



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

Quarante-quatrième session
Asunción, Paraguay, 16-20 octobre 2017

Projet de révision de la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées : datage

Observations à l'étape 6 (Réponses à la CL 2016/34-FL)

Observations de: Albanie, Australie, Brésil, Canada, Chili, Colombie, Costa Rica, Cuba, Équateur, Égypte, Inde, Indonésie, Jordanie, Kenya, Malaisie, Mexique, Nicaragua, Paraguay, Pérou, Samoa, République arabe syrienne, États-Unis d'Amérique, FIL

Contexte

1. Ce document rassemble les observations reçues au moyen du Système de mise en ligne des observations du Codex Alimentarius (OCS) en réponse à la CL 2016/34-FL diffusée en octobre 2016. Dans l'OCS, les observations sont présentées dans l'ordre suivant : les observations générales en premier, suivies des observations sur les paragraphes particuliers.

Manière d'interpréter le tableau des observations

2. Les observations soumises au moyen de l'OCS ont été rassemblées dans le tableau des observations ci-joint à l'**Annexe I**.
3. L'OCS assigne un chiffre à chaque paragraphe du **projet de norme** (soit titre, section, sous-section, textes, notes de bas de page et, dans le cas d'un tableau, chaque ligne horizontale).
4. Pour faciliter les rapprochements, le projet de norme¹ est présenté avec les numéros de paragraphe automatiquement assignés par l'OCS et joint comme **Annexe II**.
5. Les colonnes de l'**Annexe I** portent les titres suivants :
 - **«Para»** désigne le numéro du paragraphe assigné au projet de norme par l'OCS (le numéro du paragraphe se trouve dans l'Annexe II).
 - **«Texte»** désigne le texte du paragraphe qui fait l'objet d'une modification proposée ou d'une observation. Le texte est soit le texte originel (si seule une observation a été faite), soit le texte proposé (si une modification au texte a également été suggérée).
 - **«Observation»** inclut la catégorie de l'observation, l'auteur et le texte complet de l'observation.
6. Il est recommandé de lire les observations du tableau (Annexe I) en se reportant à l'Annexe II.

¹ REP16/FL, Annexe II

**Tableau réunissant les observations relatives au projet de révision de la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées :
Datage**

OBSERVATIONS GÉNÉRALES		
1	Albanie	OK
2	Brésil	<p>Le Brésil est favorable à la révision des dispositions sur le datage de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées parce que l'amélioration des définitions et des critères applicables à l'utilisation de chaque type de datage pourrait aider à réduire les problèmes du commerce alimentaire et la confusion chez les consommateurs, les exploitants d'entreprises alimentaires et les organes de réglementation.</p> <p>Le Brésil admet que des progrès ont été réalisés au cours de la 43CCFL, qui ont permis de faire avancer le document dans la procédure par étapes, particulièrement la décision d'amender la définition de «date limite d'utilisation» de sorte à inclure tant les aspects de la sécurité sanitaire que de la qualité des aliments.</p> <p>Cela étant dit, nos observations cibleront les critères d'exemption du datage dans le projet de texte, la seule question nécessitant une étude plus ample comme il est indiqué au paragraphe 48 de REP16/FL.</p>
3	Canada	En général, le Canada appuie le projet de révision du texte concernant le datage; nos observations particulières portent sur la clarté des critères d'exemption, qui, pensons-nous, méritent d'être discutés plus amplement.
4	Colombie	La Colombie est reconnaissante de pouvoir participer à l'examen de ce projet de révision et joint ses observations.
5	Costa Rica	Le Costa Rica se réjouit d'avoir l'occasion de présenter des observations dans le cadre des travaux de ce comité. Il souhaite donc présenter les observations suivantes :
6	Cuba	Cuba est, en principe, d'accord avec ce document.
7	Équateur	L'Équateur est reconnaissant du travail accompli et envisage d'appuyer volontiers le projet de révision en question en prenant en compte les observations précisées ci-dessous.
8	Égypte	L'Égypte appuie le projet de révision de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) à être adopté à l'étape 6.
9	Kenya	Le Kenya prend note du projet de révision de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985). Toutefois, il faut, au niveau national, éduquer les consommateurs et les fabricants pour les conscientiser aux termes.

10	Malaisie	La Malaisie est favorable au projet de révision de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées : Datage.
11	Nicaragua	Le Nicaragua est reconnaissant au Comité de lui donner l'occasion de présenter ses observations concernant le projet de révision.
12	Pérou	Le Pérou se réjouit d'avoir l'occasion de présenter ses observations et se dit favorable au projet de texte proposé.
13	Samoa	Les denrées préemballées ne devront pas être décrites ou présentées sur l'étiquette ou dans l'étiquetage de façon contraire à la loi, fausse, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer d'une façon quelconque une impression erronée au sujet de sa nature véritable.
14	République arabe syrienne	Aucune observation
15	États-Unis d'Amérique	<p>Les États-Unis pensent que la 43^e session du CCL a fait d'importants progrès en parvenant à une entente sur des points clés, ce qui a permis de faire avancer le travail dans la procédure par étapes. Le rapport final de cette session indique que le seul point en suspens est l'établissement des critères d'exemption au datage. Plus particulièrement, le rapport indique qu'il a eu accord général sur les points suivants : 1) la liste des aliments exemptés de datage devait être indicative; 2) la liste des aliments figurant dans la norme actuelle était suffisante; et 3) des critères permettant d'exempter des aliments du datage devaient être définis.</p> <p>Les États-Unis soutiennent fortement les conclusions du Comité et ne favoriseraient pas la réouverture de la liste courante des exemptions aux fins d'amendement. La liste indicative s'applique à des aliments dont la qualité ne subit qu'un changement minimal sur une longue période de temps. La qualité de certains produits peut même s'améliorer avec le temps d'entreposage. Des aliments comme le sel, le sucre et le miel ne sont pas exposés à une altération microbienne ou chimique dans le temps et ont été comme il se doit inclus dans la liste des aliments exemptés. Un datage n'ajouterait pas grand-chose à une simple inspection visuelle du produit. La liste des aliments identifiés est courte et est demeurée inchangée depuis plus de vingt ans, et ne devrait être vue que comme une liste indicative d'aliments plutôt que comme les seules exemptions autorisables.</p> <p>Les États-Unis admettent que les directives courantes ne fournissent pas de critères sur la manière dont des aliments peuvent être exemptés du datage et pourraient appuyer l'établissement de critères généraux à ajouter à la norme générale. Si le Comité décidait d'établir des critères, les États-Unis pensent fermement qu'il devra consulter d'autres comités du Codex le cas échéant, dont le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH). Le CCFH a les experts techniques voulus pour établir des critères scientifiques ou microbiologiques aux fins d'exemption à l'application d'un datage fondé sur la sécurité sanitaire ou la qualité d'un aliment.</p>
16	FIL	La FIL est favorable aux critères exposés dans la section 4.7.1(vii) (soit, les critères d'exemptions au datage) et à l'avancement du document dans la procédure par étapes.

