

# commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 de l'ordre du jour

CX/FL 05/33/3

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

Trente-troisième session  
Kota Kinabalu, Malaisie, 9 - 13 mai 2005

### DISPOSITIONS RELATIVES A L'ETIQUETAGE FIGURANT DANS LES PROJETS DE NORMES CODEX

#### A. COMITE SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (ALINORM 04/27/11, Annexes III à VII et XXII)

##### 1. Projet de norme pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale (à l'étape 6)

##### 7. ÉTIQUETAGE

Outre la disposition de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 3-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

##### 7.1 NOM DU PRODUIT

Le produit doit être désigné :

- Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale ; ou
- Mélange de lait concentré partiellement écrémé et de graisse végétale.

D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale du pays de vente.

##### 7.2 DECLARATION DE LA TENEUR TOTALE EN MATIERE GRASSE

La teneur totale en matière grasse doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

La présence de graisse et/ou d'huile végétale comestible doit être précisée sur l'étiquette. Lorsque cela est requis par le pays de vente au détail, le nom courant du végétal dont la graisse ou l'huile sont extraites doit figurer dans le nom du produit ou être précisé.

##### 7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN PROTEINES DU LAIT

La teneur en protéines du lait doit être déclarée d'une manière acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

##### 7.4 LISTE DES INGREDIENTS

Nonobstant les dispositions de la section 4.2.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 3-1999), les produits laitiers uniquement utilisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines ne doivent pas être déclarés.

##### 7.5 MISE EN GARDE

L'étiquette doit préciser que le produit ne doit pas être utilisé comme préparation pour nourrissons. Par exemple : « NE CONVIENT PAS AUX NOURRISSONS ».]

## **2. Projet de norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (à l'étape 6)**

### **7. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985 Rév. 3-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

#### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le produit devra être désigné :

- Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre ; ou
- Mélange de lait partiellement écrémé et de graisse végétale en poudre.

D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale du pays de vente.

#### **7.2 DECLARATION DE LA TENEUR TOTALE EN MATIERE GRASSE**

La teneur totale en matière grasse doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

La présence de graisse et/ou d'huile végétale comestible doit être précisée sur l'étiquette. Lorsque cela est requis par le pays de vente au détail, le nom courant du végétal dont la graisse ou l'huile sont extraites doit figurer dans le nom du produit ou être précisé.

#### **7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN PROTEINES DU LAIT**

La teneur en protéines du lait doit être déclarée d'une manière acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

#### **7.4 LISTE DES INGREDIENTS**

Nonobstant les dispositions de la section 4.2.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 3-1999), les produits laitiers uniquement utilisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines ne doivent pas être déclarés.

#### **7.5 MISE EN GARDE**

L'étiquette doit préciser que le produit ne doit pas être utilisé comme préparation pour nourrissons. Par exemple : « NE CONVIENT PAS AUX NOURRISSONS ».

## **3. Projet de norme pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale (à l'étape 6)**

### **7. ÉTIQUETAGE**

Outre la disposition de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 3-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

#### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le produit doit être désigné mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale ou mélange de lait concentré partiellement écrémé sucré et de graisse végétale.

D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale du pays de vente.

#### **7.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR TOTALE EN MATIÈRE GRASSE**

La teneur totale en matière grasse doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

La présence de graisse et/ou d'huile végétale comestible doit être précisée sur l'étiquette. Lorsque cela est requis par le pays de vente au détail, le nom courant du végétal dont la graisse ou l'huile sont extraites doit figurer dans le nom du produit ou être précisé.

### **7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN PROTÉINES DU LAIT**

La teneur en protéines du lait doit être déclarée d'une manière acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

### **7.4 LISTE DES INGRÉDIENTS**

Nonobstant les dispositions de la section 4.2.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 3-1999), les produits laitiers uniquement utilisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines ne doivent pas être déclarés.

### **7.5 MISE EN GARDE**

L'étiquette doit préciser que le produit ne doit pas être utilisé comme préparation pour nourrissons. Par exemple : « NE CONVIENT PAS AUX NOURRISSONS ».

