

**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****DOCUMENT DE DISCUSSION AU SUJET DU BESOIN D'ÉLABORER UNE NORME GÉNÉRALE
POUR L'ÉTIQUETAGE DES EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL****Préparé par l'Inde****1. Introduction**

Lors de la 41^e session du CCFL (mai 2013), la délégation de l'Inde a soulevé la question de l'absence de toute ligne directrice générale sur l'étiquetage des emballages de produits alimentaires vendus en gros, puis s'est proposée pour l'élaborer. Après quelques délibérations, le Comité a accepté cette proposition en convenant du fait que le document en question recenserait les lacunes à ce sujet dans les textes du Codex et cisconcrirait les retombées sur le commerce international et la protection des consommateurs tout en permettant d'alimenter davantage la discussion à la prochaine session. En conséquence, l'Inde a préparé le présent document de discussion destiné à être étudié par le Comité.

En outre, l'Inde a tenté d'élaborer un document de projet (Annexe 1) et un avant-projet de norme sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires de gros (Annexe 2) lesquels visent à faciliter la compréhension de la proposition et, dans la mesure où le Comité l'accepte, à en accélérer le processus d'élaboration.

L'élaboration de la norme proposée devrait se révéler d'une très grande utilité pour tous les pays et plus particulièrement, pour les pays en développement qui dépendent davantage des normes du Codex. De plus, elle résoudra plusieurs problèmes d'ordre opérationnel observés dans le contexte de leurs exportations et de leurs importations d'aliments emballés en vrac.

La définition des termes *préemballé*, *consommateur* et *réceptacle* utilisés dans le présent document de discussion correspond à celle de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985).

Le terme *réceptacle de denrées alimentaires de gros* est utilisé dans ce document pour désigner un emballage alimentaire qui n'est pas destiné à la vente directe au consommateur. La distinction entre un tel réceptacle et un réceptacle destiné à la vente au détail est essentiellement fondée sur le réceptacle auquel le réceptacle est destiné, c'est-à-dire que le produit qu'il contient est vendu par un exploitant commercial du domaine alimentaire à un autre plutôt que directement au consommateur.

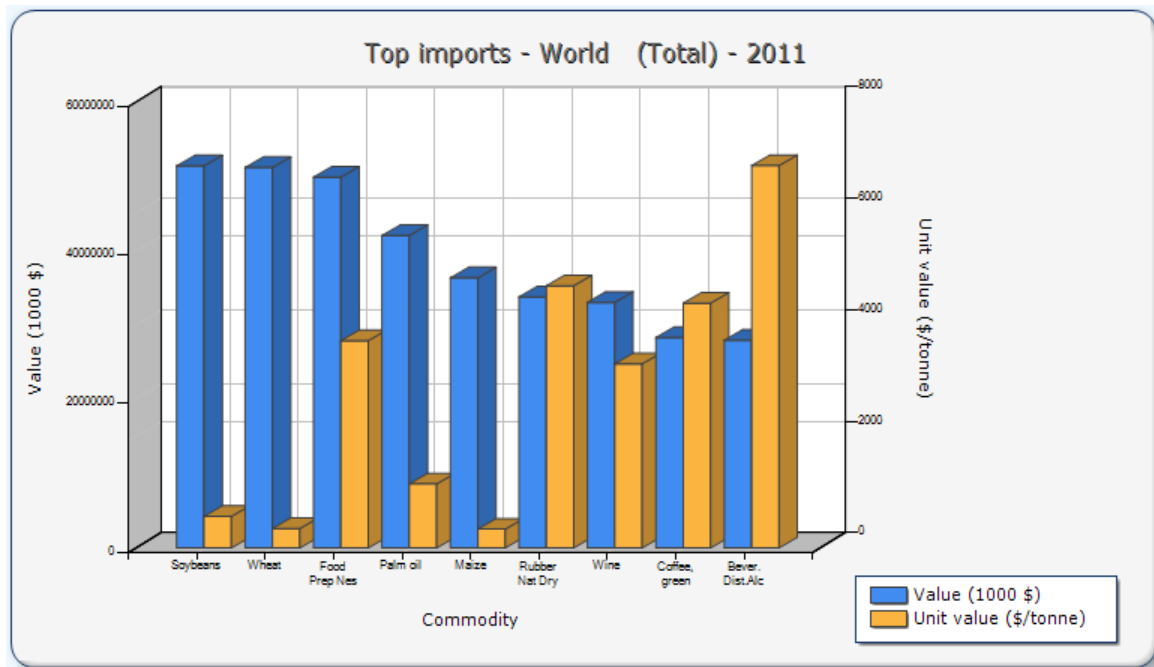
2. Généralités

Au cours du siècle dernier, le commerce international des denrées alimentaires s'est accru de manière exponentielle, et, aujourd'hui, la quantité et la diversité d'aliments qui voyagent d'un bout à l'autre du globe n'avaient jamais été observées auparavant. Il y a eu une croissance annuelle constante de 5,1 pour cent du commerce des aliments entre 1980 et 2009².

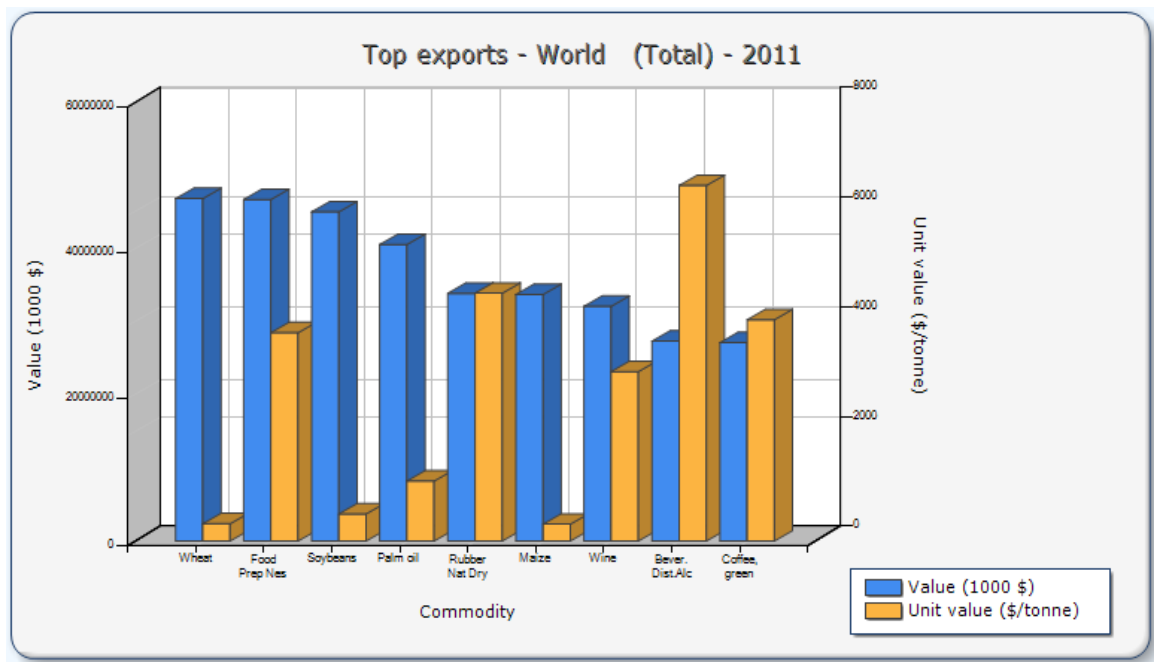
¹ « Par *préemballé*, on entend emballé ou placé à l'avance dans un réceptacle pour être offert au consommateur ou à la restauration collective. Par *consommateur*, on entend les personnes et les familles qui achètent et reçoivent des aliments pour satisfaire leurs besoins personnels. Par *réceptacle*, on entend tout emballage d'une denrée alimentaire destinée à être distribuée comme article individuel, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement; les feuilles utilisées pour l'emballage sont comprises dans cette définition. Un réceptacle peut contenir plusieurs unités ou types d'emballages au moment où il est offert au consommateur. »

² TANGERMAN, Stefan. « Agricultural Trade 1980 vs. 2010 : Some Progress, But Still So Far to Go », World Bank Institute, 2010.

