, contrairement aux autres additifs alimentaires qui doivent être inscrits individuellement dans la liste des ingrédients conformément à la section 4.1(a), quand deux ou plusieurs aromatisants sont présents (à savoir, dans un « mélange d'aromatisants ») dans un additif alimentaire, il n'est pas nécessaire de citer les aromatisants individuellement. Le GTE a noté que cela reflète la pratique courante actuelle; c'est un principe appliqué par de nombreuses réglementations alimentaires nationales. Comme les mélanges d'aromatisants sont généralement composés de 50 à 150 matières premières, l'étiquetage des listes détaillées ne serait pas pratique. Par consensus, le GTE a décidé de maintenir l'énoncé actuel.

Recommandation 1

Le GTE recommande à la 48^{ème} session du CCFA de maintenir l'énoncé actuel de la première phrase des sections 4.1(c) et 5.1(c) de [CODEX STAN 107-1981](#) sans révision.

¹¹ La section 4.1(a) indique que: « Le nom de chaque additif alimentaire présent doit être indiqué. Le nom doit être spécifique et non générique et doit indiquer la nature véritable de l'additif alimentaire. Lorsqu'une liste d'additifs Codex a fixé le nom d'un additif alimentaire, il faut utiliser ce nom. Dans les autres cas, il faut employer le nom commun ou usuel; s'il n'en existe pas, un nom descriptif approprié doit être utilisé. »

¹² La section 4.1(b) indique que: « Lorsque deux additifs alimentaires ou plus sont présents, leurs noms doivent figurer dans une liste où ils seront énumérés par ordre décroissant selon leur poids par rapport au contenu total de l'emballage. Quand l'emploi de l'un ou de plusieurs des additifs fait l'objet d'une limitation quantitative dans une denrée visée par une norme, la quantité ou la proportion à utiliser de chacun d'eux peut être déclarée. Si des ingrédients alimentaires font partie de la préparation, ils doivent être déclarés dans la liste des ingrédients par ordre de proportion décroissant. »

¹³ La section 5.1 contient aussi les sous-sections (d) et (e), mais ces sous-sections ne s'appliquent pas à l'inscription des additifs dans la « liste des ingrédients » pour les additifs alimentaires pré-emballés et par conséquent ne sont pas examinés dans le présent rapport du GTE.

Deuxième phrase:

« L'expression générique «arôme» ou «aromatisant» peut être employée, accompagnée d'une indication de la nature véritable de l'arôme. »

12. La première partie de la deuxième phrase explique que, si les aromatisants présents dans le mélange aromatisant ne sont pas cités individuellement dans la liste des ingrédients, il est possible de les regrouper et de les inscrire génériquement en tant qu' « arôme » ou « aromatisant ». Dans le GTE, on a observé que le terme « arôme » est défini dans les *Directives pour l'emploi des aromatisants* ([CAC/GL 66-2008](#)) comme propriété organoleptique de l'aliment, et en tant que telle, l'emploi du terme « arôme » pour renvoyer à une substance aromatisante n'était pas approprié. Toutefois, il a aussi été noté que l'étiquetage d'une substance aromatisante en tant qu' « arôme » est pratique courante dans le commerce. Par ailleurs, l'inclusion du terme « arôme » dans la deuxième phrase est compatible avec l'emploi du terme « arôme » dans la section 3.2 de [CODEX STAN 107-1981](#).¹⁴ La recommandation sur l'emploi d' « arôme » dans la deuxième phrase est fournie dans l'examen de la troisième phrase ci-après.

13. La dernière partie de la deuxième phrase apporte des clarifications sur l'expression générique des mélanges d'aromatisants. Le GTE a constaté que cet énoncé est ambigu, car il n'explique pas s'il renvoie à la propriété organoleptique de l'aromatisant (à savoir que « nature » renvoie à l'arôme que le mélange confère à l'aliment; par ex., « aromatisant à la pomme » ou « arôme au caramel ») ou si cet énoncé est un prélude à la troisième phrase, qui aborde la source ou l'origine des aromatisants (à savoir si l'aromatisant est réellement dérivé de la nature; « indication de la nature véritable de l'arôme » sert d'introduction aux adjectifs « naturel » et « artificiel » dans la troisième phrase). Il a aussi été noté que l'inclusion de « véritable » pour clarifier « indication » n'est pas claire non plus. Par consensus, le GTE a décidé que cette phrase devrait être révisée et le mot « véritable » supprimé, et qu'il faut prévoir de clarifier tant la propriété organoleptique de l'aromatisant (et inclure un exemple de cette clarification) que l'origine ou la source.

Recommandation 2

Le GTE recommande à la 48^{ème} session du CCFA de réviser la deuxième phrase des sections 4.1(c) et 5.1(c) de [CODEX STAN 107-1981](#) comme suit:

« L'expression générique «arôme» ou «aromatisant» peut être employée, accompagnée d'une indication des propriétés organoleptiques (par ex., « aromatisant à la pomme ») et/ou de l'origine ou de la source du produit ».

* Un examen ultérieur concernant l'inclusion du terme « arôme » est présenté ci-après dans l'examen de la troisième phrase.

