

commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 6 5705.4593

POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR

CX/FL 99/5

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

**COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES
VINGT-SEPTIÈME SESSION
OTTAWA (CANADA) 27-30 AVRIL 1999**

**PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE
DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES (RÈGLE DES 25 %)
(ALINORM 99/22, ANNEXE VI)**

OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS À L'ÉTAPE 6

OBSERVATIONS :

**NOUVELLE-ZÉLANDE
ÉTATS-UNIS**

**PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES (RÈGLE DES 25 %)
(ALINORM 99/22, ANNEXE VI)**

OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS À L'ÉTAPE 6

NOUVELLE-ZÉLANDE :

La Nouvelle-Zélande est favorable à l'adoption d'une norme qui fournira des renseignements additionnels aux personnes qui ont des allergies ou des intolérances alimentaires. Nous appuyons en principe la réduction de la règle des 25 % à 5 % applicable aux ingrédients composés. Cependant, il reste à débattre si 5 % est le pourcentage qui convient.

(Nota : La consultation technique de la FAO sur les allergies alimentaires a conclu qu'il serait avantageux de réduire le niveau actuellement fixé à 25 % parce que cela entraînerait la déclaration des aliments allergènes moins communs, mais n'a pu suggérer de nouveau niveau, faute de données.)

Un tel amendement permettra d'étoffer la liste des ingrédients qu'il sera obligatoire de déclarer si un aliment en contient. Il entraînera aussi la déclaration d'un plus grand nombre d'aliments moins communs qui causent une hypersensibilité. Si les étiquettes sur les produits alimentaires donnent plus de renseignements, les consommateurs de par le monde seront en mesure de faire des choix plus éclairés.

ÉTATS-UNIS :

Les États-Unis sont d'accord avec la décision du Comité, à la 26^e session du CCFL, que la question de la «règle des 5 % ou des 25 %», qui a été séparée de celle de l'hypersensibilité [ALINORM 99/22, Annexe III, «Avant-projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments qui peuvent causer une hypersensibilité» (AVANT-PROJET d'amendement à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées) à l'étape 8 de la procédure], doit être renvoyée à l'étape 6 pour plus ample discussion à titre de question d'étiquetage général à la 27^e session du CCFL.

L'avant-projet de recommandations, Section 4.2.1.3, ne rend pas obligatoire la déclaration d'un ingrédient composé qui constitue moins de [5 %] d'un aliment, sauf les additifs qui remplissent une fonction technologique dans le produit fini. Les États-Unis se soucient de fournir aux consommateurs «à risque» (c.-à-d. aux consommateurs qui se préoccupent des ingrédients alimentaires pour des raisons de santé) assez de renseignements pour choisir leurs aliments. Par conséquent, les États-Unis maintiennent leur point de vue qu'il faut déclarer tous les ingrédients entrant dans la composition d'un produit, sauf exceptions spécifiques et limitées. Ces exceptions visent les ingrédients qui n'ont aucun effet technique ou fonctionnel sur le produit final et qui n'y sont présents qu'en quantité négligeable, et certaines catégories d'ingrédients comme les aromatisants, les colorants et les épices.

Les États-Unis savent que certains pays sont favorables au seuil de 5 % au-dessous duquel la déclaration des ingrédients composés ne serait pas obligatoire. Ce seuil offre une certaine protection aux consommateurs qui souhaitent éviter certains ingrédients et représente une amélioration par rapport à la «règle des 25 %» stipulée dans l'actuelle Norme générale du Codex. Cependant, même la «règle des 5 %» autorise la présence d'un niveau relativement élevé d'ingrédients dans les aliments sans que les consommateurs n'en sachent rien. En outre, la «règle des 5 % ou 25 %» suppose que les ingrédients composés sont «standardisés» en ce sens que leur composition est toujours la même, ce qui n'est pas le cas. La réduction de 25 % à 5 % est une amélioration, mais nous continuons de croire que ni l'un ni l'autre de ces pourcentages ne sont utiles au consommateur sensible qui veut éviter certains ingrédients.