## **4. Projet de Norme révisée pour le Cheddar (C-1) (à l'étape 6)**

## **7. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### **7.1 Nom du Produit**

Le nom Cheddar peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme. Une orthographe différente peut être utilisée dans le pays de vente au détail lorsqu'elle est de règle dans ce pays.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à cette norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation (A-6) de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.2 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997) <sup>1</sup>.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

### **7.2 Pays d'origine**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle <sup>2</sup> dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

### **7.3 Déclaration de la Teneur en Matière Grasse Laitière**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

---

<sup>1</sup> En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de [48 %] de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

<sup>2</sup> Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

## **7.4 Indication de la date**

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

## **7.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Les informations données à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **5. Projet de Norme révisée pour le Danbo (C-3) (à l'étape 6)**

## **7. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### **7.1 Nom du produit**

Le nom Danbo peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme. Une orthographe différente peut être utilisée dans le pays de vente au détail lorsqu'elle est de règle dans ce pays.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation (A-6) de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978, Rév. 2- 2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.2 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997)<sup>3</sup>.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

### **7.2 Pays d'origine**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle<sup>4</sup> dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

### **7.3 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait

<sup>3</sup> En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 45 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

<sup>4</sup> Par exemple, le réemballage, la coupe, le tranchage et le râpage ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

#### **7.4 Indication de la Date**

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

#### **7.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Les informations données à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

### **6. Projet de Norme révisée pour le fromage de lactosérum (à l'étape 6)**

## **7. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991) et la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom du produit doit être **fromage de lactosérum**. Lorsqu'on considère que ceci est nécessaire pour informer le consommateur, une description de la nature du produit peut être donnée. Toutefois, les termes «fromage de lactosérum» peuvent être omis dans la désignation d'une variété individuelle de fromage de lactosérum réservée par une norme du Codex sur les fromages individuels et, à défaut, dans une appellation de variété précisée dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu, à condition que cette omission ne crée pas une impression trompeuse quant à la nature du produit.

Lorsqu'un fromage de lactosérum obtenu par coagulation du lactosérum n'est pas désigné par un nom de variété, mais par la désignation «fromage de lactosérum», cette désignation peut être accompagnée d'un terme descriptif tel que spécifié dans la Section 7.1.1 de la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978, Rév, 1-1999).

Les fromages de lactosérum non affinés obtenus par concentration du lactosérum peuvent être désignés par leur teneur en matière grasse selon les dispositions de la Section 7.2.

### **7.2 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit : i) en pourcentage de la masse; ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec; ou iii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

Pour les fromages obtenus par concentration du lactosérum, la déclaration de teneur en matière grasse laitière cette précision peut s'accompagner d'une indication de la teneur en matière grasse, comme suit :

#### **Teneur en matière grasse sur la base de l'extrait sec<sup>5</sup>**

Fromage de lactosérum à la crème	minimum 33%
Fromage de lactosérum	minimum 10% et moins de 33%
Fromage de lactosérum écrémé	moins de 10%

---

<sup>5</sup> La teneur en extrait sec du fromage de lactosérum comprend l'eau de cristallisation du lactose.

### **7.3 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **B. GROUPE INTERGOUVERNEMENTAL SPECIAL SUR LES JUS DE FRUITS ET DE LEGUMES (ALINORM 05/28/39, Annexe II)**

### **Avant-projet de Norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits (à l'étape 8)**

## **8. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

### **8.1 EMBALLAGES DESTINES AU CONSOMMATEUR FINAL**

#### **8.1.1 Nom du produit**

Le produit doit être désigné par le nom du fruit utilisé tel que défini à la Section 2.2. Le nom du fruit figurera dans l'espace réservé à la désignation du produit dans les alinéas ci-après. Ces désignations ne peuvent être utilisées que pour les produits conformes à la définition de la Section 2.1 de la présente norme, ainsi qu'à toutes ses autres dispositions.

##### **8.1.1.1 Jus de fruits tel que défini à la Section 2.1.1**

Le produit doit être désigné comme « jus de ... ».