Troisième phrase:

« L'expression «arôme» ou «aromatisant» peut être suivie des adjectifs «naturel» ou «artificiel», ou des deux, selon le cas. Cette disposition ne s'applique pas aux modificateurs d'arôme, mais s'applique aux «herbes» et aux «épices», ces expressions génériques pouvant être employées selon le cas ».

14. La première partie de la troisième phrase réitère la clarification de la deuxième phrase, à savoir que si les aromatisants présents dans le mélange d'aromatisants ne sont pas énumérés dans la liste des ingrédients individuellement, il est possible de les regrouper et de les inscrire génériquement en tant qu'« arôme » ou « aromatisant ». L'examen du GTE sur l'emploi du terme « arôme » tel qu'indiqué ci-dessus pour la deuxième phrase s'applique également à l'emploi du terme « arôme » dans la troisième phrase.

15. La dernière partie de la troisième phrase énumère certains adjectifs qui peuvent être associés aux termes génériques pour spécifier la source ou l'origine du mélange d'aromatisants. Le GTE a examiné si l'inclusion d'adjectifs pour spécifier la source ou l'origine devrait être obligatoire (à savoir, remplacer « peut être » par « doit »). La grande majorité du GTE est convenue qu'il est pratique courante d'utiliser ces adjectifs optionnellement et que cette pratique devrait être maintenue.

¹⁴ Il y a lieu de noter qu'au para. 16 de [CX/FA 15/47/20](#), on a examiné que l'emploi du terme « arôme » dans la section 3.2 de [CODEX STAN 107-1981](#) concerne l'emploi du terme dans le nom général du produit, et non l'emploi du terme « arôme » dans la liste des ingrédients.

16. Quand la troisième phrase a été présentée au GTE pour révision, il a été noté que deux des adjectifs spécifiques (à savoir « identique au naturel » et « artificiel ») inclus dans cette phrase ne sont ni inscrits ni définis dans les *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008). CAC/GL 66-2008 ne distingue que l'origine ou la source des aromatisants en tant que « naturel » ou « synthétique ». Le GTE a aussi noté que le mandat du GTE était de réviser les sections 4.1(c) et 5.1(c) de CODEX STAN 107-1981 de sorte que ces dispositions soient compatibles avec CAC/GL 66-2008.¹⁵ Cependant, le GTE n'a pas trouvé de consensus sur l'approche à adopter pour réviser la troisième phrase et établir la cohérence entre CODEX STAN 107-1981 et CAC/GL 66-2008.

17. De nombreux membres du GTE ont soutenu la proposition de remplacer les adjectifs spécifiques inclus dans la troisième phrase des sections 4.1(c) et 5.1(c) de CODEX STAN 107-1981 par un renvoi à la section 2.2 de CAC/GL 66-2008. Ces membres du GTE ont noté que cette approche résoudrait toute incohérence entre CODEX STAN 107-1981 et CAC/GL 66-2008.

18. D'autres membres du GTE ont noté qu'« identique au naturel » et « artificiel » sont des termes qui sont largement utilisés et généralement compris lorsqu'associés aux aromatisants. Ils ont aussi noté que ces termes figurent dans un grand nombre de réglementations d'étiquetage alimentaire nationales alors que ce n'est pas le cas pour le terme « synthétique ». Ces membres du GTE ont affirmé que de n'autoriser que l'emploi des termes cités dans la section 2.2 de CAC/GL 66-2008 aurait de fortes implications pour le commerce sans avantages ajoutés pour le consommateur. Il a aussi été noté que la section de CAC/GL 66-2008 qui spécifie les critères d'étiquetage des aromatisants est la section 6.0 « Étiquetage » et non la section 2.2. La section 6.0 de CAC/GL 66-2008 n'énumère pas en soi de normes relatives à l'étiquetage des aromatisants dans les additifs alimentaires, mais renvoie à la place à CODEX STAN 107-1981.

19. Plusieurs membres du GTE ont proposé comme compromis de révision de la troisième phrase de ne citer que le terme « naturel ». Cela permettrait aux fabricants de qualifier les aromatisants qui sont d'origine végétale ou animale de « naturel » sans avoir à recourir au terme « synthétique » pour les aromatisants de synthèse chimique. Ces membres du GTE ont noté qu'un grand nombre de réglementations d'étiquetage nationales n'autorisent que l'emploi du terme « naturel » et que le terme « synthétique » n'est pas un terme d'usage courant pour l'étiquetage des aromatisants. Cependant, d'autres membres du GTE ont noté que, comme l'inclusion des adjectifs qui spécifient la source ou l'origine des mélanges d'aromatisants est optionnelle en raison de l'emploi des mots « peut être » dans la troisième phrase, l'objectif du compromis proposé est respecté au travers de la proposition d'origine de réviser la troisième phrase pour qu'elle renvoie à la section 2.2 of CAC/GL 66-2008. Comme l'emploi des adjectifs est optionnel, le renvoi à CAC/GL 66-2008 permettrait toujours au fabricant de citer les aromatisants dont l'origine est végétale ou animale en tant que « naturel » tout en n'étant pas tenu de recourir à l'emploi du terme « synthétique ».

