



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Quarante-deuxième session
Rome, Italie, 21-24 octobre 2014

PROPOSITION D'AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES : DATAGE

(à l'étape 3)

Préparée par la Nouvelle-Zélande et l'Australie

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent soumettre des observations sur la proposition d'avant-projet de révision de la GSLPF (Annexe I) doivent y veiller par écrit, **de préférence par e-mail**, à l'attention du secrétariat du CCFL le **29 septembre au plus tard** à l'adresse électronique suivante : Codex.Canada@hc-sc.gc.ca, en transmettant une copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius à l'adresse électronique suivante : codex@fao.org.

Dans le but de faciliter la compilation des observations et d'en préparer un recueil plus utile, on demande aux membres et aux observateurs de les présenter sous les intitulés suivants :

- i) Observations générales
- ii) Observations particulières

Les observations particulières devraient comporter une référence à la section ou au paragraphe auxquelles elles se rapportent.

Lorsque des modifications à des paragraphes particuliers sont proposées, les membres et les observateurs sont invités à les fournir et à les accompagner de leur justification. Les textes nouveaux doivent figurer en caractères soulignés et **gras** et les passages supprimés, en caractères barrés.

Afin d'alléger la compilation des commentaires par les secrétariats, les membres et les observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des attributs de police tels que les couleurs et les effets de texte tels que les ombres, et ce, parce que les documents sont imprimés en noir et blanc. L'utilisation de la fonction du suivi des modifications est aussi à proscrire, car l'indication des insertions et des suppressions risque de disparaître lorsque les commentaires sont copiés et collés dans un recueil.

Toujours pour faciliter la compilation des observations, celles-ci doivent nous parvenir en fichier Word et comporter le moins de tableaux et de grilles possible (lorsqu'ils sont nécessaires). Les membres et les observateurs sont priés de ne pas reproduire le document complet, mais uniquement les parties des textes auxquelles des modifications sont proposées.

I. Introduction et généralités

1. Le datage constitue un élément essentiel de l'étiquetage des denrées alimentaires. En effet, il permet au consommateur de faire un usage optimal et sécuritaire d'un aliment (et de réduire le gaspillage alimentaire). Cependant, pour que le datage soit efficace, il faut que les exploitants du domaine alimentaire y veillent adéquatement, que les consommateurs le comprennent correctement et que les responsables de la réglementation en surveillent l'application et, lorsqu'il y a lieu, qu'ils prennent les mesures pour s'assurer qu'il est mis en œuvre.
2. Puisque l'industrie alimentaire s'internationalise de plus en plus et que ses entreprises produisent des aliments destinés à plusieurs pays plutôt qu'à leur marché local seulement, l'harmonisation de l'étiquetage gagne toujours en importance. Le datage a été désigné comme l'un volet de l'étiquetage pour lequel la terminologie actuellement utilisée varie grandement d'un pays à l'autre et d'une

entreprise à l'autre. En conséquence, en ce qui a trait à cet aspect, la confusion règne tant sur le marché international que chez les consommateurs. Ainsi, l'harmonisation du datage à l'échelle mondiale concourrait à la dissiper. De plus, il est possible que l'utilisation et la compréhension généralisées à l'échelle mondiale de la terminologie afférente au datage réduisent les pertes d'aliments.

3. Lors de la 41^e session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), ses membres ont convenu à l'unanimité de proposer à la Commission du Codex Alimentarius de nouveaux travaux visant l'examen de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (GSLPF) (CODEX STAN 1-1985) dans le but de résoudre la question du datage. Par la suite, la proposition a été acheminée à la Commission afin d'en solliciter l'approbation. Toujours sous réserve de l'approbation de la Commission, les membres du Comité ont convenu de mettre sur pied un groupe de travail électronique (GTé) coprésidé par la Nouvelle-Zélande et l'Australie.
4. Le mandat du GTé a été défini comme suit :
 - En se fondant sur l'examen des sections pertinentes de la GSLPF qui ont trait au datage, le GTé préparera un avant-projet des modifications proposées à être apportées aux textes s'il y a lieu.
 - Il se penchera sur la nécessité d'offrir des lignes directrices additionnelles sur le datage au soutien de la GSLPF.
 - Il élaborera un projet de norme révisée à laquelle les modifications proposées au datage seront appliquées.
5. Ces nouveaux travaux ont été approuvés en juillet 2013, lors de la 36^e session de la Commission du Codex Alimentarius (N10-2013).
6. Trente-cinq (35) pays membres, une (1) organisation membre et dix (10) observateurs du Codex ont accepté de participer au GTé (Annexe II). Le premier document de discussion a été distribué en novembre 2013 et le second, en avril 2014. Ceux-ci ont respectivement donné lieu à vingt-neuf (29) et à vingt (20) réponses.
7. Le présent document tient compte de l'information ainsi communiquée.

II. Portée de l'examen

8. La portée de l'examen de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (Codex Stan 1-1985) vise :
 - a. 2. Définitions (pertinentes pour le datage)
 - b. 4.7 Datage et instructions d'entreposage
9. Une analyse préliminaire a aussi permis de repérer un certain nombre d'autres textes du Codex traitant du datage de manière générale ou particulière, par exemple des textes au sujet de denrées alimentaires particulières. Bien qu'il soit important de les garder à l'esprit, ils ne sont pas visés par cet examen.