D'une part, il y a eu une croissance accélérée de la production agroalimentaire non traditionnelle de haute valeur dans les économies en développement, ce qui a entraîné un changement structurel des exportations jusque-là composées du café, du thé, du sucre, etc. vers des produits non traditionnels de plus grande valeur comme les fruits et légumes frais et transformés, les produits carnés, horticoles et de la pêche, les noix et les épices. Les graphiques ci-dessous illustrent les valeurs maximales des importations et des exportations mondiales en 2011.



Source : FAOSTAT



Source : FAOSTAT

Au cours de l'année 2013-2014, la valeur des denrées alimentaires exportées de l'Inde a atteint 20 887 millions de dollars américains. Quant à la valeur de celles qu'elle a importées, elle a atteint 15 458 millions de dollars américains. Les tableaux ci-dessous indiquent les détails de ces transactions.

EXPORTATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES DE L'INDE (avril 2013-février 2014)

PRODUITS	VALEUR (en million de dollars américains)
Lait et produits de la laiterie; œufs d'oiseaux; miel naturel; produits comestibles d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs	703,83
Légumes, plantes, racines et tubercules alimentaires	1 354,04
Fruits comestibles; écorces d'agrumes ou de melons	1 621,72
Café, thé, maté et épices	2 741,69
Céréales	10 548,25
Produits de la minoterie; malt; amidons et féculés; inuline; gluten de froment	298,67
Graisses et huiles animales ou végétales; produits de leur dissociation; graisses alimentaires élaborées; cires d'origine animale ou végétale	858,21
Sucres et sucreries	1 347,74
Cacao et ses préparations	93,57
Préparations à base de céréales, de farines, d'amidons, de féculés ou de lait; pâtisseries	463,10
Préparations de légumes, de fruits ou d'autres parties de plantes	449,47
Boissons, liquides alcooliques et vinaigres	407,46
Total	20 887,75

Source : Base de données sur les exportations et les importations, Ministère du Commerce, Inde

IMPORTATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES EN INDE (avril 2013-février 2014)

PRODUITS	VALEUR (en million de dollars américains)
Graisses et huiles animales ou végétales; produits de leur dissociation; graisses alimentaires élaborées; cires d'origine animale ou végétale	9 428,00
Boissons, liquides alcooliques et vinaigres	426,51
Céréales	22,08
Cacao et ses préparations	176,82
Café, thé, maté et épices	526,54
Lait et produits de la laiterie; œufs d'oiseaux; miel naturel; produits comestibles d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs	37,21
Fruits comestibles; écorces d'agrumes ou de melons	2 062,17
Légumes, plantes, racines et tubercules alimentaires	2 141,41
Poissons et crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques	44,61
Préparations à base de céréales, de farines, d'amidons, de féculés ou de lait; pâtisseries	42,09
Préparations de viande, de poissons ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques	3,78
Préparations de légumes, de fruits ou d'autres parties de plantes	75,96
Sucres et sucreries	471,49
Total	15 458,67

Source : Base de données sur les exportations et les importations, Ministère du Commerce, Inde

Les denrées alimentaires vendues à l'international sont généralement emballées d'une manière ou d'une autre. Compte tenu de ce fait, ces emballages doivent être étiquetés de manière claire et non ambiguë. Ces aliments emballés peuvent être répartis entre deux catégories : 1) *préemballé* conformément à la définition du terme qui figure dans la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) et 2) l'aliment emballé et vendu d'une entreprise à l'autre sans qu'il soit destiné à être vendu tel quel au consommateur (par exemple, les denrées vendues d'une entreprise à l'autre, y compris les produits intermédiaires et les produits destinés au remballage en plus petites quantités/en emballages destinés au consommateur).

La plupart des pays membres, et plus particulièrement les pays en développement, fondent leurs exigences d'étiquetage sur les normes pertinentes du Codex. Dans ce cas, la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) est la plus pertinente. Cette norme expose en détail les exigences d'étiquetage à l'égard des aliments *préemballés* (destinés à la vente directe au consommateur) et constitue la norme de référence en la matière. Certaines normes sur des denrées alimentaires élaborées par la Commission du Codex Alimentarius comportent une brève section sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires de gros qui s'applique à la denrée particulière, mais sans viser la vaste gamme des aliments qui sont vendus de cette façon. Néanmoins, il n'existe aucune norme de référence établissant les dispositions relatives à l'étiquetage des emballages de denrées alimentaires qui ne sont pas destinés à la vente directe au *consommateur*.

En l'absence d'une telle norme générale de référence, les autorités compétentes des pays en développement éprouvent de la difficulté à instaurer, dans leur législation nationale sur les aliments, des lignes directrices claires et adéquates, de même qu'harmonisées visant l'emballage des denrées alimentaires qui ne sont pas destinés à la vente directe au consommateur.

L'expérience en la matière démontre que les divers partenaires commerciaux ont établi des exigences d'étiquetage différentes à l'égard des denrées alimentaires vendues d'une entreprise à l'autre, ce qui alourdit grandement la tâche de l'industrie lorsque vient le moment de s'y conformer. De plus, en l'absence d'une norme internationale pertinente, les partenaires exportateurs remettent souvent en question les exigences d'étiquetage imposées par la législation des importateurs en évoquant les difficultés qu'ils rencontrent devant les divergences en la matière entre les exigences auxquelles ils sont obligés de se conformer. En outre, d'autres problèmes connexes découlent de cette question, et la section 5 ci-dessous en fait état.

Il peut aussi être utile de rappeler qu'à sa 13^e session, tenue en 1979, le CCFL a tenté d'élaborer un projet de lignes directrices pour l'étiquetage des récipients des denrées alimentaires non destinés à la vente au détail (ALINORM 79/22, ANNEXE IV). Toutefois, en 1985, lors de sa 18^e session, le Comité a décidé d'abandonner ces travaux et de plutôt inclure les directives pertinentes sur les dispositions visant l'étiquetage des récipients de ces denrées alimentaires dans les lignes directrices sur les dispositions régissant l'étiquetage (ALINORM 85/22A, ANNEXE VIII, paragraphe 4, puce 2). Ces directives figurent dans le Manuel de procédure du Codex Alimentarius (Plan de présentation des normes Codex de produits). Ainsi, les normes Codex de produits énumérées à l'Annexe 3 contiennent les dispositions visant l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires de gros (veuillez vous reporter à la section 4 intitulée *Évaluation des lacunes*).

Dans le but de résoudre les problèmes causés par l'absence d'une norme générale pour l'étiquetage des emballages de denrées alimentaires qui ne sont pas destinés à la vente directe aux consommateurs, l'Inde a proposé de nouveaux travaux à la 41^e session du CCFL. Le Comité a accepté que la délégation de l'Inde prépare un document de discussion qui sera étudié à sa prochaine session.

3. Champ d'application

Le champ d'application du travail consiste à élaborer une norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires de gros.

La norme proposée fournira des exigences d'étiquetage adéquates et harmonisées pour les récipients de denrées alimentaires qui ne sont pas destinés à la vente directe aux consommateurs (c'est-à-dire, les récipients non destinés à la vente au détail). La proposition vise à résoudre la question de la distinction entre les récipients destinés à la vente au détail et ceux qui ne le sont pas dans le but de permettre l'application de dispositions pertinentes en matière d'étiquetage.

Certaines normes Codex de produits contiennent une brève section abordant l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail. Une liste des normes en question figure à l'Annexe 3. Il sera aussi nécessaire de les réviser et de déterminer si les lignes directrices pertinentes aux présentes devront être incluses dans la norme proposée ou, si elles visent un produit particulier, maintenues dans la norme de produit.

Un terme convenable pour désigner un tel emballage d'aliment qui n'est pas destiné à la vente directe au consommateur (par exemple, *récipient des denrées alimentaires de gros*) sera déterminé et défini dans la norme proposée.

La proposition ne vise pas à engager la discussion sur l'étiquetage des aliments préemballés, lequel est déjà adéquatement encadré en vertu de la norme CODEX STAN 1-1985, ni sur un quelconque autre aspect de l'étiquetage dont il n'est pas question ci-dessus.