20. La recommandation suivante est présentée par le président du GTE pour examen par le CCFA48. Cette recommandation s'appuie sur la discussion du GTE et l'examen de l'information fournie dans les documents de référence qui forment la base des débats du GTE, y compris CX/FA 15/47/20, REP 15/FA, et FA/46 CRD13. Pour l'examen de cette proposition, le président du GTE demande au Comité de prendre en considération les points suivants:

- a. A la base, les travaux actuels ont pour but de fournir une orientation cohérente aux régulateurs nationaux qui établissent les réglementations nationales ou régionales pour les aromatisants.¹⁶ La terminologie incohérente relative aux aromatisants dans les textes du Codex crée la confusion auprès des régulateurs qui cherchent dans les textes du Codex une orientation pour établir des réglementations sur les aromatisants. Dans ce contexte, il est noté que les définitions pour les aromatisants dans CAC/GL 66-2008 correspondent aux termes utilisés par le JECFA et autres évaluateurs des risques.¹⁷ Le président du GTE note que les débats du GTE indiquent que la terminologie utilisée pour l'évaluation des risques est susceptible de ne pas être adaptée aux fins du commerce ou de l'étiquetage des aromatisants, mais que la relation entre la terminologie utilisée dans chaque contexte devrait être claire.
- b. Dans son examen, le GTE a noté que la suppression de l'adjectif « artificiel » cité dans la troisième phrase aura un impact important sur le commerce des aromatisants et des aliments pré-emballés qui contiennent des aromatisants. Cependant, le GTE n'a pas exprimé de soutien massif pour l'inclusion du terme « *identique au naturel*. »
- c. Aucune information n'a été fournie pour indiquer que la suppression du terme « *arôme* » dans la deuxième et troisième phrase aurait un impact important sur le commerce.

¹⁵ REP15/FA, para 155 et annexe XIV.

¹⁶ FA/46 CRD 13.

¹⁷ CX/FA 15/47/20, para 4.

Recommandation 3

Le président du GTE recommande au CCFA48 de considérer la révision de la troisième phrase des sections 4.1(c) et 5.1(c) de [CODEX STAN 107-1981](#) comme suit:

« Pour indiquer l'origine ou la source du produit, l'expression générique « arôme » ou « aromatisant » peut être suivie des adjectifs « naturel » dans le cas d'aromatisants naturels tels que définis dans [CAC/GL 66-2008](#), « artificiel » dans le cas d'aromatisants synthétiques tels que définis dans [CAC/GL 66-2008](#), ou des deux, selon le cas. »

Dans le cadre de cette recommandation, le terme « arôme » serait supprimé de la deuxième phrase des sections 4.1(c) et 5.1(c) de [CODEX STAN 107-1981](#).

Quatrième phrase:

« Cette disposition ne s'applique pas aux modificateurs d'arôme, mais s'applique aux « herbes » et aux « épices », ces expressions génériques pouvant être employées selon le cas. »

21. La première partie de la quatrième phrase exclue les « modificateurs d'arôme » de l'option d'étiquetage générique pour les aromatisants - à savoir que la quatrième phrase telle qu'elle est actuellement énoncée, exige que les modificateurs d'arôme soit cités individuellement. Quand [CODEX STAN 107-1981](#) a initialement été adoptée, le terme « modificateur d'arôme » était inclus dans les *Noms de catégorie et le Système international de numérotation des additifs alimentaires* ([CAC/GL 36-1989](#)) en tant que sous-catégorie de la catégorie fonctionnelle des additifs alimentaires « exaltateurs d'arôme ». Les aromatisants ne sont pas inclus dans [CAC/GL 36-1989](#). Cependant, le terme « modificateur d'arôme » a été supprimé dans [CAC/GL 36-1989](#) par CAC29¹⁸ sur recommandation du 38^{ème} Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC)¹⁹ – après l'adoption de [CODEX STAN 107-1981](#). Le CCFA38 a recommandé cette suppression car « modificateur d'arôme » a été jugé incompatible avec la définition d'« exaltateur d'arôme. » Par conséquent, le terme « modificateur d'arôme » n'est pas actuellement inclus dans [CAC/GL 36-1989](#).

22. Il a été proposé au GTE de supprimer le terme « modificateur d'arôme » de la quatrième phrase, car les modificateurs d'arôme ne sont pas clairement définis dans le contexte du Codex, et que l'inclusion de ce terme dans la quatrième phrase est ambiguë. Plusieurs membres du GTE ont confirmé que le JECFA considère que les modificateurs d'arôme sont des aromatisants.²⁰ Le GTE a aussi noté que la section 2.2 des *Directives pour l'emploi des aromatisants* ([CAC/GL 66-2008](#)) définit les aromatisants comme « des produits qui sont ajoutés aux aliments pour ... modifier l'arôme de l'aliment. » Certains membres du GTE ont aussi suggéré que, si ces additifs sont utilisés à des fins autres que celles de substances aromatisantes, leurs critères d'étiquetage seraient couverts dans les sections 4.1(b) et 5.1(b), et en tant que tels, les inclure dans les sections 4.1(c) et 5.1(c) est inutile. Par consensus, le GTE a décidé que le terme « modificateurs d'arôme » devrait être supprimé de la quatrième phrase.

