

commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 57971 Téléx: 610181 FAO I. Câbles Foodagri

ALINORM 85/22A

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
SEIZIEME SESSION
GENEVE, 1-22 JUILLET 1985

RAPPORT DE LA
DIX-HUITIEME SESSION DU
COMITE DU CODEX SUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES
OTTAWA, CANADA, 11-18 MARS 1985

F

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a tenu sa dix-huitième session à Ottawa (Canada), du 11 au 18 mars 1985, à l'aimable invitation du Gouvernement canadien. La réunion a été présidée par M. R.H. McKay, Directeur du Service des produits de consommation, Ministère de la consommation et des corporations du Gouvernement du Canada. Etaient présents les délégués et observateurs des 32 pays suivants: Argentine, Australie, Autriche, Brésil, Birmanie, Canada, Chili, Chine, Colombie, Cuba, Danemark, Finlande, France, Gabon, République fédérale d'Allemagne, Inde, Irlande, Israël, Japon, Mexique, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Norvège, Espagne, Suède, Suisse, Thaïlande, la Trinité-et-Tobago, Turquie, Royaume-Uni, Etats-Unis, Zimbabwe.

Etaient également présents des observateurs des organisations internationales ci-après:

- Agence internationale pour l'énergie atomique (AIEA)
- Organisation mondiale de la santé (OMS)
- Communauté économique européenne (CEE)
- Fédération internationale de laiterie (FIL)
- Institut international des sciences de la vie (IISV)
- Organisation internationale des unions de consommateurs (ICOU)
- Union internationale des sciences de la nutrition (UISN)
- Association internationale des denrées congelées (IFFA)
- Confédération des industries agro-alimentaires de la CEE (CIAA)
- Association européenne d'agences de publicité (EAAA)
- Fédération internationale des industries et du commerce en gros des vins (FIGGUS)
- Fédération internationale des associations de fabricants de produits d'épicerie (IFGMA)
- Fédération mondiale des annonceurs (WFA).

La liste des participants, y compris le Secrétariat et les représentants de la FAO et de l'OMS, figure à l'Annexe I au présent rapport.

2. La session a été inaugurée par le Dr A.J. Liston, Sous-ministre adjoint, Direction générale de la protection de la santé, Ministère de la santé nationale et du bien-être social du Canada. Après avoir souhaité la bienvenue aux participants et en particulier aux délégations de la Chine et du Zimbabwe qui prenaient part pour la première fois aux travaux du Comité depuis leur adhésion à la Commission du Codex Alimentarius, le Dr Liston a rappelé que la première réunion du Comité a eu lieu il y a vingt ans; il a souligné l'importance que les pays membres accordent aux travaux de ce Comité qui se traduit par une participation toujours croissante à ses sessions. Le texte intégral de l'allocation du Dr Liston figure à l'Annexe II au présent rapport.

3. Le Président a rappelé au Comité que l'on prévoit de soumettre les versions définitives de la Norme générale révisée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel à la Commission à sa prochaine session. Il a souligné que le Comité devrait faire tout son possible pour que ces deux textes puissent être avancés à l'étape 8 de la Procédure.

POINT 2

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

4. Le Comité s'est rallié à l'opinion du Président selon laquelle la nature technique complexe de certains points à l'ordre du jour nécessitait leur examen par des groupes de travail qui seraient chargés de faire rapport au Comité et de formuler des recommandations. Les trois groupes de travail suivants ont été constitués

a) Groupe de travail I sur le datage

Mandat

- Revoir les dispositions relatives au datage pour les produits stables à la température ambiante transmises par les Comités Codex s'occupant de produits.
- Examiner les dispositions concernant le datage contenues dans les Directives sur le datage et dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, compte tenu des observations.
- Examiner les observations concernant les dérogations aux dispositions relatives au datage et dresser une liste des denrées alimentaires faisant l'objet de telles dérogations.
- Formuler des recommandations en vue de la confirmation des dispositions relatives au datage citées dans les normes de produits.

b) Groupe de travail II sur certaines dispositions des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel

Mandat

- Examiner des méthodes d'analyse devant accompagner les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel.
- Revoir les définitions figurant à la section 2 de l'Annexe II du document ALINORM 85/22.
- Examiner les coefficients utilisés pour convertir la teneur en azote en contenu protéique.
- Revoir la section 4 du Projet de directives sur l'étiquetage nutritionnel (ALINORM 85/22, Annexe VI) à la lumière des observations formulées par les gouvernements.

c) Groupe de travail III a) sur les Directives concernant les dispositions relatives à l'étiquetage des normes Codex et b) sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Mandat

- Revoir les Directives précitées figurant dans le document CX/FL 85/6, Partie I, et les rendre conformes au texte révisé de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Etablir des critères de priorité et recommander un plan de travail à l'intention des Comités du Codex au sujet de la révision des dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex, lorsque la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires aura été adoptée.
- Examiner l'étude des dispositions d'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans les normes Codex (CX/FL 85/8) et les paragraphes 9 à 18 du document ALINORM 85/22, et
 - i) examiner la nécessité d'établir des directives concernant l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail;
 - ii) examiner la nécessité d'ajouter aux Directives concernant les dispositions des normes Codex relatives à l'étiquetage, des conseils pour les récipients non destinés à la vente au détail, et d'élaborer un texte approprié.

5. Le Comité est convenu que les rapports de ces Groupes de travail seraient examinés aux points pertinents de l'ordre du jour.

6. Le Comité a noté que le Groupe de travail III examinerait des questions relevant des points 6a) et 8 de l'ordre du jour; il est convenu d'aborder ces points l'un après l'autre. De l'avis de plusieurs délégations, les confirmations étant un élément important du mandat du Comité, suffisamment de temps devrait être prévu pour en discuter. On est convenu d'examiner le point 10 de l'ordre du jour après le point 7. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire de la session tel qu'amendé (CX/FL 85/1).

POINT 3

QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE

7. Le Comité a été saisi du document de travail CX/FL 85/2 contenant les questions l'intéressant, découlant des travaux d'autres comités du Codex. Il a été informé que ce document ne contenait des renseignements que sur les comités qui s'étaient réunis depuis la dix-septième session du CCFL.

Comité exécutif - 31e session, ALINORM 85/3

Rapport sur le recours éventuel à un emblème Codex ou à des déclarations pour indiquer sur l'étiquette qu'un produit est conforme aux normes Codex (par.48-51)

8. Le Comité a noté qu'il avait déjà étudié à sa session précédente la possibilité d'utiliser une marque spéciale sur l'étiquette pour indiquer qu'un produit était conforme à la norme Codex pertinente. Ni le Comité exécutif ni la Commission n'avaient alors approuvé une telle marque.

9. Le Comité a été informé que le Comité exécutif de l'OMS avait déclaré, en janvier 1982, qu'il existait un rapport entre la promotion des acceptations de normes Codex et l'objectif de la santé pour tous d'ici l'an 2000. Pour atteindre cet objectif, on avait notamment envisagé l'impression d'une marque ou d'un emblème Codex sur les étiquettes. Selon un document de travail préparé par un expert-conseil, la position adoptée par la Commission à ce propos est encore valable aujourd'hui pour les raisons suivantes:

- a) Les noms et emblèmes de l'OMS et de la FAO ne devraient pas être utilisés ou inclus dans des marques figurant sur des étiquettes. L'expérience a démontré que cela pouvait conduire à des abus.
- b) Les difficultés pratiques liées à l'utilisation d'une marque de conformité en général sont telles que l'on peut se demander si une telle solution est encore valable aujourd'hui, même sur une petite échelle, car une fois introduite, une telle marque pourrait difficilement être retirée.

10. Le document mentionnait également l'utilisation de systèmes nationaux de certification et d'inspection et suggérait que la Commission poursuive des études dans ce domaine afin d'encourager une uniformisation du processus de certification, et éventuellement l'introduction, dans le cadre du Programme, d'une procédure par étapes pour une approche plus structurée. Le Comité exécutif a décidé de demander au Secrétariat de délivrer une lettre circulaire aux gouvernements leur demandant s'ils jugeaient qu'un système de certification était nécessaire et, le cas échéant, s'il devait être établi à l'échelon international ou national et quels éléments devraient être visés par les certificats délivrés.

Autres questions

11. Le Comité, ayant noté que les autres paragraphes du document CX/FL 85/2 se rapportaient à d'autres points à l'ordre du jour, a décidé de les examiner au titre des points pertinents.

POINT 4

EXAMEN DU PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL (SECTIONS 4 ET 5) A L'ETAPE 7

12. Le Comité a été saisi du rapport (CX/FL 85/4) du Groupe de travail ad hoc sur les définitions et la méthodologie (Groupe de travail II) qui, en plus d'examiner les définitions et les facteurs permettant de convertir la teneur en azote en contenu protéique, avait étudié la version révisée de la section 4 du Projet de directives

concernant l'étiquetage nutritionnel, fondée sur les Annexes II et VI du document ALINORM 85/22 (voir également les paragraphes 106-108, 117-120 et 127-128) et sur les observations des gouvernements contenues dans les addenda 1 et 2 du document CX/FL 85/3 (Egypte, Finlande, République fédérale d'Allemagne, Irlande, Italie, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Norvège, Suède, France, Suisse, Thaïlande et Fédération internationale de laiterie) (voir le par.4). La version intégrale du rapport du Groupe de travail constitue l'Annexe VII du présent rapport. Le Groupe de travail est convenu de soumettre son rapport sur les méthodes d'analyse plus tard au cours de la session, en même temps que les Directives sur l'étiquetage nutritionnel (voir le par.55 et Appendice 1 à l'Annexe VII).

13. Le Dr M. Cheney, Présidente du Groupe de travail II, en a présenté le rapport au Comité.

Sections 2.6 et 2.7 - Définitions

14. Le Comité a observé que le Groupe de travail avait recommandé de modifier comme suit la définition de "sucres": "on entend par sucres tous les monosaccharides et disaccharides présents dans un aliment". Cette modification de la définition de "sucres" était recommandée, de nombreux pays estimant que les méthodes de mesure des oligosaccharides contenant jusqu'à quatre unités d'hexose n'étaient pas tout à fait au point. En outre, ces sucres ne sont présents qu'en très petite quantité dans les denrées alimentaires de nombreux pays, sauf dans ceux où des édulcorants à base de maïs sont utilisés. Le Comité a accepté la définition révisée du terme "sucres" proposée par le Groupe de travail. Ce dernier n'a pas proposé de modification de la définition de "fibres alimentaires".

Section 3.2.7.1 - Calcul de l'énergie

15. A la suite d'une observation de la République fédérale d'Allemagne, le Groupe de travail avait accepté de préciser le sens d'"alcool" en insérant à la suite le mot "éthanol" placé entre parenthèses. En outre, étant d'avis que la détermination de facteurs de conversion spécifiques pour les éléments présents en quantité minimale dans des aliments entraînerait des complications inutiles sans comporter d'avantages, le Groupe de travail a recommandé la suppression des quatre dernières lignes du paragraphe 3.2.7.1.

16. Le Comité s'est rallié aux points de vue du Groupe de travail.

Section 3.2.7.2 - Facteur de conversion des protéines

17. Le Comité a noté que le Groupe de travail avait accepté de réviser la section 3.2.7.2 afin de tenir compte de l'emploi, dans les normes Codex, de différents coefficients pour convertir l'azote en protéines. Reconnaissant que l'emploi d'un facteur de conversion autre que celui cité dans une norme Codex particulière conduirait à des différences entre la teneur en protéines des aliments et la quantité déclarée sur l'étiquette, le Groupe de travail est convenu que le facteur de conversion cité dans la norme Codex devrait être utilisé partout où cela est possible et qu'un facteur de 6,25 serait employé dans tous les autres cas. Par conséquent, le Groupe de travail a modifié comme suit la section 3.2.7.2:

"La quantité de protéines devrait être calculée à l'aide de la formule suivante:

Protéine = azote total (Kjeldahl) x 6,25 à moins qu'un autre facteur ne soit donné pour cet aliment dans une norme ou une méthode d'analyse du Codex".

18. Le Comité a noté que plusieurs pays et organisations internationales avaient préparé, dans leurs observations écrites, des coefficients de conversion spéciaux pour des protéines de diverses origines animales ou végétales: pour le lait et les produits laitiers, 6,38; pour les céréales et les protéines végétales, 5,70 et pour les autres, 6,25. La Nouvelle-Zélande a suggéré qu'un facteur de 5,6 soit utilisé pour la gélatine et les produits dérivés.

19. La délégation de la Nouvelle-Zélande, appuyée par les délégations de l'Australie et des Etats-Unis, a déclaré qu'à son avis l'emploi pour tous les aliments d'un même facteur de 6,25 pour la conversion de l'azote en protéines ne convenait pas. Le délégué des Pays-Bas a signalé que des problèmes pouvaient découler de l'utilisation de coefficients de conversion spécifiques pour des produits mélangés; il a donné comme exemple les denrées alimentaires contenant différentes protéines. A l'heure actuelle, seuls deux comités du Codex (le Comité du Codex sur les protéines végétales et le Comité du Codex sur les produits traités à base de viande et de chair de volaille) utilisent un facteur de conversion spécifique de 6,25 dans leurs normes et directives. Par ailleurs, le Comité sur le

lait a décidé d'utiliser le coefficient de conversion de 6,38 dans les méthodes d'analyse élaborées par le Groupe de travail AOAC/ISO/FIL pour le lait et les produits laitiers.

20. Le délégué de la Suède a suggéré de faire référence aux "Méthodes d'analyse Codex" dans le texte proposé par le Groupe de travail.

21. Le Comité a adopté le texte proposé par le Groupe de travail, amendé afin de comprendre un renvoi aux méthodes Codex.

Section 3.2.3

22. Le Comité a fait sienne la décision du Groupe de travail de ne pas modifier les renseignements concernant les acides gras en exigeant la déclaration des acides gras trans et les acides gras à chaîne courte, et de conserver la section 3.2.3 sous sa forme actuelle.

Rapport entre les sections 3.3.3 et 4

23. Le Président du Groupe de travail a signalé au Comité qu'un certain nombre de pays avait estimé que la section 4, "Renseignements nutritionnels de caractère instructif", devrait être supprimée, le principe des renseignements nutritionnels de caractère instructif n'ayant pas encore été complètement précisé. En outre, vu que toutes les exigences en matière d'étiquetage nutritionnel sont énoncées aux sections 1 à 3 des Directives, des directives complémentaires sur les techniques d'information en matière de nutrition n'auraient une raison d'être que si elles précisaient les avantages, les groupes cibles dans la population, etc. Selon certains pays, cette section pourrait être conservée, mais sous une forme abrégée.

24. Le Comité a été informé que le Groupe de travail avait préparé une nouvelle version de la section 4 et qu'il avait suggéré de remplacer l'expression "renseignements nutritionnels de caractère instructif" par "renseignements nutritionnels supplémentaires", étant donné que tous les renseignements nutritionnels figurant sur les étiquettes ont un caractère instructif. Le Groupe de travail avait proposé de ne conserver que les sections 4.1.1, 4.1.2 et 4.1.3 dans la nouvelle version, les autres alinéas de la section 4 portant sur l'expression de la teneur en éléments nutritifs par rapport aux apports (rations) journaliers recommandés pouvant remplacer les données numériques sur les éléments nutritifs figurant à la section 3.3.3. L'expression de la teneur en éléments nutritifs en termes de "densité", etc., a été supprimée.

25. Le Groupe de travail avait observé que le texte actuel de la section 3.3.3 ne permettait pas d'exprimer la teneur en éléments nutritifs en termes d'apports (rations) journaliers recommandés (AJR/RJR) comme cela se fait dans de nombreux pays. Etant donné sa décision de supprimer la section 4.2 sur le système d'expression de la teneur en éléments nutritifs en termes d'apports (rations) journaliers recommandés, le Groupe de travail a envisagé de mentionner ce système dans la section 3.3.3

26. Le Comité a approuvé en principe la modification proposée par le Groupe de travail et a accepté de reprendre les discussions des alinéas pertinents de la section 3.3 qui avaient été mis au point à sa dix-septième session.

Section 3.3.1

27. Le Comité a convenu qu'aucun changement ne devait être apporté à la section 3.3.1.

Section 3.3.2

28. Le Comité a accepté de préciser la deuxième phrase en en modifiant la seconde moitié pour qu'elle se lise comme suit: "...à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué".

29. La délégation du Royaume-Uni a fait observer au Comité que dans de nombreux cas l'emballage constituait une seule portion, elle a suggéré de modifier le texte de cette section de manière à contenir une disposition à cet égard. Cette proposition a été acceptée.

Section 3.3.3

30. Le Comité a noté que le Groupe de travail avait rédigé une nouvelle version de la section 3.3.3 de l'Annexe II du document ALINORM 85/22 en y incorporant le système mentionné au paragraphe 25 ci-dessus et en y ajoutant les apports (rations) de référence journaliers recommandés, cités initialement dans la section 4.2.4 de l'Annexe VI. Le

Comité a été informé que dans certains pays ces valeurs de référence différaient des apports journaliers recommandés; il est convenu que dans un but d'harmonisation à l'échelle internationale, l'emploi de ces valeurs devrait être recommandé en général aux fins de l'étiquetage.

31. La délégation du Danemark appuyée par la délégation de la République fédérale d'Allemagne a signalé au Comité que la nouvelle version contenait une disposition mentionnant les rations qui n'avaient pas été acceptées par le Comité lors de sa dernière session. A son avis, l'ensemble de la section 3 des Directives avait été adopté par le Comité lors de sa dernière session et le débat à ce sujet ne devrait pas être repris.

32. La délégation de l'Australie a souligné que la section 3.3.2 était consacrée à la valeur énergétique, tandis que la section 3.3.3 traitait des macro- et des micro-nutriments; la discussion serait beaucoup plus facile si ces derniers faisaient l'objet de deux sections distinctes. La proposition de l'Australie a été appuyée par la délégation du Royaume-Uni.

33. La délégation de la Nouvelle-Zélande a fait valoir que la nouvelle version de la section 3.3.3 prévoyait que les données numériques sur les éléments nutritifs pouvaient être exprimées en unités métriques, en RJR/AJR, par 100 g, par ration et par portion. Cette multiplicité de systèmes pouvant être source de confusion pour les consommateurs, la délégation de la Nouvelle-Zélande a estimé qu'il serait préférable de n'avoir recours qu'aux unités métriques par 100 g ou par 100 ml. Cette méthode aurait l'avantage de fournir au consommateur des renseignements permettant de comparer la valeur nutritionnelle de différents aliments. D'autres renseignements pourraient être rajoutés de façon facultative. Les vues de la Nouvelle-Zélande ont été appuyées par la Suède, la Norvège, l'Inde, le Danemark, la Finlande et la République fédérale d'Allemagne.

34. La délégation des Etats-Unis s'est déclarée contraire à ce point de vue, étant donné que l'étiquette n'offre qu'un espace limité et que des renseignements sur les éléments nutritifs exprimés par 100 g ou par 100 ml ne sont pas compris des consommateurs des Etats-Unis. A son avis, aucun pays ne devrait être obligé d'exprimer ces données de plus d'une façon.

35. Le délégué du Royaume-Uni a précisé que la nouvelle version de la section 3.3.3 n'avait pas été conçue dans l'intention d'exiger qu'une étiquette contienne les mêmes renseignements sous différentes formes. En effet, les différentes méthodes d'étiquetage répondent aux besoins des divers pays, selon les lois de chacun d'entre eux. Considérant ce texte satisfaisant, la délégation de la Suisse a noté qu'il ne permettait pas d'exprimer l'énergie et les protéines sous forme de AJR.

36. Etant donné les observations qui précèdent, il a été décidé qu'une nouvelle version des sections 3.3.2 et 3.3.3 devait être préparée en vue d'un examen ultérieur. Le texte qui suit, préparé par le Royaume-Uni, a été soumis à l'étude du Comité:

"3.3.2 Les renseignements sur la valeur énergétique devraient être exprimés en kJ et kcal par 100 g ou par 100 ml; et/ou par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, ou par portion, à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué; ou par emballage si celui-ci constitue une seule portion".

"3.3.2A Les renseignements sur les quantités de protéines, de glucides et de lipides contenues dans un aliment devraient être exprimées en grammes par 100 g ou par 100 ml; et/ou par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, ou par portion, à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué; ou par emballage si celui-ci constitue une seule portion".

"3.3.3 Les données numériques sur les vitamines et les minéraux devraient être exprimées en unités métriques et/ou en pourcentage des apports journaliers recommandés de référence par 100 g ou par 100 ml; et/ou par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, ou par portion, à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué; ou par emballage si celui-ci constitue une seule portion. En outre, les renseignements sur la valeur énergétique et la teneur en protéines peuvent également être exprimés en pourcentage des apports journaliers recommandés de référence. Lorsqu'on utilisera ces derniers, ils devront, dans la mesure du possible, être basés sur les apports

en éléments nutritifs recommandés par la FAO et l'OMS. Jusqu'à ce qu'elles aient été révisées, les valeurs suivantes devraient être utilisées comme apports journaliers recommandés de référence aux fins de l'étiquetage, dans un but de normalisation et d'harmonisation à l'échelle internationale:

Energie MJ (kcal)	9,5 (2 300)
Protéines g	50
Vitamine A µg	1000
Vitamine D µg	5
Vitamine E mg	10
Vitamine C mg	60
Thiamine mg	1,4
Riboflavine (mg)	1,6
Niacine mg	18
Vitamine B ₆ mg	2
Folacine µg	400
Vitamine B ₁₂ µg	3
Calcium mg	800
Phosphore mg	800
Fer mg	14
Magnésium mg	300
Zinc mg	15
Iode µg	150

37. Les Etats-Unis ont fait savoir au Comité que la nouvelle version proposée par le Royaume-Uni constituait une solution de compromis qui tenait compte des diverses opinions exprimées par les pays participants. La délégation des Etats-Unis a appuyé cette proposition qui permettrait à tous les pays d'informer efficacement les consommateurs et d'assurer un étiquetage nutritionnel adéquat.

38. Les délégations du Danemark et de la Suède n'ont pas approuvé le texte; à leur avis l'énergie et les macronutriments devraient être exprimés uniquement par 100 g ou par 100 ml, et il devrait être possible, le cas échéant, de fournir ces renseignements par ration ou par portion.

39. Se déclarant vivement opposée aux vues exprimées par le Danemark et la Suède, la délégation des Etats-Unis a fait savoir au Comité que dans le cas où la version proposée par ces pays serait approuvée, elle émettrait des réserves, comme celles exprimées au paragraphe 105 du rapport de la dernière session (ALINORM 85/22).

40. L'opposition manifestée par la délégation des Etats-Unis à l'encontre de la proposition du Danemark et de la Suède provenait du fait que le système métrique n'est pas d'un emploi généralisé dans le domaine de l'étiquetage aux Etats-Unis et que l'expression des renseignements par ration ou par portion constitue pour le consommateur américain, le système le plus courant et le mieux accepté. La proposition du Danemark et de la Suède obligerait les Etats-Unis à une double déclaration pour répondre aux besoins des consommateurs, ce qui pourrait être source de confusion pour ces derniers.

41. Le représentant de la IFGMA a informé le Comité du point de vue de l'industrie en ce qui concerne la déclaration des éléments nutritifs. Les pays ont adopté diverses façons de déclarer les éléments nutritifs, certains les exprimant en fonction de la densité, et d'autres par rapport à la quantité (par ration ou portion). Ces deux méthodes différentes peuvent avoir chacune leur utilité.

42. Le Secrétariat du Codex s'est déclaré, pour le moment, en faveur d'une déclaration selon les deux systèmes afin d'éviter que plusieurs pays n'acceptent des méthodes différentes, ce qui dresserait une barrière non tarifaire. L'application des Directives actuelles conduira probablement à préférer l'une ou l'autre de ces méthodes.

43. Le Royaume-Uni a estimé que l'étiquetage nutritionnel était encore à un stade expérimental et qu'il n'y avait par conséquent pour le moment pas lieu d'imposer une méthode officielle aux consommateurs. Néanmoins, des valeurs numériques par 100 g ou 100 ml sont préférables. La version révisée ayant l'avantage d'offrir la possibilité d'utiliser différents systèmes, le Royaume-Uni en a proposé l'adoption, proposition qui a été appuyée par la délégation du Zimbabwe.

44. Le Comité a conclu qu'il était nécessaire de parvenir à un compromis. La délégation du Danemark a présenté une autre version révisée qui comporte une nouvelle section proposant que dans les pays où les informations sont habituellement données par rapport à des portions, la déclaration des éléments nutritifs ne puisse être exprimée qu'en fonction de cette quantité de référence. Le texte qui suit a été adopté à l'unanimité par le Comité.

3.3.2 Les renseignements sur la valeur énergétique devraient être exprimés en kJ et en kcal par 100 g ou par 100 ml, ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion. En outre, ces renseignements peuvent être déclarés par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, ou par portion, à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

3.3.3 Les renseignements sur les quantités de protéines, de glucides et de lipides dans la denrée alimentaire devraient être exprimés en g par 100 g ou par 100 ml, ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion. En outre, ces renseignements peuvent être exprimés par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, ou par portion, à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

3.3.4 Les données numériques sur les vitamines et les minéraux devraient être exprimées en unités métriques et/ou en pourcentage des apports journaliers recommandés de référence par 100 g ou par 100 ml, ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion. En outre, ces renseignements peuvent être déclarés par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, ou par portion, à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué. De plus, les renseignements sur la valeur énergétique et la quantité de protéines peuvent aussi être exprimés en pourcentage des apports journaliers recommandés de référence. Lorsqu'on utilise les apports journaliers recommandés de référence, ces derniers devraient, dans la mesure du possible, être basés sur les apports en éléments nutritifs recommandés par la FAO et l'OMS. Jusqu'à ce qu'elles aient été révisées, les valeurs suivantes devraient être utilisées comme apports journaliers recommandés de référence aux fins de l'étiquetage, dans un but de normalisation et d'harmonisation à l'échelle internationale:

Energie MJ (kcal)	9,5 (2 300)
Protéines g	50
Vitamines A µg	1 000
Vitamine D µg	5
Vitamine E mg	10
Vitamine C mg	60
Thiamine mg	1,4
Riboflavine (mg)	1,6
Niacine mg	18
Vitamine B ₆ mg	2
Folacine µg	400
Vitamine B ₁₂ µg	3
Calcium mg	800
Phosphore mg	800
Fer mg	14
Magnésium mg	300
Zinc mg	15
Iode µg	150

3.3.5 Dans les pays où les données sont habituellement déclarées par rapport à des rations, les renseignements requis par les sections 3.3.2, 3.3.3 et 3.3.4 ne peuvent être exprimés que par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, ou par portion, à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

45. Le Comité a noté que les valeurs proposées entre crochets pour les apports journaliers recommandés (AJR) au paragraphe 4.2.4 de l'Annexe VI du document ALINORM 85/22 avaient été modifiées, en grande partie conformément aux propositions de la Suisse (CX/FL 85/3, Add. I), et que les crochets encadrant ces valeurs avaient été supprimés (ces renseignements figurent maintenant à la section 3.3.4). La délégation de la République fédérale d'Allemagne a exprimé des réserves au sujet des valeurs proposées pour les AJR. Le Royaume-Uni a exprimé le désir que l'on prenne note que ni ces valeurs ni le principe régissant leur choix n'avaient fait l'objet d'une discussion. La plupart de ces apports, sauf celui concernant l'énergie, s'appliquent à un homme de 23 à 50 ans; ils sont extraits des "Apports journaliers recommandés des Etats-Unis" qui sont considérablement plus élevés que les apports établis par la FAO et l'OMS. Le Royaume-Uni a fait valoir qu'il était illusoire d'espérer que les habitants des pays en développement, et peut-être même la majorité des populations vivant dans les pays développés parviennent à consommer de telles quantités d'éléments nutritifs. Cela risque d'entraîner une perte de confiance dans la valeur nutritionnelle de l'approvisionnement alimentaire et à une consommation inutile de vitamines et de sels minéraux. Cela compliquerait encore la tâche qui consiste à apprendre à ces populations à améliorer leur alimentation en effectuant des choix plus judicieux parmi les aliments transformés ou non transformés (c'est-à-dire sans étiquette).

46. La Suisse a suggéré d'inclure dans la liste des apports journaliers recommandés les éléments suivants: la biotine (0,2 mg) et l'acide pantothénique (60 mg). Le Comité n'a pas approuvé la proposition de la Suisse, qui avait déjà fait l'objet d'une discussion lors de la dix-septième session. Cependant, il est convenu de transmettre cette question au Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime (CCFSDU) pour obtenir son opinion sur le sujet.

47. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a demandé si les apports journaliers recommandés figurant dans la nouvelle section 3.3.4 des Directives devaient être soumis au CCFSDU. Le Comité a fait remarquer que le nouveau mandat du CCFSDU comporte des conseils sur des aspects nutritionnels, si la demande en est présentée par le Comité compétent. Conformément aux observations formulées par le Royaume-Uni, le Comité est convenu que la liste des apports journaliers recommandés serait transmise au CCFSDU pour observation, mais que cela ne devrait pas nuire à l'avancement des travaux sur les Directives.

Section 4 - Renseignements nutritionnels supplémentaires

Section 4.1.1

48. Le Groupe de travail a supprimé dans cette section toute référence aux différentes façons de présenter les renseignements d'ordre nutritionnel. Un certain nombre de pays ont en effet estimé que ce genre de renseignements pouvait être présenté selon de nombreuses autres méthodes dont il n'est pas fait mention dans cette section. Il y a donc lieu de mettre au point ces renseignements avant de les incorporer dans la Directive.

49. Le Comité a approuvé la version révisée de la section 4.1.1 proposée par le Groupe de travail.

Section 4.1.2

50. Le Groupe de travail a jugé essentiel de mettre au point une disposition pour l'utilisation de symboles représentant des groupes d'aliments, ce qui serait sans doute utile aux populations à taux élevé d'analphabétisme; il a donc modifié le texte de cette section en conséquence.

51. Le Comité a accepté la version révisée de cette section proposée par le Groupe de travail.

Section 4.1.3 - aucune modification

Section 5

52. Le Groupe de travail n'a apporté aucune modification au texte des sections 5.1 à 5.3.

53. Le Comité est convenu qu'il était nécessaire de réviser les définitions actuelles des termes "sucres" et "fibres alimentaires" de même que la façon de déclarer la valeur énergétique. Par conséquent, la section 5.3 a été modifiée comme suit:

"Section 5.3

Les définitions actuelles de "sucres" et de "fibres alimentaires" figurant respectivement aux sections 2.6 et 2.7, de même que les dispositions actuelles relatives à la déclaration de la valeur énergétique présentée à la section 3.3.2 devraient être révisées compte tenu des nouvelles connaissances dans ce domaine".

Etat d'avancement des Directives

54. Le Président du Comité a exprimé sa reconnaissance au Groupe de travail II et aux groupes de rédaction pour leur précieux concours.

55. Le Comité a fait passer le Projet de directives sur l'étiquetage nutritionnel à l'étape 8 de la Procédure, son adoption à cette étape par la Commission étant recommandée. La version révisée des Directives constitue l'Annexe III du présent rapport. Le Comité a été saisi d'un rapport sur les méthodes d'analyse présenté par le Groupe de travail II, le document CX/FL 85/4 - Addendum 1 (voir par. 12) dont il a approuvé les conclusions. Le Comité a décidé que les méthodes contenues dans ce document seront distribuées aux gouvernements, aux organisations internationales compétentes s'intéressant à l'élaboration de méthodes et au CCFSDU, pour observation. Le Dr Cheney a confirmé qu'elle désirait continuer à coordonner ces travaux. La délégation de l'Australie a déclaré qu'elle continuerait à participer aux travaux du Groupe de travail.

POINT 5

VERSION REVISEE DE LA NORME GENERALE POUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES PREEMBALLEES A L'ETAPE 7

56. Le Comité était saisi de la version révisée de la Norme générale susmentionnée qui constituait l'Annexe III du document ALINORM 85/22 et des observations formulées par les gouvernements et les organisations internationales, réunies dans le document CX/FL 85/5 et les addenda afférents. Le Comité était également saisi du rapport (CX/FL 85/3, Addendum 3) du Groupe de travail sur le datage qui constitue l'Annexe VI du présent rapport (voir également le paragraphe 4). Le Comité a en outre examiné les observations formulées par d'autres comités (document CX/FL 85/2).