Observations particulières

N° de l'obs.	Par.	Texte	Observation
2. Définition des termes			
17	3		<p>Australie Nous suggérons que cela ne s'applique spécifiquement qu'à un emballage non ouvert, ce qui est conforme à la démarche prise pour définir « À consommer de préférence avant/Date limite d'utilisation optimale ». La durée de conservation de l'aliment (d'où le À consommer de préférence avant) diffèrera probablement selon qu'elle s'applique à un emballage ouvert ou non ouvert et par conséquent la définition dans sa formulation actuelle crée de l'incertitude/ un manque de clarté.</p> <p>Notant que la définition se fonde sur le fait que « le produit ne doit pas être vendu ou consommé et cela pour... », établir une date limite d'utilisation appropriée et «sûre» pour un emballage ouvert (soit, après vente, mais avant consommation) serait difficile étant donné que les facteurs ayant une influence sur ce datage seraient inconnus et variables, par exemple, niveau et type de contamination par le consommateur après ouverture de l'emballage.</p> <p>Révision de la définition proposée (nouveau texte entre crochets) :</p> <p>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 [non ouvert] ne doit pas être vendu ni consommé et cela pour des raisons de sécurité sanitaire et de qualité.</p>
18	4	Aux fins Concernant les effets de cette norme sur le du datage des denrées alimentaires préemballées, les <u>définitions suivantes sont entendues:</u>	<p>Équateur <i>Catégorie : FORME</i></p>
19	5	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 <u>la période de vie utile</u> du produit.	<p>Équateur <i>Catégorie : FORME</i></p>

20	5	<p>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.</p> <p><i>[Observation ne s'appliquant qu'au texte espagnol; ajout d'un autre synonyme en espagnol]</i></p>	<p>Colombie Colombie (15 mai 2107 8 : 21 p.m.)</p> <p>L'inclusion des synonymes proposés dans le texte qui a été souligné et indiqué en caractères gras apporte de la clarté et permet d'unifier les termes susceptibles de faciliter le commerce des produits.</p> <p><i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i></p>
21	6	<p>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.</p>	<p>Jordanie Comprend-elle aussi la date de récolte pour certains produits comme le riz?</p> <p><i>Catégorie : FORME</i></p>
22	6	<p>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 <u> période de vie utile</u> du produit.</p>	<p>Équateur <i>Catégorie : FORME</i></p>
23	7	<p>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.</p> <p><u>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 par des allégations. Le produit peut toutefois rester propre à la consommation après cette date.</u></p>	<p>Nicaragua Nous recommandons de supprimer « Date limite d'utilisation optimale », car la détermination de « l'utilisation optimale » est subjective et risque de donner lieu à des spéculations.</p> <p><i>Catégorie : FORME</i></p>

24	7	<p>On entend par «À consommer de préférence avant» ou «Date limite d'utilisation optimale» ou «<u>Date de durabilité minimale</u> » 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.</p>	<p>Colombie</p> <p>Colombie (15 mai 2017 8 : 21 p.m.) L'inclusion des synonymes proposés dans le texte qui a été souligné et indiqué en caractères gras apporte de la clarté et permet d'unifier les termes susceptibles de faciliter le commerce des produits.</p> <p><i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i></p>
25	7	<p>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 par des allégations. Le produit peut toutefois rester propre à la consommation après cette date.</p> <p>[Observation ne s'appliquant qu'au texte espagnol]</p>	<p>Pérou</p> <p>Le Pérou pense que le terme «<i>limite</i>» devrait être ajouté, car «<i>Fecha de major calidad</i>» signifie que la date sur le contenant correspond à la qualité optimale de l'aliment, mais n'indique pas la date limite de garantie de la qualité du produit.</p> <p><i>Catégorie : FOND</i></p>
26	8	<p>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.</p>	<p>Costa Rica</p> <p>date d'expiration du délai... le produit ne doit pas être consommé et cela pour des raisons de sécurité sanitaire et de qualité. Toutefois, un produit dont la qualité n'est plus optimale n'est pas obligatoirement impropre à la consommation. Par conséquent, nous aimerions proposer le texte suivant :</p> <p>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/ou de qualité.</p> <p><i>Catégorie : FORME</i></p>
27	8	<p>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 <u>commercialisé</u> ni consommé et cela pour des raisons de sécurité sanitaire et de qualité.</p>	<p>Nicaragua</p> <p><i>Catégorie : FORME</i></p>