23. La dernière partie de la quatrième phrase indique que, quand deux ou plusieurs herbes ou épices sont présents dans un additif alimentaire, il n'est pas nécessaire d'inscrire individuellement les herbes ou épices qui le composent dans la liste des ingrédients. Au contraire, elles peuvent être regroupées et citées génériquement en tant que « herbes » ou « épices ». Le GTE a noté que les herbes et les épices ne sont pas des additifs alimentaires, mais qu'elles sont plutôt considérées comme des aliments (ou des ingrédients alimentaires) dans le Codex. Elles s'inscrivent dans le système de classification des aliments (12.2.1) de la NGAA. Le GTE a décidé par consensus que, comme les herbes et les épices sont des aliments et non des aromatisants, elles doivent être supprimées des sections 4.1(c) et 5.1(c), qui concernent spécifiquement les mélanges d'aromatisants.

Recommandation 4

Le GTE recommande au CCFA48 de supprimer la quatrième phrase des sections 4.1(c) et 5.1(c) de [CODEX STAN 107-1981](#).

¹⁸ [ALINORM 06/29/41](#), para. 99.

¹⁹ [ALINORM 06/29/12](#), para. 96.

²⁰ Annexe 3 du résumé et des conclusions de la [76^{ème} réunion du JECFA](#), du 5 au 14 juin 2012: « Un certain nombre d'agents aromatisants soumis à la présente réunion [...] modifie l'arôme des autres composantes alimentaires. A la présente réunion, le Comité a adopté le terme « modificateur d'arôme » pour tous les agents qui altèrent ou masquent les arômes des agents aromatisants ou autres composantes alimentaires »

24. Certes, le GTE a trouvé un consensus sur la suppression du renvoi aux herbes et épices des sections 4.1(c) et 5.1(c) de [CODEX STAN 107-1981](#), mais le GTE a aussi reconnu qu'il est par ailleurs nécessaire d'autoriser l'inscription générique des mélanges d'herbes et d'épices dans les listes d'ingrédients pour les additifs alimentaires. Le GTE a envisagé l'inclusion d'une nouvelle sous-section dans les sections 4.1 et 5.1 de [CODEX STAN 107-1981](#) pour couvrir les normes relatives à la liste des ingrédients alimentaires dans les additifs alimentaires. Cependant, le GTE n'a pas eu suffisamment de temps pour établir le consensus sur l'énoncé de cette nouvelle sous-section. Il a été proposé que la nouvelle sous-section non seulement autorise l'inscription générique des herbes et épices, mais aussi de tous les ingrédients alimentaires dont les noms de catégories sont cités dans la section 4.2.3.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des aliments pré-emballés* ([CODEX STAN 1-1981](#)). Un membre du GTE a exprimé son inquiétude à l'égard de certaines herbes et épices qui sont considérées allergènes et devraient être étiquetées individuellement. D'autres membres du GTE ont noté que la section 4.2.1.4 de [CODEX STAN 1-1981](#) identifie les aliments et les ingrédients dont on sait qu'ils causent une hypersensibilité, et qu'un renvoi à cette section permettrait de valider toute inscription générique des ingrédients alimentaires. Il a également été noté qu'il n'y a aucune herbe ni épice citée dans la section 4.2.1.4 de [CODEX STAN 1-1981](#). Il a aussi été noté que la section 4.2.1.4 de [CODEX STAN 1-1981](#) indique que « toute addition et/ou suppression future dans cette liste sera examinée par le Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments en tenant compte des avis fournis par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA). »

Recommandation 5

Le GTE recommande au CCFA48 d'examiner l'inclusion d'une nouvelle sous-section dans les sections 4.1 et 5.1 de [CODEX STAN 107-1981](#) pour permettre l'inscription générique des ingrédients alimentaires, y compris, mais sans nécessairement s'y limiter, les herbes et les épices. Le GTE recommande au CCFA de consulter le Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments (CCFL) concernant le bien fondé d'inclure un texte sur l'étiquetage des allergènes dans [CODEX STAN 107-1981](#).

Pour commencer, le CCFA pourrait examiner le l'énoncé proposé par le Canada en réponse à la deuxième version de la circulaire:

« Si des ingrédients alimentaires entrent dans la préparation d'un additif alimentaire, ils seront déclarés dans la liste des ingrédients en ordre décroissant de leur proportion. Les ingrédients dont les noms de catégorie sont établis dans la section 4.2.3.1 de la Norme générale pour l'étiquetage des aliments pré-emballés ([CODEX STAN 1-1985](#)) peuvent être déclarés sous le nom de la catégorie concernée, à l'exception des ingrédients identifiés dans la section 4.2.1.4 de la Norme générale pour l'étiquetage des aliments pré-emballés ([CODEX STAN 1-1985](#)) comme aliments ou ingrédients dont on sait qu'ils causent une hypersensibilité. »

Résumé

25. Sur la base des recommandations ci-dessus, l'énoncé suivant résume les révisions proposées pour les sections 4.1(c) et 5.1(c) de [CODEX STAN 107-1981](#), pour distribution pour observations à l'étape 3 et examen au CCFA48:

« Dans le cas de mélanges de matières aromatisantes, il n'est pas nécessaire d'indiquer le nom de chaque aromatisant présent dans le mélange. L'expression générique «aromatisant» peut être employée, accompagnée d'une indication des propriétés organoleptiques (par ex., « aromatisant à la pomme ») et/ou de l'origine ou de la source du produit. Pour indiquer l'origine ou la source du produit, l'expression générique peut être suivie des adjectifs «naturel» dans le cas d'aromatisants naturels tels que définis dans [CAC/GL 66-2008](#), « artificiel » dans le cas d'aromatisants synthétiques tels que définis dans [CAC/GL 66-2008](#) ou des deux, selon le cas. »

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DES SECTIONS 4.1(C) ET 5.1(C) DE LA NORME GÉNÉRALE POUR
L'ÉTIQUETAGE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES VENDUS EN TANT QUE TELS
(CODEX STAN 107-1981)**

(N15-2015)

(à l'étape 3)

Note: Le nouveau texte est inscrit en **caractères gras et souligné**, les suppressions sont ~~biffées~~.

Sections 4.1(c) et 5.1(c) « Dans le cas de mélanges de matières aromatisantes il n'est pas nécessaire d'indiquer le nom de chaque aromatisant présent dans le mélange. L'expression générique «~~arôme~~» ou «~~aromatisant~~» peut être employée, accompagnée ~~d'une indication de la nature véritable de l'arôme~~ **d'une indication des propriétés organoleptiques (par ex., « aromatisant à la pomme ») et/ou de l'origine ou de la source du produit.** L'expression «~~arôme~~» ou «~~aromatisant~~» peut être suivie des adjectifs «~~naturel~~» ou «~~artificiel~~», ou des deux, selon le cas. Cette disposition ne s'applique pas aux modificateurs d'arôme, mais s'applique aux «herbes» et aux «épices», ces expressions génériques pouvant être employées selon le cas **Pour indiquer l'origine ou la source du produit, l'expression générique peut être suivie des adjectifs «naturel» dans le cas d'aromatisants naturels tels que définis dans CAC/GL 66-2008, « artificiel » dans le cas d'aromatisants synthétiques tels que définis dans CAC/GL 66-2008, ou des deux, selon le cas.** »

Summary of comments received in response to two Draft Circulars

Revision of Section 4.1(c) and Section 5.1(c) of CODEX STAN 107-1981:

First Sentence: *In the case of mixtures of flavourings, the name of each flavouring present in the mixture need not be given.*

First Draft Circular		Second Draft Circular	
Proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG	Amended proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG
Maintain existing wording: <i>In the case of mixtures of flavourings, the name of each flavouring present in the mixture need not be given.</i>	All eWG Members that provided comment on this sentence agreed to maintain the existing wording. One Member (Canada) suggested alternative wording: <i>"In the case of mixtures of flavourings, the flavourings may be declared individually, or they may be declared collectively by the generic term "flavour" or "flavouring"."</i>	There was consensus for maintaining the existing wording. However, comments to the first circular proposed further revision to Option III. The eWG is requested to comment as to whether they prefer: 1. To maintain the existing wording; or 2. The alternate proposed revised wording: <i>"In the case of mixtures of flavourings, the flavourings may be declared individually, or they may be declared collectively by the generic term "flavour" or "flavouring"."</i>	All 17 eWG Members that provided comment on this sentence agreed to maintain the existing wording.

Second Sentence: *The generic expression "flavour" or "flavouring" may be used, together with a true indication of the nature of the flavour.*

First Draft Circular		Second Draft Circular	
Proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG	Amended proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG
<i>The generic expression "flavour" or "flavouring" may be used</i> <u>Option I:</u> <i>together with a true indication of the organoleptic properties of the product.</i> <u>Option II:</u> <i>together with a true indication of the origin or source of the product.</i> <u>Option III:</u> <i>together with a true indication of the organoleptic properties and/or the origin or source of the product.</i>	Of the eWG Members that provided comment on this sentence, 13 preferred Option III, 2 preferred Option II, and 2 preferred Option I. This indicates consensus within the eWG for Option III. Of those Members in favour of Option III, several suggested alternative wording. One Member (New Zealand) suggested: <i>"The generic expression "flavour" or "flavouring" may be used to satisfy the mandatory naming requirement together with a true indication of the organoleptic properties and/or the origin or source of the product."</i> One Member (Canada) suggested alternative	There was consensus for Option III. However, the eWG is requested to comment on any portion of the proposed revisions for Option III presented below: <i>"The generic expression "flavouring" may be used to satisfy the mandatory naming requirement together with an indication of the organoleptic properties (e.g. "Apple flavouring") and/or the origin or source of the product."</i>	All 17 eWG Members provided comment. There was consensus (14 Members) for Option III, as proposed in the first draft circular. However, alternative wording that further revises Option III to include a specific example (" e.g., apple flavouring ") to clarify "organoleptic properties" was proposed. Three comments (Canada, EU, and USA) provided new proposals.

