

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

# F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 5 de l'ordre du jour

CX/FL 23/47/5  
Mars 2023

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

Quarante-septième session  
Gatineau, Québec, Canada  
15-19 mai 2023

### ÉTIQUETAGE DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

(Préparé par le Groupe de travail électronique présidé par l'Australie et coprésidé par le Royaume-Uni et les États-Unis d'Amérique)

Les membres du Codex et les observateurs qui souhaitent soumettre des commentaires sur les recommandations contenues dans ce document doivent le faire en suivant les instructions du document CL 2023/06/OCS-FL disponible sur la page web des Lettres circulaires du Codex : <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/fr/>

### INTRODUCTION

- Lors de la 45<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL45), le Comité est convenu de réviser et de clarifier les dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes dans la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) (NGÉDAP) et d'élaborer des directives pour l'étiquetage de précaution des allergènes (ÉPA)<sup>1</sup>.
- En approuvant ces nouveaux travaux, la Commission du Codex Alimentarius (la Commission) a noté que ces travaux sont liés aux travaux du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) sur la gestion des allergènes et que, par conséquent, une collaboration étroite entre le CCFL et le CCFH sur cette question est importante pour assurer la cohérence entre les deux textes<sup>2</sup>.
- Le CCFL45 est également convenu de demander un avis scientifique à la FAO/OMS<sup>3</sup> concernant la liste des aliments et des ingrédients de la section 4.2.1.4 de la NGÉDAP. Le CCFH a également demandé à la FAO/OMS de fournir un avis scientifique sur les niveaux seuils pour les allergènes prioritaires en relation avec le *Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire* (CXC 80-2020).
- En réponse à ces demandes d'avis scientifiques, une <http://www.fao.org/3/ca7121en/ca7121en.pdf> Consultation spéciale mixte d'experts de la FAO/OMS sur l'évaluation des risques des allergènes alimentaires s'est réunie quatre fois et a publié des rapports complets pour les parties 1 et 2, et des rapports de synthèse et de conclusions pour les parties 3 et 4 (voir le tableau ci-dessous) :

Date de la réunion	Rapports
30 novembre – 11 décembre 2020	<a href="#">Partie 1 : Révision et validation de la liste des allergènes prioritaires du Codex par l'évaluation des risques</a> (
15 mars – 2 avril 2021	<a href="#">Partie 2 : Examiner et établir des seuils dans les aliments pour les allergènes prioritaires</a>
18 octobre – 3 novembre 2021	<a href="#">Partie 3 : Examiner et établir l'étiquetage de précaution pour les aliments des allergènes prioritaires</a> – Synthèse et conclusions)
14 novembre – 18 novembre 2022	<a href="#">Partie 4 : Examiner et établir des exemptions pour les allergènes alimentaires</a> – Synthèse et conclusions)

<sup>1</sup> [REP19/FL](#), paragraphe 98 (a) et annexe IV

<sup>2</sup> [REP19/CAC](#), paragraphe 99

<sup>3</sup> [REP19/FL](#), paragraphe 98 (c)

5. Les travaux comprennent également l'examen de la compréhension par les consommateurs, fondée sur des données probantes, de l'étiquetage de précaution des allergènes et des déclarations consultatives. La Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) et la Food Standards Agency (R.-U.), en tant que membres du Groupe de liaison international des sciences sociales (ISSLG)<sup>4</sup>, ont collaboré à une [revue de la littérature](#) afin de fournir des données probantes pour la révision de la NGÉDAP et l'élaboration de directives pour l'ÉPA.

6. Lors du CCFL46, le Comité a examiné les avant-projets de révision de la NGÉDAP et les projets de directives pour l'ÉPA<sup>5</sup> et a convenu de rétablir un groupe de travail électronique (GTÉ) présidé par l'Australie et coprésidé par le Royaume-Uni et les États-Unis d'Amérique.

## MANDAT

7. Travaillant en anglais, le GTÉ était chargé :

- a. de préparer l'avant-projet de révision de la NGÉDAP et l'avant-projet de directives pour l'ÉPA en tenant compte de la discussion au sein du Comité<sup>6</sup> et de tous les commentaires écrits soumis<sup>7</sup>, pour examen par le CCFL47 ;
- b. de tenir compte des avis scientifiques de la FAO/OMS et de la compréhension par les consommateurs, fondés sur des données probantes, de l'étiquetage de précaution des allergènes et des déclarations consultatives.

## PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

8. Un GTÉ a été créé en février 2022 avec 34 membres du Codex (MC), une organisation membre du Codex (OMC) et 19 observateurs du Codex (OC). Une liste des participants est fournie à l'annexe IV.

9. En mai 2022, un document de consultation (DC1) sur l'avant-projet de révision de la NGÉDAP concernant l'étiquetage des allergènes a été distribué au GTÉ, qui a reçu 24 réponses (14 MC, une OMC, neuf OC).

10. Un deuxième document de consultation (DC2) a été distribué au GTÉ en octobre 2022 afin d'obtenir des commentaires supplémentaires sur le projet de révision de la NGÉDAP (partie A) et sur l'avant-projet de directives pour l'ÉPA (partie B). Vingt-quatre réponses (13 MC, une OMC, 10 OC) ont été reçues.

11. Le présent document donne un aperçu des discussions du GTÉ (Annexe I) et présente les avant-projets de révision de la NGÉDAP (Annexe II) et les avant-projets de directives pour l'ÉPA (Annexe III).

## CONCLUSIONS

12. Conformément à son mandat, le GTÉ a pris en compte les discussions et les commentaires écrits du CCFL46 et a examiné les dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes dans la NGÉDAP, et a également élaboré un projet de directives pour l'utilisation de l'ÉPA.

13. Le GTÉ a également pris en compte les avis scientifiques de la FAO et de l'OMS disponibles à ce jour et des données probantes sur la compréhension par les consommateurs de l'étiquetage des allergènes et des déclarations consultatives. Étant donné que le Comité d'experts n'a pas encore publié les rapports finaux des parties 3 et 4 de ses consultations, et qu'il a publié le rapport final de la partie 2 et la synthèse et les conclusions de la partie 4 après le DC2, le GTÉ n'a pas été en mesure d'examiner pleinement tous les aspects de l'avant-projet de révision de la NGÉDAP ou de l'avant-projet de directives pour l'ÉPA.

14. Dans certains cas, les membres du GTÉ n'ont indiqué qu'un soutien conditionnel au projet de texte proposé, en précisant qu'ils préféreraient attendre les rapports finaux des avis scientifiques du Comité d'experts. Cela s'est avéré particulièrement pertinent pour les dispositions proposées concernant les exemptions de déclaration pour certaines denrées alimentaires (rapport du Comité d'experts, partie 4) et les directives pour l'ÉPA (rapport du Comité d'experts, parties 2 et 3).

15. Le GTÉ a également examiné l'emplacement de l'avant-projet de directives pour l'ÉPA et propose d'incorporer les directives en tant qu'annexe à la NGÉDAP pour assurer la cohérence avec la NGÉDAP, et pour que les dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes (y compris l'ÉPA) soient situées dans le même texte.

16. Le GTÉ a également tenu compte de la cohérence avec d'autres textes pertinents, notamment le *Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire* (CXC 80-2020). Sous réserve de l'accord du CCFL47, il pourrait être opportun d'informer le CCFH de l'avancement des travaux

<sup>4</sup> L'ISSLG est un groupe d'organisations gouvernementales impliquées dans les sciences sociales de la réglementation alimentaire, de la sécurité alimentaire et de la nutrition de la santé publique du Canada, des États-Unis d'Amérique, de la Nouvelle-Zélande, du Royaume-Uni, de l'Australie et de l'Autorité européenne de sécurité des aliments.

<sup>5</sup> [CX/FL 21/46/8](#)

<sup>6</sup> [REP21/FL](#) paragraphes 134-135.