57. Le Président a rappelé au Comité que les dispositions désignées par trois astérisques devaient être étudiées lors de la présente session. Le Président a présenté un bref résumé des observations du Chili, de l'Egypte, de la Finlande, de l'Irlande, de l'Italie, de la Nouvelle-Zélande, de la Norvège, des Pays-Bas, de l'Espagne, de la Suède, de la Thaïlande, des Etats-Unis, de l'Association européenne des fabricants de glucose et de la Fédération internationale de laiterie.

Section 4.2.1.3

58. Avant d'aborder la section 4.2.2.1, le Comité a examiné la question générale énoncée à la section 4.2.1.3 concernant l'éventuelle inutilité de déclarer les éléments d'un ingrédient composé pour lequel un nom a été établi dans une norme Codex ou dans une législation nationale lorsque cet ingrédient composé entre pour moins de 25 % dans la composition du produit. Selon certaines délégations, on devrait fournir aux consommateurs les renseignements les plus complets possible sur les ingrédients présents dans les denrées alimentaires, puisque cette question revêt dans bien des cas une importance capitale pour des motifs d'ordre sanitaire. D'autres délégations ont estimé que cette limite maximale devrait être baissée à 10 ou 15 %. On a fait valoir qu'en raison des variations saisonnières et des fluctuations de l'approvisionnement, les fabricants peuvent être amenés à modifier légèrement la composition de plusieurs ingrédients; on a donc proposé de conserver la limite de 25 % pour assurer une certaine souplesse au niveau du marché. Le Comité a approuvé en général ces remarques et a décidé de conserver la section 4.2.1.3 sans modification.

Section 4.2.2.1

59. Le Comité a ensuite examiné à la section 4.2.2.1, les groupes d'ingrédients et les noms de catégorie pertinents. Il a noté que cette liste avait été préparée par un Groupe de travail lors de la dernière session et qu'elle avait été distribuée aux gouvernements pour observation. Avant de discuter des nouvelles rubriques à ajouter à cette liste, le Comité a examiné les noms de catégorie déjà inclus dans la Norme ainsi que les denrées alimentaires visées.

Huiles raffinées autres que l'huile d'olive

60. Une proposition a été déposée afin d'inclure les huiles d'origine marine dans cette catégorie. Le Comité a noté que cela poserait des difficultés linguistiques et a décidé que la façon actuelle de qualifier les huiles, soit de "végétales", soit d'"animales", était adéquate. Plusieurs délégations ont proposé d'ajouter les huiles hydrogénées et/ou partiellement hydrogénées à cette catégorie. Le Comité a convenu de la formulation suivante:

"Huile", qualifiée de "végétale" ou d'"animale" et d'"hydrogénée" ou "partiellement hydrogénée", selon le cas.

61. La délégation de la Suède a souligné que l'utilisation de noms spécifiques était exigée en Suède pour les huiles et les graisses; elle a émis des réserves quant à l'utilisation de seuls noms de catégorie dans ces cas.

Matières grasses raffinées

62. Le Comité a approuvé cette disposition sans modification.

Amidons, autres que les amidons modifiés chimiquement

63. Le Comité a approuvé cette disposition sans modification. Au cours de la discussion qui a suivi, le Président a fait état des observations formulées par l'Association européenne des fabricants d'amidon qui est opposée à la classification des amidons alimentaires modifiés chimiquement à titre d'additifs alimentaires. Cette Association a suggéré que la référence à ces substances soit retirée de la section 4.2.2.4 pour être insérée à la section 4.2.2.1. On a noté que cette question ferait l'objet d'un examen détaillé lors de la prochaine session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Toutes les espèces de poisson dans les cas où...

64. Le Comité a approuvé le nom de catégorie "poisson" sans modification. Il a été noté que les délégations du Canada, des Etats-Unis et de la Suède préconisaient l'emploi de noms spécifiques et ont émis des réserves sur ce point.

Tous les types de chair de volaille dans les cas où...

65. Le Comité a approuvé le nom de catégorie "chair de volaille" sans modification. On a noté que le Canada, la Finlande et la Suède préconisaient l'emploi de noms spécifiques et ont émis des réserves sur ce point.

Tous les types de fromage...

66. Le Comité a approuvé le nom de catégorie "fromage" sans modification.

Toutes épices et extraits d'épices...

67. Le Comité a accepté de modifier le texte de la façon suivante, conformément aux observations formulées par le Chili:

(Groupe d'ingrédients)

Toutes épices et tous extraits d'épices n'excédant pas 2 % du poids du produit, seuls ou en combinaison dans la denrée alimentaire.

(Nom de catégorie)

"Epice", "épices", ou "mélange d'épices", selon le cas.

Toutes herbes ou parties d'herbes

68. Le Comité a accepté de modifier comme suit le texte, conformément aux observations présentées par le Chili:

(Groupe d'ingrédients)

Toutes herbes ou parties d'herbes ne dépassant pas 2 % du poids du produit, seules ou en combinaison dans la denrée alimentaire.

(Nom de catégorie)

"Herbes" ou "mélange d'herbes", selon le cas.

Tous les types de préparations à base de gomme...

69. Le Comité a noté que les traductions correctes en espagnol et en français étaient respectivement "goma base" et "gomme base". Aucune modification n'a été apportée au nom de catégorie comme tel.

Tous les types de saccharose

70. Le Comité a approuvé le nom de catégorie "sucres" sans modification.

Dextrose anhydre et monohydrate de dextrose

71. Le Comité a approuvé une proposition visant à changer le nom de cette catégorie en: "dextrose" ou "glucose".

Tous les types de caséinate

72. Après une discussion sur l'opportunité d'ajouter les "protéines" du lait parmi les noms de catégorie, la délégation des Etats-Unis a souligné que les "protéines du lait" telles que définies ne pouvaient pas constituer un nom de catégorie. Il existe toutefois des normes Codex pour la caséine et les caséinates acides qui visent toute une gamme de produits. Le Comité a décidé de ne pas inclure les "protéines du lait" parmi les noms de catégorie et de conserver tel quel le nom actuel de "caséinates".

Tous les types de beurre de laiterie...

73. La délégation de la Suède a proposé de limiter le champ d'application de cette disposition au produit dérivé du lait de vache et d'exiger la mention de la source animale pour les beurres de toute autre origine. Le Secrétariat a signalé que le Code de principe concernant le lait et les produits laitiers prescrivait la déclaration de l'origine du lait sauf pour le lait de vache. Selon la délégation des Etats-Unis, il est inutile de définir le beurre de façon plus précise, ce terme ne pouvant être utilisé comme nom de catégorie pour une gamme de produits. Le Comité a accepté ce point de vue et a supprimé la disposition de la liste.

Beurre de cacao de pression, de torsion ou raffiné

74. Le Comité a noté un manque de concordance des noms de catégorie entre les versions anglaise et espagnole. On est convenu que le Secrétariat serait chargé de faire concorder les deux versions.

Tous les fruits confits

75. Après discussion, le Comité est convenu de conserver cette disposition afin de garder une certaine souplesse dans la composition de ces produits sans qu'il soit nécessaire d'en déclarer les constituants. Les délégations des Etats-Unis, de la Suède, de la Finlande et du Canada se sont opposées au maintien de cette proposition.

Tous les types de vinaigres de fermentation...

76. Plusieurs délégations ont souligné qu'en raison de l'existence de vinaigre de différentes origines, possédant tous des qualités organoleptiques différentes, il ne serait pas judicieux de classer tous les vinaigres dans une même catégorie. Le Comité est convenu de supprimer la disposition. La délégation de la Suisse a émis des réserves à l'encontre de cette décision.

Additions proposées à la liste

77. La délégation de la Nouvelle-Zélande, se reportant aux observations déjà formulées, a rappelé sa proposition concernant l'addition des noms de catégorie suivants: "matières grasses du lait", "extraits secs de lait écrémé" et "protéines végétales". Le Comité n'a pas donné suite à cette proposition.

Section 4.2.2.3 - Noms de catégorie pour les additifs alimentaires

78. Le Comité a été informé que le nom de catégorie "agent de traitement des farines" avait fait l'objet de discussions lors de la récente session du Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses, qu'ayant étudié la fonction technologique de ces agents, les avait répartis en deux catégories, soit: "agents d'amélioration des farines" et "agents de blanchiment", ces derniers étant considérés comme des "auxiliaires technologiques". Ce comité souhaitait connaître l'opinion du CCFL sur la possibilité de remplacer le terme "agent de traitement des farines" par "agents d'amélioration des farines". Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires avait maintenant défini ce que l'on entend par "auxiliaires technologiques", dont la déclaration sur l'étiquette n'était pas requise. La proposition visant l'adoption du terme proposé "agents d'amélioration des farines", a recueilli l'approbation générale et le Comité a modifié la liste en conséquence. La délégation de la Suisse a émis des réserves à l'encontre de cette modification.

79. Le Comité a appris que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires avait, lors de sa dix-huitième session, examiné la proposition du Comité sur les poissons et les produits de la pêche visant à inclure dans la catégorie "agents de fixation de l'eau" tous les phosphates mentionnés dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélange de filets et de chair de poisson hachée et de celle pour les bâtonnets et portions de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire.

80. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a étudié cette question lors de sa dix-huitième session et son Groupe de travail ad hoc sur les noms de catégorie a émis l'avis que le terme "phosphates" informait les consommateurs de manière adéquate et qu'il n'était par conséquent pas utile d'ajouter un nouveau nom de catégorie pour les additifs alimentaires tel que "agents de fixation de l'eau" à la liste actuelle.

81. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaire n'a cependant pas approuvé la proposition de son Groupe de travail et a transmis les questions soulevées par le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche au présent Comité (CCFL). Ce dernier a noté que la question de l'utilisation du terme "phosphates" avait également été soulevée par le Comité du Codex sur les produits traités à base de viande et de chair de volaille, qui considère que les phosphates agissent comme stabilisants.

82. La délégation du Danemark a souligné que les phosphates n'exerçaient directement aucune action de fixation de l'eau dans les produits de la pêche ou les produits carnés, mais qu'ils créaient des conditions permettant à la chair de retrouver sa capacité naturelle de fixation de l'eau.

83. Le Danemark a également fait observer que certains autres comités pouvaient avoir classé les phosphates dans d'autres catégories et qu'en fait ces additifs ne constituaient pas une catégorie au sens propre, car ils ne sont liés à aucune fonction exercée par les substances. Plusieurs délégations ont approuvé cette opinion et proposé de supprimer les phosphates de la liste des noms de catégorie. Il n'a pas été donné suite à la proposition d'utiliser des dénominations chimiques des phosphates, l'usage de cette nomenclature risquant de susciter une confusion chez les consommateurs.

84. Après un nouveau débat, le Comité est convenu que le terme "agent de fixation de l'eau" ne serait pas pour le moment ajouté à la liste et qu'en raison des multiples usages fonctionnels des phosphates, cette rubrique serait supprimée dans la liste des noms de catégorie. Le Comité est également convenu de renvoyer la question aux Comités du Codex sur le poisson et les produits de la pêche et sur les produits traités à base de viande et de chair de volaille pour un nouvel examen. La délégation de l'Espagne a signalé que la suppression des phosphates pourrait présenter des inconvénients pour les denrées alimentaires faisant l'objet d'allégations négatives à l'égard des phosphates; elle a réservé sa position au sujet de cette suppression.

85. Le Comité a noté que le terme "enzymes" ne fournissait aucune indication sur le fonctionnement de ces substances, et que la majorité d'entre elles étaient en fait des auxiliaires technologiques. Le Comité est convenu que les enzymes utilisées comme additifs alimentaires seraient couvertes par les autres noms de catégorie ou des noms spécifiques; il a décidé par conséquent de supprimer le terme "enzyme" dans la liste des noms de catégorie.

86. Le Comité a noté qu'une note en bas de page au titre de la section 4.2.2.3 renvoyait à sa décision de remplacer "peuvent" par "doivent" à propos de la permission d'utiliser des noms de catégorie répondant aux exigences de la législation nationale avec le nom spécifique ou le numéro d'identification reconnu; ce renvoi avait été ajouté au moment de l'adoption du rapport de la dix-septième session. De l'avis du Secrétariat, le Groupe de travail ad hoc, constitué pendant la seizième session du Comité, avait étudié la possibilité d'employer des noms génériques pour des ingrédients et avait recommandé l'utilisation de noms de catégorie conjointement avec des noms spécifiques ou les numéros d'identification reconnus, sans préciser si cet emploi devait être obligatoire ou facultatif. C'est le caractère facultatif et non obligatoire de la disposition qui ressort du paragraphe 204 du document ALINORM 85/22, alors que le texte de la Norme a un caractère contraignant. Le Comité est convenu de l'emploi du terme "doivent". Les délégations des Etats-Unis et de la Thaïlande ont réservé leur position à l'égard de cette décision.

Section 4.7 - Datage et instructions d'entreposage

87. Le Comité était saisi du rapport du Groupe de travail sur le datage (Groupe de travail I) (voir par. 4) qui a été présenté par son Président, M. P. Rossier (Suisse).

88. Le Comité a noté que le Groupe de travail I avait examiné la question du datage dans les Directives à cet effet et dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Ce groupe aurait noté que plusieurs comités ne s'étaient pas conformés aux dispositions sur le datage contenues dans les Directives afférentes actuelles et que les dispositions énoncées à cet égard à la section 4.7.1 du Projet révisé de la norme générale ne concernaient que la date de durabilité minimale.

89. Certaines suggestions ont été formulées en prévision des situations où des comités s'occupant de produits pourraient exiger d'autres dispositions sur le datage. A cette fin, la délégation de l'Espagne a proposé d'ajouter à la section la note en bas de page suivante:

"Les normes Codex pour des produits particuliers peuvent exceptionnellement établir une autre ou d'autres dates définies dans la Norme générale pour remplacer ou pour figurer conjointement avec la date de durabilité minimale. En outre, une exemption de l'obligation de déclarer la date de durabilité minimale peut figurer dans ces normes lorsque cela se justifie pour le produit".

90. Le Comité a été informé du fait que le Groupe de travail avait également étudié la section 4.7.1 vi) contenant une liste de produits pour lesquels la déclaration de la date de durabilité minimale n'était pas exigée.

91. Le Groupe de travail a accepté de recommander l'adoption de la liste des aliments exemptés des dispositions sur le datage, qui figure à l'alinéa 4.7.1 vi) au paragraphe 253 du document ALINORM 85/22, à condition que soient ajoutées à la liste qui se trouve à la section 4.7.1 de l'Annexe III du document ALINORM 85/22, les denrées alimentaires qui ont été ou qui pourraient être exemptées de façon spécifique par les comités du Codex s'occupant de produits. A cette fin, on est convenu d'ajouter, à la section 4.7.1 vi), la rubrique suivante: "Denrées particulières qui ont été exemptées par les comités du Codex s'occupant de produits". On est également convenu d'ajouter à cette liste une dérogation concernant spécifiquement la gomme à mâcher. (La liste complète des exemptions proposées par le Groupe de travail I constitue l'Annexe IV). La délégation de l'Irlande a estimé que les produits pouvant être conservés plus de 18 mois à la température ambiante ne devraient pas être soumis au datage.

92. La délégation de l'Espagne a souligné qu'une erreur s'était glissée dans la catégorie des vins dans la version espagnole du texte puisqu'on y mentionnait les liqueurs plutôt que les vins de liqueur. Le Secrétariat a accepté d'apporter les corrections nécessaires.

93. La délégation de l'Espagne a été de l'avis que d'autres formes de datage, outre la mention de la date de durabilité minimale, devraient être permises dans les cas où, de l'avis des comités compétents, la situation l'exige. Cette opinion a reçu l'appui de la délégation du Japon, les règlements de ce pays demandant que la date de fabrication soit déclarée.

94. Au cours de la discussion consacrée au rapport du Groupe de travail, le Comité a observé que le Groupe de travail III qui procédait à la révision des Directives concernant les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex qui comprennent des instructions pour le datage, présenterait des recommandations très détaillées sur des points pris actuellement en considération dans ces directives sur l'étiquetage, qui pourraient indiquer qu'elles sont maintenant dépassées. En ce qui concerne les dispositions sur le datage de la Norme générale, plusieurs délégations ont été d'avis que l'interprétation de celles-ci pouvait laisser croire que seule la date de durabilité minimale était prévue. Il a également été souligné toutefois que l'introduction de la section 4 de la Norme générale permettait aux comités s'occupant de produits de ne pas respecter dans certaines conditions les mentions d'étiquetage obligatoires établies dans cette section. Cette exemption était également applicable au datage. Ces définitions figurent également dans la liste des définitions de la section 2 pour référence et à l'usage des comités du Codex. Le Comité a accepté de revenir sur la question au moment de la présentation du rapport du Groupe de travail III (voir Annexe VIII).

95. Le Comité a adopté le rapport du Groupe de travail sur le datage et a remercié le Président et les membres pour leur précieux concours. On a noté que le Groupe de travail avait également formulé des recommandations au sujet de la confirmation de dispositions sur le datage qui seront étudiées au titre des points de l'ordre du jour appropriés.

Section 5 - Mentions obligatoires supplémentaires pour certaines denrées

96. La délégation des Pays-Bas a demandé s'il était vraiment nécessaire de parler de "certaines denrées" dans cette section puisque l'étiquetage obligatoire de tous les aliments préemballés avait déjà été prévu à la section 4. On est convenu de supprimer "certaines denrées" dans le titre de cette section.

Section 5.1 - Etiquetage quantitatif des ingrédients

97. La délégation de la Nouvelle-Zélande a estimé que l'expression "met spécialement l'accent" n'était pas assez claire; elle a proposé de supprimer complètement l'alinéa 5.1.1. Cette proposition a reçu l'appui de la délégation des Etats-Unis. Celle des Pays-Bas a suggéré de conserver les sections 5.1.1 et 5.1.2 puisqu'elles informaient le consommateur de la présence ou de l'absence d'un ingrédient caractéristique. Plusieurs délégations se sont ralliées à ce point de vue et le Comité a décidé de conserver ces dispositions. Il a également décidé que la section 5.1.3 pouvait être supprimée puisque les allégations annonçant la présence de faibles quantités d'ingrédients ne doivent pas nécessairement avoir la même importance sur une étiquette. Il a été décidé de conserver la section 5.1.4 (devenue la nouvelle section 5.1.3) contenant des dispositions pour la déclaration sur l'étiquette d'ingrédients employés en petite quantité dans un aliment.

Section 5.2 - Aliments irradiés

98. Le Comité a noté qu'à sa précédente session, une discussion approfondie avait eu lieu sur la façon d'étiqueter les aliments irradiés (ALINORM 85/22, par.265 à 279). Les vues exprimées à ce moment avaient conduit le Comité à éviter toute mention du terme "irradiation" et à introduire la disposition 5.2.1 suivante: ^{1/}

"5.2.1 Tout aliment qui a été traité par des rayonnements ionisants/ de l'énergie ionisante doit porter sur l'étiquette la mention "traité par de l'énergie ionisante".

99. Le Comité était également convenu que les deux sections suivantes:

"5.2.2 Quand un produit irradié est utilisé comme ingrédient dans un autre aliment, il faut en faire état dans la liste des ingrédients en ajoutant la mention "traité par de l'énergie ionisante/des rayonnements ionisants" à côté du nom du produit ainsi traité".

"5.2.3 Quand un produit composé d'un seul ingrédient est préparé à partir d'une matière première ayant été irradiée, l'étiquette du produit doit porter la mention "fabriqué à partir de x traité par de l'énergie ionisante/des rayonnements ionisants".

devraient être citées dans le corps du rapport, de façon à pouvoir en discuter de nouveau lors de la présente session.

100. Le Comité était saisi des observations écrites de la Finlande, de la France, des Pays-Bas, de la Norvège, de l'Espagne, de la Suède et de la Thaïlande. La délégation de la Suède a déclaré au Comité que le gouvernement de son pays examinait encore toute la question des aliments irradiés. La délégation a été d'avis que pour le moment, le segment de phrase "traité par de l'énergie ionisante" pouvait induire le consommateur en erreur et que l'expression "traité par irradiation ionisante" pourrait à cet égard être plus acceptable. Cette opinion a été partagée par plusieurs délégations. La délégation de la France a déclaré que sa position sur cette question n'était plus la même. Elle a exprimé des réserves au sujet du maintien des sections 5.2.2 et 5.2.3.

101. Les délégations du Royaume-Uni et des Etats-Unis ont également fait savoir que la question était toujours à l'étude des autorités de leur pays et qu'aucune position officielle n'avait encore été adoptée à ce sujet. La délégation des Etats-Unis s'est déclarée contraire à la mention des produits de la "seconde" génération sur l'étiquette. Au Royaume-Uni, la tendance générale est en faveur de la déclaration des produits de la "première" et de la "seconde" génération; l'emploi de l'expression "énergie ionisante" est source de confusion. Les délégations de l'Espagne, de l'Inde, de la Trinité-et-Tobago

^{1/} L'observateur de l'AIEA a fait remarquer que l'expression technique appropriée était la suivante: "énergie/radiation ionisante".

ont appuyé la partie de cette intervention concernant les produits de "première" et de "seconde" génération. Ces délégations, de même que celle de la Colombie, ont été d'avis que le terme "irradiation" devait figurer dans la disposition. La délégation de la France a déclaré pour sa part qu'une telle description ne devrait se référer qu'aux produits de la "première" génération. De plus, les délégations de la République fédérale d'Allemagne et de l'Inde ont déclaré que les exigences énoncées à la section 5.2.2 devraient figurer à côté du nom du produit; elles ont été de l'avis que tous les ingrédients irradiés devraient être déclarés.

102. L'observateur de l'Agence internationale pour l'énergie atomique (AIEA) a signalé qu'en 1983 la Commission avait adopté une version révisée de la Norme générale Codex pour les aliments irradiés ainsi que le Code d'usages qui s'y rapporte. Ces documents ont maintenant été distribués aux gouvernements, dont certains ont déjà pris des mesures visant à réglementer l'utilisation de l'énergie ionisante dans les domaines de l'alimentation et de la commercialisation des aliments irradiés. Il existe cependant un manque d'uniformité au niveau des mesures de réglementation prises par les divers gouvernements. La FAO et l'AIEA ont mis sur pied un Groupe consultatif sur les spécifications techniques et la réglementation des autorisations d'irradier les denrées alimentaires.

103. L'observateur de l'AIEA a souligné que le fait de traiter un aliment avec de l'énergie ionisante prolongeait sa durée de conservation, le rendait conforme aux exigences en matière de quarantaine et contribuait à la prévention des maladies d'origine alimentaire, sans altérer la nature de cet aliment. La Norme générale Codex prévoit que les aliments traités par irradiation doivent, après ce traitement, demeurer conformes aux normes Codex existantes. En ce qui concerne l'étiquetage, le Groupe consultatif précité a pris note de l'opinion exprimée par le Comité mixte FAO/OMS/AIEA d'experts de la salubrité des aliments irradiés, au sujet de l'inutilité, du point de vue scientifique, d'étiqueter les aliments irradiés. Cependant, le Groupe consultatif a admis qu'il existait des motifs technologiques valables d'informer les fabricants du fait que des matières premières et d'autres ingrédients ont été irradiés.

104. Le Groupe consultatif a noté qu'il était possible que les gouvernements exigent une déclaration spéciale sur l'étiquette des denrées alimentaires préemballées qui ont été irradiées, pour répondre soit aux besoins d'information des consommateurs, soit par analogie avec les autres formes de transformation prévues à la section 4.1.2. Le Groupe consultatif a été d'avis que la présence de telles mentions sur l'étiquette ne devrait pas être de caractère contraignant et que les exigences en matière d'étiquetage des aliments irradiés devraient relever de la compétence des autorités nationales. Le Groupe consultatif a estimé que des dispositions d'étiquetage pour les ingrédients irradiés ne seraient guère utiles et que finalement il n'était pas nécessaire de déclarer sur l'étiquette la présence d'ingrédients alimentaires irradiés dans les aliments transformés, à moins qu'ils n'y soient présents en quantité suffisante pour caractériser le produit.

105. On a repris le débat sur l'opportunité de faire figurer sur les étiquettes des aliments la mention "irradié" ou "traité avec de l'énergie ionisante". Les délégations de la Thaïlande et du Danemark ont déclaré qu'à leur avis, l'étiquetage devrait faire directement référence à l'"irradiation".

106. Le Président a noté que les délégations de la Colombie, de la République fédérale d'Allemagne, de l'Inde, de l'Espagne, de la Suède, de la Trinité-et-Tobago et du Royaume-Uni étaient du même avis. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a proposé d'ajouter les mots "ou une mention analogue" à l'alinéa 5.2.1, après les mots "traité par de l'énergie ionisante".

107. L'observateur de l'OIUC a informé le Comité qu'une enquête avait démontré que les consommateurs désiraient que le traitement par irradiation soit mentionné sur les étiquettes. Il a cependant déclaré préférer au terme "irradié". L'utilisation d'un terme tel que "traité avec de l'énergie ionisante" ou d'un symbole, ou de pratiquement toute autre désignation.

108. L'enquête a en effet révélé que le terme "irradiation" avait des connotations extrêmement négatives dans l'esprit du consommateur se rapportant à la santé et aux effets de la radioactivité. Par conséquent, il n'est pas indiqué de faire usage d'un tel terme à l'occasion de l'introduction d'un nouveau procédé présentant des avantages favorables à la santé. Dans le but de susciter une réaction positive dans le public, l'OIUC avait, dans le passé, proposé l'utilisation d'un symbole agréé à l'échelon international,

conjointement avec l'instauration de programmes d'information; ces mesures devraient s'avérer avantageuses et faciliter l'identification des aliments traités avec de l'énergie ionisante. L'observateur de l'AIEA a approuvé ce point de vue.

109. La délégation de la Thaïlande a avisé le Comité qu'une enquête menée dans ce pays avait démontré que 85 % d'un échantillon de population avait manifesté une préférence pour le terme "irradiation ionisante". La délégation des Etats-Unis a pour sa part informé le Comité qu'un sondage Gallup mené au profit du Ministère des pêches et des océans du Canada avait permis de conclure que parmi un choix de cinq formules d'étiquetage, la moins populaire auprès du grand public avait été le terme "irradié" et "traité par des radiations ionisantes". Les expressions ayant recueilli les faveurs du public étaient "maintenu frais par irradiation" et "frais ionisé". L'observateur de la IFGMA a déclaré que l'expérience acquise par cette organisation indiquait qu'il était préférable de laisser aux différents pays le soin d'élaborer des dispositions réglementaires sur l'irradiation des aliments. Cela permettrait de tenir compte des préoccupations propres aux consommateurs des divers pays au sujet de l'irradiation des aliments.

110. Tenant compte des observations de l'OIUC et des résultats de l'enquête, la délégation a estimé qu'il était ni opportun ni approprié d'exiger la déclaration sur l'étiquette de l'irradiation des aliments. Il serait préférable de laisser pour le moment cette question en suspens pour permettre aux gouvernements de décider quelle est la solution préférée par les consommateurs. Entre-temps, la section 5.2.1 devrait être conservée dans sa forme actuelle.

111. La discussion a porté sur les dispositions des sections 5.2.2 et 5.2.3 visant respectivement l'étiquetage des produits irradiés utilisés comme ingrédients dans un autre aliment et celui des produits irradiés composés d'un seul ingrédient (voir les paragraphes 98 et 99). Un certain nombre de délégations ont estimé que ces dispositions devraient être incluses dans la norme, mais qu'il était trop tôt pour exiger l'utilisation de termes précis en ce qui concerne l'irradiation puisque la question était encore à l'étude dans de nombreux pays. La délégation du Royaume-Uni a proposé un nouveau texte. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a proposé que la mention soit déclarée "à côté du nom du produit", tandis que les Etats-Unis ont suggéré l'expression "à proximité immédiate du nom du produit". Le texte modifié est le suivant:

"5.2.1 Tout aliment qui a été traité par des rayonnements ionisants/ de l'énergie ionisante doit porter sur l'étiquette une mention à cet effet à proximité immédiate du nom du produit".

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

"5.2.3 Quand un produit composé d'un seul ingrédient est préparé à partir d'une matière première ayant été irradiée, l'étiquette du produit doit porter une mention indiquant le traitement appliqué".

112. La délégation du Danemark a approuvé en général cette proposition; elle n'a pas accepté la section 5.2.2, car à son avis, si plus de 5 % des ingrédients d'un produit ont été irradiés, le traitement subi par les ingrédients devrait figurer à côté du nom de l'aliment.

113. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a proposé que la section 5.2.2 soit rédigée comme suit:

"Quand un aliment contient des ingrédients qui ont été traités par des rayonnements ionisants, la déclaration "contient des composantes traitées par de l'énergie ionisante" ou une déclaration semblable doit figurer à côté du nom de l'aliment".

114. A la suite d'un nouveau débat, le Comité est convenu que le texte qui figure au paragraphe 111 devrait être inclus dans le rapport et, reconnaissant que de nombreux gouvernements n'ont pas encore pris position définitivement sur la façon dont l'irradiation devrait être déclarée, a ajouté une note de bas de page pour indiquer que ces sections étaient encore à l'étude. La délégation de l'Australie a estimé préoccupant le fait que le libellé actuel permette aux autorités nationales d'exiger l'utilisation de nombreuses expressions différentes. Une telle multiplicité de formulations risque de constituer des barrières non tarifaires, allant à l'encontre des buts fondamentaux du Programme du Codex. Afin d'éviter que cette disposition soit employée comme barrière non tarifaire, le Comité a noté la proposition de la délégation de l'Australie de prier

instamment les autorités nationales d'adopter les dispositions dont il a été convenu, sans y ajouter des dispositions plus strictes sous forme de déclarations obligatoires précises. Cela permettrait aux fabricants d'utiliser différentes formules, à la condition qu'elles informent de manière satisfaisante le consommateur du procédé employé et qu'elles ne soient ni trompeuses ni mensongères.

115. Le Secrétariat a souligné que le texte initial de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées contenait la disposition suivante à la section 5.2:

"Tout aliment qui a été traité par des rayonnements ionisants doit porter une déclaration à cet effet".

Certains ont déploré qu'il n'était pas possible pour l'instant de donner des conseils plus précis.

Section 6 - Dérogations aux dispositions obligatoires d'étiquetage

116. Le Président a résumé les observations écrites des pays suivants: Thaïlande, Etats-Unis, Chili, Italie, Nouvelle-Zélande, Norvège, Pays-Bas et Suède. Il a noté que cinq pays avaient accepté de conserver la déclaration du contenu net (section 4.3). La délégation du Japon a fait remarquer que dans son pays, la superficie totale maximale faisant l'objet d'une exemption était fixée à 30 cm² et que le chiffre de 50 cm² semblait par conséquent excessif pour la plupart des produits. Après avoir discuté longuement si la disposition devait porter sur la superficie totale (25 cm²) ou sur la superficie maximale individuelle (10 cm²), le Comité a accepté que la section 6.1 soit révisée comme suit:

"A l'exception des épices et des herbes aromatiques, les petites unités dont la superficie totale maximale est inférieure à 10 cm², peuvent être exemptées des dispositions stipulées aux paragraphes 4.2 et 4.6 à 4.8".

117. La délégation du Royaume-Uni, appuyée par celle de l'Irlande, a été d'avis que les emballages d'un poids ou d'un volume respectivement de 5 mg ou de 5 ml devraient bénéficier d'une dérogation.

118. La délégation de la Suède s'est demandé s'il était nécessaire de prévoir des mentions d'étiquetage obligatoires pour les aliments emballés destinés à la restauration collective, une telle disposition pouvant créer un problème pratique pour l'industrie alimentaire. Les délégations du Danemark, de l'Irlande et du Royaume-Uni se sont ralliées à ce point de vue. La Suède a proposé d'ajouter une nouvelle section 6.2 rédigée comme suit:

"Il n'est pas nécessaire de déclarer sur l'étiquette des emballages des denrées alimentaires destinées à la restauration collective d'autres renseignements que le nom du produit et, au besoin, des instructions d'entreposage. Le cas échéant, les autres renseignements requis par la présente norme devront être fournis dans des documents d'accompagnement".

