

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS **F**



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

**CX 5/15**

**CL 2010/19-FL**  
**Juin 2010**

**AUX:** Services centraux de liaison avec le Codex  
Organisations internationales intéressées

**DU:** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius,  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,  
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome (Italie)

**OBJET:** Demande d'observations et de renseignements à l'étape 3 sur l'avant-projet de recommandations concernant l'étiquetage des aliments et ingrédients obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique (ALINORM 10/33/22 paras. 159 à 161, Annexe X – reproduit ci-joint)

**DATE LIMITE:** 1 novembre 2010<sup>1</sup>

**OBSERVATIONS:** À adresser à:

Point de contact du Codex pour le Canada,  
Bureau de la réglementation alimentaire  
internationale et de liaison inter-institutions,  
Service des produits de santé et des aliments,  
Santé Canada, Bldg, No. 7, Room 2395,  
Tunney's Pasture, Ottawa K1A 0L2, Canada,  
Fax N° 613.941.3537, avec copie à E-  
mail: [codex\\_canada@hc-sc.gc.ca](mailto:codex_canada@hc-sc.gc.ca) (*de  
préférence*)

Commission Européenne, Point de contact du  
Codex, DG Health and Consumer Protection,  
Unit D3, F101 - 2/64, B-1049 Brussels, Fax  
No. +32. 2.299.85.66, E-mail:  
[codex@ec.europa.eu](mailto:codex@ec.europa.eu) (*de préférence*)

**Avec copie au:**

Secrétariat,  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les  
normes alimentaires  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome (Italie)  
Télécopie: +39 06 5705 4593  
Courriel: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) (*de  
préférence*)

---

<sup>1</sup> Les invitations pour la séance de travail dirigée concernant cet avant-projet, accueilli par l'Union européenne à Bruxelles du 15 au 16 novembre 2010 seront envoyées séparément.

**Annexe X de ALINORM 10/33/22 :****AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS  
ET INGRÉDIENTS OBTENUS À L'AIDE DE CERTAINES TECHNIQUES DE  
MODIFICATION GÉNÉTIQUE/GÉNIE GÉNÉTIQUE****(À l'étape 3 de la procédure)**

*[Version 1 de l'énoncé général : L'objet du présent document n'est que de rappeler et d'assembler en un seul document des éléments importants des indications fournies dans les textes Codex qui sont applicables à l'étiquetage des aliments dérivés de la biotechnologie moderne. Il est également admis que chaque pays peut adopter différentes démarches concernant l'étiquetage des aliments dérivés de la biotechnologie moderne. Ce texte ne vise pas à suggérer ou à laisser entendre que les aliments MG / GG sont forcément différents des autres aliments simplement à cause de leur méthode de production.]*

*[Version 2 de l'énoncé général : Admettant que différentes démarches en matière d'étiquetage des aliments dérivés de la biotechnologie moderne sont disponibles, l'objet du présent document n'est que de rappeler et d'assembler en un seul document des éléments importants des indications fournies dans les textes Codex qui sont applicables à l'étiquetage des aliments dérivés de la biotechnologie moderne. Ce texte ne vise pas à suggérer ou à laisser entendre que les aliments MG / GG sont forcément différents des autres aliments simplement à cause de leur méthode de production.]*

**[Texte annexé au rapport de la 36<sup>e</sup> session du CCFL :**

1. Les normes et les textes apparentés suivants du Codex contiennent des dispositions applicables à l'étiquetage des produits alimentaires et peuvent être appliqués aux aliments obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique :
  - La norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985);
  - Les directives générales Codex concernant les allégations (CAC/GL 1-1979);
  - Les directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997);
  - Les Principes pour l'analyse des risques liés aux aliments dérivés des biotechnologies modernes (CAC/GL 44-2003);
  - La Directive régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés des plantes ADN recombiné (CAC/GL 45-2003);
  - La Directive régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments produits à l'aide de microorganismes à ADN recombiné
  - Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements
2. Les textes Codex et d'autres textes s'appliquent aux aliments vendus non emballés / dans des contenants non destinés à la vente au détail, y compris ceux obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique. 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 vente ».
3. Un aliment doit d'abord avoir été jugé sans danger pour la consommation humaine au moyen des évaluations indiquées avant que son étiquetage ne soit étudié. Le Codex a adopté plusieurs

textes portant sur la sécurité sanitaire des aliments MG/GG et ces textes sont mis à la disposition des pays membres à cette fin<sup>2</sup>.