First Draft Circular		Second Draft Circular	
Proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG	Amended proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG
	<p>wording that removed the word “true” and provided examples of terms indicating the organoleptic properties of the flavouring: <i>“The generic term may be qualified with an indication of the organoleptic properties of the flavouring (e.g. “Apple flavour” or “Apple flavouring”).</i></p> <p>Although in favour of Option I, one Member (UK) noted that the term “flavour” should be deleted as CAC/GL 66-2008 defines “flavour” as referring to the organoleptic properties of a substance, and not to the substance itself.</p>		

Third Sentence: The expression “flavour” or “flavouring” may be qualified by the words “natural”, “nature-identical”, “artificial”, or a combination of these words, as appropriate.

First Draft Circular		Second Draft Circular	
Proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG	Amended proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG
<p><i>The indication of the origin or the source of the flavouring may be qualified by the definitions and terms in Section 2 of Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL 66-2008).</i></p>	<p>Of the eWG Members that provided comment on this sentence, 11 preferred a reference to CAC/GL 66-2008, and 6 did not support reference to CAC/GL 66-2008.</p> <p>Those Members that did not support a reference to CAC/GL 66-2008 indicated that CAC/GL 66-2008 uses terms that are not consistent with terms in CODEX STAN 1-1985 (<i>General Standard for the Labelling of Prepackaged Food</i>). In their view, the labelling of flavourings informs manufacturers of prepackaged food, therefore, the terms used in CODEX STANs 107-1981 and 1-1985 should be consistent. They noted that food manufacturers are familiar with the “natural,” “nature identical,” and “artificial” terms, and these terms are used in national legislations. The majority of these comments suggested only designating the qualifier “natural” in CODEX STAN 107-1981, while one suggested revising CAC/GL 66-2008 to use the terms “nature identical” and “artificial,” and one other suggested CODEX STAN 107-1981 designate that synthetic</p>	<p>The eWG was split, with the majority in support of the proposed revised wording. Further input from the eWG is needed:</p> <ol style="list-style-type: none"> Comments to the first circular proposed further revisions to the wording proposed in the first circular. The eWG is requested to comment on any portion of the proposed revisions for Option III presented below: <i>“The indication of the origin or the source of the flavouring may shall be qualified by the definitions and terms in Section 22.2 of Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL 66-2008).”</i> The eWG is requested to comment on the impact on the international trade of flavourings and of pre-packaged food if CODEX 	<p><u>Item # 1</u></p> <p>Of the 15 eWG Members providing comments, the majority of the comments were split between the current wording (6 Members) and either the proposed revised wording from the first draft circular (see column 1; 2 Members), or the amended proposed revised wording from the second first draft circular (see column 3; 4 Members). Two comments (Canada and ICGA) did not support reference to the <i>Guidelines</i> (CAC/GL 66-2008), and proposed alternative text. Comments preferring retaining the current wording did not support the proposed reference to the <i>Guidelines</i> (CAC/GL 66-2008), nor the use of “shall” in the proposed revised wording. Several comments preferring the amended proposed revised wording from the second first draft circular (see column 3) supported retaining “may” instead of “shall” in order to provide the necessary flexibility for manufacturers.</p> <p>One Member (Canada) provided a new proposal for the entire Sections 4.1(c) and 5.1(c). <i>“(c) In the case of mixtures of flavourings, the flavourings</i></p>

First Draft Circular		Second Draft Circular	
Proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG	Amended proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG
	<p>flavourings be labelled as “artificial”, “imitation,” or “simulated.”</p> <p>The following proposals were made by those Members that supported the revised wording proposed in the first circular:</p> <p>One Member (Brazil) suggested alternative wording to refer to the specific sub-section in CAC/GL 66-2008:</p> <p><i>“The indication of the origin or the source of the flavouring may be qualified by the definitions and terms in Section 22.2 of Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL 66-2008).”</i></p> <p>One Member (New Zealand) suggested alternative wording requiring an indication of origin or source, and that the indication is qualified as per the guidelines:</p> <p><i>“The indication of the origin or the source of the flavouring may shall be qualified by the definitions and terms in Section 2 of Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL 66-2008).”</i></p> <p>One Member (Indonesia) suggested specifying the qualifiers of origin or source in CODEX STAN 107-1985 itself rather than referring to CAC/GL 66-2008. However, the qualifiers specified in the standard would correspond to those specified in the Guidelines:</p> <p><i>“The expression “flavour” or “flavouring” may be qualified by the words “natural”, “nature identical”, “artificial”, “synthetic”, or a combination of these words, as appropriate”</i></p>	<p>STAN 107-1981 is revised to include a reference to CAC/GL 66-2008 to specify the qualifiers of the origin or source of flavourings.</p>	<p><i>may be declared individually, or they may be declared collectively by the generic term “flavour” or “flavouring”. The generic term may be qualified with an indication of the organoleptic properties of the flavouring (e.g. “Apple flavour” or “Apple flavouring”; “Smoke flavour” or “Smoke flavouring”). The generic term may be further qualified with the descriptor “natural” in the cases of natural flavouring substances and natural flavouring complexes as defined in the Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL 66-2008) or by the descriptor “artificial” in the case of a synthetic flavouring as defined in the Guidelines. A combination of these descriptors may also be used, as appropriate.</i></p> <p>One Member (EU) provided a new proposal that combined the concepts in the current wording and the proposed revised wording from the first draft circular (column 1).</p> <p><i>“The generic expression “flavouring” may be used and may be further clarified with an indication of a more specific name or description of the flavouring by the definitions and terms in Section 2 of Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL 66-2008).”</i></p> <p>Item # 2</p> <p>Of the 10 eWG Members providing comment, 2 did not have information to address the issue, 5 indicated that international trade would be affected, and 3 indicated that international trade would not be affected by the proposed revision to this sentence (see Item #1). The comments indicating that international trade would be affected (Costa Rica, CCC, ICBA, ICGA and ICGMA) cited cost associated with revising labels, and confusion regarding terms that are included in the Guidelines (CAC/GL 66-2008) compared to the terms “natural,” “nature-identical,” and “artificial” that are currently used in CODEX STAN 107-1981.</p>