<sup>7</sup> Comprend les réponses à CL 2021/21/OCS-FL ([CX/FL 21/46/8 Add.1](#)) et CCFL46 CRD07, CRD08, CRD11, CRD12, CRD20, CRD21, CRD26.

afin de maintenir la cohérence entre les textes.

17. En ce qui concerne les directives pour l'ÉPA, le GTÉ a identifié un besoin de méthodes normalisées d'analyse et d'échantillonnage des allergènes à utiliser dans les évaluations des risques qui sous-tendent la décision d'utiliser l'ÉPA, notant que le Comité d'experts a conclu qu'il existe des limitations significatives sur le rendement des méthodes. Il est donc recommandé que le CCFL demande conseil au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations des risques liés aux ÉPA, en tenant compte des informations fournies dans les rapports d'avis scientifiques de l'OMS/FAO.

## RECOMMANDATIONS

18. Prenant note des avis scientifiques disponibles de la FAO/OMS à ce jour et des données probantes des consommateurs fournies par l'ISSLG, le Comité est invité à examiner :

- a) l'aperçu des discussions du GTÉ à l'annexe I
- b) l'avant-projet de révision de la NGÉDAP à l'annexe II
- c) l'avant-projet de directives pour l'utilisation de l'ÉPA de l'Annexe III, y compris :
  - a. l'emplacement proposé en tant qu'annexe de la NGÉDAP ;
  - b. la nécessité de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées
- d) s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le *Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire* (CXC 80-2020)

## ANNEXE I

### APERÇU DE LA DISCUSSION

#### PARTIE A – EXAMEN DES DISPOSITIONS RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE DES ALLERGÈNES DANS LA NGÉDAP

1. Cette partie examine l'avant-projet de révision des sections de la NGÉDAP relatives à l'étiquetage des allergènes, en tenant compte des commentaires du CCFL46 et des commentaires du GTÉ reçus dans le cadre des DC1 et DC2. Le rapport de la première partie du Comité d'experts et l'analyse documentaire de l'ISSLG ont également servi de base à l'avant-projet de révision de la NGÉDAP, tel que présenté à l'annexe II.

#### Champ d'application

2. Lors du CCFL46, des discussions et des commentaires écrits ont soutenu l'extension du champ d'application de l'étiquetage des allergènes aux aliments non préemballés. Toutefois, les présidents du GTÉ notent que le champ d'application du travail consistait à examiner et à clarifier les dispositions de la NGÉDAP relatives à l'étiquetage des allergènes. Le champ d'application de la NGÉDAP « s'applique à l'étiquetage de tous les aliments préemballés ». L'extension de l'étiquetage des allergènes aux denrées alimentaires non préemballées va au-delà du champ d'application de la NGÉDAP et du champ d'application des travaux sur l'étiquetage des allergènes. Le GTÉ n'a donc pas examiné davantage cette question.

#### Définition des termes

3. L'avant-projet de révision de la NGÉDAP présenté au CCFL46 comprenait des définitions pour « hypersensibilité », « allergène », « allergie alimentaire » (avec une note de bas de page pour reconnaître la maladie cœliaque) et « intolérance alimentaire ». Toutefois, les révisions ultérieures de la NGÉDAP examinées par le GTÉ ne faisaient pas référence aux termes « allergène » et « intolérance alimentaire », de sorte que les définitions de ces termes n'ont pas été examinées davantage.

4. Dans la partie 1 du rapport du Comité d'experts, l'allergie alimentaire<sup>1</sup> est définie comme suit :

« Une allergie alimentaire se définit comme un effet nocif sur la santé d'une réponse d'origine immune spécifique qui se produit de manière reproductible lors de l'exposition orale à un certain aliment, qui peut être en raison de l'anticorps immunoglobuline E [IgE] spécifique à l'aliment. » [traduction]

<sup>1</sup> <https://www.fao.org/3/cb9070en/cb9070en.pdf> Partie 1 : Révision et validation de la liste des allergènes prioritaires du Codex par l'évaluation des risques. Section 2.2.1

5. Sur la base de cette définition, et compte tenu du fait que le Comité d'experts a déterminé que le champ d'application était limité aux allergies alimentaires à médiation immunitaire et à la maladie cœliaque (c'est-à-dire qu'il a exclu les intolérances alimentaires), le GTÉ a pris en considération les définitions suivantes pour « allergie alimentaire » et « hypersensibilité » :

« *allergie alimentaire* » : un effet nocif reproductible sur la santé résultant d'une réponse à médiation immunitaire par l'immunoglobuline E (IgE) ou des anticorps autres que l'IgE, à la suite d'une exposition orale à un aliment.

« *hypersensibilité* » : allergie alimentaire et maladie cœliaque.

6. La maladie cœliaque étant un état pathologique établi et bien connu, il n'a pas été nécessaire d'inclure une définition.

7. La majorité des membres du GTÉ ont soutenu la définition proposée pour l'allergie alimentaire. En ce qui concerne la définition de l'hypersensibilité, un MC propose, pour plus de clarté, de parler d'« hypersensibilité alimentaire ». Un autre s'est interrogé sur la nécessité de définir l'hypersensibilité en faisant remarquer que la définition actuelle de l'« allergie alimentaire » est suffisamment large pour inclure la maladie cœliaque, car le Comité d'experts l'a identifiée comme une réponse immunitaire à médiation autre que par l'IgE au gluten<sup>1</sup>. Une OMC note que l'hypersensibilité fait traditionnellement référence à des réactions à médiation non immunitaire, et suggère de remplacer « hypersensibilité » par « allergie alimentaire ou maladie cœliaque ». Trois membres du GTÉ n'étaient pas d'accord avec le manque de définition de la maladie cœliaque.

8. Sur la base des commentaires du GTÉ, et pour plus de clarté, le terme « hypersensibilité » a été remplacé par « allergie alimentaire ou maladie cœliaque » et une définition de l'allergie alimentaire a été proposée comme ci-dessus. Il n'y a pas eu de proposition pour une définition de la maladie cœliaque. Mais il a été remarqué que le Comité d'experts a défini la maladie cœliaque<sup>2</sup> comme suit :

« La *maladie cœliaque* est une maladie intestinale chronique à médiation immunitaire qui touche des personnes génétiquement prédisposées et qui est provoquée par l'exposition à des protéines de gluten alimentaire provenant du blé, du seigle, de l'orge et du triticale (un croisement entre le blé et le seigle). »

Celle-ci est incluse comme note de bas de page dans l'avant-projet de révision à l'annexe II. L'inclusion d'une note de bas de page est conforme à l'approche utilisée dans le *Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire* (CXC 80-2020) du CCFH.

### Étiquetage obligatoire des aliments préemballés

#### Ingrédients du composé (section 4.2.1.3)

9. Les commentaires reçus lors du CCFL46 ont généralement appuyé l'avant-projet de révision de la section 4.2.1.3 de la NGÉDAP, avec des modifications rédactionnelles mineures. Suite à l'examen du GTÉ, seules des modifications rédactionnelles supplémentaires sont incorporées pour refléter l'introduction des nouvelles sections 4.2.1.5 et 4.2.1.6.

#### Aliments et ingrédients à déclarer (section 4.2.1.4 et nouvelle section 4.2.1.5)

##### *Allergènes prioritaires et régionaux*

10. Le Comité d'experts a identifié que seules les hypersensibilités à médiation immunitaire, telles que les allergies alimentaires médiées par l'IgE et la maladie cœliaque, devaient être incluses dans la liste des aliments et ingrédients figurant dans la section 4.2.1.4 de la NGÉDAP. Cela s'explique par le fait que la prise en compte des critères établis (prévalence, gravité et puissance) concernait principalement les allergies alimentaires à médiation par l'IgE et la maladie cœliaque, car il est bien établi que ces maladies sont à l'origine de graves problèmes de santé publique.