4. Évaluation des lacunes

La *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) établit des exigences d'étiquetage détaillées et claires en la matière. La plupart des pays membres y ont recouru comme norme de référence et fondent leurs exigences nationales d'étiquetage sur les lignes directrices qui s'y trouvent. Cependant, cette norme ne vise pas de manière particulière l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires de gros.

Une analyse préliminaire a permis de déterminer que des 212 normes Codex de produits, environ 137 comportent des dispositions sur l'emballage des récipients de denrées alimentaires de gros tandis que 17 en contiennent au sujet des récipients contenant des produits en vrac. Comme déjà indiqué ci-dessus, une liste des normes en question figure à l'Annexe 3. Celles-ci s'appliquent à des produits particuliers, mais sans traiter en détail de l'étiquetage d'une vaste gamme de produits emballés dans de tels récipients. Également, bien que l'expression *récipient des denrées alimentaires de gros* soit utilisée dans ces normes, il n'en existe pas de définition.

Les *Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques* (CAC/GL 38) ne concernent pas l'étiquetage, mais il est possible d'y recourir pour produire des documents d'accompagnement pour un arrivage et, en règle générale, elles procurent à l'acheteur/au réceptionnaire intermédiaire de l'information adéquate au sujet du produit. Leur utilisation peut se révéler indiquée en ce qui concerne l'aliment transporté individuellement dans un récipient. Néanmoins, il est fréquent que plusieurs types de denrées alimentaires emballées soient transportées dans le même récipient. Afin que le client ou les autorités puissent les identifier et obtenir l'information requise à leur sujet, un étiquetage clair de telles denrées alimentaires emballées est nécessaire. Or, aucune directive en la matière n'est publiée. Les autres textes du Codex concernant l'importation et l'exportation (Annexe 3) ne traitent pas de l'étiquetage ou proposent un mécanisme de rechange pour la communication des renseignements pertinents au sujet du produit entre l'acheteur et le vendeur au cours de l'échange commercial.

Des directives sur l'étiquetage des additifs alimentaires vendus autrement qu'au détail figurent à la section 5 de la *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels* (CODEX STAN 107-1981). L'expression *récipient non destiné à la vente au détail* s'y trouve également, mais sans qu'elle y soit davantage définie.

Néanmoins, il n'existe aucune norme de référence établissant les dispositions relatives à l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires qui ne sont pas destinés à la vente directe au consommateur. Cette absence d'une norme pertinente a entraîné à de nombreuses reprises des situations indésirables ayant eu des incidences négatives sur le commerce international. Certaines de ces problématiques sont exposées dans la section suivante.

5. Problèmes

Le fait que l'absence d'une norme sur l'étiquetage des récipients des denrées alimentaires non destinées à la vente directe au consommateur entraîne des problèmes est notoire. En voici l'énumération :

- Les pays demandant l'application des exigences d'étiquetage pour les denrées préemballées (selon la norme CODEX STAN 1-1985) aux emballages des aliments qui ne sont pas destinés à la vente directe au consommateur. Cette situation s'avère tout particulièrement lorsque les pays ne disposent pas de directives pertinentes claires instaurées dans la législation nationale. Malgré le fait que cette norme (CODEX STAN 1-1985) vise les *denrées alimentaires préemballées destinées au consommateur*, les pays estiment souvent qu'il est plus sûr et conforme aux directives figurant dans les *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 20-1995)³ d'adopter et d'appliquer les mêmes dispositions aux récipients de gros. Cette façon de faire n'est clairement pas appropriée. On ne saurait trop insister sur le fait que l'étiquetage des récipients d'aliments qui ne sont pas destinés à la vente directe au consommateur doit être abordé différemment de celui des produits destinés à la vente directe au consommateur, et cela, pour des motifs économiques (l'impression entraîne des frais), logiques et pratiques (par exemple, il peut être superflu de communiquer l'information nutritionnelle, le mode d'emploi et la déclaration des allergènes⁴, etc. dans l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires de gros).
- Lorsque des normes nationales existent à ce sujet, l'absence d'une norme de référence a fait en sorte qu'elles soient disparates. Les diverses approches adoptées d'un pays à l'autre forcent les exportateurs à se conformer à divers ensembles de dispositions sur l'étiquetage fondées sur les exigences des partenaires importateurs. Ce point met en jeu la faisabilité et entraîne des coûts.
- Des divergences ont été relevées dans les directives sur l'étiquetage des récipients de gros et de vrac, et cela, même dans les normes Codex de produits (énumérées à l'Annexe 3).
- Des discussions inutiles entre les partenaires commerciaux visant à parvenir à une entente sur les renseignements qui doivent figurer sur l'étiquette des récipients de denrées alimentaires de gros ont lieu.
- L'absence d'uniformité de l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires provenant de différents pays déroutent les autorités compétentes et entraîne des retards aux ports de dédouanement.
- Ces conditions forcent les fonctionnaires des autorités compétentes à improviser ou le leur permettent, ce qui entraîne des décisions incohérentes et les problèmes qui en découlent. Les mesures discrétionnaires incohérentes risquent de plus de créer des barrières commerciales non tarifaires.
- Les retards aux ports de dédouanement font que la durée de conservation des aliments se trouve abrégée et entraînent des coûts (par exemple, des frais de surestaries). L'abrévement de la durée de conservation des denrées alimentaires peut avoir une incidence négative sur la sécurité sanitaire des aliments dans les cas où les partenaires commerciaux tentent, pour des raisons économiques, de récupérer les denrées alors que leur durée de conservation parvient presque à terme.
- Le rejet des arrivages de denrées alimentaires fondé sur des questions d'étiquetage concourt au gaspillage d'aliments.

Les problèmes énumérés ci-dessus illustrent le fait que l'absence d'une norme sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires de gros, soit non destinés à la vente directe aux consommateurs, peut provoquer des problèmes d'ordre opérationnel, entraîner des coûts et concourir au gaspillage

³ Le paragraphe 11 des CAC/GL 20-1995 indique ce qui suit : « Les pays membres devraient utiliser les normes, recommandations et Directives du Codex chaque fois que celles-ci peuvent constituer des éléments appropriés de leurs systèmes d'inspection et de certification. »

⁴ Il ne s'agit que d'exemples plutôt que de dispositions définitives à intégrer dans la norme proposée, laquelle devrait faire l'objet de discussions et être mise au point par le Comité.

alimentaire. En outre, l'absence d'une telle norme peut avoir une incidence négative sur la sécurité sanitaire des aliments dans certaines situations et risque de se traduire par l'adoption de pratiques déloyales (barrières non tarifaires) dans le commerce des denrées alimentaires.

6. Recommandation

Il est recommandé que le Comité accepte d'entreprendre de nouveaux travaux visant l'élaboration d'une *Norme générale pour l'étiquetage des emballages de denrées alimentaires de gros* comme proposé dans ce document et présente le document de projet ci-joint aux fins de son approbation par la CAC.

DOCUMENT DE PROJET

Élaboration d'une norme générale pour l'étiquetage des emballages de denrées alimentaires de gros

Préparé par l'Inde

1. Objectif et portée

Les denrées alimentaires vendues à l'international sont généralement emballées d'une manière ou d'une autre. Les denrées alimentaires emballées peuvent être destinées à la vente directe au consommateur ou à un intermédiaire qui les soumettra à une étape de transformation supplémentaire ou les emballera en vue de leur vente au détail. La Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) procure des directives claires pour l'étiquetage des aliments préemballés¹ destinés à la vente directe au consommateur². Toutefois, il n'existe pas de directives du Codex pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires de gros³ qui ne sont pas destinés à la vente directe au consommateur.

Le terme récipient de denrées alimentaires *de gros* est utilisé dans ce document pour désigner un emballage alimentaire qui n'est pas destiné à la vente directe au consommateur. La distinction entre un tel récipient et un récipient destiné à la vente au détail est essentiellement fondée sur le réceptionnaire auquel le récipient est destiné, c'est-à-dire que le produit qu'il contient est vendu par un exploitant commercial du domaine alimentaire à un autre plutôt que directement au consommateur.