III. Discussion

A. Différents datages à différentes fins

10. En réponse au premier document de discussion, plusieurs répondants ont souligné l'importance de distinguer clairement les différents types de datage, leur signification et l'utilisation qu'il convient d'en faire. Selon eux, en la matière, cette question compte au nombre des plus fondamentales sur lesquelles le Codex doit se pencher, et l'établissement de la distinction entre le datage visant la sécurité sanitaire des aliments et celui ciblant leurs attributs de qualité devrait faire l'objet d'une attention particulière.
11. Dans la plupart des pays, une date établie en fonction des attributs de qualité figure sur les aliments. Le plus souvent, elle est désignée comme « À consommer de préférence avant » ou « date de durabilité minimale ». Toutefois, les pays du Mercosur interdisent le recours à la mention « À consommer de préférence avant », ce qui constitue une exception notable à cette règle.
12. Dix (10) pays, une (1) organisation membre et cinq (5) observateurs ont convenu du besoin de définir un datage visant la sécurité sanitaire des aliments. Trois (3) pays n'ont pas soutenu le recours au datage visant la sécurité sanitaire des aliments et, en conséquence, n'ont pas ressenti le besoin de le définir.

13. Les répondants qui ont appuyé la proposition consistant à désigner le datage visant la sécurité sanitaire des aliments par un terme particulier ont avancé que cela dissiperait l'ambiguïté, aiderait les consommateurs à réagir adéquatement et permettrait de distinguer les aliments qui pourraient comporter un risque immédiat en matière de santé et de sécurité s'ils étaient consommés au-delà d'une date ou d'une période précisées. Un certain nombre de répondants ont affirmé qu'établir une distinction entre le datage visant la sécurité sanitaire des aliments et celui ciblant leur qualité aurait le double avantage de protéger les consommateurs et de réduire le gaspillage d'aliments.
14. Un argument avancé contre la définition d'un terme pour désigner le datage visant la sécurité sanitaire des aliments était fondé sur l'inexistence de données scientifiques montrant qu'un datage constitue un bon indicateur de la sécurité sanitaire de la plupart des aliments. Le fait que le CCFL ne devrait pas refaire des travaux dont d'autres comités du Codex se sont déjà chargés (par exemple, certains textes sur la sécurité sanitaire de denrées comprennent déjà des orientations) a été soulevé. En outre, certains ont dit craindre que les consommateurs soient déroutés par le recours à plus d'un type de datage. Selon eux, le datage doit viser à la fois la qualité et la sécurité sanitaire, puisque ces deux aspects s'influencent mutuellement.
15. Un (1) pays a suggéré que le terme « santé » devrait figurer parmi les objectifs de la définition de l'expression visant la sécurité sanitaire des aliments. Cette précision s'appliquerait aux aliments, particulièrement lorsqu'il s'agit de produits constituant des sources uniques d'alimentation et dont la teneur en vitamines et en minéraux doit absolument atteindre un seuil minimal. Ces aliments pourraient faire l'objet d'un datage indiquant le moment jusqu'auquel il est prévu que leur teneur minimale en nutriments se maintienne. Établir un seul datage tenant compte de critères relatifs à la sécurité sanitaire des aliments et à la santé permettrait de différencier les aliments dont la consommation après la date indiquée est délétère, que ce soit pour des motifs de sécurité sanitaire ou d'insuffisance nutritionnelle, de ceux dont la consommation après la date établie ne le serait pas.
16. Le présent document propose d'établir une distinction entre un datage destiné aux produits pouvant comporter un risque en matière de santé ou de sécurité sanitaire une fois une date donnée atteinte (nommément, une « date de péremption ») et un datage pour les produits dont la qualité, par exemple le goût ou l'apparence, pourrait s'altérer une fois une date donnée atteinte, mais sans que l'aliment ne comporte à partir de là un quelconque risque en matière de santé ou de sécurité sanitaire (nommément, une date précédée de la mention « À consommer de préférence avant »).

B. Les définitions – Les essentielles et les superflues

17. Les répondants ont généralement convenu du fait que la confusion et l'incompréhension du datage croissent avec le nombre de termes définis pour le désigner. Ainsi, il serait approprié d'envisager la réduction du nombre de termes définis dans la GSLPF. Dans ce cas, chaque terme retenu devrait être assorti d'une finalité clairement énoncée. Par contre, le choix des termes définis à maintenir dans la GSLPF a donné lieu à certains désaccords. En outre, un répondant a pris le contre-pied de l'opinion générale en se disant d'avis que définir clairement un plus grand nombre de termes dans la GSLPF permettrait plus de flexibilité tout en faisant en sorte que chacun des termes désigne pour tous la même réalité.

Date de fabrication

18. Huit (8) pays ont soutenu le maintien dans la norme de cette définition, trois (3) pays et trois (3) observateurs ont appuyé sa suppression et enfin, deux (2) pays, une (1) organisation membre et deux (2) observateurs ont dit ne pas avoir de position ferme sur cette question.
19. Le fait que ce datage fournisse un indicateur de fraîcheur, celui qu'il soit utile pour la rotation des stocks et la traçabilité et celui que, dans certains pays, la date limite d'utilisation en soit tributaire (par exemple, à consommer au cours des 20 jours suivant sa fabrication) ont été les principales raisons évoquées à l'appui du maintien de cette définition. Pour certains répondants, la possibilité d'utiliser la date de fabrication peut se révéler avantageuse dans le cas des produits pour lesquels une date de durabilité minimale ou une date limite d'utilisation n'est pas exigée.
20. Le fait que ce datage ne donne aucune indication sur la durabilité du produit et qu'en conséquence, les consommateurs puissent se méprendre sur sa signification, ce qui risque, par ricochet, d'augmenter le gaspillage d'aliments a été la principale raison évoquée à l'appui de la suppression de cette définition. De plus, l'incapacité des consommateurs à déterminer la durabilité des produits a été évoquée en tant qu'autre facteur préoccupant. D'autres ont souligné que ce terme est plus utile aux détaillants (pour la rotation des stocks) qu'aux consommateurs, que le recours à celui-ci en concurrence avec d'autres termes de datage sème la confusion et qu'aucune indication sur la façon d'utiliser ce terme et sur les circonstances dans lesquelles il faut y recourir ne figure dans la section 4.7.