28	8	<p>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 commercialisé ni consommé et cela pour des raisons de sécurité sanitaire et de qualité.</p> <p>[Observation ne s'appliquant qu'au texte espagnol]</p>	<p>Nicaragua Nous recommandons l'emploi du synonyme « <i>vencimiento</i> » pour rendre le texte plus compréhensible.</p> <p>Catégorie : <i>FORME</i></p>
29	8	<p>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.</p> <p>[Observation ne s'appliquant qu'au texte espagnol]</p>	<p>Chili Ajouter comme synonyme de la définition « <i>Fecha de vencimiento</i> ». Le Chili a exprimé la nécessité d'ajouter ce synonyme lors de toutes les demandes d'observations, car au Chili et dans beaucoup de pays hispanophones, cette expression est largement utilisée par les consommateurs.</p> <p>Catégorie : <i>FORME</i></p>
30	8	<p>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.</p> <p>[Observation ne s'appliquant qu'au texte espagnol]</p>	<p>Paraguay Nous suggérons d'ajouter, comme synonyme [dans le texte espagnol], l'expression « <i>Fecha de vencimiento</i> », un terme qui nous est plus familier au niveau régional pour indiquer la date de péremption de l'aliment sur l'étiquette.</p> <p>Catégorie : <i>FORME</i></p>
31	8	<p>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 <u>sécurité sanitaire</u> et de qualité.</p> <p>[Observation ne s'appliquant en partie qu'au texte espagnol – ajout de synonymes. La suppression de et de qualité s'applique à toutes les langues]</p>	<p>Colombie Colombie (15 mai 2017 8 : 21 p.m.) L'inclusion des synonymes proposés dans le texte qui a été souligné et indiqué en caractères gras apporte de la clarté et permet d'unifier les termes susceptibles de faciliter le commerce des produits. De même, dans le texte « Date limite d'utilisation », il est proposé de supprimer « et de qualité » puisque la date se réfère aux paramètres garantissant la sécurité sanitaire de l'aliment qui, à partir de cette date, ne devrait pas être consommé. En revanche, la Date d'utilisation optimale est associée aux caractéristiques de qualité de l'aliment qui pourraient se dégrader avec le temps sans toutefois le rendre impropre à la consommation.</p> <p>Catégorie : <i>CONTENU TECHNIQUE</i></p>
32	8	<p>On entend par « Date limite d'utilisation » ou « date de péremption » la date d'expiration du délai après lequel,</p>	<p>Mexique Observation/Raison : [Dans le texte espagnol] les mots « <i>se entienda</i> » sont</p>

		<p>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.</p> <p><i>[Observation ne s'appliquant qu'au texte espagnol]</i></p>	<p>supprimés pour harmoniser le style avec les autres définitions.</p> <p>Catégorie : <i>FORME</i></p>
33	8	<p>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.</p> <p><i>[Observation ne s'appliquant qu'au texte espagnol]</i></p>	<p>Mexique</p> <p>1. Observation/Raison : Il s'agit d'une liste de définitions et dans le paragraphe où la liste est donnée, la préposition « <i>POR</i> » est déjà présente <i>[dans le texte espagnol]</i> de sorte qu'il n'est pas nécessaire de l'inclure dans chaque définition, ou alors dans une seule.</p> <p>Catégorie: <i>FORME</i></p>
4.7 Datage et instructions d'entreposage			
34	9	<p><u>Datage et instructions d'entreposage de conservation.</u></p>	<p>Colombie</p> <p>Cet amendement vise à rendre les termes clairs et cohérents étant donné que l'entreposage n'est associé qu'à une étape du processus tandis que le terme « conservation » se rapporte à tout le processus de l'entreposage à la consommation.</p> <p>Catégorie : <i>CONTENU TECHNIQUE</i></p>
4.7.1			
35	10	<p>Sauf indication contraire dans une norme du Codex, les dispositions ci-après relatives au datage sont applicables, sauf si la clause le numéral 4.7.1 vii) s'applique:</p>	<p>Équateur</p> <p>Catégorie : <i>FORME</i></p>
36	11	<p>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 déclarée.</p> <p><i>[Observation ne s'appliquant qu'au texte espagnol]</i></p>	<p>Paraguay</p> <p>Nous suggérons d'ajouter, comme synonyme <i>[dans le texte espagnol]</i>, l'expression «<i>Fecha de vencimiento</i>», un terme qui nous est plus familier au niveau régional, pour indiquer la date de péremption sur l'étiquette.</p> <p>Catégorie : <i>FORME</i></p>
37	11	<p>i) Lorsqu'un aliment doit être consommé avant une certaine date pour des raisons de sécurité sanitaire</p>	<p>Colombie</p> <p>• Pour le point i) Il est proposé de supprimer les mots «et de qualité» puisque la</p>

		<p>et de qualité la «Date limite d'utilisation» ou la «Date de péremption» doit être déclarée.</p> <p><i>[Observation ne s'appliquant en partie qu'au texte espagnol – ajout de synonymes. La suppression de et de qualité s'applique à toutes les langues]</i></p>	<p>date se réfère aux paramètres garantissant la sécurité sanitaire de l'aliment qui, à partir de cette date, ne devrait pas être consommé.</p> <p>Catégorie : <i>CONTENU TECHNIQUE</i></p>
38	11	<p>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 déclarée.</p>	<p>Mexique Observations/Raisons : Suivant l'espace à attribuer au lot et les caractéristiques commerciales de chaque pays, il est demandé d'inclure la possibilité d'utiliser un type différent de libellé aux fins de plus grande flexibilité.</p> <p>Observations/Raisons : Notre demande d'inclure cette possibilité repose sur le fait que sur certains produits importés, le mois est déclaré au moyen de trois lettres dans une autre langue, par exemple : January JAN, April APR, August AUG, December DEC</p> <p>Catégorie : <i>FORME</i></p>
39	11	<p>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 déclarée.</p> <p><u>L'utilisation d'abréviations ou de libellés semblables est acceptée, comme <i>[dans le texte espagnol]</i> : <i>Caducidad</i> ", "<i>Fecha de caducidad</i>", "<i>Fech Cad</i>", <i>CAD</i>, <i>Cad</i>, <i>cad</i>, <i>Fecha de expiración</i>, <i>Expira</i>, <i>Exp</i>, <i>EXP</i>, <i>exp</i>, <i>Fecha de vencimiento</i>, <i>Vencimiento</i>.</u></p> <p><u>Dans le cas de produits importés, lorsque le datage ne correspond pas au format établi dans le paragraphe 4.7.1 (iii), il pourrait être ajusté pour être conforme à la norme ou, dans ce cas, l'étiquette ou le contenant devra inclure une interprétation de la date indiquée. Dans aucun de ces cas, l'ajustement ne sera considéré comme un changement.</u></p>	<p>Mexique Catégorie : <i>FORME</i></p>
40	13	<p>Lorsque qu'une «Date limite d'utilisation» ou une «Date de péremption» n'est pas obligatoire, «À consommer de</p>	<p>Paraguay Nous suggérons d'ajouter comme synonyme <i>[dans le texte espagnol]</i> l'expression</p>