11. Sur la base de ces critères, le Comité d'experts a recommandé que les allergènes suivants soient répertoriés comme prioritaires :

- céréales contenant du gluten (par exemple, blé et autres espèces de *Triticum*, seigle et autres espèces de *Secale*, orge et autres espèces d'*Hordeum* et leurs souches hybridées)
- crustacés

<sup>1</sup> <https://www.fao.org/3/cb9070en/cb9070en.pdf> Partie 1 : Révision et validation de la liste des allergènes prioritaires du Codex par l'évaluation des risques Figure 1 page 8

<sup>2</sup> [Partie 1 : Révision et validation de la liste des allergènes prioritaires du Codex par l'évaluation des risques](#) Section 2.2.2

- œufs
- poisson
- lait
- arachides
- sésame
- certains fruits à coque (amande, cajou, noisette, pacane, pistache et noix de noix).

En général, le GTÉ a soutenu l'inclusion de la liste d'allergènes prioritaires ci-dessus dans la section 4.2.1.4 de la NGÉDAP.

12. Notant que l'épeautre n'est plus explicitement répertorié comme une céréale contenant du gluten et que le Comité d'experts a recommandé qu'une note de bas de page soit nécessaire pour préciser quelles céréales sont concernées, le GTÉ a soutenu l'inclusion de la note de bas de page suivante :

*Comprend l'épeautre et d'autres céréales précis contenant du gluten qui sont des espèces ou des souches hybridées sous les noms de genre *Triticum*, *Secale* et *Hordeum*.*

13. En raison du manque de données sur la prévalence, la gravité ou la puissance, ou la consommation régionale de certains aliments, le Comité d'experts a recommandé que le sarrasin, le céleri, le lupin, la moutarde, l'avoine, le soja et certains fruits à coque (noix du Brésil, macadamia et pigne) ne soient pas répertoriés comme allergènes prioritaires, mais qu'ils puissent être pris en compte au niveau régional. Il a noté que les gestionnaires de risques pourraient fonder leur décision d'inclure d'autres allergènes alimentaires dans leurs listes de priorités régionales sur les données probantes scientifiques, en fonction de leur situation spécifique<sup>1</sup>.

14. Certains membres du GTÉ ont noté que l'absence de données probantes suffisantes pour répondre aux critères n'est pas la même chose que d'avoir des données probantes suffisantes que ces aliments ou ingrédients sont sûrs, et que d'autres facteurs devraient être pris en compte, y compris, en plus de la gamme d'utilisation dans les aliments, la gravité des réactions allergiques ou la forte prévalence régionale de l'allergie alimentaire. Sur la base de ces commentaires, le GTÉ a envisagé la possibilité d'inclure une liste distincte d'allergènes régionaux qui permettra aux autorités nationales ou régionales de déterminer s'ils doivent être déclarés sur la base de leur propre évaluation des risques en utilisant les critères de données probantes établis par le Comité d'experts.

15. Cette option a reçu un certain soutien de la part du GTÉ (7 MC, 1 OMC, 5 OC), mais d'autres (3 MC, 6 OC) se sont opposés à l'inclusion de la liste régionale parce qu'elle pourrait suggérer que ces allergènes ont le même statut que la liste prioritaire, qu'elle entraînerait des pratiques d'étiquetage incohérentes dans le commerce international, et qu'ils se sont demandé si les pays auraient suffisamment de données ou de ressources pour générer des données afin d'entreprendre leurs propres évaluations des risques.

16. En ce qui concerne la liste régionale, un certain nombre de membres du GTÉ se sont également opposés à l'inclusion de l'avoine (1 MC, 3 OC), estimant que le problème concerne la contamination croisée par des céréales contenant du gluten et qu'il pourrait donc être géré par le biais de l'ÉPA. Cependant, d'autres (1 MC, 2 OC) ont estimé que l'avoine devrait être déclarée, plusieurs membres ayant noté des données probantes indiquant que certaines personnes atteintes de la maladie cœliaque ont une réponse immunitaire à l'avoine non contaminée.

17. Compte tenu de l'accord général du GTÉ, il est proposé d'inclure dans la section 4.2.1.4 la liste des allergènes prioritaires comme recommandé par le Comité d'experts. En outre, une nouvelle section 4.2.1.5 a également été proposée, qui fournit une liste distincte d'allergènes incluant l'avoine permettant aux autorités nationales et régionales de déterminer si ceux-ci doivent être déclarés sur la base de leur propre évaluation des risques.

#### *Noms spécifiques*

18. Au CCFL46, l'avant-projet de révision de la NGÉDAP comprenait une nouvelle section qui exigerait l'utilisation de termes couramment connus pour déclarer les allergènes (par exemple, le lait), en reconnaissance des données probantes qui indiquent que les consommateurs bénéficient de l'utilisation d'une terminologie cohérente, simple et spécifique lors de la déclaration des allergènes et qu'ils ont une forte

<sup>1</sup> [Partie 1 : Révision et validation de la liste des allergènes prioritaires du Codex par l'évaluation des risques](#), Chapitre 8, Conclusions et Recommandations (page 71)

préférence pour que l'allergène source soit identifié<sup>1</sup>. Cette approche a été soutenue, mais les commentaires reçus ont noté que l'exigence relative aux « termes communément connus » n'était pas spécifique et manquait de clarté.

19. Pour résoudre ce problème, le GTÉ a envisagé la possibilité d'intégrer des noms spécifiques pour les allergènes à utiliser lors des déclarations. Par souci de cohérence, l'utilisation de ces noms s'appliquerait aux déclarations faites dans la liste des ingrédients et ailleurs, par exemple dans une déclaration séparée.

20. Les membres du GTÉ ont soutenu cette approche et les noms spécifiques pour les allergènes prioritaires (section révisée 4.2.1.4) et la nouvelle section proposée 4.2.1.5 pour les allergènes régionaux sont inclus dans l'avant-projet de révision de la NGÉDAP.

21. Cependant, certains membres du GTÉ ont proposé des changements aux noms spécifiques. Deux MC, un OC et une OMC ont demandé l'utilisation du terme « gluten » comme ajout obligatoire ou volontaire aux noms spécifiques pour chaque céréale contenant du gluten (par exemple « blé, gluten »). Une OMC et un OC ont demandé que des noms communs soient autorisés pour les produits laitiers individuels au lieu du nom spécifique « lait », tels que « fromage », « beurre », etc. Un MC et une OMC ont demandé des éclaircissements sur la manière dont les noms spécifiques s'appliquent aux céréales mentionnées dans la note de bas de page relative aux céréales contenant du gluten (p. ex., l'épeautre), tandis qu'un autre MC a demandé des éclaircissements sur l'utilisation des noms spécifiques pour les céréales hybrides.

22. Compte tenu de l'importance d'une terminologie cohérente et spécifique pour les consommateurs, aucune modification n'est proposée pour permettre l'utilisation d'autres noms communs. Pour les céréales contenant du gluten, un texte supplémentaire est inclus dans la note de bas de page pour aider à clarifier que le « blé », le « seigle » et l'« orge » doivent être déclarés selon le genre de la céréale, en notant qu'il s'agit du profil de risque identifié par le Comité d'experts. Toutefois, le CCFL pourrait souhaiter examiner si le terme « gluten » peut être inclus en tant que nom spécifique supplémentaire pour les céréales énumérées contenant du gluten.

#### Lactose et sulfites (nouvelle section 4.2.1.6)

23. Dans le cadre de ses évaluations, le Comité d'experts n'a pas pris en compte les maladies à médiation non immunitaire telles que l'intolérance au lactose ou les réactions aux sulfites.

24. Notant que le lactose a été initialement inclus dans la section 4.2.1.4 sur la base de la prévalence de l'intolérance au lactose uniquement, et que le sulfite a été inclus à la suite d'une évaluation des risques du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)<sup>2</sup> et d'un examen par le CCFA17 (1985)<sup>3</sup>, qui a déterminé que le sulfite à une dose supérieure à 10 mg/kg a le potentiel de provoquer des réactions graves, il a été demandé au GTÉ s'il était favorable au maintien du lactose et du sulfite dans la liste de la section 4.2.1.4 lorsqu'aucune nouvelle évaluation des risques n'était disponible.