La proposition vise à lancer des travaux portant sur l'élaboration d'une norme comportant des exigences d'étiquetage harmonisées et appropriées des récipients de denrées alimentaires de gros non destinés à la vente directe au consommateur.

2. Pertinence et actualité

Toute l'importance qui leur revient doit être accordée aux exigences en matière d'étiquetage des récipients de denrées alimentaires de gros. Qui plus est, afin de veiller à ce que les transactions commerciales soient harmonieuses et se déroulent avec efficacité, il est crucial que ces normes soient comprises et appliquées uniformément à l'échelle mondiale. L'étiquetage inadéquat des récipients de denrées alimentaires de gros est une question hautement préoccupante au sein d'un certain nombre de pays en développement. L'absence d'une norme de référence dans ce contexte provoque des problèmes d'ordre opérationnel, entraîne des coûts et concourt au gaspillage alimentaire. En outre, cette lacune peut avoir une incidence négative sur la sécurité sanitaire des aliments dans certaines situations et risque de se traduire par l'adoption de pratiques déloyales (barrières non tarifaires) dans le commerce des denrées alimentaires.

L'élaboration de la norme proposée devrait se révéler d'une très grande utilité pour tous les pays et plus particulièrement, pour les pays en développement qui dépendent davantage des normes du Codex. De plus, elle résoudra plusieurs problèmes d'ordre opérationnel observés dans le contexte de leurs exportations et de leurs importations d'aliments emballés en vrac.

¹ On entend par *préemballé* emballé ou placé à l'avance dans un récipient pour être offert au consommateur ou à la restauration collective. (CODEX STAN 1-1985)

² On entend par *consommateur* les personnes et les familles qui achètent et reçoivent des aliments pour satisfaire leurs besoins personnels. (CODEX STAN 1-1985)

³ On entend par *récipient* tout emballage d'une denrée alimentaire destinée à être distribuée comme article individuel, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement; les feuilles utilisées pour l'emballage sont comprises dans cette définition. Un récipient peut contenir plusieurs unités ou types d'emballages au moment où il est offert au consommateur. (CODEX STAN 1-1985)

3. Principales questions à traiter

Les principales questions à traiter sont les suivantes :

- L'établissement d'une terminologie appropriée (par exemple, récipient de denrées alimentaires de gros) à laquelle recourir pour désigner les récipients des denrées alimentaires qui ne sont pas destinés à la vente directe au consommateur.
- La détermination d'exigences appropriées en matière d'étiquetage dans le contexte du commerce international des denrées alimentaires qui ne sont pas destinées à la vente directe au consommateur, y compris les moyens requis pour établir la distinction entre les récipients qui les contiennent et les récipients qui contiennent les aliments destinés à la vente directe au consommateur. Ce volet comportera aussi, lorsqu'il y aura lieu selon l'examen de la question, les directives pertinentes sur l'étiquetage des récipients de gros/vrac issues des normes Codex de produits.

4. Évaluation au regard des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* :

Critère général

La Commission du Codex Alimentarius assume le double mandat de protéger la santé des consommateurs et de veiller à ce que des pratiques loyales aient cours dans le commerce des denrées alimentaires.

Une intensification des échanges commerciaux des matières premières et des ingrédients intermédiaires qui ne sont pas destinés à la vente directe au consommateur été observée. L'absence d'une norme de référence mondiale sur l'étiquetage de tels récipients de denrées alimentaires de gros est à la source de plusieurs problèmes d'ordre opérationnel, entraîne des coûts et concourt au gaspillage alimentaire. Cette lacune peut avoir une incidence négative sur la sécurité sanitaire des aliments dans certaines situations et risque de se traduire par l'adoption de pratiques déloyales (barrières non tarifaires) dans le commerce des denrées alimentaires.

L'élaboration de la norme proposée peut résoudre les problématiques exposées ci-dessus et en conséquence, contribuer à l'accomplissement du mandat de la Commission du Codex Alimentarius.

Critères applicables aux questions générales

(a) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter.

L'absence d'une norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires de gros a entraîné la disparité des législations nationales en la matière. Les diverses approches adoptées d'un pays à l'autre forcent les exportateurs à se conformer à divers ensembles de dispositions sur l'étiquetage fondées sur les exigences des partenaires importateurs. Cela cause des problèmes de faisabilité et entraîne des coûts pour les exportateurs, et c'est sans compter la confusion que cette situation provoque chez les autorités concernées. La norme proposée procurera une approche harmonisée que les pays seront en mesure d'adopter.

(b) Portée des travaux et détermination des priorités dans les différents domaines d'activité.

Tous les aspects des travaux visant à élaborer une *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires de gros*, comme décrits à la section 3 ci-dessus, peuvent être entrepris simultanément.

(c) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou suggérés par un ou des organismes intergouvernementaux internationaux pertinents.

Le Codex est l'organisme international pertinent responsable de l'élaboration des normes mondiales dans ce secteur, et nous n'avons eu connaissance d'aucun autre projet entrepris par une quelconque autre organisation internationale en la matière.

(d) L'aptitude de l'objet de la proposition à la normalisation.

La plupart des pays membres, et plus particulièrement les pays en développement, fondent leurs exigences d'étiquetage sur les normes Codex pertinentes. L'objectif des nouveaux travaux consiste à élaborer des exigences d'étiquetage claires visant les récipients de denrées alimentaires de gros qui ne sont pas destinés à la vente directe au consommateur. Avec la mobilisation et les apports des membres du Codex, la normalisation effective de ces exigences est possible.

(e) Prise en compte de l'importance mondiale du problème ou de sa source.

L'expérience en la matière démontre que les divers partenaires commerciaux ont établi des exigences d'étiquetage différentes à l'égard des denrées alimentaires vendues d'une entreprise à l'autre, ce qui alourdit grandement la tâche de l'industrie lorsque vient le moment de s'y conformer. L'étiquetage inadéquat constitue l'une des principales causes des retards de dédouanement et des rejets à l'importation. Par ricochet, les durées de conservation se trouvent abrégées et/ou des aliments sont gaspillés. Cette lacune peut aussi avoir une incidence négative sur la sécurité sanitaire des aliments dans certaines situations et risque de se traduire par l'adoption de pratiques déloyales (barrières non tarifaires) dans le commerce des denrées alimentaires. Ces problèmes se répercutent au-delà de régions particulières, et les solutions à ceux-ci sont d'une pertinence et d'un intérêt mondiaux.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex :

Les travaux proposés s'harmonisent avec le mandat de la Commission en matière d'élaboration de normes, de directives et d'autres recommandations internationales visant la protection de la santé des consommateurs et l'adoption de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. Pour veiller à ce que de telles pratiques aient cours dans ce secteur du commerce, il est également essentiel d'établir une distinction entre les récipients des aliments préemballés et ceux des denrées alimentaires de gros et de fournir des directives claires sur l'étiquetage de ces derniers qui ne sont pas destinés à la vente directe au consommateur. En outre, ce faisant, la sécurité sanitaire des aliments se verra renforcée par la prévention de certaines situations indésirables.

Les travaux proposés concourent à l'atteinte de l'objectif suivant du Plan stratégique du Codex 2014-2019 :

Objectif stratégique n° 1 : Établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et naissants relatifs aux aliments.

L'étiquetage inadéquat des récipients des denrées alimentaires de gros, causé par l'absence d'une norme de référence en la matière, constitue une question considérablement préoccupante dans le commerce international des denrées alimentaires. Ainsi, l'élaboration proposée d'une Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires de gros s'harmonise avec l'orientation exposée à l'objectif n° 1, soit celle d'établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et naissants relatifs aux aliments.

Objectif stratégique n° 3 : Faciliter la participation effective de tous les membres du Codex.

Tous les pays devraient souhaiter participer à l'élaboration de la Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires de gros. Dans le but de favoriser une participation optimale des pays, les travaux consacrés à l'élaboration d'un projet de norme pourraient être accomplis par l'entremise d'un groupe de travail électronique.

6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

- Cette norme sera élaborée en tenant compte des directives pertinentes issues des documents suivants : *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985);
- *Norme générale Codex pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels* (CODEX STAN 107-1981);
- *Projet de lignes directrices pour l'étiquetage des récipients des denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (ALINORM 79/22, Annexe IV);
- Normes Codex de produits pertinentes qui comportent des dispositions sur l'étiquetage des récipients de gros/de produits en vrac.