21. En règle générale, les répondants se sont dits d'avis que le libellé actuel de la définition est clair, bien que, dans le cas où elle serait maintenue dans la norme, il ait été suggéré d'y ajouter une mention clarifiant que la date de fabrication ne constitue pas un indicateur de la durabilité du produit. Plusieurs ont dit qu'un seul datage à la fois doit figurer sur un produit et que possiblement, la date de fabrication pourrait être utilisée facultativement dans les cas où les produits sont exemptés des exigences en la matière. Ainsi, dans les pays qui utilisent le datage aux fins de rotation des stocks, il serait toujours permis d'y recourir dans le cas des produits pour lesquels aucune autre date n'est exigée.

Date de conditionnement

22. Sept (7) pays ont soutenu le maintien de cette définition tandis que cinq (5) pays et trois (3) observateurs ont appuyé sa suppression. Un (1) pays, une (1) organisation membre et un (1) observateur ont dit ne pas avoir de position ferme sur cette question.
23. Le fait que la durabilité des produits peut se trouver modifiée lorsqu'ils sont réemballés, celui que ce datage pourrait contribuer à la traçabilité des produits et celui que cette définition figure dans les règlements nationaux et que les normes Codex sur l'hygiène alimentaire y font référence ont été les principales raisons évoquées à l'appui du maintien de cette définition.
24. Le fait qu'il est facile pour les fabricants ou les détaillants de trafiquer cette date, celui qu'elle pourrait être mal interprétée et par conséquent, induire le consommateur en erreur, ce qui risque, par ricochet, d'augmenter le gaspillage d'aliments, celui qu'elle ne donne aucune indication de la durabilité des produits, celui qu'aucune indication sur la façon d'utiliser la date de conditionnement et sur les circonstances en lesquelles il faut y recourir ne figure dans la section 4.7 et celui qu'elle soit perçue comme un outil de gestion des stocks qui n'est pas utile aux consommateurs ont été les principales raisons évoquées à l'appui de la suppression de cette définition. Certains répondants ont dit que bien que ce renseignement puisse être utile à des fins de gestion des stocks, il ne devrait pas figurer sur l'étiquette destinée au consommateur.
25. En règle générale, les répondants se sont dits d'avis que le libellé actuel de la définition est clair, bien que, dans le cas où elle serait maintenue dans la norme, il ait été suggéré que des indications sur la façon d'utiliser la date de conditionnement et sur les circonstances dans lesquelles il faut y recourir soient ajoutées à la section 4.7. L'opinion selon laquelle un seul datage à la fois doit figurer sur un produit a été exprimée de nouveau par rapport à la date de conditionnement, et il a été suggéré que ce renseignement soit communiqué entre entreprises (au moyen de leurs documents) plutôt qu'au moyen de l'étiquette.

Date limite de vente

26. Tous les répondants ont convenu que cette définition pourrait être supprimée de la GSLPF. Le fait que cette date ne donne aucune indication de la durabilité, celui qu'elle n'a pas de finalité claire et celui qu'elle n'est pas pertinente pour les consommateurs et qu'en conséquence, elle pourrait porter à confusion, ce qui risque, par ricochet, d'augmenter le gaspillage d'aliments ont été les raisons évoquées à l'appui de la suppression de cette définition. Ainsi, ajouter la date limite de vente à une autre date risque de dérouter le consommateur encore davantage.

Date de durabilité minimale (« À consommer de préférence avant »)

27. Neuf (9) pays, une (1) organisation membre et quatre (4) observateurs ont convenu du bien-fondé du maintien de cette définition dans la GSLPF.
28. Le fait que la date de durabilité minimale permet aux consommateurs de savoir quand les aliments sont d'une qualité optimale, celui qu'il s'agit d'un datage important pour la protection de la marque, celui qu'elle vise à établir une distinction entre la qualité et la sécurité sanitaire en indiquant que le produit doit être consommé « de préférence avant » la date indiquée plutôt qu'il doit absolument être consommé avant celle-ci et celui que, comme elle est utile à la rotation des stocks, il est également possible qu'elle réduise le gaspillage d'aliments ont été les principales raisons évoquées à l'appui du maintien de cette définition.
29. Quatre (4) pays se sont dits d'avis que la présence de cette définition dans la GSLPF n'est pas fondée. Le fait que ce datage ne communique pas de directive claire aux consommateurs, celui qu'il est imprécis et celui qu'il est potentiellement trompeur pour eux ont été les principales raisons évoquées à l'appui de la suppression de cette définition.
30. Il convient de souligner qu'un certain nombre de répondants appuyant le maintien de la définition se sont aussi dits favorables au remplacement de l'expression « date de durabilité minimale » (« À consommer de préférence avant ») en la simplifiant pour ne conserver que « À consommer de préférence avant ». Certains de ceux-ci ont affirmé que le consommateur devrait être éduqué par

rapport à la finalité et à la définition de l'expression « À consommer de préférence avant » et qu'il incombe aux autorités (aux autorités locales) de s'acquitter de cette mission visant à améliorer leur compréhension de cette expression.