25. La majorité du GTÉ (9 MC, 8 OC) n'a pas soutenu le maintien du lactose en raison de l'absence de données et de preuves suffisantes que l'intolérance au lactose entraîne des effets néfastes graves sur la santé, et que la déclaration du lait peut servir d'alerte par procuration pour les personnes souffrant d'intolérance au lactose.

26. Les avis étaient partagés sur le maintien du sulfite dans la liste de la section 4.2.1.4, ceux qui étaient contre (6 MC, 8 OC) notant que la liste de la section 4.2.1.4 ne devrait inclure que les aliments associés aux réactions médiées par les IgE et à la maladie cœliaque, et que la divulgation du sulfite se fera dans le cadre de l'étiquetage normal des additifs lorsqu'il est présent à plus de 10 mg/kg. Cependant, d'autres (9 MC, 1 OMC, 1 CO) ont estimé que l'obligation de déclarer le sulfite devait être maintenue étant donné qu'il n'y a pas eu de nouvelle évaluation des risques et que les conclusions des évaluations des risques antérieures et plus récentes de<sup>4</sup> démontrent qu'un risque grave subsiste.

27. Sur la base des commentaires du GTÉ, le lactose a été supprimé de la liste révisée dans la section 4.2.1.4. Pour les sulfites, une nouvelle section 4.2.1.6 pour la déclaration du sulfite utilisant le nom spécifique « sulfite » est incluse dans l'avant-projet de révision. Cela permet de séparer la section 4.2.1.4 (allergènes prioritaires) de la nouvelle section 4.2.1.5 proposée (allergènes régionaux), qui énumèrent toutes deux uniquement les aliments et ingrédients associés aux réactions à médiation par l'IgE et à la maladie cœliaque.

#### Exemption de déclaration (nouvelle section 4.2.1.7)

<sup>1</sup> [Consumers and Allergen Labelling: a literature review on consumer response to allergen declarations and precautionary allergen labelling](#) FSANZ and Food Standards Agency (R.-U.) (octobre 2020)

<sup>2</sup> Organisation mondiale de la santé (1987). Evaluation of certain food additives and contaminants. WHO Technical report series 751:32-33. [OMS\\_TRS\\_751.pdf](#) Consulté le 11/4/2022.

<sup>3</sup> Comité du Codex sur les additifs alimentaires CX/FA 85/5-Add 1. Intolerance to food additives especially food colours.

<sup>4</sup> EFSA (2014). Scientific Opinion on the evaluation of allergenic foods and food ingredients for labelling purposes. EFSA Journal 2014 12(11):3894. <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2014.3894> Consulté le 12/9/2022.

28. Dans son rapport de la partie 1, le Comité d'experts a identifié que pour les ingrédients dérivés des aliments de la liste prioritaire, certains peuvent contenir des niveaux très élevés de protéines provenant de l'aliment source, et d'autres peuvent contenir des niveaux presque non détectables. Par conséquent, le Comité d'experts a recommandé une évaluation au cas par cas en fonction du degré de risque en utilisant les données scientifiques et cliniques disponibles et que les décisions concernant les exemptions d'étiquetage à la source peuvent être fondées sur plusieurs critères<sup>1</sup>.

29. À la lumière de l'avis du Comité d'experts, il a été demandé au GTÉ d'examiner s'il était possible d'intégrer une approche des exemptions dans la NGÉDAP. La majorité des membres ont soutenu l'inclusion d'une disposition générique permettant des exemptions, sous réserve d'une évaluation au cas par cas par rapport aux critères (du Comité d'experts) par les autorités nationales. Sur cette base, une nouvelle section 4.2.1.7 pour les exemptions est proposée dans l'avant-projet de révision.

30. En novembre 2022, le Comité d'experts a tenu une quatrième consultation visant spécifiquement à *approfondir les recommandations de la 1<sup>re</sup> réunion sur les dérivés d'allergènes alimentaires et à établir un cadre pour l'évaluation des exemptions d'étiquetage pour les dérivés d'aliments allergènes prioritaires*. En raison de la date de cette réunion, le GTÉ n'a pas eu l'occasion d'examiner la nouvelle section proposée à la lumière de [Part 4 - Rapport de synthèse et de conclusions](#) (Partie 4 – Rapport de synthèse et de conclusions).

#### **Ingrédients obtenus par biotechnologie (section 4.2.2)**

31. Lors du CCFL46, aucun changement n'a été proposé à la section 4.2.2. Toutefois, des changements sont proposés dans l'avant-projet de révision pour assurer un renvoi aux listes d'aliments et d'ingrédients dans la section 4.2.1.4 et la nouvelle section 4.2.1.5.

#### **Noms des ingrédients et des catégories (sections 4.2.3 et 4.2.3.1)**

32. Les commentaires faits lors du CCFL46 indiquent un soutien général pour l'avant-projet de révision des sections 4.2.3 et 4.2.3.1. D'autres changements mineurs sont incorporés dans l'avant-projet de révision afin de refléter l'introduction des nouvelles sections 4.2.1.5 et 4.2.1.6.

#### **Auxiliaires technologiques et transfert des additifs alimentaires (section 4.2.4.2)**

33. Les changements proposés à la section 4.2.4.2, tels que présentés au CCFL46, ont été appuyés. D'autres changements mineurs sont incorporés dans l'avant-projet de révision afin de refléter l'introduction des nouvelles sections 4.2.1.5 et 4.2.1.6.

#### **Dérogations aux dispositions obligatoires d'étiquetage (section 6)**

34. L'avant-projet de révision de la section 6 à la suite du CCFL46 a reçu un soutien, de sorte que seuls des changements mineurs sont proposés pour renvoyer aux nouvelles sections 4.2.1.5 et 4.2.1.6.

#### **Déclaration de certains aliments et ingrédients (nouvelle section 8.3)**

35. Lors du CCFL46, il y a eu un soutien pour l'inclusion d'une nouvelle section 8.3 sur la façon dont les déclarations doivent être présentées dans la Section 8 – Présentation des mentions obligatoires de la NGÉDAP. Une mention spécifique a été faite aux données probantes des consommateurs qui indiquent l'importance d'une information claire et cohérente sur les allergènes pour les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires. Toutefois, les avis divergent sur les aspects de la présentation à inclure dans la nouvelle section proposée, comme suit :

- Soutien aux dispositions relatives au format des déclarations d'allergènes, telles que la mise en évidence des déclarations par l'utilisation d'un texte contrasté. Toutefois, l'inclusion d'exigences plus précises concernant le type et la taille des polices de caractères, afin de laisser aux autorités nationales la possibilité de déterminer ces exigences, a reçu moins de soutien.
- Soutien général en faveur de l'autorisation d'une déclaration séparée, en plus de la déclaration dans la liste des ingrédients, qui résumerait les allergènes présents dans un aliment. Les avis divergent quant à savoir si l'étiquetage doit être obligatoire ou facultatif.
- La nécessité de préciser que les exigences de présentation s'appliquent à la fois aux déclarations faites dans la liste des ingrédients et dans la déclaration sommaire distincte.
- Soutien général à l'introduction d'une autre façon de déclarer les allergènes lorsqu'il n'y a pas de liste d'ingrédients (comme dans une déclaration sommaire ou dans le nom de l'aliment).