7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

À cette étape, aucun recours à des avis scientifiques d'expert n'est envisagé. Il est possible que des échanges avec les membres des comités du Codex sur les produits soient nécessaires au sujet des normes des produits qui contiennent des dispositions sur l'étiquetage des récipients de gros.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées

Aucun apport technique d'organisations extérieures n'est requis à cette étape.

9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission; le délai d'élaboration ne devrait pas normalement dépasser cinq ans

En raison de la nature générale des travaux et de leur importance pour les pays en développement, il est proposé d'adopter l'échéancier plus court suivant :

Calendrier proposé* :

Octobre 2014 : Approbation des nouveaux travaux par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) à sa 42^e session

Juillet 2015 : Approbation des nouveaux travaux par la Commission du Codex Alimentarium à sa 38^e session

Mai 2016 : Examen du projet de norme à l'étape 3 par le CCFL à sa 43^e session

Octobre 2017 : Examen du projet de norme à l'étape 5A (ou 5/8) par le CCFL à sa 44^e session

Juillet 2018 : Adoption définitive par la CAC

*En tenant compte du fait que les membres du CCFL se rencontrent environ une fois par 18 mois.

ANNEXE 2

PROJET DE NORME GÉNÉRALE POUR
L'ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS DE DENRÉES
ALIMENTAIRES DE GROS

1. PORTÉE

La norme s'applique à l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires de gros qui ne sont pas destinés à la vente directe au consommateur.

2. DÉFINITION DES TERMES

Aux fins de la présente norme :

On entend par **consommateur** les personnes et les familles qui achètent et reçoivent des aliments pour satisfaire leurs besoins personnels¹.

On entend par **réceptacle** tout emballage d'une denrée alimentaire destinée à être distribuée comme article individuel, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement; les feuilles utilisées pour l'emballage sont comprises dans cette définition. Un réceptacle peut contenir plusieurs unités ou types d'emballages au moment où il est offert au consommateur¹.

Aux fins du **datage** des récipients de denrées alimentaires de gros :

On entend par **date de fabrication** la date à laquelle le produit devient conforme à la description qui en est faite¹.

On entend par **date de conditionnement** la date à laquelle le produit est placé dans le réceptacle immédiat dans lequel il sera vendu en dernier ressort¹.

On entend par **date de durabilité minimale** (« à consommer de préférence avant ») la date d'expiration du délai, 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 date¹.

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. Après cette date, le produit ne devrait plus être considéré comme commercialisable¹.

On entend par **denrée alimentaire** toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine; ce terme englobe les boissons, la gomme à mâcher et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation ou le traitement des aliments, à l'exclusion des cosmétiques ou du tabac ou des substances employées uniquement comme médicaments¹.

On entend par **additif alimentaire** toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'un aliment, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de cette denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés à la denrée ou peut affecter de toute autre façon les caractéristiques de cette denrée. L'expression ne s'applique ni aux contaminants ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires dans le but d'en maintenir ou d'en améliorer les propriétés nutritives¹.

On entend par **ingrédient** toute substance, y compris les additifs alimentaires, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'un aliment et présente dans le produit fini bien que parfois sous une forme modifiée¹.

On entend par **étiquette** toute fiche, marque, image ou autre matière descriptive, écrite, imprimée, poncée, apposée, gravée ou appliquée sur l'emballage d'une denrée alimentaire ou jointe à celui-ci¹.

On entend par **étiquetage** tout texte écrit ou imprimé ou toute représentation graphique qui figure sur l'étiquette, accompagne le produit ou est placé à proximité de celui-ci pour en promouvoir la vente¹.

On entend par **lot** une quantité définie d'une denrée produite dans des conditions analogues.

On entend par **préemballé** emballé ou placé à l'avance dans un récipient pour être offert au consommateur ou à la restauration collective¹.

On entend par **auxiliaire technologique** une substance ou une matière, à l'exclusion de tout appareil ou instrument, qui n'est pas consommée comme ingrédient alimentaire en soi, mais qui est utilisée intentionnellement dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour remplir une fonction technologique donnée pendant le traitement ou la transformation et qui peut entraîner la présence involontaire et inévitable de résidus ou de leurs dérivés dans le produit fini¹.

On entend par **aliments destinés à la restauration collective** les aliments utilisés dans les restaurants, les cantines, les écoles, les hôpitaux et d'autres établissements qui offrent de la nourriture en vue de sa consommation immédiate¹.

On entend par **vente au détail** 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 fabricant².

On entend par **récipient de denrées alimentaires de gros** tout récipient dans lequel des denrées ou des matières alimentaires de même nature sont transportées ou entreposées dans le but principal d'être remballées en paquets de taille convenable pour le consommateur ou soumises à une autre étape de transformation industrielle.

3. PRINCIPES GÉNÉRAUX

3.1 Le récipient de denrées alimentaires de gros ne devra pas décrire ou présenter le produit de façon fautive, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer d'une façon quelconque une impression erronée au sujet de sa nature véritable³.

3.2 Le récipient de denrées alimentaires de gros ne devra pas être décrit ou présenté sur l'étiquette ou dans l'étiquetage par des mots, des images, ou de toute autre façon se référant ou faisant allusion directement ou indirectement à un autre produit qu'il pourrait contenir, ou d'une manière qui laisse à penser à l'acquéreur ou au consommateur que l'aliment qu'il contient est apparenté avec cet autre produit.

4. MENTIONS D'ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRES POUR LES RÉCIPIENTS DE DENRÉES ALIMENTAIRES DE GROS

Les renseignements ci-après devront figurer sur l'étiquette de tous les récipients de denrées alimentaires de gros, dans la mesure où ils s'y appliquent, sauf disposition contraire prévue dans une norme Codex individuelle :

4.1 Nom du produit

4.1.1 Le nom doit indiquer la nature véritable du produit et il doit normalement être spécifique et non générique :

¹ Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

² Norme générale Codex pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels (CODEX STAN 107-1981).

³ Des exemples de descriptions ou des présentations illustrant ces principes généraux sont donnés en exemple dans les Directives générales Codex sur les allégations (CAC/GL 1-1979).

- 4.1.1.1 Lorsqu'une norme Codex a stipulé le ou les noms à donner à une denrée alimentaire, il faut utiliser au moins l'un de ces noms.
- 4.1.1.2 Dans les autres cas, on doit utiliser le nom prescrit par la législation nationale.
- 4.1.1.3 Lorsqu'il n'existe pas de tel nom, il faut employer un nom habituel ou courant ou un terme descriptif approprié qui ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.
- 4.1.1.4 Un nom *inventé* ou *fantaisiste*, un nom de *marque* ou une *appellation commerciale* peuvent être utilisés à condition qu'ils s'accompagnent de l'une des désignations prévues aux alinéas 4.1.1.1 à 4.1.1.3.
- 4.1.1.5 Des renseignements particuliers sur la transformation ou le traitement peuvent être présentés en termes descriptifs appropriés à proximité du nom de la denrée alimentaire.
- 4.2 Liste des ingrédients**
- 4.2.1 À l'exception des aliments composés d'un seul ingrédient, l'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients.
- 4.2.1.1 La liste des ingrédients doit être surmontée ou précédée d'un titre approprié constitué du terme *ingrédient* ou le comprenant.
- 4.2.1.2 Tous les ingrédients doivent être énumérés dans l'ordre décroissant de leur poids initial (m/m) au moment de la fabrication du produit.
- 4.2.1.3 Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire est lui-même constitué de deux ou de plusieurs ingrédients, cet ingrédient composé peut être déclaré dans la liste des ingrédients, à condition d'être immédiatement suivi d'une liste entre parenthèses de ses propres ingrédients énumérés dans l'ordre décroissant de leur proportion (m/m). Quand un ingrédient composé (pour lequel un nom a été établi dans une norme Codex ou dans une législation nationale) entre pour moins de 5 pour cent dans la composition du produit, il est inutile de déclarer les ingrédients dont il est constitué, à moins qu'il ne s'agisse d'additifs alimentaires qui remplissent une fonction technologique dans le produit fini.
- 4.2.1.4 L'eau d'ajout doit être déclarée dans la liste des ingrédients, sauf quand elle fait partie elle-même d'un ingrédient – par exemple saumure, sirop ou bouillon – entrant dans la composition d'un aliment et déclaré comme tel dans la liste des ingrédients. L'eau ou les autres ingrédients volatils évaporés en cours de fabrication n'ont pas besoin d'être déclarés.
- 4.2.1.5 Dans le cas des aliments déshydratés ou concentrés devant être reconstitués avec de l'eau uniquement, une autre formule peut être utilisée à la place des dispositions générales de la présente section, à savoir : les ingrédients peuvent être énumérés selon leur ordre de proportion (m/m) dans le produit reconstitué à condition que figure une mention du type *ingrédients du produit préparé conformément aux instructions données sur l'étiquette*.
- 4.2.2 Un nom spécifique doit être utilisé pour les ingrédients figurant dans la liste des ingrédients conformément à la disposition de la Section 4.1. (nom du produit), sauf dans les cas suivants :
- 4.2.3.1 À l'exception des ingrédients énumérés à la Section 4.2.1.4, et à moins qu'un nom de catégorie plus générale soit plus informatif, les noms de catégorie ci-après