##### **8.1.1.2 Concentré de jus de fruits tel que défini à la Section 2.1.2**

Le produit doit être désigné comme « concentré de jus de ... ».

##### **8.1.1.3 Jus de fruits obtenu par extraction hydrique tel que défini à la Section 2.1.3**

Le produit doit être désigné comme « jus de ... obtenu par extraction hydrique ».

##### **8.1.1.4 Purée de fruits telle que définie à la Section 2.1.4**

Le produit doit être désigné comme « purée de ... ».

##### **8.1.1.5 Concentré de purée de fruits tel que défini à la Section 2.1.5**

Le produit doit être désigné comme « concentré de purée de ... ».

##### **8.1.1.6 Nectar de fruits tel que défini à la Section 2.1.6**

Le produit doit être désigné comme « nectar de ... ».

**8.1.1.7** Dans le cas des jus de fruits (tels que définis dans la Section 2.1) obtenus à partir de plusieurs fruits, la désignation du produit doit être complétée par une liste des fruits utilisés dans l'ordre décroissant du poids (m/m) des jus ou purées de fruits inclus ou par l'indication « mélange de jus de fruits » ou un libellé analogue.

**8.1.1.8** Pour les jus de fruits, les nectars de fruits et les mélanges jus/nectar de fruits, si le produit contient du jus concentré et de l'eau ou s'il est préparé à partir de jus concentré et d'eau, ou s'il est un mélange de concentré de jus et de jus ou de nectar directement pressé, l'indication « préparé à partir de concentré » ou « reconstitué » doit figurer à côté ou à proximité du nom du produit, bien en évidence, en caractères clairement visibles d'une taille qui ne doit pas être inférieure à la moitié de celle des caractères utilisés pour le nom du produit.

#### **8.1.2 Dispositions supplémentaires**

Les dispositions spécifiques supplémentaires s'appliquent:

**8.1.2.1** Pour les jus de fruits, les nectars de fruits, les purées de fruits et les mélanges de jus, de nectars et de purée de fruits, si le produit est obtenu en éliminant par des procédés physiques l'eau du jus de fruits en

quantité suffisante pour porter la valeur Brix à un niveau supérieur de 50 pour cent au moins à la valeur Brix établie pour le jus reconstitué du même fruit, comme indiqué dans l'appendice, il doit être désigné sur l'étiquette comme « concentré ».

**8.1.2.2** Pour les produits définis dans les Sections 2.1.1 à 2.1.5, lorsqu'un ou plusieurs des sucres ou sirops facultatifs tels que décrits à la Section 3.1.2 a) et b) sont ajoutés, l'indication « additionné de sucre (s) » doit figurer après le nom du jus de fruits ou du mélange de jus de fruits. Lorsqu'un édulcorant figurant sur la liste de la Section 4.7 est utilisé comme substitut du sucre dans des nectars de fruits et des mélanges de nectars de fruits, l'indication « additionné d'édulcorant (s) » doit figurer à côté ou à proximité du nom du produit.

**8.1.2.3** Lorsqu'un concentré de jus de fruit, un concentré de purée de fruits, un concentré de nectar de fruit ou un concentré de mélange de jus/nectar/purée de fruits doit être reconstitué avant consommation en tant que jus de fruit, purée de jus de fruits, nectar de fruits ou mélange de jus/nectar/purée de fruits, l'étiquette doit comporter les instructions appropriées pour sa reconstitution sur une base volume/volume d'eau jusqu'à ce que soit atteinte la valeur Brix applicable indiquée dans l'appendice pour le jus de fruits reconstitué.

**8.1.2.4** Des appellations correspondant à des variétés différentes peuvent être utilisées à côté du nom courant du fruit sur l'étiquette lorsque cette indication supplémentaire ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

**8.1.2.5** Pour les nectars de fruits et les mélanges de nectars de fruits, l'étiquette doit porter l'indication bien visible « teneur en jus x pour cent », x correspondant au pourcentage de purée et/ou de jus de fruits calculé sur une base volume/volume. L'indication « teneur en jus x pour cent » doit figurer à proximité immédiate du nom du produit, en caractères bien visibles d'une taille qui ne doit pas être inférieure à la moitié de celle des caractères utilisés pour le nom du produit.