36. Compte tenu du large soutien en faveur de l'inclusion de cette section, le GTÉ a examiné le texte révisé qui a supprimé les aspects liés à la taille de la police et à la lisibilité, et a apporté des modifications pour ajouter de la clarté au texte. La plupart des membres (12 MC, 3 OC) ont appuyé le texte révisé. Ceux qui n'appuient pas le texte (1 OMC, 1 OC) craignent que les consommateurs soient induits en erreur par l'utilisation de

<sup>1</sup> [Partie 1 : Révision et validation de la liste des allergènes prioritaires du Codex par l'évaluation des risques](#) Section 2.4 Criteria for derivatives recommended to be exempted from labelling (pages 15-20, 67).

déclarations sommaires volontaires (comme proposé dans les sections 8.3.2 et 8.3.2.1), car les consommateurs peuvent supposer que les aliments sans déclaration sommaire ne contiennent pas d'allergènes. On s'est également inquiété de la confusion des consommateurs entre ces déclarations et l'ÉPA.

37. Toutefois, les sections 8.3.2 et 8.3.2.1 sont destinées à tenir compte des différentes approches utilisées par les autorités nationales et régionales pour la déclaration des allergènes, en permettant l'utilisation facultative d'une déclaration sommaire « Contient » en plus des déclarations faites dans la liste des ingrédients, ou dans le cas où une denrée alimentaire est exemptée de liste d'ingrédients (par exemple, les petits emballages). L'avant-projet de révision de la section 8.3.2 vise à offrir une certaine souplesse aux autorités nationales/régionales pour déterminer les exigences de déclaration les plus adaptées à leur population. Les sections proposées s'appuient sur les éléments fournis par l'analyse documentaire de l'ISSLG.

38. Certains commentaires du GTÉ en faveur de la section 8.3 (3 MC, 2 OC) demandaient également d'autres modifications de la section 8.3.2 afin d'offrir une plus grande souplesse, en autorisant les déclarations soit dans la liste des ingrédients, soit dans une déclaration sommaire « Contient », soit aux deux endroits. Toutefois, la section 4.2.1.4 du paragraphe 4.2 (Liste des ingrédients) exige la déclaration dans la liste des ingrédients des aliments et des ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité. L'analyse documentaire de l'ISSLG a également montré que les consommateurs préfèrent l'utilisation d'une déclaration sommaire sur les allergènes en plus de l'inclusion d'informations sur les allergènes dans la liste des ingrédients. Sur cette base, l'avant-projet de révision de l'annexe II ne prévoit pas que les déclarations puissent être faites dans une déclaration séparée comme autre option à la liste des ingrédients (à moins qu'une liste d'ingrédients ne soit pas présente).

## **PARTIE B – DIRECTIVES POUR L'UTILISATION DE L'ÉTIQUETAGE DE PRÉCAUTION DES ALLERGÈNES**

(Cette partie discute de l'avant-projet de directives pour l'ÉPA sur la base des commentaires reçus au CCFL46 et du GTÉ en réponse au DC2. Les rapports des parties 2 et 3 du Comité d'experts et l'analyse documentaire de l'ISSLG ont également servi de base à la proposition de lignes directrices [le rapport complet de la partie 3 du Comité d'experts n'a pas encore été publié], comme indiqué à l'annexe III)

### **Emplacement des directives pour l'ÉPA**

39. Dans le document de l'ordre du jour du CCFL46, des avis ont été sollicités sur l'emplacement et les textes appropriés du Codex pour l'avant-projet de directives (par exemple, une annexe à la NGÉDAP ou des directives autonomes). La majorité des réponses incluent les directives pour l'ÉPA en tant qu'annexe à la NGÉDAP afin de maintenir un lien avec les dispositions relatives aux allergènes dans la NGÉDAP et d'assurer la cohérence avec celles-ci. D'autres réponses ont estimé qu'il était trop tôt pour envisager le placement du texte, préférant attendre que les travaux aient progressé.

40. Le GTÉ s'est penché sur l'emplacement proposé des directives pour l'ÉPA, 21 des 24 réponses du GTÉ soutenant l'inclusion en tant qu'annexe pour assurer la cohérence avec la NGÉDAP, et pour que les dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes (y compris l'ÉPA) soient situées dans le même texte. L'avant-projet de directives figurant à l'annexe III est donc proposé comme annexe au NGÉDAP.

### **Titre et objectif**

41. Lors du CCFL46, le titre suivant a été proposé : *Directive pour l'utilisation de l'étiquetage de précaution ou de conseil relatif aux allergènes*. D'après les commentaires reçus, la suppression du terme « conseil » du titre a reçu un soutien général. Les raisons invoquées sont que « l'étiquetage de précaution des allergènes » reflète la terminologie utilisée dans la littérature scientifique, qu'il est plus précis et descriptif et qu'il est bien compris par l'industrie, les autorités compétentes et les consommateurs. Une préférence a été exprimée pour ne pas inclure le terme « conseil », qui a une signification différente et peut créer une confusion.

42. Le CCFL46 a également apporté son soutien général à l'objectif proposé. Cependant, certains commentaires notent que l'objectif doit être explicite et refléter les principaux objectifs de l'ÉPA ; la référence au « risque » devrait être supprimée, car la communication concerne la présence involontaire d'allergènes ; et l'objectif devrait inclure « potentiel » ou « possible » en relation avec la présence involontaire d'allergènes.

43. Le GTÉ a noté que le rapport de synthèse et de conclusions de la partie 3 du Comité d'experts fait référence à la « présence involontaire d'allergènes (PIA) », et non à la présence involontaire potentielle ou possible, et recommande également (ajout d'une emphase) qu'« *une approche cohérente et harmonisée constitue l'utilisation la plus efficace de l'ÉPA pour communiquer aux consommateurs souffrant d'allergies alimentaires le risque lié à la PIA* ».

44. Sur la base de ce qui précède, le texte proposé par le CCFL46 a été maintenu dans le projet de directives comme suit :

*Faciliter une approche cohérente et harmonisée de l'utilisation efficace de l'étiquetage de précaution des allergènes (ÉPA) pour communiquer aux consommateurs souffrant d'allergies alimentaires le risque lié à la présence involontaire d'allergènes dans les aliments en raison de contacts croisés.*

### **Champ d'application**

45. Lors du CCFL46, le champ d'application suivant a été proposé :

- 2.1 *Ces directives s'appliquent à l'ÉPA lorsqu'il est utilisé pour indiquer la présence involontaire possible d'allergènes causés par une contamination croisée dans des aliments préemballés qui relèvent de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985).*
- 2.2 *Le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020) fournit des conseils sur les pratiques de gestion et les contrôles efficaces pour prévenir ou minimiser le potentiel de contamination croisée par des allergènes.*

46. Notant la recommandation du Comité d'experts selon laquelle la décision d'utiliser l'ÉPA doit être fondée sur la détermination des dangers et la caractérisation des risques, combinées au respect du Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire ([CXC 80-2020](#)), aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) et aux analyses des risques aux points critiques (HACCP), la section 2.2 a été supprimée et plutôt examinée par le GTÉ dans les principes généraux (voir ci-dessous). Pour la section 2.1, les membres du GTÉ ont proposé d'ajouter les mots « le risque lié à » afin de rendre le texte du champ d'application cohérent avec le texte de l'objectif.

47. Certains membres du GTÉ (1 MC, 1 OMC, 1 OC) ont proposé que le champ d'application soit élargi pour couvrir l'ÉPA sur les aliments non emballés, ainsi que toute information sur l'ÉPA fournie aux entreprises dans la chaîne d'approvisionnement. Cependant, étant donné que le document CXC 80-2020 comprend des exigences relatives à la fourniture d'informations aux entreprises alimentaires (voir section IX) et la proposition de placer les directives pour l'ÉPA en tant qu'annexe à la NGÉDAP, dont le champ d'application concerne l'étiquetage des aliments préemballés, une note de bas de page est incluse pour préciser que le champ d'application s'applique aux aliments préemballés tels que définis dans la NGÉDAP.