Date limite d'utilisation

31. Tous les répondants sauf un ont appuyé le maintien de cette définition dans la GSLPF. Le fait qu'il s'agisse d'un datage visant la sécurité sanitaire des aliments, lequel pourrait être utilisé pour les produits dont la sécurité sanitaire risque davantage d'être compromise, ainsi que celui qu'il puisse être utile dans la perspective de la traçabilité ont été les principales raisons évoquées à l'appui du maintien de cette définition. Onze (11) répondants ont désigné la date limite d'utilisation à titre de datage visant la sécurité sanitaire des aliments. Un (1) pays a soutenu la suppression de sa définition, mais sans justifier cette position.
32. Un (1) pays a indiqué qu'une définition de l'expression « date limite de consommation » figure dans le *Code d'Usages en Matière d'Hygiène pour les Aliments Réfrigérés Conditionnés de Durée de Conservation Prolongée* (CAC/RCP 46-1999). L'expression « durée de conservation » est aussi définie dans ce Code, de même que dans d'autres normes relatives à des denrées alimentaires et bien que cette dernière ne soit pas utilisée dans la GSLPF, ces deux définitions¹ ont été prises en compte lors de la rédaction de la définition préliminaire proposée de l'expression « date limite d'utilisation ».
33. Selon les réponses reçues au sujet de cette section de la GSLPF, la teneur des propositions se résume comme suit : la suppression de la définition de l'expression « date limite de vente », le maintien de celle de l'expression « date de durabilité minimale » (À consommer avant), mais à laquelle de légères modifications doivent être apportées : « À consommer avant », et le maintien des définitions des expressions « date de fabrication », « date de conditionnement » et « date limite d'utilisation », mais encore une fois, auxquelles des changements sont requis.

C. Options de présentation matérielle

34. Six (6) pays qui ont répondu au premier document de discussion ont désigné la présentation matérielle des datages à titre de point le plus important auquel le Codex doit s'attaquer. Les questions de présentation soulevées en réponse au premier document de discussion comprenaient la normalisation de la taille et de la police de caractères du datage et de l'endroit où celui-ci figure sur l'emballage afin qu'il soit plus visible et en évidence. Cependant, cette question de normalisation risque d'entraîner d'importantes difficultés pratiques au moment de l'appliquer à des types différents d'emballages.
35. En réponse au premier document de discussion, l'ordre d'apparition du jour, du mois et de l'année dans le cas où la date n'est indiquée qu'en chiffres a constitué la question de présentation la plus fréquemment soulevée, puisque, dans certains pays, la date commence par le jour et dans d'autres, par le mois. Comme solution à ce problème, le recours à des lettres (ou caractères) pour indiquer le mois (dont le nom pourrait être abrégé en trois lettres) a été proposé. Il s'agit d'une option figurant déjà dans la GSLPF [alinéa 4.7.1 (v)]. Au moyen du second document de discussion, l'opinion des répondants sur la question de savoir si cette option devrait devenir l'option par défaut a été sollicitée. La plupart de ceux-ci ont convenu que cette option dissiperait la confusion au sujet du jour et du mois, mais tout en soulevant que les lettres ou les caractères utilisés pour désigner les mois varieraient selon la langue. Plusieurs étiquettes seraient donc requises pour les aliments vendus à l'échelle internationale. Le paragraphe 8.2 de la GSLPF exige déjà que la langue employée sur l'étiquette soit acceptable pour le consommateur auquel le produit est destiné, et le réétiquetage ou l'étiquetage supplémentaire se révèle courant pour d'autres éléments de l'étiquetage des aliments dans le cas où les produits sont destinés à la vente dans des pays où des langues différentes sont parlées. Cette question n'est donc pas particulière au datage.
36. Bien que tous aient convenu des avantages de la présentation des mois en lettres, certains des répondants ont dit préférer clairement le datage numérique. Le fait que la plupart des pays utilisent

¹ *Durée de conservation* : La période pendant laquelle la sécurité microbiologique et les qualités organoleptiques du produit sont maintenues à une température d'entreposage déterminée. Elle est fondée sur des risques déterminés que comporte le produit, les traitements thermiques ou autres qu'il a reçus, la méthode de conditionnement employée à son endroit et tout autre obstacle ou facteur inhibiteur pouvant être utilisé.

Date limite d'utilisation : La date après laquelle le produit ne doit pas être consommé. Elle est déterminée à partir de la date de production, en faisant appel à la durée de conservation du produit et en prévoyant une marge de sécurité déterminée par le fabricant.

l'ordre jour/mois/année et qu'en conséquence, l'ordre en question pourrait devenir l'option par défaut a été souligné.

37. Une autre suggestion proposée dans le second document de discussion afin de dissiper la confusion créée par les datages en chiffres seulement consistait à exiger que ceux-ci soient assortis de l'ordre utilisé, p. ex. (jj/mm/aa), (mm/jj/aa), etc. Toutefois, la plupart des répondants ont convenu du caractère peu pratique de cette option puisqu'elle entraînerait des coûts supplémentaires pour les fabricants et augmenterait l'espace requis sur l'étiquette.
38. Indiquer l'année en utilisant les quatre chiffres a aussi été suggéré comme façon de veiller à ce qu'il soit possible de distinguer entre eux le jour, le mois et l'année d'un datage. En effet, cette question est d'une importance particulière au cours des premières années d'un nouveau siècle. La plupart des répondants se sont dits d'accord avec cette approche.
39. Trois (3) répondants ont évoqué la norme internationale de représentation de la date établie par l'ISO : **ISO 8601** *Éléments de données et formats d'échange – Échange d'information – Représentation de la date et de l'heure*. Selon cette norme, destinée à une très vaste utilisation dans une grande variété de domaines, la date doit être présentée comme suit : AAAA/MM/JJ. S'il est vrai qu'adopter cette approche harmoniserait la norme avec celle de l'ISO, après l'analyse des règlements sur le datage des différents pays participant au GTé, il ne semble pas qu'elle soit généralement utilisée à cette fin.
40. Les réponses au document de discussion ont fourni un certain nombre d'options pour la modification du libellé du paragraphe 4.7.1 en vigueur afin d'harmoniser la présentation de la date. Elles sont exposées ci-dessous :

Options

Version actuelle

41. 4.7.1 (v) Le jour, le mois et l'année doivent être indiqués en clair dans l'ordre numérique, les mois pouvant être déclarés en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur.