119. Le Comité n'a pas accepté cette proposition et a signalé que la section "champ d'application" de la Norme englobait également les aliments destinés à la restauration collective.

Section 7 - Mentions d'étiquetage facultatives

Section 7.1

120. Le Président a résumé les observations écrites de l'Egypte, de la Thaïlande, de la Suède, de la France et de l'Italie. Après une brève discussion, le Comité a accepté de modifier la section 7.1 de la façon proposée par les délégations de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande, pour qu'elle se lise comme suit:

"Tout texte écrit ou imprimé (renseignements) ou toute représentation graphique (image) 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".

Section 7.2 - Désignations de qualité

121. Le Comité a approuvé la modification proposée par la France dans ses observations, à savoir de remplacer "devraient" par "doivent". Le texte a par conséquent été modifié comme suit:

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

Section 7.3 - Etiquetage nutritionnel

122. Le Comité a approuvé la proposition formulée par la délégation d'Australie qui a réitéré, se référant aux motifs déjà exprimés au paragraphe 260 du document ALINORM 85/22, sa recommandation visant à la suppression de cette section.

Section 8 - Présentation des mentions obligatoires

Section 8.1 - Généralités

Section 8.1.1

123. Le Président a passé en revue les observations écrites de l'Egypte, de l'Irlande, de la Nouvelle-Zélande et de la France.

124. Dans le but de conserver une certaine souplesse pour ce qui a trait à l'apposition de nouvelles étiquettes, le Comité est convenu de réviser le texte de la section de la façon suivante:

"Les étiquettes des denrées préemballées doivent être fixées de manière à ce qu'elles ne puissent se détacher du récipient".

Section 8.1.2

125. Le Président a fait remarquer que la Suède avait proposé, dans ses observations, la suppression des alinéas ii) et iii), qui sont inutiles, et dont l'objet est déjà couvert par l'alinéa i).

126. Le Comité a approuvé cette suppression à condition que le mot "indélébiles" soit incorporé à la sous-section i). Cet alinéa a été modifié de la façon suivante:

"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".

Section 8.1.3

127. Le Président a résumé les observations écrites du Chili, de la France, de la Suède et des Etats-Unis. Plusieurs délégations ont estimé que la version modifiée de la section 8.1.2 couvrirait le propos de la section 8.1.3 et ont par conséquent proposé la suppression de cette dernière, proposition qui a été approuvée par le Comité. Les délégations de l'Argentine et de l'Espagne ont émis des réserves quant à cette décision.

Section 8.1.4

128. Le Comité a fait siennes les observations écrites de la Suède visant à remplacer les mots "les information requises" par "toutes les mentions obligatoires". Le nouveau texte de cette section se lit donc comme suit:

"Lorsque le récipient est recouvert d'un emballage, toutes les mentions 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".

Section 8.1.5

129. Le Président a passé en revue les observations écrites présentées par le Chili, les Pays-Bas, la Norvège, la Suède, l'Espagne, la France, les Etats-Unis et la Thaïlande.

130. Le Comité a longuement examiné une proposition provenant des observations écrites des Etats-Unis et présentée comme suit:

"Le nom de la denrée et la déclaration du contenu net doivent tous les deux figurer bien en évidence sur la partie de l'étiquette normalement présentée au consommateur au moment de la vente".

131. Un certain nombre de délégations ont exprimé leur désaccord à propos de la notion de "la principale face exposée" mentionnée dans cette proposition, qui posait des problèmes importants lors de l'étiquetage en plusieurs langues. Le Président a rappelé que cette question avait déjà fait l'objet de discussions approfondies.

132. Certaines délégations ont proposé que les dispositions relatives au datage soient incluses dans cette section. En réponse à cette proposition, la délégation de la Suisse a suggéré le texte suivant:

"Le nom de la denrée, le contenu net, et, au besoin, l'indication de la date doivent figurer bien en évidence de façon à pouvoir être lus simultanément".

133. Le Comité a ensuite considéré la suppression de cette section avant d'accepter la proposition suivante, présentée par la délégation des Pays-Bas:

"Le nom et le contenu net de la denrée alimentaire doivent figurer bien en évidence et dans le même champ de vision".

134. La délégation de la Thaïlande a émis des réserves quant à cette décision car ce texte ne prévoit pas l'indication de la date.

Section 8.2 - Langue

135. Le Président a passé en revue les observations de la Norvège, de la Suède, de l'Italie, de la Finlande, des Pays-Bas, des Etats-Unis, de la France et de la Thaïlande; le Comité est convenu de supprimer le paragraphe non numéroté qui servait d'introduction à cette section.

136. La délégation de la Thaïlande a fait remarquer que toutes les mentions obligatoires doivent figurer en thaï.

Section 8.2.1

137. Le Comité a approuvé une proposition de la délégation du Royaume-Uni visant à prévoir une certaine souplesse dans l'étiquetage des aliments vendus à des minorités linguistiques. Le texte de cette section a donc été modifié comme suit:

"Si la langue employée sur l'étiquette originale n'est pas acceptable par le consommateur auquel le produit est destiné, on peut, au lieu de remplacer cette étiquette, en ajouter une seconde sur laquelle figurent toutes les mentions obligatoires dans la langue requise".

Section 8.2.2

138. Le Comité a approuvé la proposition écrite des Etats-Unis visant à faire modifier le texte de cette section dans le but d'éviter les problèmes pouvant éventuellement découler de l'utilisation des mots "traduites directement":

"Dans le cas où l'étiquette est remplacée ou complétée par une autre, les mentions obligatoires doivent rendre fidèlement celles qui apparaissent sur l'étiquette originale".

Statut de la Norme

139. Le Comité est convenu de porter à l'étape 8 de la Procédure, la version révisée de la Norme générale qui figure à l'Annexe IV du présent rapport; il a recommandé à la Commission de l'adopter à l'étape 8.

POINTS 6 a) ET 8

EXAMEN DU PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LES DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE FIGURANT DANS LES NORMES CODEX ET ETUDE DES DISPOSITIONS DES NORMES CODEX RELATIVES A L'ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

140. Comme indiqué au paragraphe 6, le Comité est convenu d'examiner ces points de l'ordre du jour, de façon consécutive. Il était saisi d'une nouvelle version du Projet de directives concernant les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex (CX/FL 85/6, Partie I) préparée par l'Australie, du document ALINORM 85/22 par.288-293 et du rapport du Groupe de travail III, CX/FL 85/8 - Add. 1.

141. Le Président du Groupe de travail, M. L. Erwin (Australie), a présenté le rapport de son groupe en mettant l'accent sur le fait que le "Projet de directives

concernant les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex" avait été révisé afin d'y incorporer des dispositions d'étiquetage pour les récipients non destinés à la vente au détail. Le rapport complet du Groupe de travail constitue l'Annexe VIII du présent rapport.

142. Le Comité a approuvé les mesures prises par le Groupe de travail au sujet des dispositions d'étiquetage pour les récipients non destinés à la vente au détail. Il a fait siennes les vues du Groupe de travail III concernant les Directives pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail et décidé de recommander à la Commission de ne pas poursuivre la mise au point de ces directives pour le moment (ALINORM 85/22, Annexe VII).

143. Le Comité a confirmé la recommandation ci-après, présentée par le Groupe de travail III, au sujet de l'établissement de critères de priorité et d'un plan de travail à l'intention des comités du Codex pour la révision des dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex, lorsque la version définitive de la Norme générale aura été mise au point:

- i) les comités du Codex qui achèvent leurs travaux et s'apprêtent à ajourner leurs travaux sine die devraient accorder une priorité absolue à la révision des dispositions d'étiquetage des normes Codex qu'ils ont élaborées;
 - ii) les comités du Codex qui sont en train d'élaborer des normes devraient inscrire à leur ordre du jour la révision des dispositions d'étiquetage figurant dans ces normes Codex;
- et
- iii) dans le cas des comités du Codex qui ont mené à bien leurs activités et qui ont déjà ajourné leurs travaux sine die, le secrétariat de ces comités devrait être prié d'entreprendre, conjointement avec le Secrétariat du Codex, la révision des dispositions d'étiquetage des normes de leur compétence, conformément à la procédure convenue à la quinzisième session de la Commission.

144. Le Comité a ensuite entrepris un examen de chaque section du Projet de directives concernant les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex (telle que révisée par le Groupe de travail III et qui figure à l'Appendice I à l'Annexe VIII).

Section 1 - Objet

145. Le Comité a accepté ce texte sans modification.

Section 2 - Confirmation des dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex

146. Le Comité a accepté ce texte sans modification.

Section 3 - Instructions à l'usage des comités du Codex

147. Le Comité a accepté ce texte sans modification.

Section 4 - Dispositions d'étiquetage pour les denrées alimentaires préemballées

Alinéa 4.1.1

148. Le Comité a accepté ce texte sans modification après avoir soigneusement étudié la possibilité d'inclure dans le préambule une référence aux sections 5 et 6 de la Norme générale. On a noté qu'il ne serait pas suffisant d'ajouter un renvoi numérique dans ce préambule. L'application de ces dispositions serait facilitée si celles-ci figuraient intégralement dans les Directives. Cela rendrait nécessaire de les citer dans chaque norme de produit, par une référence à la Norme générale. On a fait observer que les sections 5 et 6 de la Norme générale ne permettait pas aux comités du Codex d'interpréter ces dispositions.

149. En conséquence de cette décision, le Comité a approuvé la suppression du titre de la section 4.2.4.10, pour lui substituer "Mentions obligatoires supplémentaires". En outre, une nouvelle section, 4.2.4.11, "Dérogations aux dispositions obligatoires d'étiquetage" serait ajoutée.

Alinéa 4.1.2

150. Le Comité a accepté ce texte sans modification.

Alinéa 4.2 - Dispositions d'étiquetage spécifiques et facultatives

151. Le Comité a accepté le texte sans modification, à l'exception de la suppression de la référence aux sections 5 et 6 de la Norme générale figurant à l'alinéa 4.2.2, conformément au paragraphe 149.

Alinéa 4.2.4.1 - Nom du produit

152. Le Comité est convenu de garder les sections 4.2.4.1 ii) et iii) sans les modifier et a accepté d'apporter une légère modification à la section 4.2.4.1 i), afin qu'elle se lise comme suit:

"Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être..."

Alinéa 4.2.4.2 - Liste des ingrédients

153. Le Comité a accepté ce texte sans modification.

Alinéa 4.2.4.3 - Contenu net

154. Le Comité a accepté ce texte sans modification.

Alinéa 4.2.4.4 - Poids égoutté

155. Le Comité a accepté ce texte.

Alinéa 4.2.4.5 - Nom et adresse

156. Le Comité a accepté ce texte.

Alinéa 4.2.4.6 - Pays d'origine

157. Le Comité a approuvé ce texte. La délégation de l'Argentine a exprimé des réserves à l'égard de cette section, la déclaration du pays d'origine étant obligatoire dans ce pays.

Alinéa 4.2.4.7 - Identification du lot

158. Le Comité a accepté ce texte.

Alinéa 4.2.4.8 - Datage et instructions d'entreposage

159. Le Comité a accepté le texte des sections 4.2.4.8 i) et ii), sans modification. Il a décidé d'apporter une légère modification à la section 4.2.4.8 iii) et d'y ajouter le segment de phrase "dans des circonstances exceptionnelles"; le nouveau texte est le suivant:

"Si un comité du Codex détermine, en présence de circonstances exceptionnelles, une ou d'autres formes de datage ne correspondant pas à celui prescrit dans la Norme générale, pour remplacer ou pour accompagner la date de durabilité minimale, ou s'il juge qu'il n'est pas nécessaire de donner d'indication de date, il devrait fournir au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires une justification détaillée des mesures projetées".

160. En outre, le Comité a approuvé une proposition de la délégation de la Suède visant à introduire une modification ne portant pas sur le fond à la section 4.7.1 de la Norme générale, en vue de préciser que d'autres formes de datage, outre la date de durabilité minimale, seraient acceptables; cet amendement est le suivant:

"Sauf indication contraire dans une norme Codex individuelle, la forme de datage suivante doit s'appliquer..."

161. Le Comité a accepté la proposition présentée par les délégations de la Suisse et de l'Australie d'ajouter à la section 4.7.1 un renvoi aux Directives à l'aide de la note en bas de page ci-après:

"Se reporter à la section 4.2.4.8 iii) des "Directives concernant les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex et l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail".

Alinéa 4.2.4.9 - Mode d'emploi

162. Le Comité a accepté ce texte sans modification.

Alinéa 4.2.4.10 - Mentions obligatoires supplémentaires (voir aussi le paragraphe 149)

163. Conformément au paragraphe 149, le Comité a accepté des changements rédactionnels et une révision de cette section qui se lit comme suit:

"L'étiquetage quantitatif des ingrédients et l'étiquetage des aliments irradiés devraient figurer par voie de référence respectivement aux sections 5.1 et 5.2 de la Norme générale".

Alinéa 4.2.4.11 - Dérogations aux dispositions obligatoires d'étiquetage (voir également le paragraphe)

164. Conformément au paragraphe 149, le Comité a accepté des modifications rédactionnels et l'inclusion de la nouvelle section ci-après:

"Les dérogations aux dispositions obligatoires d'étiquetage devraient être mentionnées par voie de référence à la section 6.1 de la Norme générale".

Alinéa 4.2.4.12 - Autres dispositons obligatoires

165. Conformément au paragraphe 149, le Comité a décidé d'incorporer l'alinéa ci-après:

"Selon la nature du produit, il peut s'avérer nécessaire de mentionner d'autres dispositions d'étiquetage obligatoires, exigées par d'autres normes générales Codex sur l'étiquetage applicables à cet aliment. (par ex. aux aliments diététiques ou de régime)".

Section 5 - Dispositions d'étiquetage s'appliquant aux récipients non destinés à la vente au détail

Alinéa 5.1

166. Le Comité a accepté cet alinéa sans modification.

Alinéa 5.2

167. Le Comité a accepté cet alinéa sans modification.

Alinéa 5.3

168. Le Comité a accepté les modifications apportées par le Groupe de travail III au texte et aux notes de bas de page. Il a également accepté la proposition du Président du Groupe de travail visant à inclure l'expression "identification du lot" dans la dernière phrase. Il a également approuvé une proposition de la délégation de la Nouvelle-Zélande visant à inclure une référence à la section 5.2. Le texte révisé se lit comme suit:

5.3 Les dispositions concernant l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail devraient, au besoin, être ajoutées aux normes Codex individuelles de la façon suivante:

"Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Outre les sections 2, 3 et 5.2 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985), les dispositions particulières suivantes sont applicables:

Les renseignements concernant...^{1/} devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballeur, lesquels devront figurer sur le récipient ^{2/}. Cependant, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

- 1/ Les comités Codex devront décider quelles dispositions inclure en tenant compte de la section concernant l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées figurant dans la même norme et des exigences s'appliquant particulièrement à la denrée alimentaire visée.
- 2/ Les comités du Codex peuvent décider s'il est nécessaire d'ajouter des renseignements supplémentaires sur le récipient. A cet égard, on se souviendra particulièrement de la nécessité d'ajouter des instructions d'entreposage sur le récipient.

169. La délégation de l'Espagne a exprimé ses réserves au sujet de cette décision, estimant que le remplacement par une marque d'identification ne devrait être autorisé que sur les récipients de fret.

170. Le Président du Comité a exprimé sa gratitude au Président et aux membres du Groupe de travail III pour le travail accompli.

Etat d'avancement des Directives

171. Le Comité est convenu que les Directives concernant les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex (voir Annexe V) devraient être transmises aux comités du Codex avec la Norme générale révisée, qui a été portée à l'étape 8. Il est de plus convenu que les Directives, qui de par leur caractère ne prêtent pas à controverse, ne devraient pas être assujetties à la Procédure par étapes, mais présentées directement à la seizième session de la Commission pour adoption.

POINT 6 b)

EXAMEN D'UNE ETUDE SUCCINCTE DE LA QUESTION DE LA PRESENTATION DES INFORMATIONS OBLIGATOIRES SUR L'ETIQUETTE

172. Le Comité était saisi d'un document préparé par le Secrétariat canadien, qui figurait dans la Partie II du document CX/FL 85/6, et des observations afférentes dans l'addendum I au document précité (les observations provenaient de la Nouvelle-Zélande, de la Norvège, des Philippines et de la Thaïlande). En présentant ce document, le Secrétariat canadien a souligné que le Comité avait déjà examiné la question de l'harmonisation des mentions obligatoires sur l'étiquette à cinq reprises, au cours d'une période de dix ans. En outre, la Commission avait étudié cette question lors de sa treizième session, tenue du 3 au 14 décembre 1979.

173. Le Comité a examiné les problèmes découlant de l'établissement, par des gouvernements, de dispositions nationales plus strictes ou touchant des éléments non visés par la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Ces dispositions supplémentaires ne constituaient pas des dérogations, telles que définies dans la procédure d'acceptation, et ne devaient donc pas nécessairement être exposées en détail lors de l'acceptation officielle par un gouvernement. Au cours des années, un certain nombre de propositions visant à régler ce problème ont été présentées, mais aucune ne s'est avérée satisfaisante ou applicable.

174. Le Comité a accepté la proposition du Secrétariat canadien, de transmettre cette question au Comité du Codex sur les principes généraux, en vue de la mise au point d'une procédure d'acceptation spéciale pour l'étiquetage des denrées alimentaires. Le Secrétariat a assuré au Comité qu'il existait un nombre suffisant de questions à traiter pour justifier la convocation du Comité sur les principes généraux. Le Comité a exprimé le désir d'être tenu au courant des débats qui seront ultérieurement consacrés à ce sujet.

POINT 7

EXAMEN DE CERTAINS ASPECTS DE LA PUBLICITE ET DES AVIS JURIDIQUES DE LA FAO ET DE L'OMS

175. Le Comité était saisi d'un document sur le problème de la publicité (CX/FL 85/7) contenant les opinions des services juridiques de la FAO et de l'OMS qui avaient été invités à établir si la publicité était du ressort de la Commission du Codex Alimentarius, aux termes de son mandat, un document succinct sur les travaux du CCFL concernant la publicité ainsi qu'un projet de code d'usages sur la publicité concernant les denrées alimentaires, ces deux derniers documents ayant été préparés par le Canada, et des observations dans les addenda 1 à 4 du document CX/FL 85/7.

En présentant ce document, la délégation du Canada a tenu à souligné que le fait de l'avoir préparé ne constituait pas une confirmation de son contenu par le Gouvernement canadien. Au contraire, le Canada estime qu'il n'y a pas lieu d'élaborer un Code d'usages sur la publicité concernant les denrées alimentaires.

176. Un nombre important de délégations et d'observateurs se sont ralliés au point de vue du Canada, et ont estimé inutile d'élaborer un tel code d'usages. En outre, le fait que le mandat du Comité lui attribue cette fonction a été mis en question. On a souligné qu'il existait déjà, tant à l'échelon national qu'international, un certain nombre de codes sur la publicité et qu'il semblait inutile d'ajouter un document dans un secteur déjà encombré.

177. La délégation de la Suède, appuyée par la Finlande, la Norvège et l'Inde, a été d'avis que la publicité concernant les denrées alimentaires prenait chaque jour un caractère plus multinational et que l'élaboration d'un Code Codex sur la publicité des denrées alimentaires constituerait un travail qui se justifiait du point de vue de l'intérêt des consommateurs. Elle a proposé de poursuivre les travaux dans ce domaine.

178. Selon la délégation de l'Australie, la mise au point d'un tel code n'est pas de la compétence du Comité, aux termes de son mandat. En outre, dans certains cas connus, la publicité s'est révélée une cause de préoccupations. Il n'est peut-être pas nécessaire d'élaborer un tel code pour le moment, néanmoins le Comité devrait conserver le droit de le faire pour le jour où le besoin d'un tel document aura été démontré.

179. Le Comité a décidé de recommander à la Commission qu'il n'était pas nécessaire pour le moment de poursuivre l'élaboration de ce Code d'usages. Les délégations de la Suède, de la Norvège, de la Finlande et de l'Inde ont réservé leur position quant à cette décision.

180. Il est également convenu avec la délégation du Canada, appuyée par l'Argentine et l'Australie, qu'il serait opportun de réviser les Directives concernant les allégations et que ce travail ne devrait pas être confondu avec l'élaboration d'un Code d'usages sur la publicité concernant les denrées alimentaires.

POINT 9

CONFIRMATION DES DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE DANS LES PROJETS DE NORMES ET DE CODES D'USAGES

181. Le Comité était saisi du document de travail CX/FL 85/9 et Add.1 où figuraient les sections relatives à l'étiquetage des normes, des codes et des directives aux étapes 5 et 8 qui avaient été soumis pour confirmation.

182. Plusieurs délégations se sont déclarées préoccupées par le fait de confirmer maintenant des dispositions qui devront être révisées dans un avenir très rapproché.

183. Le Comité a reconnu qu'actuellement la confirmation des dispositions d'étiquetage figurant dans des normes à l'étape 8 présentait des difficultés, les versions révisées de la Norme générale sur l'étiquetage et des Directives y relatives à l'usage des comités du Codex devant encore être approuvées. Le Comité a en outre reconnu que le texte initial de la Norme générale et des Directives sur le datage était toujours en vigueur et que toute confirmation devrait se référer à ce document, sous réserve d'une révision à une date ultérieure.

Projets de normes à l'étape 8

Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, ALINORM 85/20 Dattes (Annexe II)

184. Se référant à ses observations formulées au début de la session (voir par.157), la délégation de l'Argentine a fait savoir que la déclaration du pays d'origine était obligatoire pour tous les produits en Argentine.

185. Le Comité a noté qu'il avait déjà approuvé, à sa seizième session, les dispositions d'étiquetage figurant dans cette norme. Cependant, la norme a été amendée afin d'y inclure des dispositions sur l'enrobage au glucose et le datage. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) avait élaboré, à sa dix-septième session, des dispositions sur le datage destinées à être incorporées dans toutes les normes de sa compétence. Ces dispositions figurent à l'Annexe V du document ALINORM 85/20 et le CCPFV a demandé la confirmation des amendements corollaires apportés à toutes les normes pour les fruits et légumes traités. Le Comité a également noté

que le Groupe de travail I avait examiné le texte proposé et s'était inquiété de ce que ces dispositions s'écartaient du contenu de la section sur le datage proposée dans le texte révisé de la Norme générale. Le Comité a également été informé que le Groupe de travail I avait examiné un autre texte présentant des divergences qui avait été inclus par inadvertance dans la Norme pour les dattes. La délégation des Etats-Unis a expliqué que le texte proposé pour le datage avait fait l'objet d'un examen approfondi dans le but d'y faire figurer des dispositions particulières pour les produits ayant une longue durée de conservation à la température ambiante. Le Comité a déclaré que cette question ferait l'objet d'un nouvel examen.

186. Le Comité est convenu de confirmer les dispositions relatives au datage qui figurent à l'Annexe V du document 85/20, étant entendu que ces dernières devront peut-être être examinées après l'adoption de la Norme générale révisée.

187. L'observateur de la CEE a signalé que le texte actuel sur la façon de déclarer le mois pouvait être interprété comme signifiant le début ou la fin du mois. Le Comité est convenu que cette question pourrait faire l'objet d'un nouvel examen.

Disposition générale pour les modes de présentation (ALINORM 85/20, Annexe III)

188. Le Comité a été avisé que la Commission avait demandé au CCPFV d'introduire au besoin une disposition générale pour les modes de présentation, dans les normes de sa compétence.

189. Le Comité a confirmé ces dispositions.

Milieu de couverture, composition et étiquetage (ALINORM 85/20, Annexe IV)

190. Le Comité a été informé que le CCPFV avait décidé d'amender ses normes, lorsque cela était possible, pour y inclure la disposition révisée concernant le milieu de couverture, adoptée pour les abricots en conserve.

191. Le Comité a confirmé ces dispositions.

Autres noms pour la macédoine de fruits tropicaux (ALINORM 85/20 paragraphes 82 à 86)

192. A la demande du Comité de coordination pour l'Asie, le CCPFV a réexaminé la section 7.1.1 de la Norme pour la macédoine de fruits tropicaux (CODEX STAN 99-1981), dans l'intention d'y ajouter d'autres appellations au choix, telles que "cocktail de fruits tropicaux" et "mélange de fruits tropicaux". Ces désignations ont été acceptées par le Comité, qui est également convenu d'ajouter une note en bas de page pour demander aux gouvernements de faire connaître leur position au sujet du nom de cet aliment. Le Comité a confirmé ces dispositions.

Choux palmistes (coeurs de palmier) en conserve (ALINORM 85/20 Annexe VII)

Châtaignes en conserve et purée de châtaignes en conserve (ALINORM 85/20 Annexe VIII)

193. Le Comité a été informé que les dispositions d'étiquetage figurant dans ces deux normes étaient présentées pratiquement de la même manière que dans d'autres normes pour des produits en conserve, élaborées par le CCPFV. La délégation de la Suisse a signalé une incohérence dans la version française de la section portant sur le pays d'origine. Le Comité est convenu que ce texte devrait être rendu conforme à celui de la disposition correspondante de la Norme générale.

194. Le Comité a confirmé les dispositions d'étiquetage figurant dans les deux normes précitées.

Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits

Datage des produits stables à la température ambiante (ALINORM 85/14 par.76 et 77)

195. Le Comité a noté que le Groupe d'experts avait de nouveau examiné la question du datage des produits stables à la température ambiante et qu'il avait décidé de conserver les dispositions sur cette question telles qu'elles avaient été confirmées par le CCFL à sa seizième session.

Produits pulpeux liquides à base de mangue conservés exclusivement par des procédés physiques (ALINORM 85/14 Annexe III)

196. Le Comité a noté que le Groupe d'experts avait décidé d'interrompre ses travaux sur la norme pour le jus de mangue et d'introduire une disposition dans la section "nom du produit" de la norme pour le nectar de mangue, afin de permettre, dans certaines circonstances, l'utilisation du terme "jus de mangue" pour les produits contenant au moins 50 % de pulpe de mangue et de l'eau. Le titre de la norme a été modifié en conséquence.

197. Le Comité a confirmé la modification apportée au nom de ce produit.

Comité sur les additifs alimentaires

Sel de qualité alimentaire (Appendice I à l'Annexe VIII, ALINORM 85/12)

198. Le Comité a noté que la section sur l'étiquetage figurant dans la norme précitée avait été modifiée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) à sa dix-septième session, compte tenu des observations dont il s'est rendu compte aux par. 320 à 322 du document ALINORM 85/22.

199. Le Comité a proposé les modifications suivantes:

Section 7.1.2

200. Le Comité a noté une répétition du mot "sel" et a proposé que cette phrase soit remaniée comme suit: "Cette désignation sera accompagnée de la mention "de qualité alimentaire", "de cuisine" ou "de table", placée à proximité immédiate ou faisant partie du nom". Ces modifications sont de nature rédactionnelle.

Section 7.1.4

201. Le Comité a noté une répétition du mot "sel" et a proposé que la phrase soit reformulée pour se lire comme suit: "Lorsque le sel est utilisé comme support d'un ou de plusieurs éléments nutritifs et vendu comme tel pour des raisons concernant la santé publique, le produit devra être assorti d'un autre qualificatif tel que "fluoré", "iodé", "enrichi avec du fer", "enrichi avec des vitamines", etc., selon le cas. Ces modifications sont d'ordre rédactionnel.

Section 7.6

202. Le Comité a proposé que l'expression "et/ou l'emballer" soit supprimée afin de rendre la formulation de cette section conforme à celle figurant dans les autres normes qu'il a déjà confirmées.

Section 7.7

203. Le Comité a noté que cette section comprenait des instructions d'entreposage et a donc proposé d'en modifier le titre de la façon suivante: "Datage et instructions d'entreposage".

204. Le Comité a approuvé la conclusion du Groupe de travail sur le datage selon laquelle la disposition sur le datage n'était applicable qu'au sel de qualité alimentaire utilisé comme support d'éléments nutritifs. Il a donc proposé l'addition de la nouvelle section 7.7.1 a) suivante: "La disposition sur le datage est applicable exclusivement au sel utilisé comme support d'éléments nutritifs".

Section 7.8 - Conditionnement en grande quantité

205. Le Comité a noté que le sel se déplaçait dans le commerce international dans des emballages contenant de grandes quantités; il a proposé d'ajouter à cette section le texte de la section 5.3 "Dispositions d'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail" des "Directives concernant les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex (Annexe V)".

206. Le Comité a confirmé la section sur l'étiquetage telle que modifiée selon les propositions.

Comité de coordination pour l'Europe

Vinaigre (Norme régionale européenne, ALINORM 85/19 Annexe II)

207. Le Comité a rappelé qu'il avait déjà confirmé les dispositions d'étiquetage figurant dans cette norme, mais que certaines questions avaient été renvoyées au Comité

de coordination pour l'Europe. Le Comité a été informé que, conformément aux conseils reçus, la section 8.1.5 concernant les allégations négatives avait été supprimée et qu'aucune disposition n'avait été ajournée pour le datage. Le Comité a rappelé que dans le texte révisé de la Norme générale, les vinaigres avaient été exemptés du datage; le Comité a reconfirmé cette norme.

Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses
Farine de blé (ALINORM 85/29, Annexe II)

208. Les dispositions d'étiquetage de cette norme ont déjà été confirmées par le Comité à sa dix-septième session, sauf celles relatives à la déclaration des éléments nutritifs et au datage.

209. Le Comité a été avisé que le Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCPL) avait supprimé de la section 8.3 "Déclaration de la valeur nutritive" le segment de phrase: "à des fins autres que le remplacement des éléments nutritifs perdus en cours de traitement", et confirmé le texte modifié de cette section. Le Comité a toutefois décidé, afin de préciser la signification de la partie de la disposition qui suit le mot "sel minéral", d'ajouter une virgule après le mot "minéral" ainsi qu'après "section 3.4.2".

210. Le Comité a confirmé la section 8.8 portant sur le datage et les instructions d'entreposage, formulée conformément aux Directives sur le datage (voir par.187 pour la déclaration du mois).

211. Le Comité a été informé que le CCCPL avait incorporé dans toutes ses normes des dispositions concernant les récipients non destinés à la vente au détail semblables à celles qui figurent dans les normes pour les jus de fruits, étant donné qu'une importante proportion des produits visés par cette norme se déplace dans le commerce dans des récipients non destinés à la vente au détail. On a noté que ces dispositions devront peut-être être révisées après l'adoption des Directives concernant les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex; il a cependant accepté de confirmer la disposition dans sa forme actuelle.

Mais (ALINORM 85/29, Annexe III)
Farine complète de maïs (Annexe IV)
Farine et gruau de maïs dégermé (Annexe V)

Le Comité a noté que des dispositions à l'égard des récipients non destinés à la vente au détail semblables à celles établies pour la farine de blé avaient été incorporées dans les normes Codex. Le Comité a confirmé ces dispositions et a entériné la confirmation des dispositions sur le datage citées dans les normes pour la farine complète de maïs et la farine et le gruau de maïs dégermé.

Comité de coordination pour l'Afrique
Gari - Norme régionale africaine (ALINORM 85/28, Annexe III)

212. Le Comité a noté qu'un certain nombre de dispositions citées dans cette Norme ne concordaient pas avec les exigences de la Norme générale. Le Comité a également noté que le Comité de coordination pour l'Afrique n'aurait pas l'occasion d'examiner tout amendement qui pourrait être proposé par le présent Comité, avant la seizième session de la Commission. Il est par conséquent convenu de confirmer provisoirement ces dispositions et de demander au Comité de coordination pour l'Afrique d'étudier la possibilité d'inclure des dispositions pour l'identification des lots et de rendre les dispositions sur le datage conformes à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Il a également été recommandé d'examiner soigneusement les autres dispositions de la norme à la lumière de la Norme générale révisée, quand celle-ci sera adoptée.

Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime (CCFSDU)
Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant
les aliments diététiques ou de régime préemballés (ALINORM 85/26, Annexe III)

213. Le Comité a rappelé qu'à sa dix-septième session, il avait décidé que les produits visés par les normes précitées relevaient aussi de la Norme générale et que seules certaines sections précises devaient être étudiées par le CCFSDU. Les autres dispositions devaient être incorporées par voie de référence à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Le Comité a noté que la Commission, à sa quinzième session, avait approuvé ce point de vue et demandé au CCFSDU de rapprocher les

deux normes générales. Le Comité a en outre noté que le CCFSDU avait suivi ces instructions et modifié la norme susmentionnée; la version amendée figure à l'Annexe III du document ALINORM 85/26.

214. Le Comité a confirmé cette norme.

Avant-projets de normes et projets d'amendements à l'étape 5 de la Procédure

215. Le Comité a noté que les comités qui avaient soumis des dispositions d'étiquetage à l'étape 5 en vue de leur confirmation auraient de nouveau l'occasion de les examiner lorsque la Commission aura adopté la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et les directives afférentes. Il est par conséquent convenu de ne pas étudier en détail les dispositions d'étiquetage des normes à l'étape 5, mais d'examiner plutôt certaines questions essentielles qui, de l'avis des membres du Comité, il serait important de signaler aux comités s'occupant de produits et à la Commission.

216. Le Comité a examiné très rapidement les dispositions d'étiquetage contenues dans la Norme générale pour les nectars de fruits (ALINORM 85/14, Annexe IV) et dans la norme pour certains légumes secs (ALINORM 85/29, Annexe VI), sans s'arrêter à aucun élément en particulier.

Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
Miel (ALINORM 85/20 Annexe IX)

217. La délégation de l'Australie a jugé la déclaration de la teneur en saccharose apparent figurant à la section 6.1.5 extrêmement technique et pouvant être mal interprétée.

Comité du Codex sur les protéines végétales (CCVP)
Norme générale pour les matières protéiques végétales (ALINORM 85/30, Annexe IV)

218. Le Comité a été informé que le CCVP s'était demandé si la section sur l'étiquetage s'appliquait également aux aliments conditionnés en vrac et destinés à une transformation ultérieure et qu'il était convenu d'incorporer une disposition à cet égard à la section 8.9.

219. Le Comité a noté que la question des dispositions sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail avait été examinée de façon générale par le Groupe de travail III et que des dispositions appropriées avaient été incluses dans le Projet de directives concernant les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex. On est convenu que le CCVP examinerait les propositions du Groupe de travail et non le texte de la section 8.9. Cette remarque valait également pour les autres normes élaborées par le Comité.

220. Le Comité a aussi prié le CCVP de modifier la section 8.1.2 afin que la déclaration de la teneur protéique soit exprimée en pourcentage du poids sec.

Matières protéiques à base de soja (ALINORM 85/30, Annexe V)

221. On a signalé que, dans leur forme actuelle, la Norme générale pour les MPV et la Norme visant spécifiquement les matières protéiques à base de soja portaient toutes les deux sur les matières protéiques à base de soja, la seule différence étant la teneur en protéines requise. Cette distinction pouvant exercer une influence sur le nom du produit, le Comité a estimé qu'il convenait de demander au CCVP de préciser le rapport qui existe entre ces deux normes.

Gluten de blé (ALINORM 85/30, Annexe VI)

222. Le Comité est convenu que les observations concernant les deux autres normes s'appliquaient également à la norme précitée.

Olives de table (texte révisé de Codex STAN 66-1981) (ALINORM 85/33, Annexe III)

223. Le Comité a noté la révision susmentionnée effectuée par le Conseil oléicole international, conjointement avec les représentants des membres de la Commission du Codex Alimentarius. La version révisée de la norme comprenait déjà certaines références à la Norme générale révisée sur l'étiquetage. Le Comité a noté que cette Norme contenait des dispositions sur le datage différentes de celles contenues dans les Directives et que la section 9.8 sur les exemptions et les dispositions supplémentaires contenait des exigences plus détaillées que la Norme générale.

224. La délégation de l'Espagne a signalé que la section 9.8 était reprise de la norme commerciale du COI. Le Comité a estimé qu'il convenait d'examiner si ces dispositions étaient nécessaires. On est également convenu que dans la version anglaise, le terme "cover" devrait être remplacé par "lid".

Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime
Aliments de suite (ALINORM 85/26, Annexe IV)

225. Le Comité a été informé que le CCFSDU avait ajouté dans la section sur l'étiquetage une référence au texte révisé de la Norme générale pour l'étiquetage. Le Comité est convenu que ces références devraient être examinées après l'adoption par la Commission de la Norme générale pour l'étiquetage. Il est également convenu que le CCFSDU avait agi correctement en faisant référence à la Norme générale d'étiquetage, là où cela était possible.

Projets d'amendements à la Norme Codex pour les préparations pour nourrissons

226. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que le CCFSDU, à sa quatorzième session, avait étudié un document sur les incidences du Code international de commercialisation des substituts du lait maternel de l'OMS (CX/FSDU 84/9) pour les normes Codex. Le CCFSDU a conclu que pour rapprocher la norme précitée et le Code international, il convenait d'ajouter à la section 10.10 de la Norme pour les préparations pour nourrissons la phrase suivante: "Dans ce cas, les dispositions de l'article 9 du Code international de commercialisation des substituts du lait maternel de l'Organisation mondiale de la santé devraient être dûment prises en considération".

227. Le Comité a noté que l'adoption de cette disposition à l'étape 5 avait été recommandée à la Commission.

DIRECTIVES ET CODES D'USAGES

Comité sur les produits traités à base de viande et de chair de volaille
(ALINORM 85/16)

Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les produits traités à
base de viande et de chair de volaille à l'étape 8 (Annexe II)

228. Le Comité a noté que la définition d'"ingrédients" à la section 2.1.1 et de "lot" à la section 2.1.3, ainsi que le texte de la section 6.5.6 sur l'identification des lots, étaient semblables à celles qui figurent dans d'autres directives; il a confirmé ces différentes sections.

Avant-projet de directives concernant l'utilisation de matières protéiques
végétales (MPV) et de matières protéiques laitières (MPL) dans les produits
traités à base de viande et de chair de volaille à l'étape 5 (Annexe IV)

229. Le Comité a noté que le CCPMP avait élaboré les Directives susmentionnées en suivant le plan de présentation adopté pour les Directives générales concernant l'utilisation de matières protéiques végétales (MPV) dans les aliments.

230. Le Comité a été informé qu'un long débat avait été consacré au nom des produits traités à base de viande et de chair de volaille dans lesquels des MPV étaient employées à titre fonctionnel ou facultatif ou comme succédané partiel de la viande ou de la chair de volaille; il a noté que les autres textes proposés pour le nom du produit dans les Directives étaient semblables à ceux qui figurent dans les Directives générales concernant l'utilisation des matières protéiques végétales.

231. Le Comité a signalé que ses observations sur les Directives générales concernant l'utilisation des matières protéiques végétales étaient également valables pour les directives susmentionnées.

Comité du Codex sur les produits de protéines végétales
Avant-projet de directives générales pour l'utilisation des matières protéiques
végétales dans les aliments

Nom du produit

232. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les protéines végétales (CCVP) avait étudié le problème très important du remplacement partiel des protéines d'un produit d'origine animale par des matières protéiques végétales (MPV).

233. Le Comité n'a pas été en mesure de concilier deux positions divergentes sur la façon dont ces produits devraient être étiquetés; il a donc transmis la question au Comité exécutif.

234. Le Président du CCVP, M. Norman Tape, a informé le Comité que la question de principe transmise au Comité exécutif pour connaître son opinion était la suivante: "Le nom d'un produit établi par une norme Codex peut-il faire partie de l'appellation d'un aliment dont une partie du contenu protéique a été remplacée par des matières protéiques végétales?"

235. Le Comité exécutif, ayant examiné cette question à sa trente-et-unième session (ALINORM 85/3, par.139) "a approuvé le contenu du par.63 du rapport de la sixième session du Comité du Codex sur les principes généraux, qui revient en substance à autoriser l'utilisation d'une dénomination énoncée dans une norme Codex dans le nom d'un autre produit similaire non couvert par la norme, à la condition i) que la dénomination soit correctement qualifiée, ii) que la section intitulée "principes généraux" de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées soit respectée et iii) qu'il soit entièrement tenu compte du champ d'application de la Norme".

236. Le Royaume-Uni n'a pas été en mesure d'approuver les vues du Comité exécutif, qui semblent autoriser la substitution de matières protéiques végétales en proportion pouvant aller jusqu'à 99 % dans un produit défini par une norme Codex. Le Royaume-Uni a donc maintenu la position qu'il avait prise à la troisième session du Comité sur les protéines végétales, affirmant que les noms des produits définis dans les normes Codex devaient être protégés dans l'intérêt des consommateurs. Le Royaume-Uni ne désire nullement limiter l'utilisation des matières protéiques végétales à titre de substances de remplacement, mais il est important que le nom des aliments rendent correctement compte de ce fait.

237. Les délégations de la France, des Pays-Bas, de la Norvège, de l'Espagne et de la Suède ont appuyé cette proposition.

238. La délégation du Danemark a fait savoir au Comité qu'un problème analogue avait été soulevé à la treizième session du Comité du Codex sur les produits traités à base de viande et de chair de volaille, au cours des discussions consacrées à l'utilisation des MPV pour remplacer partiellement la viande ou de la chair de volaille, dans le cadre du Projet de directives concernant l'utilisation de matières protéiques végétales (MPV) et de matières protéiques laitières (MPL) dans les produits traités à base de viande et de chair de volaille. Le Royaume-Uni avait proposé un nouveau texte basé sur le même principe que celui énoncé plus haut.

239. La délégation des Etats-Unis a souligné qu'aux réunions du CCVP et du CCPMPP, un certain nombre de délégations s'étaient déclarées d'avis contraire, soutenant notamment que le remplacement partiel des protéines des produits d'origine animale par des MPV devrait être autorisé dans certaines conditions.

240. L'observateur de la IFGMA a signalé que des succédanés de produits carnés et des produits imitant la viande correctement étiquetés étaient déjà offerts sur le marché depuis un certain temps et qu'ils étaient largement acceptés et même parfois préférés, pour des raisons de santé.

241. Le Comité a pris note que les opinions exprimées sur la question pendant la présente session demeuraient partagées; il est convenu de transmettre cette question à la seizième session de la Commission, pour un plus ample examen.

Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits (ALINORM 85/14)

Projets de directives concernant les mélanges de jus de fruits (Annexe VI) et les mélanges des nectars de fruits (Annexe VIII)

242. A propos de ces deux projets de directives, la délégation de la Suisse a signalé au Comité une contradiction entre la dernière phrase de la section 2.1 - Description et la section 4.1.1 - Nom du produit. La section 4.1.1 établit qu'un mélange de jus (nectars) de fruits peut porter cette dénomination lorsqu'il contient au moins quatre espèces différentes de jus. Le Comité a noté cette observation.

DISPOSITIONS SPECIALES POUR LE DATAGE

Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP)

Projet de norme révisée pour le saumon du Pacifique en conserve (étape 8) (ALINORM 85/18, Annexe II)

Avant-projet de norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélange de filets et de chair de poisson hachée (étape 3) (ALINORM 85/18 Annexe III)

243. Le Président du Groupe de travail I a informé le Comité que le CCFFP avait décidé de ne pas inclure de disposition sur le datage dans la Norme pour le saumon, ce produit étant un aliment peu acide qui demeure stable pendant quelques années.

244. Le CCFFP avait pris une décision analogue au sujet de la Norme pour les blocs surgelés de poisson, conformément à une décision générale du Groupe mixte FAO/CEE d'experts de la normalisation des aliments surgelés visant à ne pas exiger le datage pour ce genre de produits.

245. Les délégations de la Nouvelle-Zélande et de la Suisse ont été d'avis que lorsque le datage n'était pas requis, ce fait devrait être déclaré dans la norme, compte tenu du texte introductif de la section 4.7.1 de la Norme générale révisée.

246. La délégation de la Suisse a estimé qu'une certaine forme de datage devrait être exigée, même pour certains produits stables à la température ambiante, à titre d'information pour les consommateurs.

247. La délégation de l'Australie, de la République fédérale d'Allemagne, de la France, d'Israël, des Pays-Bas, de l'Espagne, de la Thaïlande et du Zimbabwe ont approuvé ce point de vue.

248. D'autres délégations, de même que l'observateur de la IFGMA, ont estimé que les motifs technologiques invoqués par le CCFFP justifiaient une exemption du datage; en effet, dans le cas des produits stables à la température ambiante, de mauvaises conditions d'entreposage créaient une situation où les consommateurs ne tireraient aucun profit d'une indication de la date, quelle qu'elle soit.

249. Après une discussion approfondie, le Comité a décidé de ne pas confirmer ces dispositions dans les normes précitées et de les renvoyer au CCFFP pour un nouvel examen.

Comité du Codex sur les produits traités à base de viande et de chair de volaille (CCPMPP)

Corned beef en conserve (Codex STAN 8-1981)

250. Le Comité a noté que le CCPMPP avait également jugé que ce produit était stable à la température ambiante et qu'il était par conséquent inutile d'élaborer des dispositions de datage à son sujet.

251. Le Comité, conformément à sa décision concernant le saumon du Pacifique en conserve, a renvoyé la norme pour le corned beef en conserve au CCPMPP pour plus ample examen.

Produits non stables à la température ambiante

252. Le Comité a noté que le CCPMPP avait proposé des instructions générales sur le datage et l'entreposage des produits susmentionnés; il les a confirmées, étant entendu qu'elles seraient réexaminées, lorsque la Norme générale et les directives connexes sur l'étiquetage auront été adoptées.

POINT 10 DE L'ORDRE DU JOUR

PROPOSITIONS VISANT A MODIFIER LES DIRECTIVES GENERALES PORTANT SUR LES ALLEGATIONS AFIN DE PRENDRE EN CONSIDERATION LES ALLEGATIONS NEGATIVES

253. Le Comité a été saisi du document CX/FL 85/10 préparé par la délégation de l'Australie compte tenu des observations parvenues en réponse à la lettre circulaire CL 1984/19 de l'Australie, du Canada, de l'Irlande, de la Finlande, de la Nouvelle-Zélande, de la Norvège, de la Suède, de la Suisse, de la Thaïlande et des Etats-Unis. Le Président a fait observer que ce document traitait de questions très importantes se rapportant à certains types d'allégations et qu'il convenait par conséquent de l'étudier de façon approfondie. Par manque de temps, le Président a proposé au Comité de donner

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

MEMBERS OF THE COMMISSION
MEMBRES DE LA COMMISSION
MIEMBROS DE LA COMISION

ARGENTINA

Mr. Alfredo Alcorta
Minister Counsellor for Economic and
Commercial Affairs
Embassy of Argentina
1705 - 112 Kent Street
Ottawa, Ontario
K1P 5P2

Mr. Alberto Prosperi
Counsellor - Embassy of Argentina
Suite 620, 90 Sparks Suite
Ottawa, Ontario
K1P 5B4

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr. Laurie Erwin
Principal Executive Officer
Food Standards Section
Department of Primary Industry
Canberra ACT, Australia

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. Wilfried Steiger
Ministry of Health and
Environmental Protection
Stubenring 1
1010 Wien
Austria

Mr. K. Smolka
Federation of Food Industries
1030 Zaunergasse 1-3
Vienna, Austria

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Dr. Carlos Reis
Second Secretary
Brazilian Embassy
255 Albert Street, #900
Ottawa, Ontario
K1P 6A9

BURMA

Dr. Win Thein
National Health Laboratory
35 Stewart Road
Rangoon, Burma

CANADA

Mr. C.G. Sheppard
Chief, Manufactured Food Division
Consumer Products Branch
Consumer and Corporate Affairs Canada
50 Victoria Street
Hull, Quebec
K1A 0C9

Dr. M.C. Cheney
Chief, Nutrition Evaluation Division
Health Protection Branch
Health and Welfare Canada
Ottawa, Ontario
K1A 0L2

Dr. Fred M. Clark
Chief, Standards and Labels
Meat Hygiene Division
Agriculture Canada
2255 Carling Avenue
Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Mr. Roger Cosmatos
Coordinator, Standards and Labels
Meat Hygiene Division
Agriculture Canada
2255 Carling Avenue
Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Mr. Gary J. Dinan
Mammoth International Humanitarian
Societies Square Projects' Inc.
39 Westminster Ave. S.
Montreal, Quebec
H4X 1Y6

la priorité à cette question à la prochaine session et de demander entre-temps aux gouvernements de faire connaître leurs observations sur ce document. Au nom du Comité, le Président a remercié la délégation de l'Australie qui avait rédigé ce document.

POINT 11

TRAVAUX FUTURS

254. Le Comité est convenu que la tâche la plus importante de sa prochaine réunion serait la confirmation des dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex révisées conformément à la version révisée de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

255. La délégation des Pays-Bas a souligné qu'il sera important d'examiner encore une fois les Directives sur les allégations, et que certaines allégations nutritionnelles négatives devront être redéfinies, en raison notamment du fait que le Comité a supprimé des sections des Directives sur l'étiquetage nutritionnel portant sur certaines allégations. Le Comité est convenu de tenir compte expressément de ces allégations lorsqu'un débat sur les allégations sera prévu.

256. Le Comité a conclu que l'ordre du jour de sa prochaine session devrait comporter les points suivants:

- 1) Confirmation des dispositions d'étiquetage figurant dans les projets de normes, et des dispositions d'étiquetage révisées figurant dans les normes Codex existantes.
- 2) Amendement des Directives générales concernant les allégations, compte tenu en particulier du document de travail sur les allégations négatives (CX/FL 85/10), des observations formulées à ce sujet, des points soulevés en rapport avec le point 10 de l'ordre du jour (voir par.253) et des remarques de la délégation des Pays-Bas sur les allégations d'ordre nutritionnel.
- 3) Rapport intérimaire du Groupe de travail ad hoc sur la méthodologie pour les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel.
- 4) Questions découlant des travaux des autres comités et de la Commission.

POINT 12

AUTRES QUESTIONS

257. Aucune.

POINT 13

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

258. Le Comité a été informé qu'il avait été proposé que la prochaine session soit tenue à Ottawa, au milieu du mois d'avril 1987, la date exacte en sera communiquée en temps utile, après consultation avec le gouvernement du Canada et le Secrétariat du Codex.

CANADA (cont.)

Mr. W.R. Dunn
Food Specialist, Manufactured Food Division
Consumer Products Branch
Consumer and Corporate Affairs Canada
50 Victoria Street
Hull, Quebec
K1A 0C9

Ms. E.N. Harper
Flavour Manufacturers Association
of Canada
3625 Weston Road, Suite 10
Weston, Ontario
M9B 5X6

Mr. R. Harwood
Director, Technical and Regulatory Affairs
Nabisco Brands Ltd.
2509 Royal Windsor Drive
Mississauga, Ontario
L5J 1K9

Dr. G. Henderson
Manager, Technical Affairs
General Foods Inc.
P.O. Box 1200
Don Mills, Ontario

Dr. F.A. Homonnay
Dr. F.A. Homonnay & Associates
39 Westminster Ave. S.
Montreal West, Quebec
H4X 1Y6

Mr. G. Ikin
Technical Director, Kraft Ltd.
8600 Devonshire Road
Mount Royal, Quebec
H4P 2K9

Ms. Marilyn Knox
Vice-President, Technical
Grocery Products Manufacturers of Canada
#101 - 1185 Eglinton Avenue East
Don Mills, Ontario
M3C 3C6

Mr. Ken F. MacQueen
Consultant on Food Irradiation
724 Courtenay Avenue
Ottawa, Ontario
K2A 3C1

CANADA (cont.)

Ms. Reta P. Moyer
Manager, Government Affairs
Miracle Food Mart (Steinberg Inc.)
65 Rexdale Boulevard
Rexdale, Ontario
M9W 1P2

Mr. Norman Naylor
Special Assistant (Constituency)
Office of the Minister of State
for Mines
580 Booth Street, 21st Floor
Ottawa, Ontario
K1A 0E4

Ms. J. Robert-Stolow
Food Specialist
Manufactured Food Division
Consumer Products Branch
Consumer and Corporate Affairs Canada
50 Victoria Street
Hull, Quebec
K1A 0C9

Dr. B.G. Shah
Bureau of Nutritional Sciences
Banting Research Centre
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario
K1A 0L2

Ms. Pat Steele
Bureau of Nutritional Sciences
Health Protection Branch
Health and Welfare Canada
Ottawa, Ontario
K1A 0L2

CHILE

Mr. Andrés Barbé
Third Secretary
Embajada de Chile
Chile

CHINA

Mr. Luo Zengxin
Commercial Attaché - Chinese
Embassy
515 St. Patrick St.
Ottawa, Ontario
K1N 5H3

COLOMBIA

Ms. Rosa Amelia Suarez
Primer Secretario Embajada des
Colombia
Via G. Pisanelli 4
Roma 00196, Italia

CUBA

Mrs. Maritza Linares Fonts
Jefe Departamento Normalización
Ministerio Industria Pesquera
Barlovento, Playa
CUIDAD Habana, Cuba

DENMARK

DANEMARK

DINAMARCA

Ms. Anne Brincker
Assistant Director
Danish Meat Products Laboratory
Ministry of Agriculture
Howitzvej 13
2000 Frederiksberg
Denmark

Ms. Karen Albeck
National Food Institute
Mørkhøj Bygade 19
DK 2860 Søborg
Denmark

Mrs. A. Busk-Jensen
Head of Department, Industrirådet
H.C. Andersens Boulevard 18
1596 Copenhagen V.
Denmark

FINLAND

FINLANDE

FINLANDIA

Mrs. Kristina Dufholm
Director, National Board of Trade
and Consumer Interests
Haapaniemenkatu 4
SF-00531 Helsinki 53, Finland

Mr. Pekka Pakkala
Senior Health Officer
National Board of Health
Siltasaarenkatu 18
SF-00530 Helsinki, Finland

FRANCE

FRANCIA

Mr. Jean-Claude Bernaud
Direction de la Consommation et de la
répression des fraudes
13, rue Saint-Georges
75009 Paris, France

GABON

Mr. Emmanuel Akogue
Coordinateur national du Codex
BP 551
Libreville
Gabon

Mr. Daniel Ekomi-Ngueye
BP 1064
Libreville
Gabon

GERMANY, Fed. Rep. of

ALLEMAGNE, Rép. Féd.

ALEMANIA, Rep. Fed.

Mr. Frede
Bundesverband der Diätetischen
Lebensmittel Industrie
Geschäftsführer
Kelkheimer Strasse 10
638 Bad Homburg
Federal Republic of Germany

Mr. Karl-Heinz Kühn
c/o Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde
Godesberger Allee 157
D 5300 Bonn 2
Federal Republic of Germany

Dr. Pia Noble
Oberregierungsrätin
Bundesministerium für/Jugend, Familie
und Gesundheit
Deutscherreustrasse 87
D-5300 Bonn 2
Federal Republic of Germany

INDIA

Mr. S.V. Subramaniyan
Joint Secretary, Ministry of
Health and Family Welfare
New Delhi, India

Mrs. Debi Mukherjee
Assistant Secretary (PFA)
Directorate General of Health
Services
New Delhi, Nirman Bhawan
Pin-110011, India

IRELAND
IRELANDE

Mr. Anthony McGrath
Department of Industry, Trade,
Commerce and Tourism
Frederick Building, Setanta Centre
South Frederick Street
Dublin 2, Ireland

ISRAEL

Mr. R. Knobil
Institute of Quality Control
Israel Committee of Codex
76 Mazeh St.
Tel Aviv 65789, Israel

JAPAN
JAPON

Mr. Tsuyoshi Motonaga
Director, Premiums and Representation
Inspection Division
Fair Trade Commission
2-2-1 Kasumigaseki, Tokyo
#100, Japan

Mr. Toshio Maki
Assistant Director
Consumer Economy Division
Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo, Japan

Mr. Toru Tomita
Technical Advisor
Japan Dairy Industry Association
3-6 Kyobashi, 2-chome, Chuo-ku
Tokyo, Japan

JAPAN (cont.)
JAPON

Mr. K. Yamaguchi
Japanese Embassy in Canada
255 Sussex Drive
Ottawa, Ontario
K1N 9E6

MEXICO
MEXIQUE

Ms. Leonora Hernandez
Rinconada Pintores Orozco 203
Pedregal de Carrasco Coyoacan
04700 México D.F. México

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Mr. G.M. Koornneef
Central Commodity Board on Arable
Products
Postbus 29739
2502 LS The Hague
The Netherlands

Dr. R.F. van der Heide
Ministry of Welfare, Public Health
and Cultural Affairs
Head Section General Food Hygiene
Dr. Reyersstraat 10 Leidschendam
The Netherlands

Mr. M.J. van Stigt Thans
Netherlands Bureau for Food and
Nutrition Education
Laan Copes 44 The Hague
2500 CK The Netherlands

Mr. E. Veen
Secretary
Dutch Food and Agricultural Industry
Post Box 93093
2509 AB The Hague
The Netherlands

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Mrs. Marion Riordan
Food Technologist
Department of Health
P.O. Box 5013
Wellington
New Zealand

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Mrs. Ase Fulke
Executive Officer
Directorate of Health
P.O. Box 8128 Dep.
0032 Oslo 1, Norway

Ms. Vibeke Knudsen
Norwegian Ministry of Fisheries
P.O. Box 8118 Dep.
0032 Oslo 1, Norway

Mr. Harald Pedersen
Managing Director
Norwegian Cannery Association
P.O. Box 327, Stavanger
Norway

Dr. P.A. Rosness
Director
The National Quality Control Authority
for Processed Fruits & Vegetables
Ministry of Agriculture
P.O. Box 6399 Etterstad
Oslo 6, Norway

Mrs. Ruth Stabel
Norwegian Codex Alimentarius
Committee
P.O. Box 8139 Dep.
0032 Oslo 1, Norway

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

Ms. Ester Arizmendi
Ministerio de Agricultura, Pesca
y alimentacion
P. Infanta Isabel No. 1
Madrid, Espana

Candido Egoscozabal
Ministerio Economia y Hacienda
Paseo de la Castellana 162
Madrid 28071
Espana

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Mr. Bengt Augustinsson
Head of Division
Swedish National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala
Sweden

Prof. Carl Erik Danielson
Kooperativa Forbundet
Katarinavagen 15
Stockholm, Sweden

Dr. Allan Edhborg
Manager, Food Law Research
Quality and Nutrition
AB Findus
Box 500
S-26700 BJUV
Sweden

Mr. A. Edling
Deputy Consumer Ombudsman
National Board for Consumer Policies
Box 503
Vällingby, Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Dr. Ph. Pittet
Nestec Ltd.
Av. Henri Nestlé
1800 Vevey
Switzerland

Mr. P. Rossier
Head, Codex Alimentarius Section
Office Federal de la Santé Publique
Haslerstrasse 16
CH-3008 Berne
Switzerland

Dr. B. Schmidli
Roche
CH-4002 Basel
Switzerland

Dr. G.F. Schubiger
Case Postale 88
CH-1814 La Tour-de-Peilz
Switzerland

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

Theera Satasuk
Director of Technical Division
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Bangkok, Thailand

Ms. Siwaporn Siwawej
Associate Professor
Department of Food Science and
Technology
Kasetsart University
Bangkok, Thailand

TRINIDAD & TOBAGO

Miss Patricia Hovell
First Secretary
Trinidad & Tobago High Commission
#508, 75 Albert Street
Ottawa, Ontario

TURKEY

Mr. Demir Erman
Turkish Embassy
Economic and Commercial Attaché
197 Wurtemberg St.
Ottawa, Ontario

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Dr. D.H. Buss
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London, SW1, U.K.

Mr. C.A. Cockbill
Head of Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London, SW1, U.K.

UNITED KINGDOM (cont.)
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Mr. John Elliott
Food and Drink Federation
6 Catherine St.
London, U.K.

Mr. G.A. Lewis
Higher Executive Officer
Ministry of Agriculture
Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London, SW1, U.K.

UNITED STATES
ETATS-UNIS
ESTADOS UNIDOS

Mr. Lowrie Beacham
National Food Processors Association
1401 New York N.W.
Washington, D.C. 20005

Mr. C. Ronald Brewington
U.S.D.A. Chief, Labeling Branch
14th & Independence Avenue
Washington, D.C. 20250

Ms. Gloria Brooks-Ray
Director, Regulatory Affairs and
Nutritional Sciences
CPC International, Inc.
International Plaza
Englewood Cliffs, N.J. 07632

Mrs. Julia C. Howell
Manager, Regulatory Submissions
The Coca-Cola Company
310 North Avenue
Atlanta, Georgia 30301

Dr. Christopher Hudson
Manager, Office of Scientific Affairs
General Foods Inc.
250 North Street
White Plains, N.Y. 10625

UNITED STATES (cont.)
ETATS-UNIS
ESTADOS UNIDOS

Dr. Robert D. Humbert
Manager, Food Safety
Kellogg Co.
235 Porter Street
Battle Creek, Mi. 49016

Mrs. Maureen Kapustynski
Manager, Ingredient Safety
Nabisco Brands Inc.
15 River Road
Wilton, Connecticut 06987

Mr. Bruce A. Lister
Vice President, Regulatory Affairs
and Nutrition
Nestlé Foods Corporation
President of International
Hydroloyzed Protein Council
100 Bloomingdale Road
White Plains, N.Y. 11510

Ms. Kim Ogden
Assurance Supervisor
McDonald's Corporation, Quality
Oakbrook, Il. 60521

Dr. C.D. Stone
M&M/MARS Scientific Affairs Manager
High Street
Hackettstown, N.J. 07840

Mr. Dennis Strickland
Office of the Secretary
Department of Health & Human Services
200 Independence Ave. S.W.
Washington, D.C.

Mr. John M. Taylor
Director, Division of Regulatory
Division
Center for Food Safety & Applied
Nutrition (HFF-310)
U.S. Food and Drug Administration
200 "C" St. S.W.
Washington, D.C. 20204

UNITED STATES (cont.)
ETATS-UNIS
ESTADOS UNIDOS

Ms. Ellen Thomas
Manager, Regulatory Compliance
Kraft, Inc.
Kraft Court
Glenview, Il. 60025

Dr. John E. Vanderveen
Director, Division of Nutrition
Center for Food Safety & Applied
U.S. Food and Drug Administration
Nutrition (HFF-260)
200 "C" St. S.W.
Washington, D.C. 20204

Dr. Robert W. Weik
Assistant to the Director
Center for Food Safety & Applied
Nutrition (HFF-4)
U.S. Food and Drug Administration
200 "C" St. S.W.
Washington, D.C. 20204

ZIMBABWE

Dr. Casper M. Mombeshora
The Government Analyst
Ministry of Health
Mazoe St./North Ave.
P.O. Box 8042 Causeway
Harare, Zimbabwe

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

Confédération des Industries
AGRO-Alimentaires de la CEE (CIAA)

Mr. John Elliott
31, Parkhead Road
Sheffield S117RA, England

European Association of Advertising
Agencies (EAAA)

Dr. Hans W. Fluczynski
Food Advertising Committee
Ave. du Barbeau, 28
E-1160 Brussels, Belgium

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (cont.)
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

European Economic Community (EEC)

Luigi Cisnetti
Secretariat général du Conseil
des C.E.
170, rue de la Loi
1048 Bruxelles, Belgique

Mr. Egon Gaerner
Deputy Head of Division
Commission of the European Community
Rue de la Loi 200
B-1049 Bruxelles, Belgique

**Fédération International Industries
et du Commerce en Gros des Vins
(FIVS)**

Mr. K.M. Campbell
90 Sparks Street
Ottawa, Ontario
K1P 5T8

**International Atomic Energy
Agency (IAEA)**

Mr. J.G. van Kooij
Head, Food Preservation Section
Joint FAO/IAEA Division
P.O. Box 100
A-1400 Vienna, Austria

International Dairy Federation (IDF)

Mr. Edward Hopkin
Deputy Secretary General (IDF)
41 Square Vergote
1040 Brussels, Belgium

Mr. John Lestage
Vice President
Dairy Bureau of Canada
20 Holly Street
Toronto, Ontario
M4S 3B1

Mr. Gaetan Busque
Direction de l'inspection des
produits laitiers
Ministère de l'Agriculture des
Pêcheries et de l'Alimentation
200A Chemin Ste-Foy
Quebec, P.Q. G1R 4X6

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (cont.)
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

**International Federation of Grocery
Manufacturers Associations (IFGMA)**

Dr. Andrew B. Moore
1010 Wisconsin Ave. N.W.
Washington, D.C. 20007-3694
U.S.A.