**8.1.2.6** La déclaration de la présence parmi les ingrédients d'acide ascorbique, lorsque celui-ci est utilisé comme antioxydant, ne constitue pas en soi une allégation relative à la teneur du produit en « vitamine C ».

**8.1.2.7** La présence de tout nutriment essentiel ajouté doit être indiquée sur l'étiquette conformément aux *Directives générales Codex relatives aux allégations* (CAC/GL 1-1979, Rév. 1-1991), aux *Directives Codex relatives à l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985 (Rev. 1-1993) et aux *Directives Codex relatives à l'utilisation des allégations nutritionnelles* (CAC/GL 23-1997).

Pour les nectars de fruits dans lesquels un édulcorant a été ajouté afin de remplacer en totalité ou en partie les sucres ajoutés ou d'autres sucres ou sirops, y compris le miel et/ou les sucres dérivés des fruits énumérés aux Sections 3.1.2 a) et b), toute allégation de teneur nutritionnelle se rapportant à la réduction de sucres devrait être conforme aux *Directives générales Codex sur les allégations* (CAC/GL 1-1979, Rév. 1-1991), aux *Directives Codex relatives à l'utilisation des allégations nutritionnelles* (CAC/GL 23-1997) et aux *Directives Codex relatives à l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985, Rév. 1-1993).

**8.1.2.8** La représentation graphique de fruits sur l'étiquette ne doit pas induire le consommateur en erreur quant au(x) fruit(s) utilisé(s) pour la fabrication du jus ou du nectar ou du mélange.

**8.1.2.9** Lorsque le produit contient du dioxyde de carbone, le mot « carbonaté » ou « pétillant » doit figurer sur l'étiquette à proximité du nom du produit.

**8.1.2.10** Lorsque du jus de tomates contient des épices et/ou des herbes aromatiques conformément à la Section 3.1.2 f), la mention « épice » et/ou le nom courant de l'herbe aromatique doivent figurer sur l'étiquette à proximité du nom du jus.

**8.1.2.11** La pulpe et les cellules ajoutées au jus de façon que les quantités totales dépassent celles présentes normalement dans le jus doivent être déclarées dans la liste des ingrédients. Les substances aromatiques, les composés aromatisants volatils, la pulpe et les cellules ajoutées au nectar de façon que les quantités totales dépassent celles présentes normalement dans le jus doivent être déclarés dans la liste des ingrédients.

## **8.2 EMBALLAGES NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Dans le cas des emballages non destinés au consommateur final, ni à la vente au détail, les mentions d'étiquetage doivent figurer soit sur l'emballage, soit dans les documents d'accompagnement; toutefois le nom du produit, l'identification du lot, le poids net et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions pour l'entreposage doivent figurer sur l'emballage. En cas de transport en citerne, cette information peut n'apparaître que dans les documents d'accompagnement.

Toutefois, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que celle-ci puisse être clairement reconnue à l'aide des documents d'accompagnement.

## **C. COMITE SUR LES CEREALES, LEGUMES SECS ET LEGUMINEUSES (CL 2005/5-CPL)**

### **Projet de norme pour les nouilles instantanées (à l'étape 8 – élaboré par correspondance)**

#### **8. Étiquetage**

Le produit visé par la présente norme doit être étiqueté conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.2-1999, Codex Alimentarius Vol. 1A).

##### 8.1 Nom du produit

Le nom du produit est « Nouilles instantanées » ou, au choix, « Nouilles frites » ou « Nouilles non frites », conformément aux Sections 2.1 et 2.2. D'autres noms peuvent être utilisés à condition d'être admis par la législation nationale.

##### 8.2 Mention « Halal » sur l'étiquette

L'utilisation de la mention « Halal » pour les nouilles instantanées doit être conforme à la section appropriée des Directives générales du Codex pour l'utilisation du terme « Halal » (CAC/GL 24-1997).