peuvent être utilisés :

GROUPES D'INGRÉDIENTS	NOM DE CATÉGORIE
Huiles raffinées autres que l'huile d'olive	<i>Huile qualifiée de végétale ou d'animale et d'hydrogénée ou partiellement hydrogénée selon le cas</i>
Matières grasses raffinées	<i>Matières grasses, qualifiées de végétales ou animales, selon le cas</i>
Amidons, autres que les amidons modifiés chimiquement	<i>Amidons</i>
Toutes les espèces de poisson dans les cas où le poisson constitue un ingrédient d'un autre aliment, à la condition que l'étiquetage et la présentation de cet aliment ne fassent pas mention d'une espèce particulière de poisson	<i>Poisson</i>
Tous les types de chair de volaille dans les cas où celle-ci constitue un ingrédient d'un autre aliment, à la condition que l'étiquetage et la présentation de cet aliment ne fassent pas mention d'un type particulier de chair de volaille	<i>Chair de volaille</i>
Tous les types de fromages lorsque le fromage ou un mélange de fromages constituent un ingrédient d'une autre denrée alimentaire, à la condition que l'étiquetage et la présentation de cet aliment ne fassent pas mention d'un type particulier de fromage	<i>Fromage</i>
Toute épice et tout extrait d'épice n'excédant pas 2 % du poids du produit, seuls ou en combinaison dans la denrée alimentaire	<i>Épice, épices ou mélange d'épices, selon le cas</i>
Toute herbe ou partie d'herbe ne dépassant pas 2 % du poids du produit, seule ou en combinaison dans la denrée alimentaire	<i>Herbes ou mélange d'herbes, selon le cas</i>
Tous les types de préparations à base de gomme utilisés dans la fabrication de la gomme de base destinée au chewing-gum	<i>Gomme de base</i>
Tous les types de saccharose	<i>Sucres</i>

Dextrose anhydre et monohydrate de dextrose	<i>Dextrose ou glucose</i>
Tous les types de caséinates	<i>Caséinates</i>
Produits laitiers contenant un minimum de 50 % de protéines du lait (m/m) calculé en fonction de la matière sèche*	<i>Protéines laitières</i>
Beurre de cacao de pression, de torsion ou raffiné	<i>Beurre de cacao</i>
Tous les fruits confits n'excédant pas 10 % du poids du produit	<i>Fruits confits</i>

*Calcul de la teneur en protéines du lait : azote Kjeldahl x 6,38.

4.2.3.2 Malgré la disposition énoncée à la section 4.2.3.1, la graisse de porc, le saindoux et la graisse de bœuf devront toujours être déclarés par leur nom spécifique.

4.2.3.3 En ce qui concerne les additifs alimentaires appartenant à diverses catégories et figurant dans les listes Codex d'additifs alimentaires dont l'emploi est autorisé dans les aliments, les catégories fonctionnelles ci-après doivent figurer à côté du nom spécifique ou d'un numéro d'identification reconnu tel que le Système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989), selon les exigences de la législation nationale.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Régulateur de l'acidité • Antiagglomérant • Antimoussant • Antioxydant • Agent de blanchiment • Agent de charge • Agent de carbonation • Colorant • Agent de rétention de la couleur • Émulsifiant • Sel émulsifiant • Affermissant • Exaltateur d'arôme | <ul style="list-style-type: none"> • Agent de traitement des farines • Agent moussant • Gélifiant • Agent d'enrobage • Humectant • Conservateur • Gaz propulseur • Agent levant • Séquestrant • Stabilisant • Édulcorant • Épaississant |
|--|---|

4.2.3.4 Les noms de catégories ci-après peuvent être utilisés pour les additifs alimentaires appartenant à chacune d'entre elles et figurant dans les listes d'additifs alimentaires dont l'emploi est généralement autorisé dans les aliments :

- Arôme(s) et aromatisants(s)
- Amidon(s) modifié(s)

Le terme *arômes* peut être suivi des qualificatifs suivants : *naturels*, *artificiels* ou d'une combinaison de ces termes, selon le cas.

4.2.4 Auxiliaires technologiques et transfert des additifs alimentaires

4.2.4.1 Tout additif alimentaire transféré dans un aliment en quantité importante ou suffisante pour exercer une fonction technologique dans cet aliment à la suite de l'emploi de matières premières ou d'autres ingrédients dans lesquels l'additif a été utilisé doit être déclaré dans la liste des ingrédients.

4.2.4.2 Les additifs alimentaires transférés dans les aliments à des niveaux inférieurs à ceux requis pour exercer une fonction technologique, de même que les auxiliaires technologiques, n'ont pas besoin d'être déclarés dans la liste des ingrédients. Cette exemption ne s'applique pas aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques énumérés à la section 4.2.1.4.

4.3 Déclaration du poids/de la quantité

4.3.1 Le poids ou la quantité doivent être déclarés selon le système métrique (unités du « Système international ») ou avoirdupois ou les deux systèmes comme l'exige le pays dans lequel le produit doit être vendu⁴. Cette déclaration peut être faite en contenu net ou brut comme l'exige le pays dans lequel le produit doit être vendu.

4.3.2 Le poids et/ou la quantité doivent être déclarés comme suit :

- (i) en mesures de volume pour les aliments liquides;
- (ii) en mesures de poids pour les aliments solides;
- (iii) en poids ou en volume pour les denrées pâteuses ou visqueuses.

4.3.3 Outre la déclaration du poids ou du contenu, les denrées conditionnées dans un milieu liquide doivent porter une déclaration exprimée en unités métriques du poids égoutté du produit. Aux fins de la présente disposition, on entend par milieu liquide : l'eau, les solutions aqueuses de sucre et de sel, les jus de fruits et de légumes uniquement dans les fruits et légumes en conserve, ou le vinaigre, seul ou en combinaison⁵.

4.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur de la denrée alimentaire doivent être déclarés.

4.5 Pays d'origine

4.5.1 Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur.

4.5.2 Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

4.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

4.7 Datage et instructions d'entreposage⁶

4.7.1 Sauf indication contraire dans une norme Codex individuelle, les dispositions ci-après relatives au datage sont applicables :

- (i) La *date de durabilité minimale* doit être déclarée.
- (ii) Cette déclaration doit comporter au minimum :
 - le jour et le mois pour les produits dont la durabilité n'excède pas trois mois;
 - le mois et l'année pour les produits dont la durabilité est supérieure à trois mois. Lorsque le mois est décembre, l'indication de l'année suffit.
- (iii) Pour cette déclaration, il faut utiliser la mention :
 - *À consommer de préférence avant le...*, lorsque le jour est indiqué;

⁴ La déclaration du poids et/ou de la quantité représente la quantité au moment du conditionnement; elle est applicable par référence à un système de contrôle de la quantité fondé sur la moyenne.

⁵ La déclaration du poids égoutté doit se faire par référence à un système de contrôle de la quantité fondé sur la moyenne.

⁶ Cette section sera élaborée en tenant compte des travaux sur le datage (révision de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*) entrepris par le CCFL.