**International Frozen Food
Association (IFFA)**

Mr. Hugh W. Symons
Deputy Director General
International Frozen Food Assoc.
1700 Old Meadow Road
McLean, Va. 22102
U.S.A.

**International Life Sciences
Institute (ILSI)**

Mr. James A. Drum
1126-16th St. N.W., Suite 111
Washington, D.C. 20036
U.S.A.

**International Organization of
Consumers Unions (IOCU)**

Mrs. Marilyn Lister
54 Kilbarry Cr.
Ottawa, Ontario
K1K 0H1

Mrs. Marilyn Young
13 Riverbrook Road
Nepean, Ontario
K2H 7W7

**International Union of Nutrition
Sciences (IUNS)**

Dr. J. Alex Campbell
1785 Riverside Dr., Suite 2204
Ottawa, Ontario
K1G 3T7

World Federation of Advertisers (WFA)

Mr. J. Foss
President, Association of Canadian
Advertisers, Inc.
180 Bloor St. W., Suite 1010
Toronto, Ontario
M5S 2V6

Mr. Keith B. McKerracher
President (ICA)
30 Soudan Avenue
Toronto, Ontario
M4S 1V6

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Mrs. Barbara Dix
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
00100-Rome, Italy

Mr. J. Hutchinson
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
00100-Rome, Italy

Dr. N. Rao Maturu
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
00100-Rome, Italy

Dr. Sami Shubber
Senior Legal Officer
Office of the Legal Counsel
1211 Geneva 27
Switzerland

CANADIAN SECRETARIAT

Mr. R.H. McKay (Chairman)
Director, Consumer Products Branch
Bureau of Consumer Affairs
Consumer & Corporate Affairs Canada
Place du Portage, Phase I
Hull, Quebec
K1A 0C9

CANADIAN SECRETARIAT (cont.)

Mr. Barry L. Smith
Chief
Food Regulatory Affairs Division
Health Protection Branch
Health and Welfare Canada
Ottawa, Ontario
K1A 0L2

Mr. John L. Mercer
Head, International and
Interagency Liaison
Food Regulatory Affairs Division
Health Protection Branch
Health and Welfare Canada
Ottawa, Ontario
K1A 0L2

Ms. I. Henderson
Economist
Food Regulatory Affairs Division
Health Protection Branch
Health and Welfare Canada
Ottawa, Ontario

Allocution d'ouverture de la dix-huitième session du
Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires

Monsieur le Président,
Mesdames et Messieurs les délégués et observateurs,
Mesdames et Messieurs,

au nom du Gouvernement du Canada, je vous souhaite la bienvenue à la dix-huitième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

En faisant un survol de l'histoire du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, j'ai remarqué que vous amorciez votre deuxième décennie de délibérations. La première session du Comité, qui avait eu lieu ici-même à Ottawa, du 21 au 25 juin 1965, avait regroupé des délégués et observateurs de dix pays. Le travail de ce Comité a, de toute évidence, suscité un intérêt croissant au cours des années, puisque 32 pays et 12 organisations internationales assistent à la présente séance.

Votre comité peut considérer avec fierté les réalisations des dernières années qui comprennent notamment :

- la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, qui a été adoptée par la Commission en 1969. Je constate d'ailleurs que vous êtes en train de terminer la révision de cette importante norme;
- la confirmation de plus de 200 normes appliquées à l'échelle mondiale qui ont été adoptées par la Commission du Codex Alimentarius;
- les Directives générales du Codex sur les allégations;
- les Directives pour le datage des denrées alimentaires préemballées à l'intention des comités du Codex; et
- les travaux en cours sur les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel.

Le Canada est effectivement très fier d'avoir offert l'hospitalité à ce Comité au cours des vingt dernières années et je tiens à remercier tous les Canadiens qui ont contribué à cette tâche au cours des ans et qui ont également fourni leur apport personnel au succès de cette entreprise. Je tiens également à

exprimer mes sincères remerciements au Secrétariat du Programme mixte de la FAO et de l'OMS sur les normes alimentaires, à Rome, pour les efforts déployés pour préparer et diriger les activités de ce Comité au fil des ans. Je veux par-dessus tout vous remercier, vous les délégués. En effet, votre désir de promouvoir la coopération internationale et les efforts que vous y avez consacrés se sont avérés indispensables à l'accomplissement des travaux de votre groupe et des autres comités au sein du Programme du Codex.

La Commission a vécu une forte période de croissance puisqu'elle regroupe maintenant 129 pays, par rapport aux 40 qui la constituaient lors de sa formation en 1962. Je tiens tout particulièrement à souhaiter la bienvenue aux délégations de la République populaire de Chine et du Zimbabwe, qui sont les membres les plus récents de la Commission. Nous vous souhaitons la bienvenue à la Commission et nous attendons avec impatience les fruits de votre participation à cette réunion.

Lors de sa quinzième session, la Commission a souligné l'importance de votre travail sur le Projet de directives concernant l'étiquetage nutritionnel et sur la version révisée de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. La Commission a reconnu qu'il était nécessaire de conclure vos délibérations sur ces deux importants points avant sa prochaine session qui doit avoir lieu à Genève plus tard cette année.

Je sais que vous avez devant vous une semaine bien remplie. Je n'ai toutefois aucun doute que vous parviendrez aux termes de vos travaux parce que je sais que les intérêts de la communauté internationale vous tiennent à coeur. J'espère que votre horaire chargé vous permettra quand même de profiter des nombreux attraits qu'offrent la ville d'Ottawa et la région environnante.

Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter tout le succès possible et à déclarer que la dix-huitième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires est OUVRETE.

PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL
(Avancé à l'étape 8 de la Procédure)

OBJET DES DIRECTIVES

- Faire en sorte que l'étiquetage nutritionnel réponde efficacement à son objet à savoir:
 - i) fournir au consommateur des renseignements sur un aliment de manière qu'il puisse faire un choix éclairé;
 - ii) offrir la possibilité de faire figurer sur l'étiquette des renseignements relatifs à la teneur en éléments nutritifs d'un aliment;
 - iii) encourager le respect de bons principes nutritionnels dans la formulation d'aliments qui seront bénéfiques à la santé publique;
 - iv) offrir la possibilité de faire figurer sur l'étiquette des renseignements nutritionnels supplémentaires
- Faire en sorte que l'étiquetage nutritionnel ne décrive pas un produit ou ne présente pas des renseignements à son sujet de façon inexacte, trompeuse ou mensongère.
- Faire en sorte que toute allégation d'ordre nutritionnel s'appuie sur une déclaration de la teneur en éléments nutritifs.

PRINCIPES REGISSANT L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

A. Déclaration des éléments nutritifs

- Les renseignements fournis devraient avoir pour but de donner aux consommateurs un profil approprié des éléments nutritifs contenus dans l'aliment et jugés importants du point de vue nutritionnel. Ces renseignements ne devraient pas porter le consommateur à croire que l'on connaît les quantités exactes que doit ingérer chaque individu pour se maintenir en bonne santé, mais ils devraient plutôt donner un aperçu de la teneur en éléments nutritifs du produit. Une indication plus précise des quantités requises par personne est sans valeur, car il est impossible d'utiliser efficacement les connaissances sur les besoins individuels aux fins de l'étiquetage.

B. Renseignements nutritionnels supplémentaires

La teneur de ces renseignements variera d'un pays à l'autre et, dans un même pays, d'un groupe de population à l'autre, selon la politique éducative du pays et les besoins des groupes visés.

C. Etiquetage nutritionnel

L'étiquetage nutritionnel ne devrait pas délibérément laisser entendre qu'un aliment faisant l'objet de telles allégations présente nécessairement des avantages nutritionnels par rapport aux aliments qui en sont dépourvus.

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 Les présentes Directives recommandent les procédures à suivre pour l'étiquetage nutritionnel des aliments.

1.2 Les présentes Directives s'appliquent à l'étiquetage nutritionnel de tous les aliments. Dans le cas des aliments diététiques ou de régime, des dispositions plus détaillées pourront être élaborées.

2. DEFINITIONS

Aux fins des présentes Directives:

2.1 On entend par étiquetage nutritionnel une description des propriétés nutritionnelles d'un aliment visant à informer le consommateur.

2.2 L'étiquetage nutritionnel comprend deux éléments:

- a) la déclaration sur l'étiquette des éléments nutritifs
- b) les renseignements nutritionnels supplémentaires.

2.3 On entend par déclaration des éléments nutritifs un énoncé ou une liste normalisée des éléments nutritifs contenus dans un aliment.

2.4 On entend par allégation nutritionnelle toute représentation qui énonce, suggère ou implique qu'un aliment possède des propriétés nutritionnelles particulières; celles-ci comprennent notamment sa valeur énergétique, sa teneur en protéines, en lipides et en glucides, ainsi que sa teneur en vitamines et en sels minéraux. Les cas ci-après ne constituent pas des allégations nutritionnelles:

- a) la mention de substances dans la liste des ingrédients;
- b) la mention d'éléments nutritifs en tant qu'éléments obligatoires de l'étiquetage nutritionnel;
- c) la déclaration quantitative ou qualitative de certains éléments nutritifs ou ingrédients sur l'étiquette, conformément aux lois et règlements d'un pays.

2.5 On entend par élément nutritif toute substance normalement consommée comme constituant d'un aliment:

- a) fournissant de l'énergie ou
- b) nécessaire à la croissance et au développement d'un individu et à la préservation de sa vie ou
- c) dont le déficit entraîne des altérations biochimiques ou physiologiques caractéristiques.

2.6 On entend par sucres tous les monosaccharides et disaccharides présents dans un aliment.

2.7 On entend par fibre alimentaire, toute matière végétale et animale comestible qui n'est pas hydrolysée par les enzymes endogènes du tube digestif humain, telle que déterminée selon une méthode connue.

2.8 On entend par acides gras polyinsaturés les acides gras à interruption cis-méthylinique.

3. DECLARATION DES ELEMENTS NUTRITIFS

3.1 Application de la déclaration des éléments nutritifs

3.1.1 La déclaration des éléments nutritifs devrait être obligatoire pour les aliments faisant l'objet d'allégations nutritionnelles, selon la définition donnée à la section 2.4.

3.1.2 La déclaration des éléments nutritifs devrait être facultative pour tous les autres aliments.

3.2 Énumération des éléments nutritifs

3.2.1 Si la teneur en éléments nutritifs est déclarée sur l'étiquette, les mentions ci-après devraient être obligatoires:

3.2.1.1 valeur énergétique;

3.2.1.2 quantités de protéines, de glucides assimilables (c'est-à-dire glucides à l'exclusion des fibres alimentaires) et de lipides;

3.2.1.3 quantité de tout autre éléments nutritif faisant l'objet d'une allégation nutritionnelle; et

3.2.1.4 quantité de tout autre élément nutritif jugé nécessaire au maintien d'un bon état nutritionnel, conformément à la législation nationale.

3.2.2 Lorsqu'une allégation porte sur la quantité et/ou le type de glucides, la quantité de sucres totaux devrait être indiquée en plus des mentions exigées au paragraphe 3.2.1. On peut également indiquer les quantités d'amidon et/ou d'alcools de sucre. Lorsqu'une allégation porte sur la teneur en fibres alimentaires, la quantité des fibres alimentaires devrait être indiquée.

3.2.3 Lorsqu'une allégation porte sur la quantité et/ou le type d'acides gras, les quantités d'acides gras saturés et d'acides gras polyinsaturés devraient être déclarées conformément à la section 3.3.7.

3.2.4 Outre les mentions obligatoires prévues aux alinéas 3.2.1, 3.2.2 et 3.2.3, les vitamines et les sels minéraux peuvent être énumérés conformément aux critères énoncés ci-après:

3.2.4.1 Seuls les vitamines et les sels minéraux pour lesquels des apports recommandés ont été établis et/ou qui présentent une importance nutritionnelle dans le pays concerné peuvent également être mentionnés.

3.2.5 Quand la teneur en éléments nutritifs est déclarée sur l'étiquette, seuls les vitamines et les sels minéraux présents en quantité notable devraient être énumérés.*

3.2.6 Lorsqu'un produit est soumis aux dispositions d'étiquetage d'une norme Codex, les dispositions relatives à la déclaration des éléments nutritifs figurant dans cette norme ont la priorité sur les dispositions 3.2.1 à 3.2.5 des présentes Directives mais ne doivent pas entrer en conflit avec celles-ci.

3.2.7 Calcul des éléments nutritifs

3.2.7.1 Calcul de l'énergie

La quantité d'énergie devrait être calculée à l'aide des coefficients de conversion ci-après:

glucides	4 kcal/g - 17 kJ
protéines	4 kcal/g - 17 kJ
lipides	9 kcal/g - 37 kJ
alcool (éthanol)	7 kcal/g - 29 kJ
acides organiques	3 kcal/g - 13 kJ

* En règle générale, il convient pour déterminer ce que l'on entend par une "quantité importante", de prendre en considération 5% de l'apport recommandé (pour la population en cause) fourni par une ration correspondant à la quantité mentionnée sur l'étiquette.

3.2.7.2 Calcul des protéines

La quantité de protéines devrait être calculée à l'aide de la formule suivante:

$$\text{Protéine} = \text{azote total (Kjeldahl)} \times 6,25$$

à moins qu'un autre facteur ne soit donné pour l'aliment en cause dans une norme ou dans une méthode d'analyse du Codex.

3.3 Présentation des données relatives à la teneur en éléments nutritifs

3.3.1 Les données relatives à la teneur en éléments nutritifs devraient être présentées sous forme numérique. Il ne faudrait cependant pas exclure l'emploi d'autres modes de présentation.

3.3.2 Les renseignements sur la valeur énergétique devraient être exprimés en kJ et en kcal par 100 g ou par 100 ml, ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion. En outre, ces renseignements peuvent être déclarés par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, ou par portion, à la condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

3.3.3 Les renseignements sur les quantités de protéines, de glucides et de lipides dans la denrée alimentaire devraient être exprimés en g par 100 g ou par 100 ml ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion. En outre, ces renseignements peuvent être exprimés par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, ou par portion, à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

3.3.4 Les données numériques sur les vitamines et les minéraux devraient être exprimées en unités métriques et/ou en pourcent des apports journaliers recommandés de référence par 100 g ou par 100 ml, ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion. En outre, ces renseignements peuvent être déclarés par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, ou par portion à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué. De plus, les renseignements sur la valeur énergétique et la quantité de protéines pourraient aussi être exprimés en pourcentage des apports journaliers recommandés de référence. Lorsqu'on utilise les apports journaliers recommandés de référence, ces derniers devraient, dans la mesure du possible, être basés sur les apports en éléments nutritifs recommandés par la FAO et l'OMS. Jusqu'à ce qu'elles aient été révisées, les valeurs suivantes devraient être utilisées comme apports journaliers recommandés de référence aux fins de l'étiquetage, dans un but de normalisation et d'harmonisation à l'échelle internationale :

Energie MJ (kcal)	9,5 (2 300)
Protéines g	50
Vitamine A µg	1 000
Vitamine D µg	5
Vitamine E mg	10
Vitamine C mg	60
Thiamine mg	1,4
Riboflavine mg	1,6
Niacine mg	18
Vitamine B ₆ mg	2

Folacine μg	400
Vitamine B ₁₂ μg	3
Calcium mg	800
Phosphore mg	800
Fer mg	14
Magnésium mg	300
Zinc mg	15
Iode μg	150

3.3.5 Dans les pays où les données sont habituellement déclarées par rapport à des rations, les renseignements requis par les sections 3.3.2, 3.3.3 et 3.3.4 ne peuvent être exprimés que par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, ou par portion, à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

3.3.6 La présence de glucides assimilables devrait être indiquée sur l'étiquette par le mot "glucide". Lorsqu'il est fait mention du type de glucides, cette mention devrait suivre immédiatement la mention de la quantité de glucides totaux de la manière suivante:

".... g de glucides, dont g de sucres"

et on peut également mentionner

".... g de "x", "x" représentant le nom spécifique de tout autre constituant glucidique.

3.3.7 Lorsqu'il est fait mention de la quantité et/ou du type d'acides gras, cette mention devrait suivre immédiatement la mention de la quantité de lipides totaux, en conformité de la section 3.3.3.

La présentation ci-après devrait être adoptée:

... g de lipides dont g de polyinsaturés
et g de saturés

3.4 Tolérances et conformité du produit aux mentions d'étiquetage

3.4.1 Des tolérances devraient être fixées pour ce qui est de la santé publique, de la durée de conservation, de la précision des analyses, de la variabilité du traitement et du caractère labile et variable des éléments nutritifs dans le produit, et selon que l'élément nutritif a été ajouté ou se trouve naturellement dans le produit.

3.4.2 Les valeurs utilisées pour la déclaration des éléments nutritifs devraient être des valeurs moyennes pondérées dérivées de données obtenues expressément à l'aide de l'analyse de produits représentatifs de la denrée faisant l'objet de l'étiquetage.

3.4.3 Quand un produit fait l'objet d'une norme Codex, les tolérances fixées par cette norme pour ce qui est de l'étiquetage nutritionnel prévaudront sur les présentes directives.

4. Renseignements nutritionnels supplémentaires

4.1.1 Les renseignements nutritionnels supplémentaires ont pour but de permettre au consommateur de mieux comprendre quelle est la valeur nutritionnelle des aliments qu'il consomme et de l'aider à interpréter la déclaration des éléments nutritifs. On peut avoir recours à plusieurs méthodes pour présenter ces renseignements sur l'étiquette d'une denrée alimentaire.

4.1.2 La déclaration sur l'étiquette de renseignements nutritionnels de caractère instructif devrait être facultative; elle devrait compléter et non remplacer la déclaration des éléments nutritifs, sauf dans le cas de populations cibles qui ont un taux élevé d'analphabétisme et/ou relativement peu de connaissances en nutrition. Dans ces derniers cas, on peut employer des symboles, des images ou des couleurs pour représenter les groupes d'aliments, sauf la déclaration des éléments nutritifs.

4.1.3 La déclaration de renseignements nutritionnels supplémentaires sur les étiquettes devrait être complétée par des programmes d'éducation des consommateurs visant à améliorer leur compréhension et leur utilisation de ces renseignements.

5. Examen périodique de l'étiquetage nutritionnel

5.1 L'étiquetage nutritionnel devrait faire l'objet d'un examen périodique de manière à ce que la liste des éléments nutritifs à inclure dans les renseignements sur la composition du produit reste à jour et corresponde aux connaissances les plus récentes en matière de nutrition.

5.2 Une révision des renseignements facultatifs concernant l'éducation nutritionnelle et notamment les groupes d'aliments sera nécessaire, à mesure que l'alphabétisation et les connaissances nutritionnelles des groupes cibles augmentent.

5.3 Les définitions actuelles de "sucres" et de "fibres alimentaires" figurant respectivement aux sections 2.6 et 2.7, de même que les dispositions actuelles relatives à la déclaration de la valeur énergétique qui se trouvent à la section 3.3.2.

PROJET DE NORME GENERALE POUR
L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES PREEMBALLEES
(avancé à l'étape 8 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'étiquetage de toutes les denrées alimentaires préemballées offertes comme telles au consommateur ou destinées à la restauration collective, ainsi qu'à certains aspects touchant à leur présentation.

2. DEFINITIONS

Aux fins de la présente norme:

On entend par "allégation" toute représentation qui énonce, suggère ou laisse entendre qu'une denrée possède des qualités particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité.

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

On entend par "réceptif" 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 réceptif peut contenir plusieurs unités ou types d'emballages au moment où il est offert au consommateur.

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.

On entend par "date de conditionnement" la date à laquelle le produit est placé dans le réceptif immédiat dans lequel il sera vendu en dernier ressort.

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

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

On entend par "date limite d'utilisation" (date limite de consommation recommandée) (date de péremption) la date estimée d'expiration du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, le produit n'aura probablement pas la qualité que le consommateur est en droit d'attendre. Après cette date, le produit ne devrait plus être considéré comme commercialisable.

On entend par "denrée alimentaire" toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine; ce terme englobe les boissons, le chewing gum 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 médicaments.

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 nutritives.

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 modifiée.

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-ci.

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.

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

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

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 fini.

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 immédiate.

3. PRINCIPES GENERAUX

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. 1/

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. MENTIONS D'ETIQUETAGE OBLIGATOIRES POUR LES DENREES ALIMENTAIRES PREEMBALEES

Les renseignements ci-après (exigés aux alinéas 4.1 à 4.6 de la présente section) devront figurer sur l'étiquette de tous les aliments préemballés, 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:

4.1.1.1 Lorsqu'une norme Codex a stipulé le ou les noms à donner à une denrée

1/ Des descriptions ou des présentations illustrant ces principes généraux sont données en exemple à l'Annexe I des Directives générales sur les allégations (dans la version définitive).

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 "fantaisie", 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.

4.1.2 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 Liste des ingrédients

4.2.1 A 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 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 25% 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 conditions 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:

4.2.2.1 Les noms de catégorie ci-après peuvent être utilisés pour les ingrédients appartenant aux groupes suivants:

<u>Groupe d'ingrédients</u>	<u>Nom de catégorie</u>
Huiles raffinées autres que l'huile d'olive	"Huile", qualifiée de "végétale" ou d'"animale" et d'"hydrogénée" ou "partiellement hydrogénée", selon le cas.
Matières grasses raffinées	"Matières grasses", qualifiées de "végétales" ou "animales", selon le cas.
Amidons, autres que les amidons modifiés chimiquement	"Amidons".
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	"Poisson".
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	"Chair de volaille"
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	"Fromage".
Toute épice et extrait d'épice n'excédant pas 2 % du poids du produit, seuls ou en combinaison dans la denrée alimentaire	"Epice", "épices" ou "mélange d'épices", selon le cas.
Toute herbe ou partie d'herbe ne dépassant pas 2 % du poids du produit, seule ou en combinaison dans la denrée alimentaire	"Herbes" ou "mélange d'herbes", selon le cas.
Tous les types de préparation à base de gomme utilisés dans la fabrication de la gomme de base destinée au chewing gum	"Gomme de base".
Tous les types de saccharose	"Sucres".
Dextrose anhydre et monohydrate de dextrose	"Dextrose ou glucose".
Tous les types de caséinates	"Caséinates"
Beurre de cacao de pression, de torsion ou raffiné	"Beurre de cacao"
Tous les fruits confits n'excédant pas 10 % du poids du produit	"Fruits confits"

4.2.2.2 Toutefois, la graisse de porc, le saindoux et la graisse de boeuf devront toujours être déclarés par leur nom spécifique.

4.2.2.3 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 noms de catégorie ci-après doivent figurer à côté du nom spécifique ou d'un numéro d'identification reconnu, selon les exigences de la législation nationale. 1/

Antiagglutinant(s)
Antioxygène(s)
Colorant(s)
Emulsifiant(s)
Exaltateur(s) d'arôme
Agent(s) de glaçage
Agent(s) de conservation
Stabilisant(s)
Épaississant(s)/gélifiant(s)
Antimoussant(s)
Agent(s) d'amélioration des farines

Edulcorant(s) artificiel(s)
Régulateur(s) de l'acidité
Agent(s) de propulsion
Agent(s) de levage/levure chimique
Sel(s) émulsifiant(s): 2/

4.2.2.4 Les noms de catégorie 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)
amidon(s) modifié(s)

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

4.2.3 Auxiliaires technologiques et transfert des additifs alimentaires

4.2.3.1 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.

4.2.3.2 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.

1/ Les gouvernements qui acceptent la norme doivent indiquer quelles sont les dispositions applicables dans leur pays.

2/ Uniquement pour les fromages fondus et les produits apparentés.

4.3 Contenu net et poids égoutté

4.3.1 Le contenu net moyen au moment (du conditionnement/de la vente) doit être déclaré selon le système métrique (unités du "Système international"). 1/

4.3.2 Le contenu net moyen doit être déclaré de la manière suivante:

- 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 contenu net moyen, 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 fruit et de légume uniquement dans les fruits et légumes en conserve, ou le vinaigre, seuls ou en combinaison.

4.4 Nom et adresse

4.4.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, 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 étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

4.6 Identification des lots

4.6.1 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'entreposage

4.7.1 Sauf indication contraire dans une norme Codex individuelle, les dispositions ci-après relatives au datage sont applicables: 2/

- 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

1/ La déclaration du contenu net correspond à la quantité de produit au moment du conditionnement; elle est applicable par référence à un système de contrôle de la qualité fondé sur la moyenne.

2/ Se reporter à la section 4.2.4.8 iii) des "Directives concernant les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex et l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail"

- iii) Pour cette déclaration il faut utiliser la mention:
 - "A consommer de préférence avant le ...", lorsque le jour est indiqué
 - "A 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 liqueur, 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;
 - le sucre solide;
 - les produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou colorés;
 - la gomme à mâcher;
 - les denrées qui font l'objet d'une exemption particulière en vertu de décisions des comités du Codex s'occupant de produits.

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 Mode d'emploi

4.8.1 Le mode d'emploi, y compris des instructions pour la reconstitution du produit le cas échéant, devront figurer sur l'étiquette, si cela est nécessaire pour garantir une bonne utilisation.

5. MENTIONS OBLIGATOIRES SUPPLEMENTAIRES

5.1 Etiquetage quantitatif des ingrédients

5.1.1 Quand l'étiquette ou la désignation d'un aliment met spécialement l'accent sur un ou plusieurs ingrédients importants et/ou caractéristiques de cet aliment, la quantité initiale de l'ingrédient en pourcentage (m/m) au moment de la fabrication doit être déclarée.

5.1.2 De même, quand l'étiquette d'une denrée alimentaire met spécialement l'accent sur la faible teneur en un ou plusieurs ingrédients, le pourcentage de cet ingrédient (m/m) dans le produit doit être déclaré.

5.1.3 Le fait de mentionner un ingrédient particulier dans le nom d'un aliment ne doit pas signifier en lui-même que l'accent est spécialement mis sur cet ingrédient. Le fait de mentionner sur l'étiquette d'un aliment un ingrédient utilisé en petite quantité et seulement comme aromatisant ne doit pas signifier en lui-même que l'accent est spécialement mis sur cet ingrédient.

5.2 Aliments irradiés: 1/

5.2.1 Tout aliment qui a été traité par des rayonnements ionisants de l'énergie ionisante doit porter sur l'étiquette une mention à cet effet, à proximité immédiate du nom de l'aliment.

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

5.2.3 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. DEROGATIONS AUX DISPOSITIONS OBLIGATOIRES D'ETIQUETAGE

6.1 A l'exception des épices et des herbes aromatiques, les petites unités dont la superficie maximale est inférieure à 10 cm² peuvent être exemptées des dispositions stipulées aux paragraphes 4.2 et de 4.6 à 4.8.

7. MENTIONS D'ETIQUETAGE FACULTATIVES

7.1 Tout texte écrit ou imprimé (renseignements) ou toute représentation graphique (image) 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.

7.2 Désignations de qualité

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

8. PRESENTATION DES MENTIONS OBLIGATOIRES

8.1 Généralités

8.1.1 Les étiquettes des denrées préemballées doivent être fixées de manière à ce qu'elles ne puissent se détacher du récipient.

8.1.2 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.

8.1.3 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.

8.1.4 Le nom de la denrée alimentaire et le contenu net doivent figurer bien en évidence dans le même champ de vision.

8.2 Langue

8.2.1 Si la langue employée sur l'étiquette originale n'est pas acceptable par le consommateur auquel le produit est destiné, on peut, au lieu de remplacer cette étiquette, en ajouter une seconde sur laquelle figurent toutes les mentions obligatoires dans la langue requise.

8.2.2 Dans le cas où l'étiquette est remplacée ou complétée par une autre, les mentions obligatoires doivent rendre fidèlement celles qui apparaissent sur l'étiquette originale.

1/ Le libellé de cette section est encore à l'étude

PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LES DISPOSITIONS
D'ÉTIQUETAGE FIGURANT DANS LES NORMES CODEX

T. Objet

1.1 Les présentes directives ont pour objet d'aider les comités du Codex à élaborer les dispositions d'étiquetage des normes Codex de manière à assurer:

- i) une présentation uniforme de ces dispositions;
- ii) leur conformité avec la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (appelée ci-après "La Norme générale"), chaque fois que celle-ci peut s'appliquer;
- iii) une approche uniformisée et cohérente dans les cas où certains aliments exigent des dispositions complémentaires ou différentes de celles de la Norme générale.

2. Confirmation des dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex

2.1 Conformément aux procédures de travail de la Commission du Codex Alimentarius, toutes les dispositions d'étiquetage des normes Codex doivent être soumises en vue de leur confirmation au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (Manuel de Procédure, cinquième édition, pages 68-69). A cette fin, toutes les normes devraient être transmises au Comité sur l'étiquetage après avoir atteint l'étape 3 et de préférence après avoir atteint l'étape 5 mais avant d'être examinées par le comité compétent à l'étape 7. Toutefois, un tel examen ne devrait pas retarder le passage des normes aux étapes suivantes de la Procédure.

2.2 Dans toutes les normes Codex en cours d'élaboration, la section "Etiquetage" devrait s'accompagner d'une déclaration indiquant si les dispositions ont été confirmées.

3. Instructions à l'usage des comités du Codex

3.1 Les comités du Codex devraient préparer, pour chaque projet de norme, une section sur l'étiquetage regroupant toutes les dispositions de la norme à cet égard. Cette section devrait indiquer soit expressément, soit par voie de référence, les paragraphes pertinents de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Elle pourrait également mentionner les dispositions qui constituent une dérogation ou un complément à la Norme générale, ou qui sont indispensables pour l'interprétation de celle-ci dans le cas du produit en cause (Manuel de Procédure, cinquième édition, page 54).

4. Dispositions d'étiquetage pour les denrées alimentaires préemballées

4.1 Dispositions d'étiquetage générales

4.1.1 Les dispositions d'étiquetage pour les denrées alimentaires préemballées devraient figurer dans les normes Codex individuelles par voie de référence à la Norme générale de la manière suivante:

"ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES PREEMBALLEES

Outre les sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN. 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:"

4.1.2 Les sections précitées de la Norme générale sont applicables à toutes les denrées alimentaires préemballées; elles doivent par conséquent figurer par voie de référence dans toutes les normes Codex.

4.2 Dispositions d'étiquetage spécifiques et facultatives

4.2.1 Souvent, d'autres sections de la Norme générale peuvent également être applicables à certains aliments particuliers, auquel cas elles doivent aussi être citées par voie de référence.

4.2.2 Selon le type et la nature du produit, certaines des exigences de la section 4 de la Norme générale ne conviennent pas toujours à une simple citation par voie de référence dans les normes Codex. Cependant, on devra s'assurer que toute modification:

- i) est compatible, sur le fond et la forme, avec la Norme générale;
- ii) fournit au consommateur des renseignements ne risquant pas de l'induire en erreur;
- iii) est d'une forme qui se prête à son adoption généralisée par les gouvernements en vue de faciliter le commerce international.

4.2.3 Quand un comité du Codex décide de déroger à une disposition spécifique d'étiquetage ou s'écarte de la disposition prévue par la Norme générale, il doit fournir une justification détaillée expliquant la raison d'une telle décision au moment où il soumet le projet de norme au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour confirmation.