		<p>préférence avant» ou «Date limite d'utilisation optimale» doit être déclaré.</p> <p><i>[Observation ne s'appliquant qu'au texte espagnol]</i></p>	<p>« <i>Fecha de vencimiento</i> », terme qui nous est plus familier au niveau régional, pour indiquer la date de péremption sur l'étiquette.</p> <p><i>Catégorie : FORME</i></p>
41	13	<p>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.</p> <p><i>[Observation ne s'appliquant qu'au texte espagnol]</i></p>	<p>Colombie</p> <p>L'inclusion des synonymes proposés dans le texte qui a été souligné et indiqué en caractères gras <i>[dans le texte espagnol]</i> apporte de la clarté et permet d'unifier les termes susceptibles de faciliter le commerce des produits.</p> <p><i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i></p>
42	13	<p>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.</p> <p><i>[Observation ne s'appliquant qu'au texte espagnol]</i></p>	<p>Pérou</p> <p>Accord avec l'observation précédente</p> <p><i>Catégorie : FOND</i></p>
43	13	<p>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. <u>L'utilisation d'abréviations ou de libellés semblables est acceptée, comme <i>[dans le texte espagnol]</i> "Consumir preferentemente antes del", "Cons. Pref. antes del" and "Cons Pref".</u></p> <p><u>Dans le cas de produits importés, lorsque le datage ne correspond pas au format établi dans le paragraphe 4.7.1 (iii), il pourrait être ajusté pour être conforme à la norme ou, dans ce cas, l'étiquette ou le contenant devra inclure une interprétation de la date indiquée. Dans aucun de ces cas, l'ajustement ne sera considéré comme un changement.</u></p> <p><i>[Observation s'appliquant partiellement au texte espagnol]</i></p>	<p>Mexique</p> <p>Observations/Raisons : Suivant l'espace à attribuer au lot et les caractéristiques commerciales de chaque pays, il est demandé d'inclure la possibilité d'utiliser un type différent de libellé aux fins de plus grande flexibilité.</p> <p>Observations/Raisons : Notre demande d'inclure cette possibilité repose sur le fait que sur certains produits importés, le mois est déclaré au moyen de trois lettres dans une autre langue, par exemple <i>[dans le texte espagnol]</i>: Enero JAN, Abril APR, Agosto AUG, Diciembre DEC</p> <p><i>Catégorie : FORME</i></p>
44	15	<p>Sur les produits dont la durabilité n'excède pas trois mois, le jour et le mois et l'année doivent être déclarés</p>	<p>Pérou</p>

		et en plus l'année, lorsque les autorités compétentes estiment que les consommateurs pourraient être induits en erreur.	Le Pérou pense que l'autorité conférée aux autorités compétentes d'estimer ce qui pourrait ou ne pourrait pas induire le consommateur en erreur est inacceptable parce que les représentants du gouvernement ne peuvent ni ne devraient déterminer au cas par cas les paramètres de sécurité sanitaire qui sont universels et qui par conséquent ne doivent être l'objet d'aucune interprétation quelle qu'elle soit. Ces concepts ne sont pas négociables. <i>Catégorie : FOND</i>
45	16	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.	Mexique Observation/Raison : Nous demandons que soit supprimée l'exigence de déclarer l'année, car elle n'offre pas de clarté à l'utilisateur de la norme et laisse entendre qu'il y a incertitude. <i>Catégorie : FORME</i>
46	16	Sur les produits <u>qui ont une</u> dont la durabilité est supérieure à trois mois, le mois et l'année au moins doivent être déclarés.	Équateur <i>Catégorie : FORME</i>
47	16	Sur les produits dont la durabilité est supérieure à trois mois <u>une année</u> , le mois et l'année au moins doivent être déclarés.	Pérou Le Pérou estime que cette exigence ne peut être valide que pour des produits d'une durée de vie supérieure à un an afin de ne pas nuire aux droits des consommateurs étant donné qu'elle porte sur le risque inacceptable que ces derniers puissent consommer un produit ayant dépassé l'échéance de son délai d'utilisation. Le délai de consommation d'un produit d'une durabilité de moins d'un an est si court qu'il est envisageable d'indiquer sa date exacte d'expiration. Par exemple, si un produit fait le 01/03/2017 a une durabilité de 4 mois, la date d'expiration du délai serait le 01/07/2017. Si l'étiquette n'indique que « Juillet 2017 », on peut en conclure que le produit est encore consommable le 31 juillet 2017 et ainsi ajouter 30 jours non validés (qui représentent 25% de la durabilité totale). <i>Catégorie : FOND</i>
48	17	La date est précédée de la mention:	Australie Pour indiquer clairement que seule la date est exigée et pas les mots insérer la date, nous suggérons que seuls les mots correspondants à la date exigée soient mis entre guillemets, soit « Date limite d'utilisation » insérer date ou « Date de

			péremption » insérer date <i>Catégorie : FORME</i>
49	18	«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 <i>[Observation ne s'appliquant qu'au texte espagnol]</i>	Paraguay Nous suggérons d'ajouter comme synonyme <i>[dans le texte espagnol]</i> l'expression « <i>Fecha de vencimiento</i> », un terme qui nous est plus familier au niveau régional pour indiquer la date de péremption sur l'étiquette. <i>Catégorie : FORME</i>
50	18	« 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 <i>[Observation spécifique à la version espagnole]</i>	Pérou Le Pérou est d'avis que ce libellé <i>[dans la version espagnole]</i> venant compléter les indications données au-dessus devrait être inclus. <i>Catégorie : FOND</i>
51	18	« 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 <u>si le jour est indiqué; aux termes du numéral précédent</u>	Mexique Observations/Justification : l'expression « selon qu'il convient » figure dans la phrase qui introduit la liste. Il est demandé que la différenciation entre les deux points énumérés soit clarifiée, car le premier indique qu'elle sera utilisée « si le jour est indiqué » et le second « dans les autres cas ». Cela n'est pas clair et la distinction entre l'utilisation ou non du jour est décrite au paragraphe 4.7.1 (iii). <i>Catégorie : FORME</i>
52	18	« 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 <i>[Observation spécifique à la version espagnole]</i>	Paraguay Nous suggérons d'ajouter, comme synonyme (N.D.T. dans la version espagnole), l'expression "Fecha de vencimiento", un terme qui nous est plus familier au niveau régional pour indiquer la date de péremption de l'aliment sur l'étiquette. <i>Catégorie : FORME</i>
53	19	À consommer avant fin <insérer la date> » ou « Date de péremption <insérer la date> » ou « À consommer de	Pérou Le Pérou est d'avis que ce libellé devrait être inclus, car il vient compléter les