4. La Directive Régissant la Conduite de l'Évaluation de la Sécurité Sanitaire des Aliments Dérivés de Plantes à ADN recombiné (CAC/GL 45-2003) dit que le « transfert de gènes issus d'aliments communément allergéniques ... devrait être évité à moins que ne soit documenté le fait que le gène en question ne code pas pour un allergène ... ».
5. La présence dans tout aliment ou ingrédient alimentaire obtenu à l'aide des biotechnologies d'un allergène transféré à partir de n'importe quel produit énuméré dans la section 4.2.1.4 doit être déclarée. Lorsqu'il n'est pas possible de fournir, au moyen de l'étiquetage, des renseignements appropriés concernant la présence d'un allergène, l'aliment contenant l'allergène ne doit pas être commercialisé (section 4.2.2 de la NGÉDAP).
6. Lorsque les caractéristiques physiques, chimiques ou fonctionnelles d'un aliment sont sensiblement modifiées par quelque moyen que ce soit (production ou transformation), l'étiquetage de cet aliment doit être modifié pour le différencier de l'étiquetage du produit traditionnel de référence pour faire en sorte que l'aliment soit décrit ou présenté de manière véridique et non trompeuse et non susceptible de créer une impression erronée au sujet de sa nature véritable. Le nom du produit traditionnel de référence appliqué à cet aliment devra peut-être être modifié ou accompagné de qualificatifs additionnels pour en décrire la nature véritable et éviter de tromper ou d'embrouiller le consommateur.
7. Dans les cas où les modifications MG/GG aboutissent à une allégation concernant les propriétés nutritionnelles de l'aliment, la formulation de l'allégation devrait être conforme aux Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé.
8. Les dispositions des textes courants du Codex sur l'étiquetage peuvent être appliquées aux mentions d'étiquetage des aliments MG/GG.
9. Les textes Codex sur l'étiquetage s'appliquent à toute mention utilisée pour fournir de l'information qui permettra au consommateur de choisir les aliments qu'il achète et (ou) par les marchands pour indiquer qu'un aliment correspond aux préférences des consommateurs.
10. Toute mention sur l'étiquette ou dans l'étiquetage des aliments MG/GG doit être conforme à la NGÉDAP du Codex (Codex Stan 1-1985, Rév. 1-1991) et aux Lignes directrices générales Codex concernant les allégations (CAC/GL 1-1979).

### **Tableau 1. Dispositions des textes courants du Codex sur l'étiquetage qui s'appliquent à l'étiquetage des aliments MG/GG**

#### **Section Mentions d'étiquetage obligatoires**

##### ***Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées***

- 3.1 L'étiquette apposée sur les denrées préemballées 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 véritable.
- 3.2 Les denrées préemballées ne devront pas être décrites ou présentées 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 avec lequel elles pourraient être confondues, ou d'une manière qui laisse à penser à l'acquéreur ou au consommateur que l'aliment est apparenté avec cet autre produit.
- 4.1.1 Le nom [de l'aliment] doit indiquer la nature véritable du produit et il doit normalement être spécifique et non générique.

---

<sup>2</sup> Directive Régissant la Conduite de l'Évaluation de la Sécurité Sanitaire des Aliments Dérivés de Plantes à ADN recombiné (CAC/GL 45-2003); Directive régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments produits à l'aide de microorganismes à ADN recombiné (CAC/GL 46-2003).

- 4.1.2 L'étiquette devra porter en liaison avec le nom du produit, ou à proximité immédiate de celui-ci, les mots ou groupes de mots nécessaires pour éviter que le consommateur ne soit induit en erreur en ce qui concerne la nature et les conditions véritables de l'aliment, y compris son milieu de couverture, son mode de présentation, ainsi que l'état dans lequel il se trouve ou le type de traitement qu'il a subi, par exemple: déshydraté, concentré, reconstitué, fumé.
- 4.2.2 La présence dans tout aliment ou ingrédient alimentaire obtenu à l'aide des biotechnologies d'un allergène transféré à partir de n'importe quel produit énuméré dans la section 4.2.1.4 doit être déclarée.
- Lorsqu'il n'est pas possible de fournir, au moyen de l'étiquetage, des renseignements appropriés concernant la présence d'un allergène, l'aliment contenant l'allergène ne doit pas être commercialisé.

## **Section Mentions d'étiquetage facultatives**

### ***Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées***

- 7.1 Étiquetage facultatif – 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.

### ***Lignes directrices générales concernant les allégations***

- 1.2 Le principe sur lequel s'appuient les lignes directrices est le suivant: aucun aliment ne devrait être décrit ou présenté de façon fautive, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer une impression erronée au sujet de sa nature à tous égards.
- 1.3 La personne qui commercialise l'aliment devrait être en mesure de justifier les allégations avancées.
- 2 Définition – Aux fins des présentes lignes directrices, le terme «allégation» s'entend de toute mention qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée possède des caractéristiques particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa production, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité.
- 3.3 Allégations interdites – Les allégations qui ne peuvent pas être justifiées.
- 3.5 Allégations interdites – Les allégations qui pourraient faire naître des doutes sur la sécurité d'aliments analogues, susciter la crainte ou exploiter ce sentiment chez le consommateur.
- 4.1 Allégations pouvant induire en erreur – Allégations vides de sens, notamment comparatifs et superlatifs incomplets.
- 5.1 (iii) Allégations conditionnelles – On peut utiliser des expressions telles que «naturel», «pur», «frais», «fait maison» et «cultivé biologiquement» à condition qu'elles soient conformes aux usages nationaux du pays où le produit est vendu. L'emploi de ces expressions doit être compatible avec les interdictions indiquées à la Section 3.
- 5.1 (v) Allégations conditionnelles – On peut indiquer qu'un produit a des propriétés spéciales, alors que tous les produits de cette nature ont les mêmes propriétés, à condition que ce fait soit évident dans l'allégation.
- 5.1 (vi) Allégations conditionnelles – On peut souligner l'absence ou la non-adjonction d'une substance particulière à un aliment, à condition que cette allégation ne risque pas d'induire en erreur et:
- (b) qu'il s'agisse d'une substance que le consommateur s'attend normalement à trouver dans l'aliment;
  - (d) que sa présence ou son addition soient autorisées par la loi.

### ***Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé***

»]