### **Définitions**

48. Lors de la réunion du CCFL46, des définitions des termes « allergène », « contamination croisée par des allergènes » et « étiquetage de précaution des allergènes » ont été proposées. Toutefois, après avoir pris en compte les commentaires reçus, et sur la base des termes utilisés dans l'avant-projet de directive, le GTÉ a examiné les définitions des termes « allergène » et « étiquetage de précaution des allergènes ». Une définition de la « contamination croisée par des allergènes » a été jugée inutile, car le terme n'est pas utilisé dans l'avant-projet de directives, sauf dans la définition de l'étiquetage de précaution des allergènes. Au lieu de cela, un renvoi à la définition de la « contamination croisée par des allergènes » dans le document CXC 80-2020 a été proposée comme note de bas de page. En outre, la définition proposée pour le terme « allergène » a été révisée et simplifiée en se référant uniquement aux aliments et ingrédients énumérés dans les avant-projets de révision de la NGÉDAP pour les sections 4.1.2.4 et 4.1.2.5.

La majorité du GTÉ a soutenu les définitions proposées. Certains membres du GTÉ n'ont pas soutenu la définition d'allergène parce qu'elle incluait un renvoi à la section 4.2.1.5, dont ils s'opposaient à l'inclusion dans le NGÉDAP. Les définitions révisées proposées sont les suivantes :

*Aux fins de ces directives :*

*On entend par allergène les aliments et ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4 et, le cas échéant, 4.2.1.5 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985).*

*L'étiquetage de précaution des allergènes est une déclaration faite dans l'étiquetage des aliments préemballés pour indiquer un risque de présence involontaire d'un ou plusieurs allergènes en raison d'une contamination croisée<sup>2</sup>.*

<sup>2</sup> *Contamination croisée par des allergènes telle que définie dans le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire ([CXC 80-2020](#))*

### **Principes généraux (section 4)**

49. Les principes suivants ont été inclus dans le projet de directives pour l'ÉPA présenté au CCFL46 :

- 1.1 *La décision d'utiliser l'ÉPA doit être fondée sur les résultats d'une évaluation des risques qui peut inclure, sans s'y limiter, une évaluation quantitative des risques. L'utilisation de l'ÉPA doit être limitée aux situations dans lesquelles la contamination croisée par des allergènes ne peut être contrôlée au point que le produit puisse présenter un risque pour les consommateurs allergiques.*
- 1.2 *L'ÉPA ne doit être utilisé que si l'exposition à l'allergène de l'aliment est supérieure à une dose de référence établie. Si une dose de référence n'est pas établie pour un allergène particulier, une*

*dose de référence estimée peut être utilisée. S'il n'est pas possible d'effectuer une évaluation quantitative des risques, l'ÉPA ne doit être appliqué que si le risque de contact croisé avec des allergènes identifié par l'évaluation des risques ne peut être éliminé par des mesures de gestion des risques, telles que la ségrégation et le nettoyage.*

50. Les commentaires reçus étaient partagés entre ceux qui soutenaient les principes, notant que sans une évaluation des risques fondée sur des données scientifiques, il est difficile d'interpréter si la contamination croisée est significative ou non. Tandis que d'autres ont noté qu'il était important de ne pas imposer de charges excessives aux entreprises alimentaires, en particulier aux petits producteurs de denrées alimentaires, qui n'ont pas la capacité d'effectuer des évaluations quantitatives des risques. Un large soutien a été exprimé en faveur de l'utilisation de doses de référence établies, bien que des commentaires aient souligné la nécessité de clarifier les doses de référence à appliquer.

51. Compte tenu de ces commentaires, et des recommandations du rapport de la partie 2 du Comité d'experts et de la synthèse et des conclusions de la partie 3, les principes généraux ont été révisés comme suit pour le commentaire du GTÉ :

- Le Comité d'experts a recommandé que la décision d'utiliser ou non l'ÉPA soit fondée sur la détermination des dangers et la caractérisation des risques, combinées à la mise en œuvre par les exploitants du secteur alimentaire de pratiques et de contrôles de gestion des allergènes. Le principe 4.1 proposé reflète cette intention et inclut un renvoi à CXC 80-2020 qui a été retiré du champ d'application.
- Le Comité d'experts a recommandé de privilégier l'utilisation de l'évaluation quantitative des risques pour prendre les décisions relatives à l'ÉPA. Le principe 4.2 proposé comprend donc l'obligation d'utiliser une évaluation quantitative des risques. Toutefois, compte tenu des commentaires sur la nécessité de prendre en compte la charge pesant sur les entreprises du secteur alimentaire, la possibilité d'utiliser d'autres approches d'évaluation des risques est également prévue.
- Le Comité d'experts a également recommandé que la décision d'utiliser ou non l'ÉPA oblige les exploitants du secteur alimentaire à utiliser l'ÉPA lorsque la présence involontaire d'un allergène dépasse la dose de référence (DR) pertinente, et à *ne pas* utiliser l'ÉPA lorsque la présence involontaire d'un allergène ne dépasse pas la DR pertinente. Un nouveau troisième principe 4.3 est inclus pour refléter cela, y compris la section 4.3.1 qui fournit une liste des doses de référence (DR) basées sur l'ED05, comme recommandé par le Comité d'experts.
- Dans la Partie 3 – Synthèse et conclusions, le Comité d'experts a recommandé que si une DR n'est pas établie pour un allergène prioritaire particulier, une DR estimée puisse être utilisée à condition qu'elle soit déterminée selon les principes élaborés lors de la deuxième réunion du Comité d'experts (partie 2). Par conséquent, la section 4.3.2 a été proposée pour reconnaître l'établissement de doses de référence par les autorités nationales, sous réserve d'une détermination conforme aux principes du Comité d'experts.

52. La majorité des membres du GTÉ ont soutenu les principes proposés avec quelques modifications rédactionnelles pour plus de clarté. Pour la section 4.2, un groupe de membres du GTÉ (4 MC, 2 OC) a fait valoir que les évaluations quantitatives des risques sont difficiles et coûteuses, et ne peuvent donc pas toujours être entreprises par les fabricants de denrées alimentaires ; et les informations peuvent ne pas être disponibles pour générer une évaluation quantitative des risques. Cependant, la section 4.2 a été formulée de manière à ce que l'évaluation des risques ne soit pas limitée à des évaluations quantitatives, ce qui offre la possibilité d'utiliser d'autres méthodes d'évaluation.

53. Une OMC et un MC ont noté que les principes généraux devraient expliquer comment les niveaux de substances allergènes dans les aliments peuvent être dérivés (c'est-à-dire les seuils d'intervention). Les présidents du GTÉ notent que le rapport de la partie 2 du Comité d'experts<sup>1</sup> fournit une traduction des doses de référence (DR) recommandées en seuils d'intervention (SI) qui peuvent être utilisés comme une mesure pratique de la présence involontaire d'allergènes dans un aliment. Cette traduction (une équation) en seuils d'intervention a donc été incluse comme note de bas de page dans la section 4.3, avec un renvoi au tableau des valeurs de DR comme suit :

*Seuil d'intervention (mg de protéines totales de l'allergène/kg d'aliment) = Dose de référence (mg de protéines totales de l'allergène)/Quantité d'aliment (kg)*

54. Dans les commentaires sur la section 4.3.1, un groupe de membres du GTÉ (1 OMC, 4 OC) a noté que le Codex devrait travailler sur des méthodes normalisées d'analyse et d'échantillonnage des allergènes à utiliser dans les évaluations des risques qui sous-tendent la décision d'utiliser l'ÉPA. Le Comité d'experts a fourni une discussion sur les méthodes d'analyse appropriées dans son rapport de la partie 2 et a conclu qu'il existe des limitations importantes sur le rendement des méthodes<sup>2</sup>. Il est donc recommandé que le CCFL

<sup>1</sup> [Partie 2 : Examiner et établir des niveaux seuils dans les aliments pour les allergènes prioritaires](#). Page 61

<sup>2</sup> [Partie 2 : Examiner et établir des niveaux seuils dans les aliments pour les allergènes prioritaires](#). Pages 73-82

demande l'avis du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations de risques pour l'ÉPA.