4.2.4 Les directives ci-après s'appliquent à l'élaboration des dispositions spécifiques d'étiquetage:

4.2.4.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être déterminé conformément à la section 4.1.1 de la Norme générale et il doit figurer comme suit dans les normes Codex individuelles:

"Nom du produit

- i) Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être ..."
- ii) D'autres dispositions conformes à la section 4.1.2 de la Norme générale pourront être nécessaires en ce qui concerne le ou les terme(s) descriptif(s) faisant partie du nom du produit ou figurant à proximité immédiate de celui-ci.

iii) La "dénomination et la description" du produit (i) et ii) ci-dessus) devront être choisies avec soin, car elles influent de façon considérable sur l'acceptation des normes Codex par les gouvernements. En effet, l'acceptation sans réserve exige des gouvernements qu'ils autorisent la libre distribution sur leurs territoires des produits conformes à une norme sous "la dénomination et la description" fixées dans la norme (Manuel de Procédure, cinquième édition, page 22). Le Comité du Codex sur les Principes généraux a décidé qu'aux fins de l'acceptation des normes Codex, on entend par "la dénomination et la description" l'ensemble de toutes les dispositions pertinentes figurant dans la section "Nom du produit" d'une norme (ALINORM 79/35, par. 59). Il faut également se rappeler que le Comité du Codex sur les Principes généraux a décidé que "la dénomination et la description" fixées dans la norme n'ont pas pour objet d'empêcher l'utilisation justifiée, pour un produit non visé par le champ d'application de la norme, de l'une quelconque des appellations prévues à la section "Nom du produit" accompagnée d'un qualificatif approprié, à condition qu'elle soit compatible avec la section 3 (Principes généraux) de la Norme générale (ALINORM 79/35, par. 63).

4.2.4.2 Liste des ingrédients

i) La liste des ingrédients doit être conforme à la section 4.2 de la Norme générale. Dans la mesure du possible, les dispositions devront figurer dans les normes Codex individuelles de la façon suivante:

"Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients, conformément à la section 4.2 de la Norme générale."

4.2.4.3 Contenu net

i) Le Contenu net devrait être déclaré conformément aux dispositions des sections 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale; cependant, en ce qui concerne la nature de la denrée alimentaire, les comités du Codex devraient décider de la façon dont le contenu net devrait être déclaré conformément aux dispositions de la section 4.3.2 de la Norme générale.

ii) Il peut parfois être nécessaire d'ajouter des dispositions supplémentaires pour définir sans ambiguïté le contenu net d'un produit (par exemple, contenu net à l'exclusion du glaçage).

4.2.4.4 Poids égoutté

En ce qui concerne certains produits conditionnés dans un milieu liquide, il faut également décider, compte tenu de la section 4.3.3 de la Norme générale, si une déclaration du poids égoutté est nécessaire. Dans un tel cas, elle devrait être rédigée comme suit:

"Poids égoutté

Le poids égoutté devra être déclaré d'après le système métrique (unités du Syst^e international)".

4.2.4.5 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur de la denrée alimentaire devraient être inclus par voie de référence à la section 4.4 de la Norme générale.

4.2.4.6 Pays d'origine

Le pays d'origine du produit devrait être inclus par voie de référence à la section 4.5 de la Norme générale.

4.2.4.7 Identification du lot

L'identification du lot devrait être incluse par voie de référence à la section 4.6 de la Norme générale.

4.2.4.8 Datage et instructions d'entreposage

- i) En fonction d'une étude de la nature de la denrée alimentaire, les comités du Codex s'occupant de produits devraient déterminer s'il y a lieu d'élaborer des instructions de datage et d'entreposage.
- ii) Lorsqu'on juge qu'il est nécessaire d'indiquer une date de durabilité minimale, les dispositions à cet effet doivent être conformes aux sections 4.7.1 et 4.7.2 de la Norme générale.
- iii) Si un Comité du Codex détermine, en présence de circonstances exceptionnelles, une ou d'autres formes de datage ne correspondant pas à celle prescrite dans la Norme générale, pour remplacer ou pour accompagner la date de durabilité minimale, ou s'il juge qu'il n'est pas nécessaire de donner d'indication de date, il devrait fournir au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires une justification détaillée des mesures projetées.

4.2.4.9 Mode d'emploi

En ce qui concerne la nature de la denrée alimentaire, lorsqu'on considère qu'il est nécessaire d'élaborer un mode d'emploi, ce dernier doit être conforme à la section 4.8.1 de la Norme générale.

4.2.4.10 Mentions obligatoires supplémentaires

L'étiquetage quantitatif des ingrédients et l'étiquetage des aliments irradiés devraient figurer par voie de référence respectivement aux sections 5.1 et 5.2 de la Norme générale.

4.2.4.11 Dérogations aux dispositions obligatoires d'étiquetage

Les dérogations aux dispositions obligatoires d'étiquetage devraient être mentionnées par voie de référence à la section 6.1 de la Norme générale.

- 4.2.4.12 Selon la nature du produit il peut s'avérer nécessaire de mentionner d'autres dispositions d'étiquetage obligatoires, exigées par d'autres normes générales Codex sur l'étiquetage applicables à cet aliment (par. ex. aux aliments diététiques ou de régime).

5. Dispositions d'étiquetage s'appliquant aux récipients non destinés à la vente au détail

5.1 Lorsque le champ d'application d'une norme Codex ne se limite pas aux denrées alimentaires préemballées, une disposition concernant l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail devrait y être ajoutée.

5.2 L'expression "récipients non destinés à la vente au détail" est définie comme suit:

"On entend par "récipient non destiné à la vente au détail" toute forme d'emballage de denrées alimentaires non visée par la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées; ce terme comprend notamment les récipients de denrées alimentaires destinées à une transformation industrielle ultérieure, les récipients de denrées alimentaires destinées à être reconditionnées en emballages pour la vente au consommateur, les récipients à contact indirect renfermant un certain nombre de denrées préemballées, les récipients de matières premières et les emballages de denrées alimentaires vendues dans les distributeurs automatiques, ainsi que les récipients de fret de fabrication durable, pouvant être réutilisés et servant à la manutention et au transport d'importantes livraisons sans rechargement intermédiaire".

5.3 Des dispositions concernant l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail devraient au besoin être ajoutées à des normes Codex individuelles de la façon suivante:

"Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail"

Outre les sections 2.3 et 5.2 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985), les dispositions particulières suivantes sont applicables:

"Les renseignements concernant ...^{1/} devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, lesquels devront figurer sur le récipient^{2/}.

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement".

^{1/} Les comités du Codex devront décider quelles dispositions inclure en tenant compte de la section concernant l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées figurant dans la même norme, et des exigences s'appliquant particulièrement à la denrée alimentaire visée.

^{2/} Les comités du Codex peuvent décider s'il est nécessaire d'ajouter des renseignements supplémentaires sur le récipient. A cet égard, on se souviendra particulièrement de la nécessité d'ajouter des instructions d'entreposage sur le récipient.

Groupe de travail sur le datage

1. Les pays et observateurs suivants ont participé aux travaux du Groupe de travail: Argentine, Canada, Colombie, Cuba, République fédérale d'Allemagne, Finlande, Israël, Japon, Mexique, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Norvège, Espagne, Suède, Suisse, Thaïlande, Royaume-Uni, Etats-Unis d'Amérique, Zimbabwe, CEE, IFFA, IFGMA.

2. Le mandat du Groupe de travail était le suivant:

1. Revoir les dispositions relatives au datage pour les produits stables à la température ambiante formulées par les comités Codex s'occupant de produits.
2. Examiner, à la lumière des observations formulées, les dispositions concernant le datage contenues dans les Directives sur le datage de même que dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
3. Examiner les observations sur les dérogations aux exigences concernant le datage et établir une liste de denrées alimentaires faisant l'objet de telles exemptions.
4. Formuler des recommandations au sujet de la confirmation des dispositions relatives au datage précisées dans les normes concernant des denrées alimentaires.

Il a été convenu que la discussion porterait tout d'abord sur le point 2 du mandat.

3. Le Groupe de travail a débuté ses travaux par l'étude du point 4.7.1 vi) de la version révisée de la Norme générale, qui prévoit l'insertion d'une liste de denrées pour lesquelles la date de durabilité minimale n'est pas exigée. Le Groupe de travail est convenu d'accepter la liste des denrées exemptées figurant au point 4.7.1 vi) du paragraphe 253 du document ALINORM 85/22, en tenant compte du fait que les comités du Codex s'occupant de produits pourront y faire des ajouts tel que prévu à la section 4 de l'Annexe III du document ALINORM 85/22. Pour le moment, le Groupe de travail a décidé d'ajouter la gomme à mâcher à cette liste, et d'y incorporer ultérieurement les denrées qui auront fait ou pourront faire l'objet d'une exemption particulière en vertu de décisions des comités du Codex s'occupant de produits.

4. Il a été convenu d'ajouter, à la section 4.7.1 vi), à la suite de la liste des denrées exemptées, la mention suivante: "Denrées particulières qui ont été exemptées par les comités du Codex s'occupant de produits (voir également l'introduction à la section 4)" (se reporter à l'Annexe I).

5. Le Groupe de travail a fait observer que plusieurs pays ont dérogé aux dispositions concernant le datage contenues dans les actuelles directives sur le datage et à celle précisée à la section 4.7.1 de la version révisée de la Norme générale. (ALINORM 85/22, Annexe III). Il a été reconnu que ce texte révisé n'a pas encore été adopté par la Commission et que certaines suggestions visant à modifier les dispositions sur le datage ont été apportées pour tenir compte des produits dont la durée de conservation est supérieure à 18 mois.

Après discussion, la délégation espagnole a proposé l'addition, en bas de page, du texte suivant à titre de note afférente au point 4.7.1:

"Les normes Codex relatives à des produits particuliers peuvent exceptionnellement déterminer une autre ou d'autres dates définies dans la Norme générale en remplacement ou en accompagnement de la date de durabilité minimale. Ces normes peuvent en outre dégager de l'obligation d'inscrire la date de durabilité minimale lorsque le produit l'exige de façon justifiable."

La proposition a été retenue aux fins de discussion lors de la séance plénière du Comité.

6. En ce qui concerne l'approbation des dispositions relatives au datage figurant dans les normes établies par les comités du Codex s'occupant de produits, la majorité des membres du Groupe de travail a demandé que l'on exige une uniformisation des termes employés pour exprimer la date de durabilité minimale et a exprimé sa préférence pour la formulation utilisée à la section 4.7.1 de l'Annexe III du document ALINORM 85/22 ou pour celle employée dans la Norme générale. Il a été convenu que le Comité sur les fruits et légumes traités, de même que les autres comités ayant prévu une période limite de 18 mois pour le datage annuel devraient respecter ce libellé dans toutes les normes qui comprennent des dispositions sur le datage, si la Commission approuve la version révisée de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

CONFIRMATIONS

I. COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES - dix-septième session, ALINORM 85/22

Dates

Section 7.7 - Datage

7.7.1 La "date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après : jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à trois mois, pour lesquels la mention du mois et de l'année suffira. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas des produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin d'une année donnée, on peut aussi faire figurer la mention : "fin (année déclarée)".

7.7.2 En plus de la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment doit être indiquée si la validité de la date en dépend.

7.7.3 Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage doivent figurer à proximité immédiate de la date".

Il a été observé que les dispositions étaient conformes aux Directives sur le datage et leur confirmation a été recommandée.

e) Choux palmistes (coeurs de palmier) en conserve (Annexe VII)

7.8 Datage et instructions d'entreposage

7.8.1 La "date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après : jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois, mais est inférieure à 18 mois, pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Pour ceux dont la durée de conservation est de 18 mois ou davantage, la mention de l'année suffira.

Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas des produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année ou de l'année seulement est exigée et dont la durée de conservation expire à la fin d'une année donnée, on peut aussi faire figurer la mention : "fin (année déclarée)".

7.8.2 En plus de la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment doit être indiquée si la validité de la date en dépend.

7.8.3 Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date.

Châtaignes en conserve et purée de châtaignes en conserve (Annexe VIII) :

7.6 Datage et instructions d'entreposage

7.6.1 La "date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après : jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à trois mois sans toutefois dépasser 18 mois, pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas des produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année ou de l'année seulement est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin d'une année donnée, on peut aussi faire figurer la mention : "fin (année déclarée)".

7.6.2 En plus de la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment doit être indiquée si la validité de la date en dépend.

7.6.3 Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage doivent figurer à proximité immédiate de la date.

Il a été observé que les dispositions n'étaient pas conforme au texte proposé à la section 4.7.1 de la Norme générale, et la confirmation de ces dispositions n'a pas été recommandée.

II. COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES, dix-septième session
(ALINORM 85/22)

a) Sel de qualité alimentaire (Appendice I à l'Annexe VIII)

7.7 Datage

Lorsque le sel est utilisé comme support d'éléments nutritifs et vendu comme tel pour des raisons concernant la santé publique, le datage est nécessaire chaque fois que la durée de conservation du produit expire à la fin d'une période donnée.

7.7.1 La "date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après : jour, mois, année, à l'aide de chiffres. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée, on peut aussi faire figurer la mention : "fin (année déclarée)".

Il a été signalé que le sel utilisé comme support d'éléments nutritifs constituait une catégorie spéciale de sel de qualité alimentaire et la confirmation des dispositions proposées a été recommandée.

V. COMITE SUR LES CEREALES, LES LEGUMES SECS ET LES LEGUMINEUSES -
quatrième session (ALINORM 85/29)

a) Farine de blé (Annexe II - par. 97 - 103)

b) Maïs (Annexe III) - Farine complète de maïs (Annexe IV) - Farine et gruau
de maïs dégermé (Annexe V)

2. En ce qui concerne la section 8.8 - Datage et instructions d'entreposage, le CCCPL n'a pas changé le texte qui était identique aux Directives du Codex sur le datage.

Le Groupe a recommandé que les dispositions soient confirmées.

VI. COMITE DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE - sixième session - (ALINORM 85/28)

a) Gari (norme régionale africaine) (Annexe III)

7.5 Datage

La date de fabrication ou de conditionnement et la date de durabilité minimale doivent être indiquées.

Le Groupe de travail a observé que les dispositions exigeaient, outre la date de durabilité minimale, la date de fabrication ou de conditionnement. Il a été convenu qu'il s'agissait d'un produit régional et que la méthode de fabrication pouvait rendre les deux dispositions nécessaires. Le Groupe de travail a recommandé que la section soit confirmée et que les indications à l'égard de la date de durabilité minimale soient rendues conformes à celles de la section 4.7.1 de la Norme générale révisée.

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES - dix-septième session
(ALINORM 85/20)

a) Miel (Annexe IX)

6.5 Datage et instructions d'entreposage

- a) La "date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après : jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à trois mois, sans toutefois dépasser 18 mois, pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas des produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année ou de l'année seulement est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin d'une année donnée, on peut aussi faire figurer la mention : "fin (année déclarée)".
- b) En plus de la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment doit être indiquée si la validité de la date en dépend.
- c) Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage doivent figurer à proximité immédiate de la date.

La confirmation de cette disposition n'a pas été recommandée. Voir le paragraphe (6) du présent rapport.

II. GRUPE MIXTE CEE/CODEX ALIMENTARIUS D'EXPERTS DE LA NORMALISATION
DES JUS DE FRUITS - seizième session (ALINORM 85/14)

- a) Norme générale pour les nectars de fruits conservés exclusivement par des procédés physiques, non visés par les normes individuelles (Annexe IV)
- b) Produits pulpeux liquides à base de mangue conservés exclusivement par des procédés physiques (Annexe)
- c) Projet de directives concernant les mélanges de jus de fruits (texte révisé) (Annexe VI)
- d) Projet de directives pour les mélanges de nectars de fruits (Annexe VII)

8.7 Datage

La "date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après : mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède 18 mois, pour lesquels la mention de l'année suffira. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée, on peut aussi faire figurer la mention : "fin (année déclarée)".

COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE - seizième session
(ALINORM 85/18)

Projet de norme révisée pour le saumon du Pacifique en conserve (Etape 8)

79. Il a été observé lors de la dernière session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche, que le datage avait fait l'objet d'une discussion approfondie. Il avait été signalé que le saumon était un aliment peu acide en conserve, de sorte qu'il ne devrait normalement pas y avoir d'interaction entre la boîte et son contenu pendant une période de dix ou quinze années. Il a donc été convenu de façon générale que le datage ne pouvait pas fournir de renseignements utiles au consommateur et ne devait pas être inclus dans la présente Norme.

80. Le Comité a décidé de respecter la décision déjà prise à la session précédente, c'est-à-dire de ne pas inclure le datage, quelle qu'en soit la forme, dans la norme actuelle.

Norme provisoire pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélange de filets et de chair de poisson hachée (Etape 3)

Datage

154. Le Comité a confirmé de nouveau sa discussion précédente (voir le document ALINORM 83/18, par. 149) et sa décision de ne pas exiger le datage. Le Groupe de travail a accepté de présenter ces décisions en plénière.

8. COMITE DU CODEX SUR LES PRODUITS TRAITES A BASE DE VIANDE ET DE
CHAIR DE VOLAILLE - treizième session (ALINORM 85/16)

235. Le Comité a repris les décisions prises lors de sa dixième session (ALINORM 79/16, par. 68-80). Premièrement, il avait été décidé que les produits stables à la température ambiante qui avaient une longue durée de conservation n'exigeaient pas de datage et qu'une date de durabilité minimale constituerait une contradiction et pourrait induire en erreur. Deuxièmement, il avait été décidé que pour les produits non stables à la température ambiante, il faudrait inscrire la date de durabilité minimale.

238. La délégation du Danemark a souligné que le datage de produits stables à la température ambiante qui sont stériles commercialement pourrait poser des difficultés au consommateur. A son avis, la déclaration d'une date de durabilité minimale pour les produits stables à la température ambiante constituerait une contradiction et pourrait induire en erreur. Cet avis a été appuyé par un certain nombre de pays et a été approuvé par le Comité. De l'avis du Comité, les produits stables à la température ambiante pourraient être définis comme ceux dont la durée de conservation est d'au moins 18 mois dans des conditions normales d'entreposage.

239. Au cours de la discussion, on s'est demandé s'il était possible de donner une portée générale au principe de datage positif des produits stables à la température ambiante. Il a été signalé qu'il existait des différences fondamentales dans les propriétés des produits stériles commercialement en ce qui concernait par exemple la corrosion de la boîte et la dégradation de la texture de sorte qu'aucune règle générale ne pouvait être appliquée et qu'il était préférable d'examiner le problème en fonction de chaque denrée.

La confirmation de cette disposition n'a pas été recommandée. Le Groupe de travail a recommandé que les dispositions soient réexaminées et rendues conformes aux dispositions sur le datage contenues dans la Norme générale.

IV. COMITE DU CODEX SUR LES PROTEINES VEGETALES - troisième session
(ALINORM 85/30)

a) Norme générale pour les matières protéiques végétales (Annexe IV)

8.7 Datage

La "date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après : jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois, pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne risque pas d'induire le consommateur en erreur. Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée, on peut aussi faire figurer la mention : "fin (année déclarée)".

b) Matières protéiques à base de soja (Annexe V)

8.7 Datage

La "date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après : jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne risque pas d'induire le consommateur en erreur. Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée, on peut aussi faire figurer la mention : "fin (année déclarée)".

c) Gluten de blé (Annexe VI)

8.7 Datage

La "date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après : jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne risque pas d'induire le consommateur en erreur. Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée, on peut aussi faire figurer la mention : "fin (année déclarée)".

La confirmation des dispositions à l'égard du datage a été recommandée.

240. Par conséquent, le boeuf salé en conserve fait partie de la catégorie des produits stables à la température ambiante et le Comité a convenu qu'aucune disposition sur le datage ne devait être incluse dans la norme pour le boeuf salé en conserve (CODEX STAN 8-1981).

243. Le libellé suivant concernant le datage sera inclus dans toutes les normes pour les produits jugés non stables à la température ambiante :

6.6 Datage et instructions d'entreposage

6.6.1 Pour les produits qui ne sont pas stables à la température ambiante, c'est-à-dire ceux pour lesquels on peut s'attendre qu'ils ne puissent pas être conservés pendant au moins 18 mois dans des conditions normales d'entreposage et de vente, et qui sont conditionnés dans un contenant pouvant être offert directement au consommateur ou destiné à la restauration collective, le datage suivant s'appliquera:

i) La "date de durabilité minimale" sera indiquée.

ii) Elle sera composée au moins des éléments suivants :

- le jour et le mois, pour les produits dont la durabilité minimale n'excède pas trois mois;
- le mois et l'année, pour les produits dont la durabilité minimale excède trois mois. S'il s'agit du mois de décembre, il suffira d'indiquer l'année.

iii) La déclaration de la date contiendra les mots suivants :

- "A consommer de préférence avant ..." quand le jour est indiqué.
- "A consommer de préférence avant la fin ..." dans les autres cas.

iv) Les mots cités au paragraphe (iii) seront accompagnés soit :

- de la date elle-même, soit
- d'un renvoi à l'endroit où la date est indiquée.

v) Le jour, le mois et l'année seront indiqués en clair dans l'ordre ci-après : jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf dans les pays où le mois peut être indiqué en lettres sans que la formule risque d'induire le consommateur en erreur.

6.6.2 On indiquera sur l'étiquette, outre la date de durabilité minimale, les conditions spéciales s'appliquant à l'entreposage d'une denrée alimentaire si la validité de la date en dépend.

6.6.3 Pour les produits non stables à la température ambiante et conditionnés dans un contenant qui n'est pas offert directement au consommateur ou destiné à la restauration collective, il faudra déclarer les instructions adéquates d'entreposage et de distribution.

Le Groupe de travail a fait mention de ses discussions au paragraphe (5) et n'a pas recommandé la confirmation des dispositions proposées pour les produits jugés non stables à la température ambiante. Il a été observé que le Comité du Codex sur les produits traités à base de viande et de chair de volaille avait défini les produits stables à la température ambiante comme étant ceux dont la durée de conservation prévue était d'au moins 18 mois dans des conditions normales d'entreposage et que, compte tenu de cette définition, il avait convenu qu'aucune disposition sur le datage ne devait être incluse dans la norme pour le boeuf salé en conserve.

Le Groupe de travail a convenu que la question devait faire l'objet de discussions supplémentaires en plénière.

ANNEXE I AU RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LE DATAGE

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 liqueur, 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 ;
- le sucre solide ;
- les produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou colorés ;
- la gomme à mâcher ;
- les denrées qui font l'objet d'une exemption particulière en vertu de décisions des comités du Codex s'occupant de produits (voir également l'introduction à la section 4).

Rapport du Groupe de travail ad hoc sur les définitions et la méthodologie,
devant être utilisé dans les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel

1. Le Groupe de travail était composé de représentants des pays et organismes internationaux suivants: Canada, Danemark, Pays-Bas, Norvège, Suède, Suisse, République fédérale d'Allemagne, Royaume-Uni, Etats-Unis d'Amérique, FAO, OMS, OIUC, FIL.

Le D^r M.C. Cheney, du Canada, a présidé la séance du Groupe de travail et le D^r D. Buss, du Royaume-Uni et M^{lle} P. Steele, du Canada, ont agi comme rapporteurs.

2. Le Groupe de travail s'est réuni dans le but :
 - a) d'examiner des méthodes d'analyse devant accompagner le Projet de directives concernant l'étiquetage nutritionnel;
 - b) de revoir les définitions figurant à l'annexe II, section 2 du document ALINORM 85/22;
 - c) d'examiner les coefficients qui servent à convertir la teneur en azote en contenu protéique;
 - d) de revoir la section 4 du Projet de directives sur l'étiquetage nutritionnel (ALINORM 85/22, annexe VI) à la lumière des observations formulées par les gouvernements.
3. Le Groupe de travail a convenu de se pencher sur les méthodes d'analyse après avoir discuté des points b), c) et d).

4. Définitions

- 4.1 Les définitions figurant aux points de 2.1 à 2.5 et 2.8 n'ont fait l'objet d'aucune discussion.
- 4.2 La définition de "sucres" a été changée pour se lire comme suit:
"On entend par sucres tous les monosaccharides et disaccharides présents dans un aliment".
Il a également été convenu que cette définition serait revue dans 5 ans, lorsque les méthodes d'analyse auront été améliorées.
- 4.3 La définition de "fibre alimentaire" est demeurée inchangée mais le Groupe de travail a convenu de la réexaminer dans 5 ans.

5. Coefficient de conversion des protéines

Le Groupe de travail a convenu de revoir la section 3.2.7.2 afin de prévoir l'utilisation de différents facteurs de conversion de l'azote en protéines dans des normes Codex particulières. Le Groupe de travail a décidé de formuler le paragraphe 3.2.7.2 de la façon suivante:

La quantité de protéines devrait être calculée à l'aide de la formule suivante:

$$\text{Protéine} = \text{azote total (Kjeldahl)} \times 6,25$$

à moins qu'un autre facteur ne soit donné pour cet aliment dans une norme Codex.

6. Coefficients de conversion pour le calcul de l'énergie

Le Groupe de travail a également convenu d'éclaircir la mention du mot "alcool" en le faisant suivre du mot "éthanol", placé entre parenthèses, et de supprimer les trois dernières lignes du paragraphe 3.2.7.1.

7. Section 3.3.3

Le libellé suivant a recueilli l'approbation des représentants de cinq des neuf pays qui ont participé aux travaux du Groupe de travail. Quatre pays ont par ailleurs donné leur préférence à la formulation actuelle de la section 3.3.3.

Formulation proposée

3.3.3 Les données numériques sur les éléments nutritifs devraient être exprimées en unités métriques et/ou en pourcentage des apports (rations ou quantités) journaliers recommandés de référence, selon le cas, par 100 g ou par 100 ml; et/ou par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette; ou par portion, à la condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit déclaré. Lorsqu'on utilise les apports journaliers recommandés de référence, ces derniers devront dans la mesure du possible être basés sur les apports en éléments nutritifs recommandés par la FAO et l'OMS. Jusqu'à ce qu'elles aient été révisées, les valeurs suivantes devraient être utilisées aux fins de l'étiquetage, dans un but de normalisation et d'harmonisation à l'échelle internationale :

Energie MJ (kcal)	9,5 (2 300)
Protéines g	50
Vitamine A µg	1 000
Vitamine D µg	5
Vitamine E mg	10
Vitamine C mg	60
Thiamine mg	1,4
Riboflavine mg	1,6
Niacine mg	18
Vitamine B6 mg	2
Folacine µg	400
Vitamine B12 µg	3
Calcium mg	800

Phosphore mg	800
Fer mg	14
Magnésium mg	300
Zinc mg	15
Iode µg	150

8. Le Groupe de travail a convenu de la nouvelle version de la section 4 présentée ci-après. L'expression "renseignements nutritionnels de caractère instructif" a été remplacée par "renseignements nutritionnels supplémentaires", attestant le fait que tous les renseignements nutritionnels figurant sur les étiquettes ont un caractère instructif.

4. Renseignements nutritionnels supplémentaires

4.1.1 Les renseignements nutritionnels supplémentaires ont pour but de permettre au consommateur de mieux comprendre quelle est la valeur nutritionnelle des aliments qu'il consomme et de l'aider à interpréter la déclaration des éléments nutritifs. On peut avoir recours à plusieurs méthodes pour présenter ces renseignements sur l'étiquette d'une denrée alimentaire.

4.1.2 L'utilisation sur l'étiquette de renseignements nutritionnels de caractère instructif devrait être facultative; elle devrait compléter et non remplacer la déclaration des éléments nutritifs, sauf dans le cas de populations cibles qui ont un taux élevé d'analphabétisme et/ou relativement peu de connaissances en nutrition. Dans ces derniers cas, on peut employer des symboles, des images ou des couleurs pour représenter les groupes d'aliments, sans la déclaration des éléments nutritifs.

4.1.3 L'emploi de renseignements nutritionnels supplémentaires sur les étiquettes devrait être complété par des programmes d'éducation des consommateurs visant à améliorer leur compréhension et leur utilisation de ces renseignements.

9. Section 3.2.3

Le Groupe de travail n'a pas accepté une recommandation de la F.I.L. visant à modifier les renseignements sur les acides gras afin qu'ils comprennent une déclaration des acides gras trans et des acides gras à chaîne courte. Le Groupe a décidé que la section 3.2.3 existante resterait inchangée.

METHODES D'ANALYSE

10. Pour ses discussions, le Groupe de travail s'est appuyé sur un document intitulé "Guidelines for methods of analysis for nutrition labelling", dont une version précédente a été soumise aux membres du Groupe par le Secrétariat canadien le 14 décembre 1984. Des commentaires écrits ont été reçus et des documents supplémentaires sur l'analyse de la vitamine E et des fibres alimentaires ont également été relevés.

11. Les méthodes d'analyse recommandées pour l'étiquetage nutritionnel sont présentées à l'ANNEXE I. On a tenu compte, pour l'élaboration de ces recommandations, des points suivants :

- i) Que les restrictions qui sont imposées aux méthodes d'analyse à des fins d'étiquetage sont différentes de celles s'appliquant à la surveillance et à la réglementation. Par exemple, on peut faire preuve de plus de souplesse quant aux limites de tolérance acceptables aux fins de l'étiquetage, et les quantités à déclarer sur l'étiquette peuvent aussi dépendre de l'utilisation de facteurs de conversion supplémentaires. Le Groupe de travail a recommandé que les coefficients servant à la conversion des isomères du rétinol et des carotènes en vitamine A, et des tocophérols et des tocotriénols en vitamine E soient révisés par le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime.
- ii) Que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a recommandé que toutes les méthodes fassent l'objet d'épreuves collectives. Toutes les méthodes citées à l'ANNEXE I sont celles de l'AOAC, mais des méthodes semblables mises au point par d'autres organisations, par exemple l'ISO et l'IUPAC, peuvent également convenir; il a en outre été convenu de demander aux organisations internationales si d'autres méthodes devaient être ajoutées à la liste.
- iii) Que certains instruments perfectionnés ne sont pas disponibles dans les pays en voie de développement. Par conséquent, il conviendrait d'ajouter à l'ANNEXE I un certain nombre de méthodes supplémentaires qui n'exigent pas l'emploi de tels instruments.
- iv) Que des méthodes du Codex Alimentarius ont déjà été recommandées pour certains éléments nutritifs contenus dans des denrées particulières. L'utilisation des méthodes figurant à l'ANNEXE I n'est recommandée que là où l'on n'a convenu d'aucune autre méthode.

12. Le Groupe de travail a recommandé que les méthodes figurant à l'ANNEXE I soient soumises aux gouvernements, au Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime et aux organisations internationales compétentes afin d'obtenir leurs observations.

APPENDICE I

METHODES D'ANALYSE RECOMMANDEES POUR L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

Paramètre à analyser	Méthode	Type
Energie	<u>1/</u>	I
Alcool (éthanol)	AOAC 1984, XIV, 9.020 - 9.037 (spiritueux), 10.023 - 10.033 (bières) et 11.005 - 11.006 (vins)	III
Acides organiques	A élaborer	
Glucides assimilables (par différence)	<u>2/</u>	I
Cendres	AOAC 1984, XIV, 7.009 <u>3/</u>	I
Pertes lors de la déshydratation	AOAC 1984, XIV, 7.003	I
Sucres totaux, amidon et autres glucides	A élaborer	
Protéines	AOAC 1984, XIV, 2.057 <u>4/</u>	I & II
Lipides	A élaborer	
Graisses saturées et polyinsaturées	A élaborer	
Fibres alimentaires	A élaborer	
Vitamine A	Méthode CLHP à élaborer pour les isomères du rétinol et pour les carotènes	
Vitamine D	AOAC 1984, XIV, 43.235 - 43.249 AOAC 1984, XIV, 43.118 - 43.127	III

Paramètre à analyser	Méthode	Type
Vitamine E	AOAC 1984, XIV, 43.129 - 43.137 ; 43.147 - 43.151 Méthode CLHP à élaborer	III
Vitamine C	AOAC 1984, XIV, 43.076 - 43.081 ; 43.064 - 43.068	III
Thiamine	AOAC 1984, XIV, 43.024 - 43.030 ; 43.031 - 43.034 ; 43.035 - 43.038	III
Riboflavine	AOAC 1984, XIV, 43.039 - 43.047 ; 43.209 - 43.217	III
Niacine	AOAC 1984, XIV, 43.048 - 43.059 ; 43.167 - 43.174 ; 43.191 - 43.199	III
Vitamine B ₆	AOAC 1984, XIV, 43.229 - 43.234 Méthode CLHP à élaborer	III
Acide folique	Méthode d'essai microbiologique à élaborer	
Vitamine B ₁₂	AOAC 1984, XIV, 43.175 - 43.182	III
Calcium, fer, zinc et magnésium	Méthode d'absorption atomique AOAC, 1984, XIV, 7.096 - 7.100	III
Phosphore Iode	AOAC, 1984, XIV, 2.019 - 2.025 AOAC, 1984, XIV, 47.003 - 47.008 Autre méthode à élaborer	III

1/ Par calcul à partir des quantités de protéines, de glucides, de lipides, d'alcool et d'acide organique, à l'aide des facteurs de conversion suivants:

- a) protéines - 4 kcal/g ou 17 kJ/g
- b) glucides - 4 kcal/g ou 17 kJ/g
- c) lipides - 9 kcal/g ou 37 kJ/g
- d) alcool - 7 kcal/g ou 29 kJ/g
- e) acide(s) organique(s) - 3 kcal/g ou 13 kJ/g

APPENDICE I

- 2/ Les glucides assimilables sont déterminés par différence à partir des résultats de l'analyse des lipides totaux, des cendres, des protéines, des pertes lors de la déshydratation et, selon le cas, des fibres alimentaires.
- 3/ Une température moins élevée, soit de 550⁰ C, est recommandée pour la calcination des produits à forte teneur en calcium et en sodium. La méthode est semblable à celle recommandée pour la détermination des cendres dans le lait concentré.
- 4/ La quantité de protéines est calculée à l'aide de la formule suivante :
Protéine = azote total (Kjeldahl) x 6,25
à moins qu'un autre facteur ne soit indiqué dans une norme Codex ou une méthode d'analyse Codex pour cet aliment particulier.