Libellés de remplacement proposés

42. **Option 1** Le jour et l'année doivent être indiqués en valeurs numériques et le mois, en lettres, et l'ordre dans lequel le jour et le mois figurent est déterminé par les autorités nationales.

Libellé proposé

4.7.1 (v) Le jour et l'année sont indiqués en chiffres en clair, et le mois doit être écrit en lettres ou caractères.

Par exemple, la date du 5 juillet 2015 pourrait être indiquée comme suit : 05 Jul 15.

43. **Option 2** Le jour, le mois et l'année doivent être indiqués au moyen de valeurs numériques selon l'ordre suivant : jour/mois/année.

Libellé proposé

4.7.1 (v) Le jour, le mois et l'année doivent être indiqués en chiffres en clair dans l'ordre jour/mois/année.

Par exemple, la date du 5 juillet 2015 pourrait être indiquée comme suit : 05 07 15.

44. **Option 3** La date indiquée conformément à l'option 1, mais dont l'année est indiquée en 4 chiffres.

Libellé proposé

4.7.1 (v) Le jour et l'année en quatre chiffres sont indiqués en chiffres en clair, et le mois doit être écrit en lettres ou caractères.

Par exemple, la date du 5 juillet 2015 pourrait être indiquée comme suit : 05 Jul 2015.

45. **Option 4** La date indiquée conformément à l'option 2, mais dont l'année est indiquée en 4 chiffres.

Libellé proposé

4.7.1 (v) Le jour, le mois et l'année en quatre chiffres doivent être indiqués en chiffres en clair dans l'ordre jour/mois/année.

Par exemple, la date du 5 juillet 2015 pourrait être indiquée comme suit : 05 07 2015.

Amendements corrélatifs proposés

46. Si l'option 1 ou 3 ci-dessus était retenue, il est recommandé que la section 4.7.1 (vi) soit remplacée afin d'intégrer un renvoi à 8.2 *Langue*, plus particulièrement au paragraphe 8.2.1, indiquant :
47. « Si la langue employée sur l'étiquette originale n'est pas acceptable pour le consommateur auquel le produit est destiné, on peut, au lieu de remplacer cette étiquette, en ajouter une seconde sur laquelle figurent toutes les mentions obligatoires dans la langue requise. »
48. En règle générale, les répondants au second document de discussion ont interprété le paragraphe 8.2.1 comme l'exigence de communiquer l'information obligatoire sur l'étiquette des aliments dans la langue du marché où les produits sont vendus. Selon cette interprétation, la nouvelle section 4.7.1 (vi) pourrait être libellée comme suit :
Libellé proposé
4.7.1 (vi) Dans le datage, la déclaration du mois pourrait être conforme à 8.2.
49. L'alinéa 4.7.1 (vi) actuel pourrait devenir 4.7.1 (vii) sans autre modification.
50. Si certains jugeaient le paragraphe 8.2.1 insuffisamment explicite pour exprimer l'exigence selon laquelle les renseignements obligatoires figurant sur l'étiquette des aliments doivent être indiqués dans une langue appropriée, il conviendrait possiblement d'envisager d'autres travaux visant l'incorporation d'un tel énoncé à 4.7 ou la révision de 8.2.
51. En résumé, afin que la présentation du datage soit aussi claire que possible, nous proposons l'adoption de l'option 3 telle qu'elle est libellée, et pour dissiper tout doute, qu'un renvoi au paragraphe 8.2 au sujet du recours aux lettres ou caractères appropriés en fonction du pays où le produit est vendu y soit ajouté. En outre, il conviendra de modifier l'alinéa 4.7 (iv) afin d'en clarifier l'intention.

D. Produits exemptés et exclus

52. La question des exemptions et des exclusions relatives au datage ne fait pas partie du mandat du GTé. Cependant, les produits exemptés figurent dans la GSLPF à l'étude [4.7.1 (vi)], et plusieurs pays ont abordé ce point en réponse au premier document de discussion. Les produits exemptés sont ceux pour lesquels le datage n'est pas obligatoire (c.-à-d., facultatif) et les produits exclus correspondent aux aliments sur lesquels il ne doit pas figurer.
53. Dans le second document de discussion, des observations ont été sollicitées sur la nécessité de déterminer les produits exemptés ou exclus, sur la liste actuelle des produits exemptés qui figure à l'alinéa 4.7.1 (vi) et sur la question de savoir si ces produits devraient figurer dans la norme sous forme de liste d'aliments ou si les exemptions et exclusions devraient plutôt être fondées sur des critères ou un cadre temporel.
54. Presque tous les répondants ont convenu que le datage n'est pas pertinent pour tous les aliments. La plupart se sont dits en faveur d'en exempter certains produits et d'accord avec la liste figurant actuellement dans la GSLPF. Par contre, en règle générale, les répondants n'ont pas appuyé l'exclusion de produits (interdisant le recours au datage pour ceux-ci), bien que certains aient souligné qu'interdire le datage de certains produits pourrait réduire le gaspillage d'aliments, tout en ajoutant que restreindre la communication d'information aux consommateurs serait problématique. En conséquence, la question des exclusions a été écartée.
55. Une liste de produits exemptés et des critères d'exemption ont recueilli l'appui d'une grande part des répondants qui ont plaidé en faveur d'une combinaison des deux. Cependant, la facilité d'adopter les exigences dans le cadre de la législation nationale et de s'y conformer pour les entreprises, particulièrement dans les pays qui ne sont pas dotés des données ou des compétences pour appliquer des critères d'exemption, a constitué l'avantage conféré au recours à une liste. La plupart des répondants ont convenu du caractère approprié de la liste actuelle des produits exemptés figurant à l'alinéa 4.7.1 (vi) de la GSLPF. Les quelques répondants en désaccord ont évoqué comme motif la difficulté du maintien à jour de la liste.
56. La plupart des répondants ont soutenu l'élaboration de critères destinés à déterminer les produits figurant à la liste des produits exemptés du datage et à y justifier leur présence.
57. Le second document de discussion a aussi sollicité des observations au sujet des facteurs qui devraient être pris en compte dans les critères destinés à déterminer les circonstances dans lesquelles le datage devrait s'appliquer ou non. Le fait que ces critères doivent être fondés sur des facteurs de sécurité sanitaire des aliments a fait consensus, par exemple, si un produit est de longue conservation dans son état naturel, sans manipulation particulière, ou s'il a été transformé ou emballé de manière à devenir un produit de longue conservation, la croissance éventuelle d'agents pathogènes dans les produits alimentaires et le temps estimé pour l'écoulement de ceux-ci.