55. Certains membres du GTÉ ont également fait des commentaires sur les doses de référence recommandées. Notant que le Comité d'experts a utilisé les termes « crevette » et « crustacé » de manière interchangeable<sup>1</sup>, « crevette » est remplacé par « crustacé » pour refléter le terme utilisé dans la NGÉDAP. Des commentaires ont également été reçus selon lesquels le terme « blé » devrait être remplacé par « céréales contenant du gluten », et chaque fruit à coque devrait figurer sur une ligne distincte. Toutefois, étant donné que le Comité d'experts n'a pas évalué d'autres céréales contenant du gluten en plus du blé, et qu'il a également identifié une réactivité croisée dans les réactions entre certains fruits à coque, entraînant des doses de référence groupées, ces changements n'ont pas été inclus.

56. La majorité des membres du GTÉ (9 MC, 6 OC) ont soutenu l'inclusion du principe 4.3.2 parce qu'un cadre a été fourni par le Comité d'experts pour prendre des déterminations supplémentaires sur les doses de référence, et qu'il existe des différences régionales dans le risque allergène au niveau mondial. Certains membres du GTÉ (3 MC, 3 OC) se sont opposés à l'établissement de doses de référence régionales en raison du risque d'incohérence internationale dans les seuils d'allergènes. Les présidents du GTÉ notent qu'une liste de doses de référence pour les allergènes régionaux proposée dans la section 4.2.1.5 de la NGÉDAP aiderait à assurer la cohérence et comprennent que le Comité d'experts entreprend des travaux supplémentaires pour fournir des conseils sur les doses de référence pour les allergènes régionaux à l'avenir.

### Programmes d'éducation

57. L'analyse documentaire de l'ISSLG a révélé que les consommateurs ne comprennent souvent pas ce que signifie l'ÉPA et qu'il existe un manque de confiance dans la manière dont l'ÉPA est actuellement utilisé, les motivations derrière sa présence étant considérées comme douteuses<sup>2</sup>. Le Comité d'experts a également recommandé que l'éducation des consommateurs souffrant d'allergies alimentaires et des autres parties prenantes concernées (par exemple, les évaluateurs de risques, les gestionnaires de risques, les prestataires de soins de santé, les exploitants du secteur alimentaire) soit essentielle pour garantir la compréhension des principes appliqués et des implications de la phraséologie choisie pour l'ÉPA<sup>3</sup>.

58. Les commentaires du CCFL46 indiquent des avis mitigés sur l'inclusion d'un principe d'utilisation des programmes d'éducation. Certains commentaires indiquent que les initiatives d'éducation ne font pas partie du champ d'application ou des attributions du Codex et du CCFL, tandis que d'autres commentaires sont favorables, la communication étant un aspect important de l'efficacité de l'ÉPA. Il a également été noté que l'éducation est incluse dans les *Directives sur l'étiquetage nutritionnel frontal* (annexe de CXG 2 - 1985) et dans le *Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire* (CXC 80-2020).

59. La majorité du GTÉ a soutenu l'inclusion d'un principe sur les programmes d'éducation, une OMC suggérant qu'il est préférable de le placer comme un principe général. Par conséquent, un nouveau principe 4.5 est inclus dans l'avant-projet de directives à l'annexe III.

### **Présentation de l'ÉPA (section 5)**

60. Lors du CCFL46, il a été proposé d'inclure les principes relatifs à la présentation de l'ÉPA une fois que les travaux sur la révision de la NGÉDAP auront progressé et que l'avis du Comité d'experts sera disponible. Le GTÉ, tenant compte de l'analyse documentaire de l'ISSLG et de la synthèse et des conclusions de la partie 3 du Comité d'experts, a examiné les aspects suivants.

#### Format et emplacement des déclarations de l'ÉPA

61. Les commentaires reçus précédemment indiquaient une préférence pour que les directives pour l'ÉPA incluent les éléments suivants :

- Les déclarations de l'ÉPA doivent se distinguer clairement du texte environnant, par exemple en utilisant des caractères gras.
- Placer les déclarations de l'ÉPA près de la liste des ingrédients, afin que toutes les informations pertinentes sur les allergènes soient accessibles aux consommateurs.

62. Ni l'analyse documentaire de l'ISSLG ni le Comité d'experts n'ont formulé de conclusions ou de recommandations spécifiques concernant le format ou l'emplacement de l'ÉPA. Cependant, la localisation des informations de l'ÉPA dans le même champ de vision que la liste des ingrédients (lorsqu'elle est présente) serait appropriée étant donné que les consommateurs recherchent les informations sur les allergènes déclarés dans la liste des ingrédients. De plus, l'indication que les énoncés relatifs à l'ÉPA doivent se distinguer clairement du texte environnant semble également appropriée pour aider les consommateurs à identifier les

<sup>1</sup> [Partie 2: Examiner et établir des niveaux seuils dans les aliments pour les allergènes prioritaires](#). Page 90

<sup>2</sup> [Les consommateurs et l'étiquetage des allergènes : une revue de la littérature sur la réponse des consommateurs aux déclarations d'allergènes et à l'étiquetage préventif des allergènes](#) FSANZ and Food Standards Agency (R.-U.) (octobre 2020)

<sup>3</sup> [Partie 3: Examiner et établir des niveaux seuils dans les aliments pour les allergènes prioritaires](#) – Summary and conclusions

informations relatives à l'ÉPA. Presque tous les membres du GTÉ ont soutenu l'inclusion de l'emplacement et du format dans les principes et ont examiné la proposition de principe suivante :

*L'ÉPA doit apparaître sous la forme d'une déclaration distincte dans le même champ de vision que la liste des ingrédients (lorsqu'elle est présente) et se distinguer du texte environnant, par exemple par le type de police, le style ou la couleur.*

63. Cependant, plusieurs membres du GTÉ considèrent que le principe en lui-même ne fournit pas suffisamment de clarté sur l'emplacement de la déclaration de l'ÉPA lorsqu'une liste d'ingrédients n'est pas présente, et qu'il devrait exiger que la déclaration de l'ÉPA ait le même format que la déclaration sommaire sur les allergènes. Par conséquent, des principes supplémentaires ont été inclus dans l'avant-projet de directives pour examen par le CCFL.

#### Libellé des déclarations de l'ÉPA

64. L'analyse documentaire de l'ISSLG et la synthèse et les conclusions de la partie 3 du Comité d'experts indiquent qu'une approche cohérente et harmonisée de l'ÉPA, y compris une déclaration unique de l'ÉPA, est importante pour communiquer aux consommateurs souffrant d'allergies alimentaires le risque lié à la présence involontaire d'allergènes. Le Comité d'experts a en outre recommandé que la formulation de la déclaration indique aux personnes allergiques qu'un aliment particulier ne leur convient pas, par exemple « Ne convient pas à l'allergie x » ou « Ne convient pas aux consommateurs/individus souffrant d'une allergie x, d'une allergie y... ».

65. L'analyse documentaire de l'ISSLG a permis de déterminer comment le comportement des consommateurs diffère en fonction de la formulation de la déclaration utilisée pour l'ÉPA. Par exemple, dans les études incluses, les produits étiquetés avec les mentions « ne convient pas à » et « peut contenir » avaient tendance à être plus souvent évités. Cependant, il a également été noté que les résultats relatifs aux préférences pour l'ÉPA suggéraient que « peut contenir » était souvent la déclaration la moins appréciée par les consommateurs dans les études incluses.

66. Le GTÉ a également noté que l'ÉPA existant dans certaines parties du monde utilise d'autres formulations, comme le programme VITAL en Australie et en Nouvelle-Zélande, qui utilise « May be present : x » (« Peut être présent : x »), et que la proposition d'inclure une déclaration de l'ÉPA unique et harmonisée dans les directives signifie que la déclaration de l'ÉPA privilégiée doit pouvoir être traduite dans différentes langues tout en étant capable d'indiquer le risque posé par un aliment aux consommateurs souffrant d'allergies alimentaires.