- *À consommer de préférence avant fin...*, dans les autres cas.
- (iv) La mention exigée au point (iii) doit être complétée :
- soit par la date elle-même;
 - soit par une indication de l'endroit où elle figure.
- (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.
- (vi) Contrairement aux dispositions de l'alinéa 4.7.1 (i), la déclaration de la date de durabilité minimale 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.

4.7.2 En plus de la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment devra être indiquée sur l'étiquette si la validité de la date en dépend.

4.8 La déclaration Non destiné à la vente directe au consommateur doit figurer clairement sur le récipient de gros.

5. Aliments irradiés

5.1 L'étiquette de tout aliment qui a été traité par des rayonnements ionisants doit porter une mention écrite à cet effet à proximité immédiate du nom de l'aliment. L'emploi du symbole international d'irradiation des aliments, indiqué ci-après, est facultatif, mais lorsque celui-ci est utilisé, il doit figurer à proximité immédiate du nom de l'aliment.



5.2 Quand un produit irradié est utilisé comme ingrédient dans un autre aliment, il faut en faire état dans la liste des ingrédients.

5.3 Lorsqu'un produit composé d'un seul ingrédient est préparé à partir d'une matière première qui a été traitée par irradiation, l'étiquette du produit doit porter une mention indiquant le traitement appliqué.

6. MENTIONS D'ÉTIQUETAGE FACULTATIVES

6.1 Tout texte écrit ou imprimé (renseignements) ou toute représentation graphique (images) peuvent figurer sur l'étiquette à condition de ne pas aller à l'encontre des dispositions obligatoires de la présente norme ni des dispositions relatives aux allégations et aux déclarations mensongères figurant à la Section 3 – Principes généraux.

- 6.2 Si des désignations de qualité sont utilisées, elles doivent être faciles à comprendre et ne jamais être trompeuses ou mensongères.

7. PRÉSENTATION DES MENTIONS OBLIGATOIRES

7.1 Généralités

- 7.1.1 Les étiquettes des récipients de denrées alimentaires de gros doivent être fixées de manière à ce qu'elles ne puissent s'en détacher.
- 7.1.2 Les mentions obligatoires en vertu de la présente norme ou de toute autre norme Codex doivent être claires, bien en vue, indélébiles et facilement lisibles par le consommateur dans des conditions normales d'achat et d'utilisation.
- 7.1.3 Lorsque le récipient est recouvert d'un emballage, toutes les informations obligatoires doivent figurer sur ce dernier, ou bien l'étiquette du récipient doit être facilement lisible en transparence et ne pas être masquée par l'emballage.
- 7.1.4 Le nom de la denrée alimentaire et le contenu net, mentionnés à la section 4.3, doivent figurer bien en évidence dans le même champ de vision.

7.2 Langue

La langue employée sur l'étiquette originale doit être acceptable par les autorités compétentes du pays où le produit doit être vendu.

- 7.3 Les renseignements relatifs aux récipients de denrées alimentaires de gros doivent figurer soit sur le récipient, soit dans un document d'accompagnement, à l'exception du nom du produit, de la déclaration du poids et/ou de la quantité, de la liste des ingrédients, de l'identification du lot, du pays d'origine, du nom et de l'adresse du fabricant, du conditionneur et du distributeur ou de l'importateur, de même que du datage et des directives d'entreposage (lorsqu'il y a lieu), lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur et du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification à la condition qu'elle soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement⁷.

(Remarque : Toutes les directives pertinentes proposées provenant de normes/directives existantes du Codex ont été intégrées à cet avant-projet de norme. Toutefois, le Comité pourra décider à une étape ultérieure de conserver toutes les directives détaillées ou d'utiliser un renvoi aux normes/directives pertinentes existantes du Codex lorsqu'il y a lieu et qu'il est possible de le faire.)

⁷ Il serait utile de définir la *marque d'identification*.

Annexe 3

**NORMES CODEX DE PRODUITS COMPORTANT UNE SECTION SUR LES EXIGENCES D'ÉTIQUETAGE POUR LES RÉCIPIENTS DE GROS/POUR
LES PRODUITS EN VRAC**

N° de la norme	Norme
1.	Norme pour le Miel (CODEX STAN 12-1981)
2.	Norme pour les tomates en conserve (CODEX STAN 13-1981)
3.	Norme pour la purée de pomme en conserve (CODEX STAN 17-1981)
4.	Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981)
5.	Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981)
6.	Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé (CODEX STAN 36-1981)
7.	Norme pour les concentrés de tomates traités (CODEX STAN 57-1981)
8.	Norme pour les poires en conserve (CODEX STAN 61-1981)
9.	Norme pour les olives de table (CODEX STAN 66-1981)
10.	Norme pour le beurre de cacao (CODEX STAN 86-1981)
11.	Norme pour le chocolat (CODEX STAN 87-1981)
12.	Norme pour le "Corned Beef" (CODEX STAN 88-1981)
13.	Norme pour le "Luncheon Meat" (CODEX STAN 89-1981)
14.	Norme pour les crevettes surgelées (CODEX STAN 92-1981)
15.	Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés (CODEX STAN 95-1981)
16.	Norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981)
17.	Norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981)
18.	Norme pour le "Chopped Meat" (CODEX STAN 98-1981)
19.	Norme pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres (CODEX STAN 105-1981)
20.	Norme pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao (CODEX STAN 141-1983)
21.	Norme sur le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985)
22.	Norme pour le gari (CODEX STAN 151-1989)
23.	Norme pour la farine de blé (CODEX STAN 152-1985)
24.	Norme pour le maïs (CODEX STAN 153-1985)
25.	Norme pour la farine complète de maïs (CODEX STAN 154-1985)
26.	Norme pour la farine de maïs dégermé et le gruau de maïs dégermé (CODEX STAN 155-1985)
27.	Norme pour les mangues en conserve (CODEX STAN 159-1987)
28.	Norme pour le chutney de mangue (CODEX STAN 160-1987)
29.	Norme pour les produits à base de protéines de blé incluant le gluten de blé (CODEX STAN 163-1987)

30.	Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée (CODEX STAN 165-1989)
31.	Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166 – 1989)
32.	Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CODEX STAN 167 – 1989)
33.	Norme pour le mil chandelle en grains entiers et décortiqués (CODEX STAN 169-1989)
34.	Norme pour la farine de mil chandelle (CODEX STAN 170-1989)
35.	Norme pour certains légumes secs (CODEX STAN 171-1989)
36.	Norme pour le sorgho en grains (CODEX STAN 172-1989)
37.	Norme pour la farine de sorgho (CODEX STAN 173-1989)
38.	Norme générale pour les matières protéiques végétales (MPV) (CODEX STAN 174-1989)
39.	Norme générale pour les matières protéiques de soja (MPS) (CODEX STAN 175-1989)
40.	Norme pour la farine comestible de manioc (CODEX STAN 176-1989)
41.	Norme pour la noix de coco desséchée (CODEX STAN 177-1991)
42.	Norme pour la semoule et farine de blé dur (CODEX STAN 178-1991)
43.	Norme pour les ananas (CODEX STAN 182-1993)
44.	Norme pour les papayes (CODEX STAN 183-1993)
45.	Norme pour les mangues (CODEX STAN 184-1993)
46.	Norme pour les nopals (CODEX STAN 185-1993)
47.	Norme pour les figues de barbarie (CODEX STAN 186-1993)
48.	Norme pour les caramboles (CODEX STAN 187-1993)
49.	Norme pour le maïs nain (CODEX STAN 188-1993)
50.	Norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993)
51.	Norme générale pour les filets de poisson surgelés (CODEX STAN 190 – 1995)
52.	Norme pour les calmars crus surgelés (CODEX STAN 191 – 1995)
53.	Norme pour les litchis (CODEX STAN 196-1995)
54.	Norme pour les avocats (CODEX STAN 197-1995)
55.	Norme pour le riz (CODEX STAN 198-1995)
56.	Norme pour le blé et le blé dur (CODEX STAN 199-1995)
57.	Norme pour les arachides (CODEX STAN 200-1995)
58.	Norme pour l'avoine (CODEX STAN 201-1995)
59.	Norme pour le couscous (CODEX STAN 202-1995)
60.	Norme pour les mangoustans (CODEX STAN 204-1997)
61.	Norme pour les bananes (CODEX STAN 205-1997)
62.	Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre (CODEX STAN 207-1999)
63.	Norme pour les fromages en saumure (CODEX STAN 208-1999)
64.	Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999)
65.	Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211 -1999)