GRUPE DE TRAVAIL SUR LES DIRECTIVES CONCERNANT LES DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE
FIGURANT DANS LES NORMES CODEX ET LES DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE DES RECIPIENTS
NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Pays participants et organisations internationales: Pays-Bas, Danemark, Royaume-Uni, Irlande, Etats-Unis d'Amérique, Norvège, Suède, Inde, Australie, Canada, Thaïlande, Espagne et FAO. Le Groupe de travail était présidé par M. L. Erwin, de l'Australie, et le rapporteur était le D^r C. Hudson, des Etats-Unis.

1. Examen du projet de directives concernant les dispositions d'étiquetage
figurant dans les normes Codex

Il a été convenu que les directives ont pour objet d'aider les comités du Codex à élaborer les dispositions d'étiquetage des normes Codex de manière à en assurer une approche cohérente et une présentation uniforme.

Le Groupe de travail a observé que les directives allaient dans le même sens que la version révisée de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et a convenu que les premières devaient être utilisées conjointement avec la seconde.

Le Groupe de travail a également observé que les dispositions d'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figuraient déjà dans un grand nombre de normes Codex dont le champ d'application n'était pas limité aux denrées préemballées. En outre, certaines normes s'appliquaient uniquement aux produits destinés à la fabrication qui sont toujours contenus dans des récipients non destinés à la vente au détail.

Il a été décidé, étant donné l'importance du commerce de récipients non destinés à la vente au détail particulièrement à l'échelon international, qu'il était hautement souhaitable de donner des indications sur l'étiquetage de tels récipients. Il a été convenu que des instructions adéquates pour l'étiquetage de récipients non destinés à la vente au détail devraient figurer dans les Directives.

Le Groupe de travail a examiné le document CX/FL 85/6 - partie I, Annexe I, soit le "Projet de directives sur les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex", préparé par la délégation de l'Australie. Une version révisée approuvée par le Groupe de travail en constitue l'Annexe I.

2. Examen de l'étude des dispositions d'étiquetage des récipients non destinés
à la vente au détail figurant dans les normes Codex (CX/FL 85/8 et para-
graphes de 9 à 18 du document ALINORM 85/22)

- a) Examen de la nécessité d'établir des directives concernant l'étiquetage de récipients non destinés à la vente au détail.
- b) Examen de la nécessité d'ajouter aux directives concernant les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex, des conseils sur les récipients non destinés à la vente au détail et d'élaborer une formulation appropriée.

Le Groupe de travail a observé que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires avait conclu, lors de sa dix-septième session, qu'il ne serait pas sage d'incorporer en ce moment des dispositions pour les récipients non destinés à la vente au détail dans la Norme générale pour l'étiquetage puisqu'il est plus urgent de s'entendre sur la version définitive de la Norme générale. Il avait toutefois été décidé de déterminer s'il fallait établir des directives pour les récipients non destinés à la vente au détail une fois que serait parachevée la Norme générale sur l'étiquetage.

Le Groupe de travail a noté que la Commission du Codex avait demandé une justification plus poussée du besoin de directives concernant l'étiquetage de récipients non destinés à la vente au détail.

Il a été convenu qu'il serait souhaitable d'établir des dispositions d'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail pour le commerce international de certaines denrées et que de telles dispositions avaient été jugées nécessaires dans bon nombre des normes Codex. Il a été décidé d'incorporer une section sur les dispositions d'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans les directives concernant les dispositions d'étiquetage plutôt que de continuer d'élaborer en ce moment des directives séparées comme cela avait été fait dans le document CX/FL 85/8.

Le Groupe de travail recommande par conséquent que l'élaboration des directives (CX/FL 85/8, Annexe II) soit interrompue et que des instructions adéquates pour les dispositions d'étiquetage de récipients non destinés à la vente au détail soient incorporées aux directives concernant les dispositions d'étiquetage.

3. Etablissement de critères de priorité et formulation de recommandations pour un plan de travail pour les comités du Codex au sujet de la révision des dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex après l'adoption de la Norme générale pour l'étiquetage

Le Groupe de travail a observé que la section sur l'étiquetage figurant dans presque toutes les normes Codex devrait être modifiée pour être rendue conforme à la version révisée de la Norme générale pour l'étiquetage. Il a été convenu que le temps requis pour approuver les dispositions révisées d'étiquetage pour toutes les normes en une seule fois serait sans doute plus long que la durée de la session entière du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires. A cet égard, il est recommandé que la Commission avise les comités du Codex des priorités suivantes en ce qui concerne la révision des dispositions d'étiquetage une fois les travaux sur la Norme générale sur l'étiquetage terminés.

- 1) Les comités du Codex qui achèvent leurs travaux et s'appêtent à lever la séance sine die devraient accorder la priorité à la révision des dispositions d'étiquetage des normes Codex qu'ils ont élaborées.
- 2) Les comités du Codex qui sont en train de siéger et d'élaborer des normes devraient inscrire à leur ordre du jour la révision des dispositions d'étiquetage figurant dans ces normes Codex.
- 3) Dans le cas des comités du Codex qui ont terminé leur travail et qui ont déjà levé la séance sine die, les secrétariats de ces comités devraient être priés de commencer, conjointement avec le Secrétariat du Codex, à réviser les dispositions d'étiquetage des normes qui les intéressent, conformément à la procédure dont il a été convenu à la quinzième session de la Commission.

ANNEXE I

PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LES DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE FIGURANT DANS LES NORMES CODEX

1. Objet

1.1 Les présentes directives ont pour objet d'aider les comités du Codex à élaborer les dispositions d'étiquetage des normes Codex de manière à assurer:

- i) une présentation uniforme de ces dispositions;
- ii) leur conformité à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (appelée ci-après "La Norme générale"), chaque fois que celle-ci peut s'appliquer;
- iii) une approche uniformisée et cohérente dans les cas où certains aliments exigent des dispositions complémentaires ou différentes de celles de la Norme générale.

2. Confirmation des dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex

2.1 Conformément aux procédures de travail de la Commission du Codex Alimentarius, toutes les dispositions d'étiquetage des normes Codex doivent être soumises en vue de leur confirmation au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (Manuel de Procédure, cinquième édition, pages 68-69). A cette fin, toutes les normes devraient être transmises au Comité sur l'étiquetage après avoir atteint l'étape 3 et de préférence après avoir atteint l'étape 5 mais avant d'être examinées par le comité compétent à l'étape 7. Toutefois, un tel examen ne devrait pas retarder le passage des normes aux étapes suivantes de la Procédure.

2.2 Dans toutes les normes Codex en cours d'élaboration, la section "Etiquetage" devrait s'accompagner d'une déclaration indiquant si les dispositions ont été confirmées.

3. Instructions à l'usage des comités du Codex

3.1 Les comités du Codex devraient préparer, pour chaque projet de norme, une section sur l'étiquetage regroupant toutes les dispositions de la norme à cet égard. Cette section devrait indiquer soit expressément, soit par voie de référence, les paragraphes pertinents de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Elle pourrait également mentionner les dispositions qui constituent une dérogation ou un complément à la Norme générale, ou qui sont indispensables pour l'interprétation de celle-ci dans le cas du produit en cause (Manuel de Procédure, cinquième édition, page 54).

4. Dispositions d'étiquetage pour les denrées alimentaires préemballées

4.1 Dispositions d'étiquetage générales

4.1.1 Les dispositions d'étiquetage pour les denrées alimentaires préemballées devraient figurer dans les normes Codex individuelles par voie de référence à la Norme générale de la manière suivante:

"ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES PREEMBALLEES

Outre les sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN. 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:"

4.1.2 Les sections précitées de la Norme générale sont applicables à toutes les denrées alimentaires préemballées; elles doivent par conséquent figurer par voie de référence dans toutes les normes Codex.

4.2 Dispositions d'étiquetage spécifiques et facultatives

4.2.1 Souvent, d'autres sections de la Norme générale peuvent également être applicables à certains aliments particuliers, auquel cas elles doivent aussi être citées par voie de référence.

4.2.2 Selon le type et la nature du produit, certaines des exigences des sections 4, 5 et 6 de la Norme générale ne conviennent pas toujours à une simple citation par voie de référence dans les normes Codex. Cependant, on devra s'assurer que toute modification:

- i) est compatible, sur le fond et la forme, avec la Norme générale;
- ii) fournit au consommateur des renseignements ne risquant pas de l'induire en erreur;
- iii) est d'une forme qui se prête à son adoption généralisée par les gouvernements en vue de faciliter le commerce international.

4.2.3 Quand un comité du Codex décide de déroger à une disposition spécifique d'étiquetage ou s'écarte de la disposition prévue par la Norme générale, il doit fournir une justification détaillée expliquant la raison d'une telle décision au moment où il soumet le projet de norme au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour confirmation.

4.2.4 Les directives ci-après s'appliquent à l'élaboration des dispositions spécifiques d'étiquetage:

4.2.4.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être déterminé conformément à la section 4.1.1 de la Norme générale et il doit figurer comme suit dans les normes Codex individuelles:

"Nom du produit

Le nom du produit devrait être ..."

- ii) D'autres dispositions conformes à la section 4.1.2 de la Norme générale pourront être nécessaires en ce qui concerne le ou les terme(s) descriptif(s) faisant partie du nom du produit ou figurant à proximité immédiate de celui-ci.

iii) La "dénomination et la description" du produit (i) et ii) ci-dessus) devront être choisies avec soin, car elles influent de façon considérable sur l'acceptation des normes Codex par les gouvernements. En effet, l'acceptation sans réserve exige des gouvernements qu'ils autorisent la libre distribution sur leurs territoires des produits conformes à une norme sous "la dénomination et la description" fixées dans la norme (Manuel de Procédure, cinquième édition, page 22). Le Comité du Codex sur les Principes généraux a décidé qu'aux fins de l'acceptation des normes Codex, on entend par "la dénomination et la description" l'ensemble de toutes les dispositions pertinentes figurant dans la section "Nom du produit" d'une norme (ALINORM 79/35, par. 59). Il faut également se rappeler que le Comité du Codex sur les Principes généraux a décidé que "la dénomination et la description" fixées dans la norme n'ont pas pour objet d'empêcher l'utilisation justifiée, pour un produit non visé par le champ d'application de la norme, de l'une quelconque des appellations prévues à la section "Nom du produit" accompagnée d'un qualificatif approprié, à condition qu'elle soit compatible avec la section 3 (Principes généraux) de la Norme générale (ALINORM 79/35, par. 63).

4.2.4.2 Liste des ingrédients

i) La liste des ingrédients doit être conforme à la section 4.2 de la Norme générale. Dans la mesure du possible, les dispositions devront figurer dans les normes Codex individuelles de la façon suivante:

"Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients, conformément à la section 4.2 de la Norme générale."

4.2.4.3 Contenu net

i) Le Contenu net devrait être déclaré conformément aux dispositions des sections 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale; cependant, en ce qui concerne la nature de la denrée alimentaire, les comités du Codex devraient décider de la façon dont le contenu net devrait être déclaré conformément aux dispositions de la section 4.3.2 de la Norme générale.

ii) Il peut parfois être nécessaire d'ajouter des dispositions supplémentaires pour définir sans ambiguïté le contenu net d'un produit (par exemple, contenu net à l'exclusion du glaçage).

4.2.4.4 Poids égoutté

En ce qui concerne certains produits conditionnés dans un milieu liquide, il faut également décider, compte tenu de la section 4.3.3 de la Norme générale, si une déclaration du poids égoutté est nécessaire. Dans un tel cas, elle devrait être rédigée comme suit:

"Poids égoutté

Le poids égoutté devra être déclaré d'après le système métrique (unités du Système international)".

4.2.4.5 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur de la denrée alimentaire devraient être inclus par voie de référence à la section 4.4 de la Norme générale.

4.2.4.6 Pays d'origine

Le pays d'origine du produit devrait être inclus par voie de référence à la section 4.5 de la Norme générale.

4.2.4.7 Identification du lot

L'identification du lot devrait être incluse par voie de référence à la section 4.6 de la Norme générale.

*4.2.4.8 Datage et instructions d'entreposage

- i) En fonction d'une étude de la nature de la denrée alimentaire, les comités du Codex s'occupant de produits devraient déterminer s'il y a lieu d'élaborer des instructions de datage et d'entreposage.
- ii) Lorsqu'on juge qu'il est nécessaire d'indiquer une date de durabilité minimale, les dispositions à cet effet doivent être conformes aux sections 4.7.1 et 4.7.2 de la Norme générale.
- iii) Si un comité du Codex s'occupant de produits retient des modalités de datage autres que l'indication de la date de durabilité minimale, ou s'il juge qu'il n'est pas nécessaire de donner l'indication de la date, il devrait fournir au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires une justification détaillée expliquant les motifs qui sous-tendent les mesures projetées.

*4.2.4.9 Mode d'emploi

En ce qui concerne la nature de la denrée alimentaire, lorsqu'on considère qu'il est nécessaire d'élaborer un mode d'emploi, ce dernier doit être conforme à la section 4.8.1 de la Norme générale.

*4.2.4.10 Dispositions supplémentaires

En fonction d'une étude de la nature de la denrée alimentaire, l'on peut déterminer s'il est nécessaire d'ajouter des dispositions supplémentaires prévues aux sections 5 et 6 de la Norme générale.

* Il est possible que ces sections soient augmentées à la lumière des décisions qui seront prises en session plénière à propos des sections 4, 5 et 6 de la Norme générale.

5. Dispositions d'étiquetage s'appliquant aux récipients non destinés à la vente au détail

5.1 Lorsque le champ d'application d'une norme Codex ne se limite pas aux denrées alimentaires préemballées, une disposition concernant l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail devrait y être ajoutée.

5.2 L'expression "récipients non destinés à la vente au détail" est définie comme suit:

"On entend par "récipient non destiné à la vente au détail" toute forme d'emballage de denrées alimentaires non visée par la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées; ce terme comprend notamment les récipients de denrées alimentaires destinées à une transformation industrielle ultérieure, les récipients de denrées alimentaires destinées à être reconditionnées en emballages pour la vente au consommateur, les récipients à contact indirect renfermant un certain nombre de denrées préemballées, les récipients de matières premières et les emballages de denrées alimentaires vendues dans les distributeurs automatiques, ainsi que les récipients de fret de fabrication durable, pouvant être réutilisés et servant à la manutention et au transport d'importantes livraisons sans rechargement intermédiaire".

5.3 Dans les cas où des comités du Codex décident qu'il est nécessaire d'ajouter des dispositions concernant l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail, il est recommandé d'employer la formulation suivante:

"Les renseignements concernant ...^{1/} devraient figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer, lesquels devraient figurer sur le récipient. ^{2/} Cependant, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification pourvu que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement".

^{1/} Les comités du Codex devraient décider des dispositions qui seront incluses en tenant compte de la section concernant l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées figurant dans la même norme, et des exigences s'appliquant particulièrement à la denrée alimentaire visée.

^{2/} Les comités du Codex peuvent décider qu'il est nécessaire d'ajouter des renseignements supplémentaires sur le récipient.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES ALLEGATIONS NEGATIVES

1. HISTORIQUE

Depuis cinq ans, on s'est souvent inquiété, au sein du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, de l'usage croissant d'allégations négatives. A sa seizième session (mai 1982), le Comité a estimé que les Directives générales sur les allégations devaient être examinées, notamment les allégations négatives (ALINORM 83/22, par. 204). Cette question a été de nouveau posée à la dix-septième session (octobre 1983) et il a été décidé de l'inscrire à l'ordre du jour de la prochaine réunion du Comité (ALINORM 85/22, par. 330-332).

La délégation de l'Australie a accepté de préparer un document de travail sur les allégations négatives pour la dix-huitième session du Comité. Afin de faciliter ce travail, les pays membres ont été invités par la lettre circulaire CL 1984/19(FL) à faire connaître leurs opinions sur la façon de réglementer les allégations négatives et à fournir des informations sur les initiatives déjà prises dans ce sens.

Les pays suivants ont envoyé une réponse: Canada, Irlande, Finlande, Nouvelle-Zélande, Norvège, Suède, Thaïlande, Etats-Unis d'Amérique et Australie. Ces réponses figurent en Annexe I du présent document, ainsi que des observations faites précédemment par la Suisse sur ce sujet.

2. NATURE DES ALLEGATIONS NEGATIVES

Une allégation négative est une déclaration qui souligne l'absence de substances particulières ou d'un groupe de substances dans une denrée alimentaire ou leur non-adjonction à cette denrée (les allégations qui précisent qu'une substance est présente mais que la teneur en est réduite - par exemple "Peu salé" - n'entrent pas dans cette catégorie et il n'en sera pas question dans le présent document). En substance, il existe les deux catégories d'allégations négatives d'emploi courant décrites ci-dessous:

2.1 ALLEGATIONS INDIQUANT UNE ABSENCE COMPLETE

Exemples: "aucun", "ne contient aucun (pas de)";
"exempt de";
"non-";
"sans"

Ces allégations sont sans équivoque puisqu'elles indiquent clairement que les substances ou le groupe de substances auxquelles elles s'appliquent ne sont pas présentes dans le produit. On suppose que ces allégations tiennent compte de la possibilité que les substances en question aient été introduites indirectement dans les aliments par l'intermédiaire d'autres ingrédients, par voie de transfert.

2.2 ALLEGATIONS SPECIFIEES INDIQUANT UNE ABSENCE

Exemples: "sans adjonction de", "sans ajouté".

Les allégations ainsi libellées impliquent que la substance peut être présente naturellement dans les produits. Ces allégations ne sont pas valables si la substance a été ajoutée indirectement par l'intermédiaire d'autres ingrédients mineurs (par exemple, sel dans les épices mélangés) en plus d'une éventuelle teneur naturelle.

3. PRINCIPALES CATEGORIES D'ALLEGATIONS NEGATIVES

Pour faciliter la discussion sur ce point, les allégations négatives ont été classées en cinq catégories correspondant aux principaux types d'allégations d'usage courant:

3.1 ALLEGATIONS CONCERNANT DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Ces allégations sont présentées en termes généraux (par exemple, "aucun additif alimentaire") ou se rapportent à une catégorie particulière d'additif alimentaire (par exemple, "aucun agent de conservation"). En outre, elles contiennent parfois le mot "artificiel", ce qui peut laisser penser que des substances naturelles ont été utilisées. Certaines allégations soulignent aussi l'absence d'un additif alimentaire spécifique qui peut avoir des effets particuliers sur la santé (par exemple, "ne contient pas de glutamate monosodique").

3.2 ALLEGATIONS CONCERNANT DES ELEMENTS NUTRITIFS

Ces allégations sont généralement liées à des concepts et problèmes nutritionnels en vogue. Elles tendent à suggérer ou à impliquer que le produit alimentaire a une valeur nutritionnelle particulière étant donné l'absence ou la non adjonction de la substance mentionnée. On lira par exemple: "sans adjonction de sucre", "non édulcoré", "sans sel", "sans matières grasses", etc.

3.3 ALLEGATIONS DE CARACTERE RELIGIEUX OU LIEES A UN STYLE DE VIE

Certaines allégations négatives correspondent aux restrictions alimentaires imposées par des croyances religieuses ou un style de vie (végétarien, par exemple). C'est le cas des expressions "ne contient pas de porc", "ne contient pas de graisses animales".

3.4 ALLEGATIONS INDIRECTES CONCERNANT LES QUALITES NATURELLES

La majorité de ces allégations ont pour objet d'insister sur les aspects "naturels" d'un aliment particulier. On trouvera surtout dans cette catégorie les formules "sans farine blanche", "sans sucre raffiné", "sans ingrédient artificiel", etc.

3.5 ALLEGATIONS LIEES A DES EMPLOIS DIETETIQUES SPECIAUX

Des allégations négatives ont été utilisées pour souligner l'absence de certaines substances dans les produits alimentaires destinés à des régimes diététiques spécifiques. On lira notamment "sans gluten", "sans protéine", "non alcoolisé", "sans caféine", "sans lactose". Ces expressions sont en fait très proches des allégations concernant des éléments nutritifs mentionnés au paragraphe 3.2 ci-dessus. On fait une distinction parce qu'une catégorie d'allégations vise spécifiquement les emplois diététiques spéciaux alors que l'autre (à savoir, les allégations concernant des éléments nutritifs) s'applique aux aliments de consommation courante et renvoie à des considérations nutritionnelles plus générales.

4. EXAMEN DES ALLEGATIONS NEGATIVES

Sur la base des réponses reçues des pays membres, il y a deux façons d'aborder le problème des allégations négatives:

D'une part, on peut considérer ces allégations comme des renseignements utiles et intéressants pour les consommateurs qui peuvent ainsi comprendre la nature des produits alimentaires sur lesquels elles figurent. Elles sont un moyen simple et direct d'alerter les consommateurs de l'absence ou de la non-adjonction de substances qui peuvent avoir une importance pour la santé, pour des raisons ethniques, religieuses ou personnelles.

D'autre part, on pourrait interdire les allégations négatives sous prétexte qu'elles jettent le doute non seulement sur des produits comparables et les ingrédients qu'ils contiennent, mais aussi sur la validité des listes obligatoires d'ingrédients et sur les techniques de l'industrie alimentaire en général. Ces déclarations insistent sur des qualités qui ne sont souvent que marginales; elles peuvent donc donner une impression complètement fautive du produit et de son emploi.

Quelle que soit la manière d'aborder le problème, il y a souvent des exceptions. Par exemple, certaines catégories d'allégations négatives peuvent être interdites dans le premier cas et d'autres peuvent être autorisées dans le deuxième cas.

Plusieurs pays ont souligné qu'il existe un lien important entre la substance visée et les ingrédients autorisés par la norme correspondante. En général, les allégations négatives sont acceptées si elles visent des substances que l'on s'attend normalement à trouver dans le produit en question, notamment si la substance est autorisée par la norme à titre d'ingrédient facultatif. Inversement, si la substance n'est pas autorisée (de manière spécifique ou d'une façon générale), les allégations ne sont pas autorisées car elles impliquent que des produits similaires peuvent contenir ces substances. Une autre approche consiste à autoriser cette dernière catégorie d'allégations sous réserve qu'elles s'accompagnent d'une déclaration précisant que ces substances sont interdites par la loi.

5. REGLEMENTATION DES ALLEGATIONS

Pour ce qui est du Codex, il existe plusieurs façons de réglementer les allégations négatives. Il serait possible de mettre au point des directives sur cette question et de les faire figurer dans les Directives générales sur les allégations (voir Annexe II); mais il faut reconnaître qu'il existe d'autres normes qui traiteront de façon plus appropriée certaines catégories d'allégations négatives. On trouvera ci-après des propositions, ainsi que des observations à leur sujet; elles pourront servir de base de discussion.

5.1 NORME GENERALE POUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES PREEMBALLEES

Proposition: Continuer à évaluer les allégations négatives cas par cas, conformément aux Principes généraux (Section 2.1) de cette norme, à savoir:

"L'étiquette apposée sur les denrées préemballées ne devra pas décrire ou présenter le produit de façon fausse, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer d'une façon quelconque une impression erronée au sujet de sa nature véritable."

Observation: Cette solution maintient le statu quo et autoriserait les allégations négatives sous réserve qu'elles ne soient ni fausses ni trompeuses. Les allégations fausses sont faciles à identifier, mais il n'en va pas de même des allégations trompeuses ou mensongères et il ne sera pas facile d'uniformiser la législation sur cette question à l'échelle mondiale.

5.2 DIRECTIVES GENERALES SUR LES ALLEGATIONS

Proposition A: toutes les allégations négatives pourraient être interdites en insérant à la section 3 des Directives une nouvelle disposition ainsi libellée:

Les allégations suivantes sont interdites:

"3.6 Les allégations qui soulignent l'absence de substances ou de groupes de substances dans les aliments ou leur non-adjonction dans les aliments."

[Une autre méthode consisterait à définir les "allégations négatives" à la section 2 des Directives et à indiquer simplement, à la section 3.6: "Allégations négatives"]

Observation: Cette solution renforcerait la section 3.5 des Directives qui interdit les allégations qui pourraient faire douter de l'innocuité d'aliments analogues ou qui pourraient susciter ou exploiter l'appréhension chez le consommateur.

Proposition B: interdire globalement les allégations négatives comme ci-dessus, mais avec la réserve suivante:

"sauf si elles sont expressément autorisées par d'autres normes ou directives du Codex".

Observation: Cette proposition reconnaît que certaines allégations négatives peuvent être utiles aux consommateurs. Ces allégations devraient toutefois être soumises à une réglementation et donc faire l'objet de dispositions précises qui pourraient figurer dans des normes ou directives plus pertinentes du Codex.

Proposition C: faire figurer la proposition A à la section 4 des Directives précisant que ces allégations "sont trompeuses".

Observation: tout étiquetage faux ou trompeur étant interdit par la section 2.1 de la Norme générale pour l'étiquetage, cette solution est identique à la proposition A en ce sens qu'elle revient à une interdiction complète.

Proposition D: une disposition spéciale pourrait être mise au point et figurer à la section 5 des Directives afin d'autoriser les allégations négatives sous réserve de certaines conditions ou restrictions. On trouvera ci-après des exemples de cette solution:

"(iv) Les allégations qui soulignent l'absence ou la non-adjonction de substances particulières dans les denrées alimentaires peuvent être utilisées à condition que:

a) la norme Codex pertinente autorise la présence de ces substances dans le produit;

ou

b) dans le cas de substances interdites par la loi, cette information doit figurer en termes clairs et bien en vue sur l'étiquette (à proximité de l'allégation)".

Observation: ces restrictions sont basées directement sur ce que les normes pertinentes autorisent ou non. Dans le cas a), on peut faire la différence entre le produit en question et d'autres produits. L'alinéa b) est facultatif et constitue une condition supplémentaire qui limite (et éventuellement décourage) la référence à des substances interdites.

Proposition E: la méthode précédente dépend, dans une large mesure, de l'existence de normes pour les produits. Pour surmonter ce problème, on pourrait proposer un nouveau libellé pour l'alinéa iv):

"iv) Les allégations qui soulignent l'absence ou la non-adjonction de substances particulières dans les denrées alimentaires peuvent être utilisées à condition que la substance en question soit un ingrédient:

- a) que les consommateurs s'attendent normalement à trouver dans cette denrée; et
- b) que cet ingrédient n'ait pas été remplacé par un autre pour donner à cette denrée des qualités correspondantes".

Observation: il s'agit là d'une solution globale visant à ce que les allégations négatives ne soient pas utilisées pour masquer la possibilité de substituer un ingrédient par d'autres ingrédients similaires. Son caractère général peut cependant poser des problèmes d'interprétation uniforme.

Proposition F: comme la proposition B, les solutions exposées en D et E pourraient aussi être assorties de réserves et concerner les allégations négatives pour lesquelles des réglementations spécifiques ont été (ou peuvent être) mises au point. Par exemple, la proposition E pourrait être précédée de la déclaration suivante:

"iv) Sous réserve de conditions plus spécifiques qui peuvent figurer dans d'autres normes et directives du Codex, les allégations qui soulignent ...".

Observation: Comme on le verra dans les propositions suivantes, il est possible, dans un certain nombre de domaines, de réglementer précisément certaines catégories d'allégations négatives. Si cette orientation est retenue, il faudra alors assortir de réserves toute disposition générale. Il est également possible de limiter les propositions ci-dessus à une ou plusieurs catégories d'allégations négatives mentionnées à la section 3 du présent document.

5.3 PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

Proposition: Dans ces directives (ALINORM 85/22, Annexe II), on entend par allégation nutritionnelle "toute représentation qui énonce, suggère ou implique qu'un aliment possède des propriétés nutritionnelles particulières; celles-ci comprennent notamment sa valeur énergétique, sa teneur en protéines, en lipides et en glucides, ainsi que sa teneur en vitamines et en sels minéraux". Selon cette définition, de nombreuses allégations négatives concernant des éléments nutritifs sont automatiquement des allégations nutritionnelles (par exemple "sans adjonction de sucre", "sans sodium", "sans protéine", "sans matières grasses", etc.) et doivent donc faire l'objet d'un étiquetage nutritionnel complet. Toute autre interprétation semble a priori exclue, mais le Comité souhaitera peut-être clarifier ce point en incluant dans la définition de l'"allégation nutritionnelle" une déclaration libellée de la façon suivante:

"Toute allégation qui concerne l'absence ou la non-adjonction d'un élément nutritif ou d'une catégorie d'éléments nutritifs est considérée comme une allégation nutritionnelle".

Observation: L'étiquetage nutritionnel complet prévoit un certain nombre de conditions et de restrictions concernant les allégations nutritionnelles négatives et écarte, dans une large mesure, le risque que les consommateurs puissent être trompés sur la nature et la valeur nutritive de l'aliment en question. Avec cette nouvelle condition d'étiquetage, il y a peu de chance que l'on rencontre des allégations sans fondement et, en tout état de cause, les consommateurs seraient en mesure de comparer aisément des produits portant des allégations similaires.

5.4 NORMES POUR LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME (FSDU)

Proposition: "Les aliments diététiques ou de régime" sont "des aliments spécialement traités ou préparés pour répondre à des besoins diététiques particuliers liés à un état physique ou physiologique particulier et/ou à des maladies et troubles spécifiques et qui sont présentés comme tels. La composition de ces aliments doit être sensiblement différente de celle des aliments ordinaires de nature comparable, si ces derniers existent." (ALINORM 83/26, Annexe III, Section 2.1). Si un aliment qui fait l'objet d'une allégation négative entre dans cette catégorie, il devra être conforme à la norme spécifique éventuellement mise au point (par exemple, les déclarations "exempts de gluten" sont réglementées par la Norme Codex pour les aliments exempts de gluten) ou à l'Avant-Projet de norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés actuellement à l'étape 8 de la Procédure Codex (ALINORM 83/26, Annexe III). Afin de clarifier la situation en ce qui concerne les allégations négatives, le Comité sur les aliments diététiques ou de régime pourrait être prié d'inclure, dans cette dernière norme, la déclaration suivante (entre crochets) dans la définition des "allégations":

"2.5 Allégation - toute représentation qui énonce, suggère ou laisse entendre qu'une denrée possède des qualités particulières liées à son origine, ses propriétés nutritionnelles, sa nature, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité la rendant apte à un régime particulier. L'énumération de substances dans une liste d'ingrédients ou dans le cadre d'un étiquetage nutritionnel ne constitue pas une allégation. [Toutefois, toute déclaration qui souligne l'absence ou la non-adjonction d'une substance, et laisse par conséquent entendre que l'aliment peut convenir à un régime particulier, constitue une allégation au regard de la présente norme]."