		<p>préférence avant le <insérer la date> » ou « Date limite d'utilisation optimale <insérer la date> » selon qu'il convient dans les autres cas.</p> <p>[Observation spécifique à la version espagnole]</p>	<p>indications données au-dessus.</p> <p><i>Catégorie : FOND</i></p>
54	19	<p>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.</p>	<p>Mexique</p> <p><i>Catégorie : FORME</i></p>
55	20	<p>La mention visée au paragraphe à l'alinéa (iv) est complétée :</p>	<p>Équateur</p> <p><i>Catégorie : FORME</i></p>
56	23	<p>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 ex., JJ/MM/AAAA ou AAAA/JJ/MM).</p>	<p>Costa Rica</p> <p>Dans ce cas, le Costa Rica tient à souligner l'importance de préciser s'il est permis d'utiliser des espaces, des tirets ou des barres pour marquer la séparation, car certains équipements de datage ne permettent que l'emploi d'un certain nombre de caractères et qu'il n'est pas toujours viable d'inclure une grande quantité d'informations dans l'équipement.</p> <p><i>Catégorie : FORME</i></p>
57	23	<p>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 ex., JJ/MM/AAAA ou AAAA/JJ/MM) AAAA/MM/JJ).</p>	<p>Nicaragua</p> <p>La Norme internationale ISO 8601 propose un format de date harmonisé et nous suggérons, par conséquent, d'inclure ce format dans l'exemple, à la place de AAAA/JJ/MM.</p> <p><i>Catégorie : FORME</i></p>
58	23	<p>Le jour et l'année doivent être indiqués par des chiffres</p>	<p>Mexique</p>

		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 ex., JJ/MM/AAAA ou AAAA/JJ/MM) AAAA/MM/JJ, AAAA/JJ/MM ou JJ/MM/AA ou AA/JJ/MM).	Observation/Justification : Inclure dans l'exemple les cas dans lesquels l'année est déclarée en deux chiffres. <i>Catégorie : FORME</i>
4.7.1 (vii)			
59	24	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 :	<p>Australie</p> <p>La liste des critères dans (vii) pourraient éventuellement exempter des exigences du datage un grand nombre d'aliments, ce qui va à l'encontre du but visé. Nos observations au regard des critères particuliers sont les suivantes :</p> <p>(vii) 1. Puisqu'aucun délai imparti n'est précisé, il n'est pas clair à quel point la sécurité sanitaire/la qualité/la détérioration doit être déterminée. Faisons observer en particulier que même dans des conditions d'entreposage spécifiées la détérioration de la qualité peut commencer effectivement au point de fabrication.</p> <p>(vii) 2. L'objectif visé par ce critère et ce qu'on entend par détérioration n'est pas clair. La qualité de nombreux aliments continuera à se détériorer à un point qui sera évident pour le consommateur. Cette exemption signifie que le consommateur pourrait ne pas disposer d'une indication lui permettant de savoir à quel moment il peut s'attendre à une détérioration de l'aliment, ce qui est incompatible avec le but visé par les exigences du datage.</p> <p>(vii) 2 et 3. Les situations évoquées aux points 2 et 3 pourraient éventuellement se produire après que l'aliment sera devenu insalubre, auquel cas une exemption du datage ne doit pas s'appliquer.</p> <p>(vii) 4. Si aucune date ne figure sur ces produits, les consommateurs ne sauront pas qu'ils sont destinés à être consommés dans les 24 heures de leur fabrication. L'absence de datage sur ces types de produits pourrait engendrer par conséquent une incertitude chez les consommateurs.</p> <p>Si l'approche par critères est retenue, nos observations quant à la présentation et à la forme sont les suivantes :</p> <p>Le format liste en 1 doit être ajusté pour indiquer clairement que 1.1 et 1.2 sont des points subsidiaires de 1.</p> <p>(vii) 1.1. Il convient de préciser que les exemples entre crochets sont des types de</p>

			<p>préservation plutôt que des types d'aliments. Nouvelle formulation proposée entre crochets : (par ex., [aliments préservés par l'alcool ou par des teneurs élevées en sel ou des niveaux accrus d'acidité, ou] activité hydrique faible); (vii) 3. Ce qu'on entend par aspects de qualité « fondamentaux » n'est pas clair. Faut-il l'entendre ce qualificatif dans le contexte des aspects organoleptiques? Faisons observer également que ce critère semble se chevaucher avec (vii) 1.</p> <p><i>Catégorie : FORME</i></p>
60	24	<p>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 :</p>	<p>Canada Puisque les critères Codex proposés établissent que le datage n'est pas exigé si un ou plusieurs critères s'appliquent, un aliment nécessitant la mention d'une date pour des raisons de sécurité sanitaire pourrait se trouver exempté du datage et sans satisfaire au critère 1 pourrait remplir le critère 3. Le Canada croit que si une denrée alimentaire préemballée doit être consommée avant une certaine date pour assurer sa sécurité sanitaire, le critère devrait être conçu de façon à éviter l'exemption involontaire d'un tel aliment. On pourrait envisager soit d'appliquer les critères seulement à la mention de la date « À consommer de préférence avant le... » soit d'ajouter un critère essentiel qui doit être respecté, indiquant notamment que la sécurité sanitaire ne peut être compromise.</p> <p><i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i></p>
61	24	<p>(iv) Sans préjudice des dispositions <u>du numéral 4.7.1, alinéas (i) et 4.7.1 (ii)</u>, le datage n'est pas exigé si un ou plusieurs des critères suivants s'appliquent :</p>	<p>Équateur <i>Catégorie : FORME</i></p>
62	24	<p>Sans préjudice des dispositions des paragraphes 4.7.1 (i) et 4.7.1 (ii), le datage n'est pas exigé pour un aliment si un ou plusieurs des critères suivants s'appliquent :</p>	<p>Colombie On estime que les critères 1, 2, 3 et 4, ne représentent pas clairement les cas dans lesquels un datage n'est pas exigé. Pour une plus grande clarté, il est proposé de faire référence uniquement aux produits qui n'exigent pas de datage. Nous croyons que la présentation d'aspects ouverts pour caractériser des aliments non assujettis au datage laisse place à une interprétation plus ample qui n'est pas opportune, car il est préférable de conserver la précision apportée dans la Norme, laquelle n'a donné lieu à aucun conflit.</p>