66.	Norme pour les limes (CODEX STAN 213-1999)
67.	Norme pour les pamplemousses (<i>Citrus grandi</i>) (CODEX STAN 214-1999)
68.	Norme pour les goyaves (CODEX STAN 215-1999)
69.	Norme pour les chayottes (CODEX STAN 216-1999)
70.	Norme pour les limes mexicaines (CODEX STAN 217-1999)
71.	Norme pour le gingembre (CODEX STAN 218-1999)
72.	Norme pour les pomelos (<i>Citrus paradisi</i>) (CODEX STAN 219-1999)
73.	Norme pour les longanes (CODEX STAN 220-1999)
74.	Norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais (CODEX STAN 221-2001)
75.	Norme pour le Kimchi (CODEX STAN 223-2001)
76.	Norme pour les choux caraïbes (CODEX STAN 224-2001)
77.	Norme pour les asperges (CODEX STAN 225-2001)
78.	Norme pour les physalis (CODEX STAN 226-2001)
79.	Norme pour les Pitahayas (CODEX STAN 237-2003)
80.	Norme pour le manioc doux (CODEX STAN 238-2003)
81.	Norme pour les Pousses de Bambou en Conserve (CODEX STAN 241-2003)
82.	Norme pour les Fruits à Noyaux en Conserve (CODEX STAN 242-2003)
83.	Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)
84.	Norme pour le hareng de l'atlantique salé et les sprats salés (CODEX STAN 244-2004)
85.	Norme pour les oranges (CODEX STAN 245-2004)
86.	Norme pour les Ramboutans (CODEX STAN 246-2005)
87.	Norme Générale pour les Jus et les Nectars de Fruits (CODEX STAN 247-2005)
88.	Norme pour les Matières Grasses Laitières à Tartiner (CODEX STAN 253-2006)
89.	Norme pour certains agrumes en conserve (CODEX STAN 254-2007)
90.	Norme pour les raisins de table (CODEX STAN 255-2007)
91.	Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CODEX STAN 256-2007)
92.	Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007)
93.	Norme pour la Mozzarella (CODEX STAN 262-2006)
94.	Norme pour le Cheddar (CODEX STAN 263-1966)
95.	Norme pour le Danbo (CODEX STAN 264-1966)
96.	Norme pour l'Édam (CODEX STAN 265-1966)
97.	Norme pour le Gouda (CODEX STAN 266-1966)
98.	Norme pour le Havarti (CODEX STAN 267-1966)
99.	Norme pour le Samsoe (CODEX STAN 268-1966)
100.	Norme pour l'Emmental (CODEX STAN 269-1967)
101.	Norme pour le Tilsiter (CODEX STAN 270-1968)
102.	Norme pour le Saint-Paulin (CODEX STAN 271-1968)

103.	Norme pour le Provolone (CODEX STAN 272-1968)
104.	Norme pour le "Cottage Cheese", y compris le "Creamed Cottage Cheese" (CODEX STAN 273-1968)
105.	Norme pour le Coulommiers (CODEX STAN 274-1969)
106.	Norme pour le fromage crémeux (Rahmfrischkäse) (CODEX STAN 275-1973)
107.	Norme pour le Camembert (CODEX STAN 276-1973)
108.	Norme pour le Brie (CODEX STAN 277-1973)
109.	Norme pour le beurre (CODEX STAN 279-1971)
110.	Norme pour les produits à base de matières grasses laitières (CODEX STAN 280-1973)
111.	Norme pour le lait concentré (CODEX STAN 281-1971)
112.	Norme pour le lait concentré sucré et le lait écrémé concentré sucré (CODEX STAN 282-1971)
113.	Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-1978)
114.	Norme pour les fromages de lactosérum (CODEX STAN 284-1971)
115.	Norme pour la Crème et les Crèmes Préparées (CODEX STAN 288-1976)
116.	Norme pour les poudres de sérum (CODEX STAN 289-1995)
117.	Norme pour la caséine alimentaire et produits dérivés (CODEX STAN 290-1995)
118.	Norme Codex pour le caviar d'esturgeon (CODEX STAN 291 – 2010)
119.	Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008)
120.	Norme pour les tomates (CODEX STAN 293-2008)
121.	Norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort (CODEX STAN 294R-2009)
122.	Norme régionale pour les produits à base de ginseng (CODEX STAN 295R-2009)
123.	Norme pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 296-2009)
124.	Norme pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009)
125.	Norme régionale pour la pâte de soja fermentée (CODEX STAN 298R-2009)
126.	Norme Codex pour les Pommes (CODEX STAN 299-2010)
127.	Norme pour le Manioc Amer (CODEX STAN 300-2010)
128.	Norme Régionale pour la Farine de Sagou Comestible (Asie) (CODEX STAN 301R-2011)
129.	Norme pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011)
130.	Norme pour les Tamarillos (CODEX STAN 303-2011)
131.	Norme Régionale pour la Coriandre du Mexique (LAC) (CODEX STAN 304R - 2011)
132.	Norme Régionale pour la Lucuma (LAC) (CODEX STAN 305R - 2011)
133.	Norme Régionale pour la Sauce au Piment (Sauce « Chili ») (Asie) (CODEX STAN 306R-2011)
134.	Norme pour les Piments forts (CODEX STAN 307-2011)
135.	Norme pour la Grenade (CODEX STAN 310-2013)
136.	Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311 – 2013)
137.	Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (CODEX STAN 312-2013)

	NORMES CODEX DE PRODUITS COMPORTANT UNE SECTION SUR LES EXIGENCES D'ÉTIQUETAGE POUR LES RÉCIPIENTS DE PRODUITS EN VRAC
1.	Norme pour les petits pois surgelés (CODEX STAN 41-1981)
2.	Norme pour les fraises surgelées (CODEX STAN 52-1981)
3.	Norme pour les framboises surgelées (CODEX STAN 69-1981)
4.	Norme pour les pêches surgelées (CODEX STAN 75-1981)
5.	Norme pour les myrtilles surgelées (CODEX STAN 76-1981)
6.	Norme pour les épinards surgelés (CODEX STAN 77-1981)
7.	Norme pour les myrtilles américaines surgelées (CODEX STAN 103-1981)
8.	Norme pour les poireaux surgelés (CODEX STAN 104-1981)
9.	Norme générale pour les denrées alimentaires irradiées (CODEX STAN 106-1983)
10.	Norme pour les brocolis surgelés (CODEX STAN 110-1981)
11.	Norme pour les choux-fleurs surgelés (CODEX STAN 111-1981)
12.	Norme pour les choux de Bruxelles surgelés (CODEX STAN 112-1981)
13.	Norme pour les haricots verts et les haricots beurre surgelés (CODEX STAN 113-1981)
14.	Norme pour les pommes de terre frites surgelées (CODEX STAN 114-1981)
15.	Norme pour le maïs en grains entiers surgelé (CODEX STAN 132-1981)
16.	Norme pour le maïs en épi surgelé (CODEX STAN 133-1981)
17.	Norme pour les carottes surgelées (CODEX STAN 140-1983)

TEXTES DU CODEX PERTINENTS AU SUJET DES EXIGENCES EN MATIÈRE D'IMPORTATION ET D'EXPORTATION

N° de la norme	RCP/GL
1.	Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires, y compris dans le cadre de transactions à des conditions préférentielles et d'opérations d'aide alimentaire (CAC/RCP 20-1979)
2.	Directives sur les échanges d'informations dans les situations d'urgence en matière de contrôle des aliments (CAC/GL 19-1995)
3.	Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995)
4.	Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation (CAC/GL 25-1997)
5.	Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1997)
6.	Directives pour l'évaluation des compétences des laboratoires d'essais chargés du contrôle des importations et des exportations de denrées alimentaires (CAC/GL 27-1997)
7.	Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 34-1999)
8.	Systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003)