Observation: La norme ci-dessus impose un certain nombre de conditions et restrictions supplémentaires (en particulier un étiquetage nutritionnel) pour les aliments commercialisés à des fins diététiques spéciales. Plusieurs allégations négatives pourraient facilement relever de cette catégorie et l'application de la norme aiderait à distinguer les allégations "fantaisistes" de celles ayant un caractère authentique.

5.5 REGLEMENTATIONS PLUS SPECIFIQUES

La plupart des propositions ci-dessus ont pour objet de réglementer les allégations négatives en général ou une catégorie précise d'allégations. Il existe néanmoins plusieurs allégations spécifiques dont l'emploi s'est généralisé depuis quelques années et qui ont fait l'objet de réglementations particulières dans certains pays. Les deux allégations les plus courantes sont présentées ci-dessous avec un résumé des restrictions imposées.

"SANS SEL", "SANS ADJONCTION DE SEL", "SANS ADJONCTION DE SODIUM", "NON SALE", ETC:

L'allégation "sans sel" est généralement considérée comme inacceptable du fait que la plupart des aliments contiennent de petites quantités de chlorure de sodium. Les autres allégations sont en général acceptées, à condition qu'il s'agisse de déclarations concernant des faits établis et que l'on peut donc vérifier. Dans un cas précis, l'expression "sans sodium" a été autorisée à condition que l'aliment contienne moins de 5 mg de sodium par portion et que l'étiquetage nutritionnel complet figure à côté de l'allégation.

"SANS SUCRE", "AUCUN SUCRE", "NON SUCRE", "SANS ADJONCTION DE SUCRE", ETC.

Ces expressions peuvent être regroupées en deux catégories, à savoir: "sans sucre"/"aucun sucre"/"non sucré et "non édulcoré"/"sans adjonction de sucre". Le premier groupe est totalement interdit ou autorisé seulement sur les denrées alimentaires qui ne contiennent pas de glucides. Le deuxième groupe est généralement autorisé à condition que l'allégation soit accompagnée d'une déclaration concernant la teneur totale en glucides ou la valeur énergétique de l'aliment. On a souligné la tendance à utiliser

le mot "sucre" de manière abusive lorsqu'il ne concerne que le sucrose et ne désigne pas tous les autres saccharides (voir la définition de "sucres" à la Section 2.6 des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel).

Des dispositions spécifiques sur ces catégories d'allégations pourraient être mises au point en vue de figurer à la Section 5 des Directives générales sur les allégations, ou à la Section 6 de la Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés, ou dans toute autre norme spécifique sur les aliments diététiques ou de régime.

6. CONCLUSION

Diverses possibilités sont donc offertes au Comité pour régler les allégations négatives. Le choix va d'une interdiction ou d'une acceptation générale à la réglementation de certaines catégories d'allégations, ou à des déclarations obligatoires. Dans une large mesure, ces possibilités de réglementation ont été présentées ici séparément, mais il faudra peut-être, en dernière analyse, retenir plusieurs solutions.

Il faudra apporter un soin particulier à l'examen des allégations concernant les éléments nutritifs et les aliments diététiques ou de régime. Le Codex met déjà au point des normes et des directives qui, si on les examine attentivement, semblent couvrir ces catégories d'allégations. Selon l'interprétation qu'en donnera le Comité, il sera peut-être nécessaire et souhaitable de clarifier ce point dans chaque document ou, au contraire, de prévoir des dispositions qui excluent expressément ces allégations.

Tout a été fait pour tenir compte dans les solutions proposées des méthodes adoptées par chaque pays. Toutefois, étant donné les points de vue différents des gouvernements, il n'a pas été possible de proposer ou de recommander au Comité une solution particulière.

La réglementation des allégations négatives est une tâche difficile. Néanmoins, le Comité doit faire tout son possible pour parvenir à s'entendre sur une méthode uniforme concernant cette question. Pour faciliter le commerce international, il est vivement recommandé au Comité de résister à la tentation de s'en remettre aux "usages nationaux du pays où le produit est vendu". Le Comité exécutif et la Commission se sont opposés à ce type de solution qui n'a donc pas été proposée dans le présent document de travail.

REPONSES DES PAYS MEMBRES DU CODEX A LA LETTRE CIRCULAIRE 1984/19 (FL)CANADA

Dans le "Guide à l'intention des fabricants et des annonceurs de produits alimentaires" (Ministère de la consommation et des corporations), le Canada a mis au point la réglementation suivante pour les déclarations négatives:

"53. DECLARACIONES NEGATIVAS

Depuis quelques années, de nombreux consommateurs s'inquiètent de la présence de certains ingrédients dans leurs aliments, notamment les additifs alimentaires, et ils veulent avoir des informations sur l'adjonction dans les aliments d'agents de conservation, de sucre, de sel, de caféine ou d'exaltateurs d'arôme tels que le glutamate de monosodium. Dans la mesure où ces informations figurent dans la liste des ingrédients de l'étiquette, les déclarations indiquant l'absence de certains ingrédients peuvent être trompeuses car elles laissent penser que des produits concurrents en contiennent et que ces ingrédients sont indésirables. D'autre part, les déclarations négatives telles que "ne contient aucun agent de conservation" sont acceptables si cette information est utile aux consommateurs et non trompeuse.

En général et pour compléter ce qui vient d'être dit, une déclaration négative concernant une ou plusieurs substances absente(s) d'un produit alimentaire est acceptable lorsque les trois conditions suivantes sont remplies:

- a. La déclaration est vraie et la substance ou le groupe de substances dont l'absence est spécifiée est totalement absent(e) du produit. Cela concerne aussi les substances qui peuvent être introduites par l'intermédiaire d'un ingrédient ou d'un composé ou par tout autre moyen, qu'il soit intentionnel ou non.
- b. L'aliment est exceptionnel si on le compare aux produits d'autres fabricants: en effet, la plupart de ces produits contiennent la ou les substance(s) visée(s).
- c. La réglementation permet mais ne rend pas obligatoire l'adjonction de la substance dans cet aliment.

Lorsque figure l'allégation "ne contient aucun agent de conservation", les consommateurs pensent que ce produit ne contient aucun des agents de conservation connus (notamment ceux qui sont définis par la législation) même à un niveau inférieur à celui qui est nécessaire pour conserver l'aliment, et que ces agents de conservation n'ont pas pu être transférés de manière fortuite par un ingrédient pour une raison ou pour une autre. "Ne contient aucun agent de conservation ajouté" a le même sens que ci-dessus, mais cette formule implique que des agents de conservation naturels peuvent être présents. Le sel, le sucre et le vinaigre ne sont pas considérés comme des agents de conservation par les consommateurs et, il n'y a donc pas d'objection à faire figurer l'allégation "ne contient aucun agent de conservation", même si ces ingrédients sont présents.

L'expression négative "sans adjonction de sucre" ou expression équivalente mérite une mention spéciale car le règlement B.01.034 oblige à mentionner la teneur en glucides d'un aliment, en grammes pour 100 grammes, grammes pour 100 millilitres ou en pourcentage, si une déclaration ou une allégation concernant la teneur en glucides, sucre ou amidon figure dans la publicité ou l'étiquetage.

En outre, il y a des conditions particulières concernant la composition, l'étiquetage et la publicité des aliments considérés comme ayant une teneur réduite en glucides ou sans sucre (voir Section B.64). Il y a, semble-t-il, quatre grandes raisons de mentionner "sans adjonction de sucre" sur l'étiquette ou dans la publicité d'un aliment:

- a. Avertir l'acheteur qu'un aliment n'a pas le goût sucré habituel.
- b. Avertir l'acheteur qu'un édulcorant (sucrose, fructose ou glucose) n'a pas été ajouté à un produit afin de réduire les frais d'emballage ou de livraison mais qu'il doit l'être avant consommation.
- c. Appeler l'attention des personnes qui suivent un régime, essentiellement les diabétiques, mais aussi celles qui veulent perdre du poids ou limiter leur consommation de sucre.
- d. Attirer les consommateurs qui essaient d'éviter les "sucres raffinés".

L'expression "sans adjonction de sucre", en matière d'étiquetage et de publicité, signifie généralement qu'aucun sucre connu, tel que le miel, la mélasse ou d'autres édulcorants contenant du sucrose, du fructose, du glucose ou tout autre monosaccharide ou disaccharide, n'a été ajouté directement ou indirectement dans le produit alimentaire. Si l'aliment contient un ingrédient auquel un sucre a été ajouté, la déclaration est fautive et trompeuse. Si un ingrédient ajouté à un aliment contient une quantité importante d'un ou de plusieurs sucres présents naturellement, on considère que cet aliment a subi une adjonction de sucre. L'aspartame n'est pas considéré comme un sucre mais c'est néanmoins un édulcorant nutritionnel. On trouvera ci-après des exemples d'emploi de cette expression:

- a. Si l'aliment est d'habitude consommé avec du sucre, par exemple une boisson aux fruits, une déclaration doit accompagner l'expression "sans adjonction de sucre" afin que le sucre soit ajouté au moment de servir. Une déclaration du type "sucre à votre convenance" conviendrait.
- b. Si un sucre n'est "pas ajouté" afin de réduire la teneur en glucides et si la composition et l'étiquetage de l'aliment correspondent aux normes requises pour les aliments à teneur réduite en glucides ou sans sucre, l'expression "sans adjonction de sucre" est acceptable.
- c. Si l'expression "sans adjonction de sucre" est utilisée pour décrire un aliment édulcoré avec un autre produit tel que le miel ou la mélasse et si l'expression vise à indiquer la non-adjonction de sucre raffiné (sucrose) plutôt que la non-adjonction de sucres (mono- ou disaccharides), il n'y a pas de déclaration fallacieuse si cette expression s'accompagne ostensiblement d'une indication de la substitution, par exemple "ne contient pas de sucre, sucré avec du miel". En outre, la teneur en glucides de l'aliment doit être indiquée selon les règles prescrites.
- d. Si les règlements n'autorisent l'adjonction d'aucun type de sucre, comme c'est le cas pour le jus de pomme, par exemple, les expressions "sans adjonction de sucre" et "non édulcoré" sont considérées comme trompeuses.
- e. Si la façon dont l'allégation "sans adjonction de sucre" est faite laisse penser que le produit a une valeur énergétique assez réduite pour être recommandé dans les régimes amaigrissants et si, en fait, le produit ne correspond pas à ce critère, l'allégation est considérée comme trompeuse.

On trouvera ci-après des exemples d'emplois inacceptables d'allégations négatives:

- a. "Sans matières grasses" pour décrire de la gélatine ou d'autres aliments qui ne contiennent jamais de matières grasses.
- b. Lait écrémé "débarassé à 99 pour cent de ses matières grasses", car le lait écrémé ne contient jamais plus de 0,3 pour cent de matières grasses.
- c. "Ne contient pas de viande de mouton" pour des saucisses de Francfort, car la composition de ce produit est différente selon qu'il s'agit de vente au détail ou de vente en restaurant: la présentation pour restaurant contient du mouton alors que pour la vente au détail elle n'en contient pas. Lorsque la publicité mentionne qu'un ingrédient est absent d'une catégorie donnée de produits, cela doit être vrai de tous les produits de la catégorie quel que soit le mode de distribution.
- d. Mélasse non soufrée - L'anhydride sulfureux a autrefois été utilisée dans le traitement de la mélasse, mais, de nos jours, cette pratique a été abandonnée. Par conséquent, la mélasse n'est jamais soufrée et l'expression n'est plus nécessaire pour caractériser le produit."

IRLANDE

Ce pays a fait savoir qu'il n'avait pas d'observation à formuler sur les allégations négatives.

FINLANDE

En Finlande, le Conseil national du commerce et des intérêts des consommateurs a élaboré les directives suivantes sur les allégations négatives:

"2. ALLEGATIONS NEGATIVES

L'objet des dispositions d'étiquetage est de faire en sorte que chaque aliment préemballé s'accompagne d'informations suffisantes, notamment d'une liste des ingrédients et des additifs. Ainsi, les consommateurs choisissent plus facilement un produit adapté. Toutefois, certains fabricants veulent utiliser des allégations négatives pour décrire des propriétés que le produit n'a précisément pas.

Le Conseil national du commerce et des intérêts des consommateurs est normalement opposé à l'emploi d'allégations négatives, car elles soulignent en général des propriétés en vogue mais peu pertinentes du point de vue nutritionnel. Les allégations négatives peuvent donc distraire l'attention des consommateurs. Elles peuvent en outre être utilisées pour donner à un produit une prééminence que la comparaison avec d'autres produits alimentaires correspondants ne justifie peut-être pas. Il existe toutefois quelques cas où les allégations négatives se justifient.

2.1 Allégations impliquant qu'un aliment ne contient pas d'additifs

Selon les dispositions concernant l'étiquetage et la déclaration sur les additifs alimentaires, les additifs utilisés dans la fabrication d'un aliment doivent figurer sur l'étiquette à la rubrique "additifs" soit sous le nom de catégorie qui en indique l'emploi soit sous le nom spécifique mentionné dans la liste officielle des additifs alimentaires autorisés. Cette présentation permet de voir immédiatement quelles substances sont des ingrédients et lesquelles sont des additifs. Une liste d'additifs doit figurer sur l'étiquette sauf dans les cas où l'aliment n'en contient aucun. Si l'aliment ne contient ni additifs, ni épices, ni sel, et si le fabricant veut souligner ce fait, il peut utiliser des allégations telles que "sans additifs" ou "pas d'additifs", à condition que des additifs autres que le sel et les épices soient autorisés pour cet aliment et que des denrées alimentaires correspondantes contenant des additifs mentionnés dans la liste soient proposées à la vente.

2.2 "Sans sel" et "sans adjonction de sel"

On sait en lisant la liste des additifs figurant sur un aliment préemballé si l'aliment en question contient ou ne contient pas de sel. Le Conseil national du commerce et des intérêts des consommateurs estime que cette mention doit normalement suffire. Toutefois, si l'aliment ne contient ni sel ajouté, ni mélange d'épices contenant du sel ajouté ni préparation correspondante, alors que des aliments équivalents contiennent en général du sel ajouté, le nom de cet aliment conforme aux pratiques commerciales peut être complété par l'expression "sans adjonction de sel". La comparaison ne doit toutefois pas se fonder sur des adjonctions de sel n'ayant aucune valeur nutritionnelle.

L'allégation "sans sel" est considérée comme inacceptable car de nombreux aliments contiennent naturellement du chlorure de sodium.

2.3 "Sans sucre", "pas de sucre", "non édulcoré" et autres allégations équivalentes

Le Conseil national du commerce et des intérêts des consommateurs estime que les dispositions et règlements concernant les édulcorants, les additifs alimentaires et la déclaration concernant la valeur nutritionnelle des aliments offrent normalement aux fabricants toute possibilité de mentionner l'adjonction d'édulcorants. Si un aliment est non édulcoré, l'information ressortira de la liste des ingrédients ou de celle des additifs alimentaires. Comme il est extrêmement important pour certains groupes de personnes de savoir qu'un aliment n'a pas été édulcoré, ce fait doit ressortir du nom de l'aliment conforme aux pratiques commerciales. Dans ce cas, l'expression "non édulcoré" peut être utilisée, à condition qu'aucun édulcorant entrant dans les catégories "ingrédients" ou "additifs" n'ait été ajouté dans l'aliment.

Si un aliment est présenté comme "non édulcoré", il doit répondre simultanément aux trois conditions suivantes:

- Il doit exister un autre produit édulcoré équivalent ayant la même composition et destiné au même emploi. Par exemple, Finncrisp ne peut être présenté comme "non édulcoré" car il n'existe pas d'équivalent édulcoré.
- Si des édulcorants ont été ajoutés, les quantités doivent être telles que l'on puisse constater et mesurer la différence entre un produit édulcoré et son équivalente non édulcoré. C'est le cas de la pâtisserie, par exemple, qui peut être édulcorée ou non.
- La quantité normalement ingérée doit être telle que l'absence d'édulcorants influe sur le régime du consommateur. Les doses journalières pour certaines sauces et produits épicés, par exemple, sont en général si faibles qu'il n'est pas nécessaire de souligner la différence entre un produit édulcoré et un produit qui ne l'est pas.

Le Conseil national du commerce et des intérêts des consommateurs estime en outre que la valeur énergétique ainsi que la teneur en protéines, matières grasses et glucides doit figurer sur les aliments présentés comme "non édulcorés", conformément à sa décision sur la déclaration de la valeur nutritive des aliments (499/51/79). Ces renseignements sont particulièrement importants pour les diabétiques, afin qu'ils ne croient pas qu'ils peuvent consommer sans restriction quantitative un aliment présenté comme "non édulcoré".

Les expressions telles que "sans sucre", "sans adjonction de sucre", etc., doivent être considérées comme inacceptables, car, pour les consommateurs, le mot "sucre(s)" vise d'autres édulcorants que le saccharose. Il faut noter en outre que le Décret sur les édulcorants (517/80, Section 9) interdit l'emploi de l'expression "à faible teneur en sucre". Les allégations et expressions qui peuvent être utilisées pour décrire les édulcorants et en indiquer les quantités figurent dans le Décret sur les édulcorants.

2.4 "Exempt de gluten", "sans protéine", "sans alcool", "sans caféine"

Des expressions négatives indiquant qu'une certaine substance n'est pas présente dans un aliment peuvent se justifier sur les aliments diététiques ou de régime. Dans le doute, les autorités chargées du contrôle sont priées de consulter le Conseil national du commerce et des intérêts des consommateurs.

Le café peut porter la mention "sans caféine" sur l'étiquette s'il ne contient pas de caféine. La mention "sans alcool" peut être utilisée pour les boissons non alcoolisées énumérées dans le Décret sur les boissons sans alcool (577/72). La mention "sans alcool" peut aussi être utilisée dans le cas des préparations énumérées dans le Décret sur les cosmétiques (456/77). Dans les autres cas, cette mention est à éviter."

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande appuie la proposition de la Suisse concernant les allégations relatives à l'absence d'ingrédients telle qu'elle figure à la page 30 du document CX/FL 82/4 Partie I. La nouvelle réglementation alimentaire de la Nouvelle-Zélande, qui devrait entrer en vigueur en 1984, comportera une disposition visant les allégations relatives à l'absence d'additifs alimentaires. Elle sera similaire à la proposition de la Suisse mais son libellé (voir ci-dessous) sera plus restrictif:

"Aucun texte, dessin ou autre support descriptif figurant sur un aliment (ou joint à celui-ci, ou exposé en même temps) n'indiquera l'absence dans cet aliment d'un additif alimentaire, sauf si les règlements autorisent la présence dans cet aliment de cet additif alimentaire."

En outre, la future réglementation devrait contenir les deux dispositions suivantes concernant les allégations:

"Lorsque les expressions "sans adjonction de sucre", "non édulcoré" ou toute autre expression similaire figurent sur l'emballage d'un aliment contenant des glucides, l'étiquette doit aussi indiquer la teneur en glucides de cet aliment".

"L'expression "sans sucre" ou équivalent ne doit pas figurer sur un emballage alimentaire si l'aliment qu'il contient renferme des glucides."

NORVEGE

Les informations suivantes ont été fournies par la Direction de la santé (Ministère des affaires sociales) de Norvège:

"Les allégations négatives sont souvent utilisées pour souligner certaines qualités. Ces allégations n'ont pas encore fait l'objet d'une réglementation spécifique de la part des autorités norvégiennes, mais nous avons constaté que ces déclarations avaient plusieurs effets regrettables:

1. La déclaration positive de tous les ingrédients d'un aliment est obligatoire. L'emploi de déclarations négatives sur certains produits peut laisser croire aux consommateurs que d'autres produits correspondants ont une déclaration incomplète et cela risque de discréditer le système de déclaration positive obligatoire.
2. Les allégations négatives peuvent être utilisées pour souligner des qualités qui sont en réalité accessoires et qui peuvent donner une impression complètement fautive de l'aliment et de son emploi.
3. Les allégations négatives sont souvent plus trompeuses qu'utiles. C'est le cas lorsqu'un ingrédient est remplacé par un autre qui donne à l'aliment à peu près les mêmes qualités ou lorsqu'un aliment est présenté comme exempt d'ingrédients dont l'emploi dans le produit est rare, voir illégal.

En conclusion, nous pensons que les aliments doivent être décrits en fonction de ce qu'ils contiennent et, le cas échéant, des traitements dont ils ont fait l'objet. Les déclarations concernant des éléments qu'ils ne contiennent pas et des traitements dont ils n'ont pas fait l'objet ne sont pas souhaitables.

La Direction de la santé a proposé, dans son projet de réglementation de l'étiquetage des aliments préemballés, la disposition suivante:

"Les allégations négatives ne sont pas autorisées sauf autorisation spéciale accordée par la Direction de la santé".

Les autorités auraient donc la possibilité d'évaluer et de réglementer les allégations négatives.

Les allégations négatives peuvent être approuvées si un aliment ne contient pas un ingrédient que l'on s'attend normalement à trouver dans le produit. Cet ingrédient ne doit pas être remplacé par un autre qui donnerait à l'aliment les mêmes qualités. Dans ce cas en effet, l'ingrédient de remplacement doit faire l'objet d'une déclaration positive.

En outre, les allégations négatives ne sont autorisées que si l'absence d'un ingrédient n'est pas seulement un argument de vente, c'est-à-dire si le fait présente un intérêt réel pour des groupes particuliers ayant des besoins précis".

SUEDE

En Suède, l'administration nationale chargée de l'alimentation et le Conseil national de la consommation ont publié conjointement des directives sur l'étiquetage et autres renseignements figurant sur les aliments emballés. Dans quelques cas, des expressions telles que "exempt de" ou "sans adjonction de" sont mentionnées dans ces directives. Par exemple, la mention "sans caféine" doit être utilisée lorsque le café après traitement, ne contient pas plus de 50 mg de caféine pour 100 g de café.

Dans les autres cas, lorsqu'il n'y a pas de dispositions spéciales, les allégations négatives doivent être utilisées avec prudence et seulement lorsqu'il est possible de les expliquer et de les justifier. Si une substance n'est pas habituellement présente dans un aliment ou si la législation n'autorise pas l'emploi d'un additif ou d'une substance donnée, les expressions commençant par "sans..." etc., ne peuvent pas être utilisées.

Les expressions "exempt de protéine de lait, de lactose, de gluten, de sel ou de protéine" placent automatiquement les produits dans le groupe des aliments diététiques et de régime et il faut obtenir une autorisation spéciale de l'administration nationale chargée de l'alimentation pour utiliser ces expressions.

Toute expression indiquant qu'un produit peut empêcher ou guérir une maladie est une allégation médicale; normalement, ces allégations ne doivent pas figurer sur des produits alimentaires.

SUISSE

En faisant connaître ses observations sur la section Principes généraux de la Norme générale révisée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (voir CX/FL 82/4, Partie I, page 30), la Suisse a proposé d'inclure une déclaration visant les "allégations négatives" qui serait libellée comme suit:

"Les allégations relatives à l'absence d'ingrédients ne sont autorisées que si l'addition de ceux-ci est permise dans la norme y relative".

Les auteurs estiment que, dans les circonstances évoquées ci-dessus, on peut autoriser le fabricant à signaler aux consommateurs l'absence de ces ingrédients.

TAILLANDE

La Thaïlande estime que la réglementation des allégations négatives peut se faire en élaborant des directives. L'emploi d'allégations négatives doit être conforme à la recommandation spécifique afin de protéger le consommateur.

En Thaïlande, à l'heure actuelle, les allégations négatives sont contrôlées par une note du Ministère de la santé publique (68ème. Notification, 1982, Re: Labels). Les produits sur lesquels figurent des allégations négatives doivent être conformes, lorsqu'ils sont soumis à analyse, à la description qui en est donnée sur l'étiquette.

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Le Département de l'agriculture des Etats-Unis a publié un ensemble de directives concernant l'étiquetage négatif des ingrédients de la viande et des produits avicoles:

"ETIQUETAGE NEGATIF DES INGREDIENTS

OBJET: Définir les principes qui gouvernent l'acceptation ou le rejet d'étiquettes de viande et de produits avicoles portant des déclarations négatives relatives aux ingrédients.

PRINCIPES: Les directives concernant l'emploi de déclarations négatives relatives aux ingrédients sur les étiquettes de viande et de produits avicoles sont les suivantes:

- 1) L'étiquetage négatif est autorisé s'il ne ressort pas du nom du produit que l'ingrédient n'est pas présent. Par exemple, l'emploi de "ne contient pas de boeuf" sur l'étiquette de Pastrami de dinde permet de savoir qu'il ne s'agit pas du produit courant fabriqué traditionnellement avec du boeuf.
- 2) L'étiquetage négatif est autorisé si le demandeur peut prouver que les déclarations sont utiles d'un point de vue sanitaire, religieux ou autre. Par exemple, le fait de souligner l'absence de sel dans un produit aide les personnes qui doivent suivre un régime pauvre en sodium.
- 3) L'étiquetage négatif est autorisé si les allégations concernent directement l'emballage du produit, et non le produit lui-même. Par exemple, les emballages souples sous vide peuvent porter la déclaration "avec ce nouvel emballage, les agents de conservation, la réfrigération et la congélation ne sont plus nécessaires".
- 4) L'étiquetage négatif est autorisé à condition que les déclarations soient exactes, mais lorsque les allégations appellent l'attention sur l'absence d'ingrédients interdits par la loi, il doit en être fait très clairement état afin que les allégations ne soient pas trompeuses et ne créent pas d'impressions erronées. Par exemple, la phrase "la réglementation fédérale du Département de l'agriculture interdit l'emploi d'agents de conservation dans ce produit" est une déclaration acceptable sur une étiquette de viande de boeuf hachée.

EXPLICATION: L'étiquetage négatif des ingrédients, s'il est employé correctement, peut être utile et intéressant pour les consommateurs car il les aide à comprendre le contenu des produits. C'est aussi un moyen simple et direct d'alerter les consommateurs sur l'absence d'ingrédients qu'ils veulent éviter pour des raisons sanitaires, culturelles ou personnelles. En suivant les directives ci-dessus, l'Agence peut protéger les consommateurs contre des allégations qui seraient trompeuses sans exclure la possibilité de faire figurer des informations exactes sur l'étiquette de produits".

AUSTRALIE

Plusieurs dispositions précises concernant les allégations négatives ont été proposées pour adoption par les Etats et territoires australiens:

"10) Sauf lorsqu'elles sont obligatoires en vertu du présent règlement, les expressions "sans adjonction de sucre", "non édulcoré" ou tout autre expression similaire ne doivent pas figurer sur l'étiquette apposée sur l'emballage ou dans la publicité d'un produit alimentaire, sauf si ce produit ne contient aucun sucre ajouté ou, selon le cas, s'il est non édulcoré.

Lorsqu'une expression définie dans cette partie du règlement est utilisée sur l'étiquette ou dans la publicité, elle doit être immédiatement suivie d'une déclaration donnant la valeur énergétique pour 100 g ou 100 ml du produit, écrite en lettres de même taille, même style et même couleur que l'expression "sans adjonction de sucre", "non édulcoré" ou expression similaire.

"11) Les expressions "sans sucre", "teneur réduite en sucre" ou autres expressions similaires ne doivent pas être utilisées sur une étiquette apposée directement ou indirectement sur l'emballage d'un produit alimentaire ou dans la publicité correspondante.

24) Sauf lorsqu'elles sont rendues obligatoires par le présent règlement, les expressions "sans adjonction de sodium", "sans adjonction de sel", "sans sel" ou toute autre expression similaire ne doivent pas être utilisées sur l'étiquette apposée sur un emballage ou jointe à celui-ci ou dans une publicité concernant

un aliment sauf si celui-ci et les ingrédients qu'il contient ne renferment, selon le cas, aucun composé de sodium ajouté, aucun sel ajouté ou aucun sel."

La disposition générale suivante devait figurer dans un projet de norme sur les allégations qui n'a pas encore été adoptée:

"Sauf indication contraire figurant expressément dans la présente norme, il est interdit d'utiliser sur l'étiquette ou dans la publicité une mention qui indique ou implique qu'un aliment ne contient pas une substance, lorsque l'adjonction de cette substance n'est pas expressément prévue par la présente norme, sauf si cette mention est immédiatement suivie d'une déclaration aussi visible indiquant que la substance en question n'est pas autorisée par la présente norme".

L'Australie prépare aussi actuellement des normes d'étiquetage nutritionnel pour les aliments préemballés. Dans ces directives figure une disposition spéciale précisant que toute allégation nutritionnelle négative est considérée comme une allégation nutritionnelle: le produit doit donc faire l'objet d'une déclaration complète sur la teneur en éléments nutritifs.

DIRECTIVES GENERALES CODEX
SUR LES ALLEGATIONS

1. OBJET ET PRINCIPES GENERAUX

1.1 Les présentes directives ont pour objet de fournir des exemples d'allégations auxquelles s'applique le principe suivant:

Aucun aliment ne doit être décrit ou présenté de façon fausse, trompeuse, mensongère, ou susceptible de créer une impression erronée au sujet de son caractère, à tous égards.

1.2 En ce qui concerne les aliments préemballés, ces directives ont pour objet de développer les dispositions du paragraphe 2.1 (Principes généraux) de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

2. DEFINITION

Aux fins des présentes directives, le terme "allégation" s'entend de toute représentation qui énonce, suggère ou laisse entendre qu'une denrée possède des qualités particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité.

3. ALLEGATIONS INTERDITES

Les allégations suivantes sont interdites:

3.1 Les allégations selon lesquelles un quelconque aliment fournit en quantité adéquate tous les éléments nutritifs essentiels, sauf dans le cas de produits bien définis pour lesquels une norme Codex régit les allégations admissibles ou dans le cas de pays où les autorités compétentes considèrent le produit comme une source adéquate de tous les éléments nutritifs essentiels.

3.2 Les allégations laissant entendre qu'un régime équilibré à base de produits alimentaires ordinaires ne peut fournir tous les éléments nutritifs en quantités adéquates.

3.3 Allégations qui ne peuvent pas être justifiées.

3.4 Les allégations relatives à la valeur d'un aliment donné pour prévenir, soulager, traiter ou guérir une maladie, un trouble ou un état physiologique particulier, sauf:

- a) si elles satisfont aux dispositions de normes et directives Codex à l'égard d'aliments tombant sous la juridiction du Comité sur les aliments diététiques ou de régime, et conformément aux principes généraux énoncés dans les présentes directives, ou
- b) si, en l'absence d'une directive ou d'une norme Codex applicable, elles sont autorisées en vertu des lois du pays où l'aliment est distribué.

3.5 Allégations qui pourraient faire douter de l'innocuité d'aliments analogues ou qui pourraient susciter ou exploiter l'appréhension chez le consommateur.

4. ALLEGATIONS TROMPEUSES

Les allégations suivantes induisent en erreur:

- 4.1 Allégations vides de sens, notamment recours à des procédés comparatifs et superlatifs.
- 4.2 Allégations d'ordre hygiénique, par exemple salubre, salulaire, sain.
- 4.3 Allégations selon lesquelles un produit aurait un caractère ou une origine "organique" ou "biologique".

5. ALLEGATIONS SUJETTES A CONTROLE

5.1 L'usage des allégations suivantes doit être contrôlé:

(i) Il est interdit d'indiquer qu'un aliment a acquis une valeur nutritive accrue ou spéciale par l'addition d'éléments nutritifs comme des vitamines, des sels minéraux ou des acides aminés, à moins que cette adjonction n'ait été faite sur la base de considérations nutritionnelles. Les indications de ce genre doivent être assujetties à la législation promulguée par les autorités compétentes.

(ii) Les termes "naturel", "pur", "fabrication familiale", et "frais" doivent être utilisés conformément aux usages nationaux du pays où le produit est vendu. L'emploi de ces termes devrait tenir compte des interdictions indiquées dans la section 3.

(iii) Préparation religieuse ou rituelle d'un aliment - Peut faire l'objet d'une allégation sous réserve que l'aliment soit conforme aux prescriptions des autorités religieuses ou rituelles compétentes.