			<i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i>
63	25	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 :	Mexique Le Mexique n'approuve pas le libellé des critères proposés, car il est nécessaire de préciser la manière dont les exceptions seront établies (par ex., études relatives à la durée de conservation) et d'indiquer également la raison pour laquelle des produits tels que le vin et les boissons alcoolisées et les fruits frais (en vrac) sont inclus. <i>Catégorie : FORME</i>
64	25	1. Lorsque la sécurité sanitaire n'est pas compromise et que la qualité ne se détériore pas	Brésil <i>Catégorie : FORME</i>
65	25	1. Lorsque la sécurité sanitaire n'est pas compromise et que la qualité ne se détériore pas	Canada Le Canada appuie l'objectif visé par le critère et le maintien de l'exemption des boissons alcoolisées. Il fait toutefois observer que tout aliment se détériorera à un moment donné. Si on prenait à la lettre l'expression « la qualité ne se détériore pas », tous les aliments pourraient être exclus. Une caractérisation de ce qui « ne se détériore pas » signifiant, par exemple, un échéancier ou un qualificatif tel que « se détériore passablement sur plusieurs années » rendrait le critère plus significatif et applicable. <i>Catégorie : FORME</i>
66	25	1. Lorsque la sécurité sanitaire n'est pas compromise et que la qualité ne se détériore pas : [Observation ne s'appliquant qu'au texte espagnol]	Équateur <i>Catégorie : FORME</i>
67	25	1 Lorsque la sécurité sanitaire n'est pas compromise et que la qualité ne se détériore pas	Colombie <i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i>
68	26	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	Brésil <i>Catégorie : FORME</i>
69	26	1.1 en raison de l'aliment qui, de par sa nature de	Colombie

		conservateur, empêche la croissance microbienne (alcool, sel, acidité, activité hydrique faible, par exemple);	<i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i>
70	27	4.2 dans des conditions d'entreposage spécifiées; <u>1. Lorsque la sécurité sanitaire n'est pas compromise et que la qualité ne se détériore pas car l'aliment, de par sa nature de conservateur, est tel qu'il ne peut favoriser la croissance microbienne dans des conditions d'entreposage spécifiées.</u>	Brésil Justification : Le Brésil appuie la suggestion faite par le 48CCFH de fusionner les puces 1.1 et 1.2 en un seul critère car, indépendamment de la nature des aliments, leur sécurité sanitaire et leur qualité dépendront toujours des conditions d'entreposage. Toutefois, nous suggérons d'exclure les exemples de l'aliment qui est tel de par sa nature de conservateur (c.-à-d. alcool, sel, acidité, activité hydrique faible), car ils sont subjectifs et que cette section fournit déjà des exemples d'aliments qui présentent ces caractéristiques. <i>Catégorie : FORME</i>
71	27	1.2 dans des conditions d'entreposage spécifiées <u>en fonction des caractéristiques du produit;</u>	Chili Ajout : « “ dans des conditions d'entreposage spécifiées <u>en fonction des caractéristiques du produit;</u> » Justification : Pour une définition plus précise du concept auquel il se réfère. <i>Catégorie : FORME</i>
72	27	4.2 dans des conditions d'entreposage spécifiées;	Colombie <i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i>
73	28	2. Lorsque la détérioration est évidente pour le consommateur;	Brésil Le Brésil appuie les critères restants. <i>Catégorie : FORME</i>
74	28	2. Lorsque la détérioration est évidente pour le consommateur;	Canada Ce critère, tel que libellé, ne répond peut-être pas aux besoins des consommateurs qui souhaitent en apprendre davantage sur la durée de vie du produit dont ils envisagent l'achat. Un grand nombre de produits pourraient entrer dans cette catégorie, car même ceux qui sont préemballés peuvent montrer des signes de détérioration sous forme d'écoulements ou d'odeurs. Bien qu'un consommateur évite généralement d'acheter un produit manifestement détérioré, il peut toujours souhaiter voir apposer une date lui indiquant combien de temps le produit devrait durer pour être en mesure de prendre une décision d'achat à bon

			<p>escient.</p> <p>De plus, le critère proposé pourrait être appliqué inégalement, en fonction du type d'emballage dans lequel le produit est contenu. Si l'emballage ne permet pas de constater le caractère « évident » de la détérioration d'un aliment, un datage devrait être alors exigé. Cela pourrait créer une confusion pour les consommateurs qui comprendront mal pourquoi un datage est apposé dans certains cas, alors qu'il ne figure pas dans d'autres sur le même type d'aliment. Par exemple, d'après le critère proposé, les fruits et légumes frais contenus dans un emballage qui ne permet pas au consommateur de constater leur état de détérioration exigeraient un datage. Par souci de clarté, l'exemple explicatif donné dans la liste ci-dessous pourrait être modifié de manière à ne pas entrer en conflit avec les critères énoncés. Par exemple, « les fruits et légumes frais, y compris les tubercules, qui n'ont pas été pelés, coupés ou soumis à un traitement analogue, et lorsqu'ils ne sont pas emballés dans un contenant empêchant le consommateur de constater l'état de détérioration de l'aliment ».</p> <p>On pourrait également envisager les modalités d'application de ce critère à des aliments vendus par Internet ou livrés à domicile où le consommateur ne sera pas en mesure d'inspecter les produits préemballés au moment de l'achat.</p> <p><i>Catégorie : FORME</i></p>
75	28	2. _____ Lorsque la détérioration est évidente pour le consommateur;	<p>Équateur</p> <p>L'Équateur estime que le point 2 devrait être supprimé de l'alinéa vii), car il serait trop subjectif pour le consommateur; les critères varient d'une personne à l'autre et tous les aliments détériorés ne montrent pas des signes évidents de pourriture ou bien nous suggérons d'illustrer clairement ce point par des exemples.</p> <p><i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i></p>
76	28	2. _____ Lorsque la détérioration est évidente pour le consommateur;	<p>Colombie</p> <p><i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i></p>
77	29	3. Lorsque les aspects de qualité organoleptiques/fondamentaux de l'aliment ne sont pas perdus;	<p>Brésil</p> <p>Le Brésil appuie les critères restants.</p> <p><i>Catégorie : FORME</i></p>
78	29	3. Lorsque les aspects de qualité organoleptiques/fondamentaux de l'aliment ne sont pas	<p>Canada</p> <p>Ce critère n'est peut-être pas suffisamment clair pour être appliqué ou mesuré et</p>