58. Toutefois, il a aussi été soulevé que la portée du mandat de ce GTé ne comprend pas l'élaboration de tels critères, et un certain nombre de répondants ont indiqué qu'une expertise technique obtenue de collaborateurs ne siégeant pas au CCFL serait requise pour en établir. Entre autres, certains ont avancé que les experts techniques du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) seraient plus compétents pour formuler des lignes directrices et entreprendre des travaux en cette matière.
59. Par conséquent, il est proposé que la liste des produits exemptés figurant actuellement à l'alinéa 4.7.1 (vi) soit maintenue et que les membres du Comité discutent de la nécessité d'élaborer des critères d'exemption du datage, lesquels pourraient ensuite être utilisés pour la réexaminer.

IV. Conclusion

60. Jusqu'à présent, le GTé a résolu les deux points suivants de son mandat :
- En se fondant sur l'examen des sections pertinentes de la GSLPF qui ont trait au datage, le GTé préparera un avant-projet des modifications proposées à être apportées aux textes, tel que demandé.
 - Il élaborera un projet de norme révisée à laquelle les modifications proposées au datage seront appliquées.
61. Le GTé doit toujours aborder le point restant suivant de son mandat :
- Il se penchera sur la nécessité de lignes directrices additionnelles sur le datage au soutien de la GSLPF.
62. Un certain nombre de points relatifs au datage ont été cernés dans les réponses au premier document de discussion sans qu'ils aient été abordés dans ce document. Dans le second document de discussion, l'ordre des priorités a été établi en fonction des réponses aux questions perçues comme les points les plus importants en matière de datage. De plus, pour ces travaux, une approche en deux étapes y a été proposée. La majorité des répondants l'ont avalisée. Il en a découlé une liste de sujets à aborder une fois que les points dont il est question dans le document de travail seront résolus. Les points restants (de la phase deux) figurent ci-dessous :
- a. *Datage des aliments congelés;*
 - b. *Datage et instructions d'entreposage tenant compte des grands écarts dans les conditions climatiques;*
 - c. *Instructions d'entreposage et durée de conservation des produits après l'ouverture de leur emballage;*
 - d. *Facteurs éthiques : i) exportation de produits périmés ou se rapprochant de leur date de péremption et ii) falsification du datage;*
 - e. *Datage en situations particulières : i) datage de l'emballage principal et secondaire, ii) datage des aliments qui subiront une transformation subséquente et iii) datage simplifié pour les petites entreprises du secteur de l'alimentation;*
 - f. *Recours au datage codé et au datage facultatif;*
 - g. *Incorporation des énoncés de principes généraux.*
63. Recommandations :
- 1) Étudier la proposition d'avant-projet de révision.
 - 2) Recommander un processus pour étudier le matériel d'orientation additionnel.
 - 3) Se pencher sur le processus à mettre en œuvre pour traiter en phase deux (voir le paragraphe 62 et l'Annexe IV) des points soulevés par le GTé.

Proposition d'avant-projet de révision de la GSLPF (Étape 3)

Les modifications proposées sont indiquées comme ajouts en **texte souligné et gras** ou comme ~~texte supprimé en texte barré~~.

2. DÉFINITION DES TERMES :

Aux fins du **datage** des denrées alimentaires préemballées :

On entend par « **date de fabrication** » la date à laquelle le produit devient conforme à la description qui en est faite. **Il ne s'agit pas d'une indication de la durabilité du produit.**

On entend par « **date de conditionnement** » la date à laquelle le produit est placé dans le récipient immédiat dans lequel il sera vendu en dernier ressort. **Il ne s'agit pas d'une indication de la durabilité du produit.**

~~On entend par « **date limite de vente** » la dernière date à laquelle le produit peut être mis en vente auprès du consommateur, après laquelle il reste encore une période raisonnable d'entreposage à la maison.~~

On entend par « ~~**date de durabilité minimale**~~ » (« **À consommer de préférence avant** ») la date d'expiration du délai **estimé**, dans les conditions d'entreposage indiquées (s'il y a lieu), durant lequel le produit reste pleinement commercialisable et conserve toutes les qualités particulières qui lui sont implicitement ou explicitement attribuées. Le produit peut toutefois rester pleinement satisfaisant après cette date.