Fourth Sentence: This provision does not apply to flavour modifiers, but does apply to “herbs” and “spices”, which generic expressions may be used where appropriate.

First Draft Circular		Second Draft Circular	
Proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG	Amended proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG
<p><u>Option I:</u> delete the sentence</p> <p><u>Option II:</u> separate texts are proposed for Section 4.1(c) and Section 5.1(c) as follows:</p> <p>Section 4.1(c): <i>Food additives and other food ingredients should be labelled in accordance with Section 4.1 (b). The presence of one or more herbs and spices may be labelled by using the generic terms “herb(s)” and “spice(s).”</i></p> <p>Section 5.1(c): <i>Food additives and other food ingredients should be labelled in accordance with Section 5.1 (b). The presence of one or more herbs and spices may be labelled by using the generic terms “herb(s)” and “spice(s).”</i></p>	<p>Of the eWG Members providing comment on this sentence, 8 preferred Option I, and 8 preferred Option II.</p> <p>One Member (Malaysia) suggested alternative wording for Section 5.1(c) of Option II because detailed information on other ingredients or food additives used in the flavouring are usually already provided in specifications, COAs, technical data sheet, or questionnaires that are provided to food manufacturer:</p> <p>“Section 5.1(c): Food additives and other food ingredients should be labelled in accordance with Section 5.1 (b). The presence of one or more herbs and spices may be labelled by using the generic terms “herb(s)” and “spice(s).”</p> <p>One Member (Canada) suggested alternative wording for Option II:</p> <p>“Section 4.1(c): <i>Food additives and other food ingredients in mixtures of flavourings shall be declared in accordance with Section 4.1(b), except that herbs and spices may be declared using the class names “herbs” and “spices”.</i></p> <p>Section 5.1(c): <i>Food additives and other food ingredients in mixtures of flavourings shall be declared in accordance with Section 5.1(b), except that herbs and spices may be declared using the class names “herbs” and “spices”.</i></p> <p>One Member (Spain) suggested alternative wording for Option II to include labelling of allergens:</p> <p>“Section 4.1(c): <i>Food additives and other food ingredients should be labelled in accordance with Section 4.1 (b). The presence of one or more herbs and spices may be labelled by using the generic terms “herb(s)” and “spice(s)” as long as they are not considered as substances or products causing allergies or intolerances. In case one of them are considered as an allergenic product, the specific name of the herb(s) or spice(s)</i></p>	<p>There was no consensus in the eWG as to preference for Option I or Option II, and several Members proposed alternate wording. Further input from the eWG is needed:</p> <ol style="list-style-type: none"> The eWG is requested to comment on whether herbs, spices and other food ingredients are used in flavour preparations or other food additive preparations. Preference for Option I, Option II, or the alternative option to revise Section 4.1 and Section 5.1 of CODEX STAN 107-1981: <ul style="list-style-type: none"> <i>“(a) The name of each food additive present shall be given. The name shall be specific and not generic and shall indicate the true nature of the food additive. Where a name has been established for a food additive in a Codex list of additives, that name shall be used. In other cases the common or usual name shall be listed or, where none exists, an appropriate descriptive name shall be used.</i> <i>(b) If two or more food additives are present, their names shall be given in the form of a list. The list shall be in the order of the proportion by weight which each food additive bears to the total contents of the container, the food additive present in the greatest proportion by weight being listed first. Where one or more of the food additives is subject to a quantitative limitation in a food covered by a Codex standard, the quantity or proportion of that additive may be stated. If food ingredients are part of the preparation, they shall be declared in the list of ingredients in descending order of proportion.</i> <i>(c) In the case of mixtures of flavourings, the name of each flavouring present in the mixture need not be given. The generic expression “flavour” or “flavouring” may be used, together with a true indication of the nature of the flavour. The expression “flavour” or “flavouring” may be qualified by the words “natural”, “nature-identical”, “artificial”, or a combination of these words, as appropriate.</i> 	<p>Item # 1</p> <p>Of the 11 eWG Members providing comment, most comments indicated the Members were not aware of (3), or did not have information on (5), the use of herbs, spices and other food ingredients in flavour preparations or other food additive preparations. However, 3 comments indicated that herbs, spices, and other food ingredients were used for this purpose. One comment (ICGA) recommended obtaining further information on this issue, in particular from manufacturers of flavouring preparations and food additive preparations to better inform CCFA’s discussion. This discussion may lead to further revision of the text of Section 4.1(d) and Section 5.1(d) (see Item #2).</p> <p>Item #2</p> <p>Of the 16 comments received, the eWG is still split on the approach to remove the sentence: Simply delete: (Option I: 5 Members); or to incorporate a new subsection in Section 4.1 and Section 5.1 (see column 3) with additional edits: 6 Members). Three Members preferred Option II.</p> <p>One Member (Canada) also provided a new proposal for Sections 4.1(d) and 5.1(d).</p> <p><i>“(d) If food ingredients are part of the food additive preparation, they shall be declared in the list of ingredients in descending order of proportion. Ingredients for which class names are set out in section 4.2.3.1 in the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985) may be declared by the applicable class name, except for those ingredients that are identified in section 4.2.1.4 of the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985) as foods or ingredients that</i></p>