		perdus;	mis à exécution. À l'instar du critère 1, il peut bénéficier également d'une caractérisation de ce que « ne sont pas perdus » signifie. <i>Catégorie : FORME</i>
79	29	3. Lorsque les aspects de qualité organoleptiques/fondamentaux de l'aliment ne sont pas perdus;	Colombie <i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i>
80	30	4. Lorsque l'aliment est destiné à être consommé dans les 24 heures de sa fabrication.	Brésil Le Brésil appuie les critères restants. <i>Catégorie : FORME</i>
81	30	4. Lorsque l'aliment est destiné à être consommé dans les 24 heures de sa fabrication.	Canada Un grand nombre d'aliments pourraient être consommés dans les 24 heures de leur fabrication, ce qui pourrait se traduire par l'élargissement de l'exemption à plus de produits que prévu. Dans le cas des denrées préemballées ayant une courte durée de conservation allant de 1 à quelques jours, le critère pourrait entraîner une utilisation incohérente du datage sur les mêmes types de produits si le fabricant formule des déterminations différentes quant à la nécessité de leur consommation dans les 24 heures. Une attention portée à une caractérisation supplémentaire de ce critère peut contribuer à une interprétation cohérente, à savoir une indication signifiant que la qualité se détériore de manière importante après 24 heures ou que la durée de vie n'excède pas les 24 heures. <i>Catégorie : FORME</i>
82	30	4. Lorsque l'aliment est destiné à être consommé dans les 24 heures de sa fabrication.	Colombie <i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i>
83	31	Par exemple, les aliments tels que :	Colombie <i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i>
84	31	Par exemple, les aliments <u>suivants</u> qui sont énumérés à	Mexique

		<u>titre illustratif, sans que leur liste soit limitative</u>	<i>Catégorie : FORME</i>
85	32	les fruits et légumes frais, y compris les tubercules, qui n'ont pas été pelés, coupés ou soumis à un traitement analogue;	Canada Dans un souci de simplification. <i>Catégorie : FORME</i>
86	32	les fruits et légumes frais, y compris les tubercules, qui n'ont pas été pelés, coupés ou soumis à un traitement analogue; <i>[Observation spécifique à la version espagnole]</i>	Colombie Concernant la suppression de la mention "hortalizas frescas" <i>[dans la version espagnole]</i> , nous proposons de le modifier en "vegetales", car il peut inclure d'autres produits, tels que des grains frais. <i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i>
87	35	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;	Inde Il est proposé de supprimer cet exemple « 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 », puisqu'il peut y avoir des cas dans lesquels de tels produits sont mis en vente ou consommés même après le délai de 24 heures en l'absence de tout datage, ce qui peut conduire à des problèmes de sécurité sanitaire. <i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i>
88	35	les produits de boulangerie ou de pâtisserie <u>merchandises</u> qui, du fait de la nature de leur contenu, sont normalement consommés dans les 24 heures suivant leur fabrication;	Colombie Nous proposons de supprimer le texte « les produits de boulangerie ou de pâtisserie, qui, du fait de la nature de leur contenu », car ils ne sont pas les seuls produits de ce type qui peuvent être consommés dans les 24 heures suivant leur fabrication. <i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i>
89	36	le vinaigre	Jordanie Les épices ou le vinaigre aux fines herbes sont-ils inclus? <i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i>
90	37	le sel de qualité alimentaire non iodé sans additifs, <u>autres ingrédients ou nutriments;</u>	Chili Justification : Le Chili met en œuvre un programme obligatoire d'iodation du sel commercialisé dans le pays avec pour objectif de prévenir le goitre qui est un

			<p>problème endémique dans la région.</p> <p><i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i></p>
91	38	<p>les sucres solides non enrichis <u>et le sucre de canne complet non centrifugé</u> ou le sucre de canne non centrifugé;</p>	<p>Colombie</p> <p>Nous proposons d'ajouter la mention <u>et le sucre de canne complet non centrifugé</u> ou le sucre de canne non centrifugé, car il y a des produits qui ne peuvent être désignés de sucres solides mais qui, de par leur nature, pourraient très bien être exemptés du datage.</p> <p><i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i></p>
92	39	<p>les produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou non colorés;</p>	<p>Indonésie</p> <p>L'Indonésie propose de supprimer la mention « les produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou non colorés » ainsi que « la gomme à mâcher » dans l'exemple de la sous-section 4.7.1, puce vii.</p> <p>Justification : Les ingrédients de ces produits ont également une durée de conservation limitée et ils peuvent influencer les propriétés physiques et chimiques du produit, en plus des conditions d'entreposage qui, elles aussi, l'affectent.</p> <p><i>Catégorie : FOND</i></p>
93	39	<p>les produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou non colorés;</p>	<p>Brésil</p> <p>Justification : le Brésil suggère d'exclure les produits dont traitent les dernières puces. Les produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou non colorés et la gomme à mâcher perdent leur qualité et attributs sensoriels et un datage devrait être apposé pour en informer les consommateurs. Ces aliments contiennent, parmi leurs ingrédients, plusieurs additifs alimentaires qui sont responsables de leurs qualités organoleptiques (par ex., arômes artificiels, colorants et édulcorants) et sujets à dégradation.</p> <p><i>Catégorie : FORME</i></p>
94	40	<p>la gomme à mâcher.</p>	<p>Indonésie</p> <p>L'Indonésie propose de supprimer la mention « les produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou non colorés » ainsi que « la gomme à mâcher » dans l'exemple de la sous-section 4.7.1, puce vii.</p> <p>Justification : Les ingrédients de ces produits ont également une durée de conservation limitée et ils peuvent influencer les propriétés physiques et</p>