On entend par « **date limite d'utilisation** » (date limite de consommation recommandée, date de péremption) la date estimée d'expiration du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, ~~le produit n'aura probablement pas la qualité que le consommateur est en droit d'attendre~~ **le produit ne doit pas être vendu ni consommé, et cela pour des motifs nutritionnels ou des raisons de sécurité sanitaire.** ~~Après cette date, le produit ne devrait plus être considéré comme commercialisable.~~

4.7 Datage et instructions d'entreposage

4.7.1 Sauf indication contraire dans une norme Codex individuelle, les dispositions ci-après relatives au datage sont applicables **sauf si l'alinéa 4.7.1 (vii) s'applique** :

- (i) **Lorsqu'un aliment doit être consommé avant une certaine date pour en assurer la sécurité sanitaire ou la suffisance nutritionnelle [pour un groupe particulier de la population auquel le produit est destiné] la « date limite d'utilisation » doit être déclarée.**
- (ii) **Dans les cas où une date limite d'utilisation n'est pas exigée, « À consommer avant » « date de durabilité minimale » doit être déclarée.**
- (iii) Cette déclaration doit comporter au minimum : **À partir de la date d'application du datage :**
 - ~~le jour et le mois pour~~ **Sur** les produits dont la durabilité n'excède pas trois mois, **le jour et le mois doivent être déclarés**;
 - ~~le mois et l'année pour~~ **Sur** les produits dont la durabilité est supérieure à trois mois, **le mois et l'année doivent être déclarés**. Lorsque le mois est décembre, l'indication de l'année suffit.
- (iv) Pour cette déclaration, il faut utiliser la mention de :
 - **La « date limite d'utilisation... » ou « À consommer de préférence avant le... », selon la situation**, lorsque le jour est indiqué;
 - **« À consommer avant fin... » ou « À consommer de préférence avant fin... », selon la situation** dans les autres cas.
- (v) La mention exigée au point (iv) doit être complétée :
 - soit par la date elle-même;
 - soit par une indication de l'endroit où elle figure.
- (vi) Le jour, ~~le mois~~ et l'année doivent être indiqués **par des chiffres** en clair dans l'ordre numérique, **l'année devant figurer en 4 chiffres, et les mois pouvant devant** être déclarés en lettres **ou en caractères** ~~dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur.~~
- (vii) **La déclaration du mois dans le datage doit être conforme à 8.2.**

(viii) Contrairement aux dispositions de l'alinéa 4.7.1 (i) **et 4.7.1 (ii)**, ~~la déclaration de la date de durabilité minimale~~ **un datage** n'est pas exigée pour :

- les fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre qui n'ont pas été pelées, coupées ou soumises à un traitement analogue;
- les vins, les vins de liqueurs, les vins mousseux, les vins aromatisés, les vins de fruits et les vins de fruits mousseux;
- les boissons contenant au minimum 10 % d'alcool, en volume;
- les produits de boulangerie ou de pâtisserie, qui du fait de la nature de leur contenu, sont normalement consommés dans les 24 heures suivant leur fabrication;
- le vinaigre;
- le sel de qualité alimentaire;
- les sucres solides;
- les produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou colorés;
- la gomme à mâcher.

(ix) **Lorsque le datage n'est pas exigé pour un produit conformément à l'alinéa 4.7.1 (vii), la « date de fabrication » ou la « date d'emballage » peut être utilisée.**

[(x) Un seul [type de] datage doit figurer sur un produit.]

4.7.2 En plus de la date de durabilité minimale **du datage**, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment devra être indiquée sur l'étiquette **dans la mesure où elle est requise pour soutenir l'intégrité du datage.** si la validité de la date en dépend.

Les membres du groupe de travail électronique

Argentina
Australia
Belgium
Brazil
Canada
Chile
The European Union (representing 28 Member States)
Federated States of Micronesia
Fiji
France
Ghana
India
Iraq
Ireland
Malaysia
Mauritius
Mexico
Netherlands
New Zealand
Norway
Pakistan
Philippines
Poland
Russia
Saint Lucia
Samoa
Serbia
Singapore
Solomon Islands
Spain
Thailand
Uganda
Uruguay
United States of America
Vanuatu
Viet Nam

FAO Sub-regional Office
Food Drink Europe
Institute of Food Technologists (IFT)
International Alliance of Dietary/Food Supplement Association
International Association of Consumer Food Organisations (IACFO)
International Council of Beverages Association (ICBA)
International Dairy Federation (IDF)
International Frozen Food Association
European Association of Sugar Producers (CEFS)
Grocery Manufacturers Association (ICGMA)
Yoghurt and Live Fermented Milks Association (YLFA)

Annexe III**Répondants aux documents de discussion****Répondants au premier document de discussion**

Des observations au sujet du premier document de discussion ont été communiquées par : l'Argentine, l'Australie, le Brésil, le Canada, le Chili, les États fédérés de Micronésie, les États-Unis d'Amérique, les Fidji, l'Inde, l'Iraq, la Malaisie, Maurice, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, le Pakistan, les Philippines, la Russie, Sainte-Lucie, les îles Salomon, Singapour, la Thaïlande, l'Union européenne (représentant 28 États membres), l'Uruguay, le Comité Européen des Fabricants de Sucre (CEFS), Food Drink Europe, Grocery Manufacturers Association (ICGMA), International Association of Consumer Food Organisations (IACFO), International Council of Beverages Association (ICBA) et Institute of Food Technologists (IFT).

Répondants au second document de discussion

Des observations au sujet du second document de discussion ont été communiquées par : l'Argentine, l'Australie, le Brésil, le Canada, le Chili, les États-Unis d'Amérique, l'Inde, l'Iraq, la Nouvelle-Zélande, le Pakistan, Maurice, la Thaïlande, l'Union européenne (représentant 28 États membres), l'Uruguay, le Comité Européen des Fabricants de Sucre (CEFS), la Fédération Internationale du Lait (IDF), Food Drink Europe, la Grocery Manufacturers Association (ICGMA), l'International Council of Beverages Association (ICBA) et l'Institute of Food Technologists (IFT).