First Draft Circular		Second Draft Circular	
Proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG	Amended proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG
	<p>must appear in the label.</p> <p>Section 5.1(c): Food additives and other food ingredients should be labelled in accordance with Section 5.1 (b). The presence of one or more herbs and spices may be labelled by using the generic terms “herb(s)” and “spice(s)” as long as they are not considered as substances or products causing allergies or intolerances. In case one of them are considered as an allergenic product, the specific name of the herb(s) or spice(s) must appear in the label.</p> <p>Several Members were of the view that flavour modifiers are not outside the scope of the definition of flavourings, while several others considered flavour modifiers to be food additives.</p> <p>One Member (New Zealand) agreed with exclusion of flavour modifiers. However, with regard to herbs and spices, requests that, in the future, the Codex Committee on Food Labelling (CCFL) confirm whether these substances are used in food additive preparations. As such, in the interim, herbs and spices should be retained in the text. Another member (Brazil) also questioned the use of herbs and spices in flavouring preparations.</p> <p>One Member (UK) suggested moving the exemption for herbs and spices to Sections 4.1 (b) and 5.1 (b) because CAC/GL 66-2008 states herbs and spices are food ingredients, and Sections 4.1 (b) and 5.1 (b) covers how food ingredients should be labelled:</p> <p>“Sections 4.1 (b) and 5.1 (b): If food ingredients are part of the preparation, they shall be declared in the list of ingredients in descending order of proportion. However, the presence of one or more herbs and spices may be labelled by using the generic terms “herb(s)” and “spice(s).”</p> <p>One Member (USA) proposed a revision to Section 4.1 and 5.1:</p> <p>“(a) The name of each food additive present shall be given. The name shall be specific and not</p>	<p>This provision does not apply to flavour modifiers, but does apply to “herbs” and “spices”, which generic expressions may be used where appropriate.</p> <p>(d) If food ingredients are part of the food additive preparation, they shall be declared in the list of ingredients in descending order of proportion. Mixtures of herbs and/or spices may be indicated by the generic expressions “herbs” and “spices.”</p> <p>(de) Food additives with a shelf-life not exceeding 18 months shall carry the date of minimum durability using words such as “will keep at least until”.</p> <p>(ef) The words “For Food Use” or a statement substantially similar thereto shall appear in a prominent position on the label.”</p> <p>3. CCFA should consult with CCFL as to whether it is appropriate to include the following text regarding labelling of allergens in any subparagraph of Section 4.1 and Section 5.1 of CODEX STAN 107-1981 that discusses herbs and spices, and if so, who would make the determination as to whether these substances are considered allergenic:</p> <p>“... as long as they are not considered as substances or products causing allergies or intolerances. In case one of them is considered as an allergenic product, the specific name of the herb(s) or spice(s) must appear in the label.”</p>	<p>are known to cause hypersensitivity.”</p> <p>One Member (Russia) requested clarification of the basis for the requirement “Food additives with a shelf-life not exceeding 18 months shall carry the date of minimum durability using words such as “will keep at least until”. (paragraph (e)).</p> <p>Three Members (Costa Rica, ICBA, and ICGMA) observed the use of the term “flavour” and of the qualifiers “natural,” “nature-identical,” and “artificial,” contradict the proposals to remove these terms from the second and third sentences, respectively. It is noted that the proposal for the second sentence, above, retains the term “flavour.” However, as the inclusion or omission of the qualifier terms (third sentence) requires further discussion, any consequential changes to the fourth sentence will need to be taken into account.</p> <p>Item # 3</p> <p>Of the 15 eWG Members providing comment, there was consensus in the eWG to refer the issue regarding inclusion of text regarding labelling of allergens in any subparagraph of Section 4.1 and Section 5.1 of CODEX STAN 107-1981 to CCFL. CCFL should be asked whether CODEX STAN 107-1981 should contain:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. a cross-reference to Section 4.2.1.4 of the <i>General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods</i> (CODEX STAN 1-1985); or i. the specific text for paragraph (d)

First Draft Circular		Second Draft Circular	
Proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG	Amended proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG
	<i>generic and shall indicate the true nature of the food additive. Where a name has been established for a food additive in a Codex list of additives, that name shall be used. In other cases the common or usual name shall be listed or, where none exists, an appropriate descriptive name shall be used.</i>		