			chimiques du produit, en plus des conditions d'entreposage qui, elles aussi, l'affectent. <i>Catégorie : FOND</i>
95	40	la gomme à mâcher.	Brésil Justification : le Brésil suggère d'exclure les produits dont traitent les dernières puces. Les produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou non colorés et la gomme à mâcher perdent leur qualité et attributs sensoriels et un datage devrait être apposé pour en informer les consommateurs. Ces aliments contiennent, parmi leurs ingrédients, plusieurs additifs alimentaires qui sont responsables de leurs qualités organoleptiques (par ex., arômes artificiels, colorants et édulcorants) et sujets à dégradation. <i>Catégorie : FORME</i>
96	40	la gomme à mâcher; <u>le miel.</u>	Équateur <i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i>
4.7.1 (viii)			
97	41	Dans ces cas, la « Date de fabrication » ou la « Date d'emballage » peut être indiquée.	Brésil Justification : Le Brésil appuie la possibilité d'indiquer la date de fabrication ou la date d'emballage dans ces cas, en particulier pour les aliments destinés à être consommés dans les 24 heures suivant leur fabrication. <i>Catégorie : FOND</i>
98	42	Une « Date de fabrication » ou une « Date d'emballage » peut être <u>est recommandée pour</u> 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).	Nicaragua Le Nicaragua propose des modifications de forme pour une meilleure compréhension du texte. <i>Catégorie : FORME</i>
99	42	Une « Date de fabrication » ou une « Date	Équateur

		d'emballage » peut être utilisée en association avec les dispositions de l'alinéa indications du numéral 4.7.1 (i) dans tous ses alinéas 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 l'alinéa (vi) du numéral 4.7.1 (vi).	<i>Catégorie : FORME</i>
100	42	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). <i>[Observation spécifique à la version espagnole]</i>	Colombie L'inclusion des synonymes proposés dans le texte qui a été souligné et indiqué en caractères gras apporte de la clarté et permet d'unifier les termes susceptibles de faciliter le commerce des produits. <i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i>
101	43	Toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment <u>doit*</u> 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. <i>*N.D.T. Les auxiliaires de modalité 'shall' et 'must' ont tous deux été traduits par « doit » dans la version française.</i>	Nicaragua Le Nicaragua propose des modifications de forme pour une meilleure compréhension du texte. <i>Catégorie : FORME</i>
102	43	Toute condition particulière <u>ou toutes conditions particulières</u> pour l'entreposage de l'aliment <u>doit</u> doivent être indiquées sur l'étiquette lorsqu'elles <u>sont</u> requises à l'appui de <u>son</u> l'intégrité de l'aliment et, lorsqu'un datage est utilisé, la validité de la date dont elle dépend.	Équateur <i>Catégorie : FORME</i>
103	43	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	Chili Justification : il convient de supprimer le « si », car il est hors contexte. <i>Catégorie : FORME</i>

		dépend.	
104	43	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. <u>Outre le datage, toute condition particulière qui est requise pour la conservation de l'aliment doit être indiquée sur l'étiquette si la validité de la date dépend de sa mise en œuvre.</u>	Colombie La version proposée vise à introduire une plus grande clarté concernant les conditions nécessaires pour la conservation du produit, lorsqu'elle les exige. <i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i>

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

[2](À l'étape 6)

[3] 2. DÉFINITION DES TERMES

[4] Aux fins du datage des denrées alimentaires préemballées:

[5] 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.

[6] 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.

[7] 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.

[8] 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 [9] Datage et instructions d'entreposage

4.7.1 [10] 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:

[11] 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 déclarée².

(ii) [13] 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) [14] Le datage se présente comme suit:

- [15] 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.
- [16] Sur les produits dont la durabilité est supérieure à trois mois, le mois et l'année au moins doivent être déclarés.

(iv) [17] La date est précédée de la mention:

- [18] «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
- [19] «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) [20] La mention visée au paragraphe iv) est complétée:

- [21] soit par la date elle-même;
- [22] soit par une indication de l'endroit où elle figure.

(vi) [23] 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

[12]² Il convient de prendre en compte les autres textes du Codex.

au moyen d'abréviations appropriées accompagnant le datage (par exemple, JJ/MM/AAAA ou AAAA/JJ/MM).

(vii) [24] 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:

- [25] 1. Lorsque la sécurité sanitaire n'est pas compromise et que la qualité ne se détériore pas
- [26] 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
- [27] 1.2 dans des conditions d'entreposage spécifiées;
- [28] 2. Lorsque la détérioration est évidente pour le consommateur;
- [29] 3. Lorsque les aspects de qualité organoleptiques/fondamentaux de l'aliment ne sont pas perdus;
- [30] 4. Lorsque l'aliment est destiné à être consommé dans les 24 heures de sa fabrication.

[31] Par exemple, les aliments tels que:

- [32] les fruits et légumes frais, y compris les tubercules, qui n'ont pas été pelés, coupés ou soumis à un traitement analogue;
- [33] les vins, les vins de liqueurs, les vins mousseux, les vins aromatisés, les vins de fruits et les vins de fruits mousseux;
- [34] les boissons alcoolisées contenant au moins 10 pour cent d'alcool en volume;
- [35] 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;
- [36] le vinaigre;
- [37] le sel de qualité alimentaire non iodé;
- [38] les sucres solides non enrichis;
- [39] les produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou colorés;
- [40] la gomme à mâcher.

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

(viii) [42] 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).

[43] 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.