Questions à aborder à la phase 2

Les points qui figurent ci-dessous sont tous importants. Cependant, comme énoncé dans le second document de discussion, la priorité à titre de sujets les plus importants en matière de datage ne leur a pas été accordée par le GTé. Étant donné la nécessité de résoudre les questions abordées dans ce document de manière opportune et de veiller à ce que les travaux relatifs au datage restent gérables, il a été proposé que le CCFL adopte une approche en deux phases. Cela signifie que, dans un premier temps, il s'agissait de se concentrer sur les questions auxquelles la priorité a été accordée en raison de leur importance (celles qui sont abordées dans ce document) cette année. La seconde phase comportera les travaux à venir de façon à traiter exhaustivement des points déterminés aux présentes et de toute autre question cernée.

Datage des aliments congelés. Un certain nombre de pays comptent beaucoup sur les aliments congelés importés ou produits localement. Alors qu'un entreposage prolongé ou qu'une décongélation et qu'une recongélation peuvent survenir, prendre en compte des facteurs particuliers par rapport au datage et/ou aux instructions d'entreposage peut se révéler nécessaire. En outre, comme mentionné dans le premier document de discussion, le datage du produit peut devenir hors de propos à cause de la congélation subséquente de l'aliment.

Datage et instructions d'entreposage tenant compte des grands écarts dans les conditions climatiques. Dans un marché international (et dans les pays où de grands écarts de conditions climatiques surviennent), les aliments peuvent être soumis à une vaste gamme de conditions climatiques pouvant influencer sur leur durée de conservation et par conséquent, le datage peut devenir erroné. Dans sa version actuelle, le texte de la GSLPF comprend une exigence de déclaration de toute condition particulière d'entreposage des aliments (4.7.2). Néanmoins, dans cette section, plus de détails pourraient être requis et, au moment de déterminer la durée de conservation, l'exigence de tenir compte des variations des conditions climatiques pourrait devoir être envisagée.

Instructions d'entreposage et durée de conservation des produits après l'ouverture de leur emballage. Un certain nombre de répondants ont évoqué le fait que la durée de conservation d'un produit après l'ouverture de son emballage suscite de la confusion. Cela s'applique à la fois au datage visant la qualité et à celui visant la sécurité sanitaire, et le fait que le datage peut changer une fois l'emballage ouvert a été souligné. Actuellement, les définitions du datage figurant dans le Codex ne précisent pas si les dates s'appliquent au produit avant l'ouverture de l'emballage ou si elles s'y appliquent toujours après. Toutefois, le fait que le terme *commercialisable* figure dans les deux définitions donne à penser qu'elles visent les aliments avant l'ouverture de leur emballage. Il pourrait se révéler nécessaire d'envisager d'exiger la déclaration d'une durée de conservation prévue après l'ouverture de même que toute instruction d'entreposage afférente. Autrement, il serait possible de clarifier les textes du Codex sur ce plan.

Facteurs éthiques : i) exportation de produits périmés ou se rapprochant de leur date de péremption et ii) falsification du datage. Le premier point est abordé comme suit dans le *Code de déontologie du Codex* (CAC/RCP 20-1979 [révisé en 1985 et en 2010]) : L'accès au commerce international devrait être interdit à toute denrée alimentaire (à l'inclusion des denrées alimentaires réexportées): [...] (f) dont la date de péremption, le cas échéant, ne laisse pas suffisamment de temps pour sa distribution dans le pays importateur. Il convient de souligner que la date de durabilité minimale ne figure pas dans cet énoncé. Il serait possible d'envisager de présenter au Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP) une demande de modification de ce texte de sorte qu'il reflète les définitions actualisées de la GSLPF. Le second point est aussi traité dans le *Code de déontologie du Codex* et dans les principes généraux de la GSLPF qui s'opposent à l'étiquetage faux, trompeur ou mensonger. Toutefois, il pourrait être indiqué d'envisager l'ajout d'un texte visant cette question particulière.

Datage en situations particulières : i) datage de l'emballage principal et secondaire, ii) datage des aliments qui subiront une transformation subséquente et iii) datage simplifié pour les petites entreprises du secteur de l'alimentation. Le datage devra être étudié dans chacune de ces situations, et la meilleure approche pour gérer les préoccupations afférentes devra être déterminée. Il convient aussi de souligner que des situations particulières additionnelles pourraient être cernées et devoir être également envisagées.

Recours au datage codé et au datage facultatif. Selon plusieurs répondants, le datage codé peut semer la confusion tant chez les consommateurs que chez les responsables de la réglementation alors qu'il est souvent ardu de l'utiliser et que sa signification n'est pas claire. Le recours au datage facultatif aux fins du contrôle des stocks, particulièrement par les détaillants, les importateurs et d'autres parties prenantes, a aussi été mentionné. Afin d'examiner cette question, il faut déterminer la gamme des datages codés, ce

qu'ils communiquent de plus que les datages dont il est question dans la GSLPF (ou la GSLPF révisée) et les besoins des diverses parties prenantes.

Incorporation des énoncés de principes généraux. Bien que cette question n'ait pas été soulevée en tant que point additionnel, il en est fait mention dans les réponses au sujet des approches relatives au datage. Dans plusieurs cas, il a été mentionné que la législation clarifie ce datage, et que la responsabilité de déterminer si un datage visant la qualité ou visant la sécurité sanitaire est requis revient au fabricant. Il pourrait se révéler nécessaire de déterminer s'il conviendrait d'ajouter ce point et d'autres énoncés de principes généraux (par exemple, aux obligations des autorités des pays lorsqu'ils sont exportateurs et importateurs) à la section des principes généraux de la GSLPF.