

**PROJET DE RÉVISION DE LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES
ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES (CODEX STAN 1-1985)**

(À l'étape 6)

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 sur 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 sur la durabilité du produit.

On entend par «**À consommer de préférence avant**» ou «**Date limite d'utilisation optimale**» la date d'expiration du délai, dans les conditions d'entreposage indiquées, durant lequel le produit non ouvert reste pleinement commercialisable et conserve toutes les qualités particulières qui lui sont implicitement ou explicitement attribuées. Le produit peut toutefois rester propre à la consommation après cette date.

On entend par «**Date limite d'utilisation**» ou «**date de péremption**» la date d'expiration du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, le produit ne doit pas être vendu ni consommé et cela pour des raisons de sécurité sanitaire et de qualité.

4.7 Datage et instructions d'entreposage

4.7.1 Sauf indication contraire dans une norme du Codex, les dispositions ci-après relatives au datage sont applicables, sauf si la clause 4.7.1 vii) s'applique:

- i) Lorsqu'un aliment doit être consommé avant une certaine date pour des raisons de sécurité sanitaire et de qualité la «Date limite d'utilisation» ou la «Date de péremption» doit être déclarée¹.
- ii) Lorsque qu'une «Date limite d'utilisation» ou une «Date de péremption» n'est pas obligatoire, «À consommer de préférence avant» ou «Date limite d'utilisation optimale» doit être déclaré.
- iii) Le datage se présente comme suit:
 - Sur les produits dont la durabilité n'excède pas trois mois, le jour et le mois doivent être déclarés et en plus l'année, lorsque les autorités compétentes estiment que les consommateurs pourraient être induits en erreur.
 - Sur les produits dont la durabilité est supérieure à trois mois, le mois et l'année au moins doivent être déclarés.

¹ Il convient de prendre en compte les autres textes du Codex.

- iv) La date est précédée de la mention:
- «Date limite d'utilisation <insérer la date>» ou «Date de péremption <insérer la date>» ou «À consommer de préférence avant le <insérer la date>» ou «Date limite d'utilisation optimale <insérer la date>» selon qu'il convient si le jour est indiqué; ou
 - «À consommer avant fin <insérer la date>» ou «Date de péremption <insérer la date>» ou «À consommer de préférence avant le <insérer la date>» ou «Date limite d'utilisation optimale <insérer la date>» selon qu'il convient dans les autres cas
- v) La mention visée au paragraphe iv) est complétée:
- soit par la date elle-même;
 - soit par une indication de l'endroit où elle figure.
- vi) Le jour et l'année doivent être indiqués par des chiffres en clair, l'année devant figurer en 2 ou 4 chiffres, et le mois devant être déclaré en lettres, ou en caractères ou en chiffres. Lorsque la date est exprimée sous forme de chiffres seulement ou que l'année est exprimée par deux chiffres seulement, les autorités compétentes devraient déterminer si la séquence jour, mois et année doit être indiquée au moyen d'abréviations appropriées accompagnant le datage (par exemple, JJ/MM/AAAA ou AAAA/JJ/MM).
- vii) Sans préjudice des dispositions des paragraphes 4.7.1 i) et 4.7.1 ii), le datage n'est pas exigé si un ou plusieurs des critères suivants s'appliquent:
1. Lorsque la sécurité sanitaire n'est pas compromise et que la qualité ne se détériore pas
 - 1.1 en raison de l'aliment qui, de par sa nature de conservateur, empêche la croissance microbienne (alcool, sel, acidité, activité hydrique faible, par exemple); et/ou
 - 1.2 dans des conditions d'entreposage spécifiées;
 2. Lorsque la détérioration est évidente pour le consommateur;
 3. Lorsque les aspects de qualité organoleptiques/fondamentaux de l'aliment ne sont pas perdus;
 4. Lorsque l'aliment est destiné à être consommé dans les 24 heures de sa fabrication.

Par exemple, les aliments tels que:

- les fruits et légumes frais, y compris les tubercules, qui n'ont pas été pelés, coupés ou soumis 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 alcoolisées contenant au moins 10 pour cent 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 non iodé;
- les sucres solides non enrichis;
- les produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou colorés;
- la gomme à mâcher.

Dans ces cas, la «Date de fabrication» ou la «Date d'emballage» peut être indiquée.

- viii) Une «Date de fabrication» ou une «Date d'emballage» peut être utilisée en association avec les dispositions de l'alinéa 4.7.1 i) ou ii). Elle sera indiquée par la mention «Date de fabrication» ou «Date

d'emballage», selon qu'il convient, et utilisera le mode de présentation indiqué à la disposition 4.7.1 vi).

Toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment doit être indiquée sur l'étiquette lorsqu'elle est requise à l'appui de l'intégrité de l'aliment et, lorsqu'un datage est utilisé, la validité de la date dont elle dépend.