67. Le GTÉ a donc envisagé les options suivantes :

*Option 1 – « Ne convient pas aux personnes souffrant d'une allergie x » ou « Ne convient pas à l'allergie x »*

*Option 2 – « Peut contenir x »*

*Option 3 – « Peut être présent : x »*

68. La formulation de l'ÉPA recommandée par le Comité d'experts, à savoir « *Ne convient pas aux personnes souffrant d'une allergie x* » ou « *Ne convient pas à l'allergie x* », a reçu peu d'appui, car il existe un risque potentiel qu'un consommateur manque les informations relatives aux autres allergènes présents dans un aliment. Deux MC appuient l'option 3 parce qu'il s'agit d'une déclaration simple qui risque moins d'être confondue avec une déclaration sommaire utilisant les mots « Contient ».

69. La majorité des membres du GTÉ (6 MC, 1 OMC, 5 OC) ont appuyé l'option 2 en affirmant qu'elle est familière, courte et claire, et bien comprise par les consommateurs, et qu'il s'agit de la déclaration de l'ÉPA la plus courante dans de nombreux pays du monde. Cependant, d'autres membres du GTÉ (3 MC, 5 OC) n'ont pas indiqué leur appui à l'une ou l'autre des options parce qu'ils considéraient qu'il était trop tôt pour déterminer la formulation de la déclaration et que le CCFL devait en discuter davantage. L'avant-projet de directives inclut la mention « Peut contenir (ou une formulation équivalente) » pour examen par le CCFL.

#### Utilisation d'un indicateur qu'une évaluation des risques liés aux allergènes a été effectuée

70. Dans la Partie 3 – Synthèse et conclusions, le Comité d'experts a recommandé que l'étiquetage des denrées alimentaires indique sur l'étiquette (par exemple, un symbole) qu'une évaluation qualifiée des risques a été réalisée, que l'évaluation des risques identifie ou non l'utilisation de l'ÉPA. L'analyse documentaire de l'ISSLG a également montré que la confiance des consommateurs dans un produit augmente s'ils savent qu'une évaluation quantitative des risques a été réalisée. Le GTÉ a donc été invité à commenter l'inclusion d'un principe sur l'utilisation d'une indication sur l'étiquette (p. ex., l'utilisation d'un symbole) pour montrer qu'une évaluation des risques a été entreprise.

71. La majorité du GTÉ n'a pas soutenu l'inclusion d'un principe parce que le temps et la complexité nécessaires à la mise en œuvre pratique d'un symbole seraient trop élevés pour la plupart des gouvernements

et représenteraient un fardeau financier pour l'industrie alimentaire. De même, si l'indicateur est absent d'un aliment, les consommateurs risquent de ne pas savoir s'il y a ou non un risque de présence involontaire d'allergènes. Sur la base de ce retour d'information, l'avant-projet de directives n'inclut pas de principe relatif à la nécessité d'indiquer sur l'étiquette qu'une évaluation des risques a été entreprise.

**AVANT-PROJET DE RÉVISION PROPOSÉ DE LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES  
DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES (CXS 1-1985) RELATIVE À L'ÉTIQUETAGE DES  
ALLERGÈNES**

(les révisions apportées au NGÉDAP sont présentées sous forme d'ajouts **en gras** et de suppressions  
~~barrées~~)

**(POUR LES COMMENTAIRES DE L'ÉTAPE 3 JUSQU'AU CL 2023/06/OCS-FL)**

## 2. DÉFINITION DES TERMES

(Nouveau)

**« allergie alimentaire »** : un effet nocif reproductible sur la santé résultant d'une réponse à médiation immunitaire par l'immunoglobuline E (IgE) ou des anticorps autres que l'IgE, à la suite d'une exposition orale à un aliment.

## 4. ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRE DES ALIMENTS PRÉEMBALLÉS

### 4.2 Liste des ingrédients

**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 5 % dans la composition du produit, il est inutile de déclarer les ingrédients dont il est constitué, à moins qu'il ne s'agisse **des aliments et des ingrédients présents dans les listes des sections 4.2.1.4, 4.2.1.6, et 4.2.1.5 (le cas échéant)** et d'additifs alimentaires qui remplissent une fonction technologique dans le produit fini.

**4.2.1.4** Les denrées et ingrédients alimentaires ci-après sont connus pour provoquer des **allergies alimentaires et la maladie cœliaque**<sup>1</sup> et doivent toujours être déclarés<sup>2</sup> **avec le nom spécifique** :

- ~~céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre ou leurs souches hybridées et les produits dérivés ;~~
- ~~crustacés et produits dérivés ;~~
- ~~œufs et produits dérivés ;~~
- ~~poissons et produits dérivés ;~~
- ~~arachides, soja et produits dérivés ;~~
- ~~lait et produits laitiers (y compris le lactose) ;~~
- ~~fruits à coque et produits dérivés ; et~~
- ~~sulfites en concentration de 10 mg/kg ou plus~~

ALIMENTS ET INGRÉDIENTS	NOM SPÉCIFIQUE
Céréales contenant du gluten <sup>2</sup> :	« blé »
– blé et autres espèces de <i>Triticum</i>	« seigle »
– seigle et autres espèces de <i>Secale</i>	« orge »
– orge et autres espèces d' <i>Hordeum</i>	
et produits dérivés	
Crustacés et produits dérivés	« crustacés » ou le nom commun d'une espèce de crustacés

<sup>1</sup> La maladie cœliaque est une maladie intestinale chronique à médiation immunitaire qui touche des personnes génétiquement prédisposées et qui est provoquée par l'exposition à des protéines de gluten alimentaire provenant du blé, du seigle, de l'orge et du triticale (un croisement entre le blé et le seigle).

<sup>2</sup> Comprend l'épeautre et d'autres céréales précises contenant du gluten qui sont des espèces ou des souches hybridées sous les noms de genre *Triticum*, *Secale* et *Hordeum*. Les noms spécifiques doivent être utilisés en fonction du genre associé. Les souches hybridées doivent utiliser les noms spécifiques en conjonction de tous les genres parents (par exemple, « blé » et « seigle » pour le triticale).

<sup>2</sup> Les ajouts et/ou suppressions qui seront apportés à l'avenir à cette liste seront considérés par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires en tenant compte des avis fournis par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA).

ALIMENTS ET INGRÉDIENTS	NOM SPÉCIFIQUE
Œufs et produits dérivés	« œuf »
Poissons et produits dérivés	« poisson » ou le nom commun de chaque espèce de poisson
Arachides et produits dérivés	« arachides »
Lait et produits laitiers	« lait »
Sésame et produits dérivés	« sésame »
Certains fruits à coque	« amande »
– Amande	« cajou »
– Cajou	« noisette »
– noisette	« pacane »
– pacane	« pistache »
– pistache	« noix »
– noix	
et produits dérivés	

### (Nouvelles sections)

#### 4.2.1.5

Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique, sur la base d'une évaluation du risque d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque dans leurs populations respectives<sup>3</sup>:

ALIMENTS ET INGRÉDIENTS	NOM SPÉCIFIQUE
Sarrasin et produits dérivés	« sarrasin »
Céleri et produits dérivés	« céleri »
Avoine et autres espèces d' <i>Avena</i> (et leurs souches hybridées) et produits dérivés	« avoine »
Lupin et produits dérivés	« lupin »
Moutarde et produits dérivés	« moutarde »
Soja et produits dérivés	« soja »
Certains fruits à coque	« Noix du Brésil »
– Noix du Brésil	« macadamia »
– macadamia	« pigne »
– pigne	
et produits dérivés	

**4.2.1.6 Lorsque du sulfite ajouté est présent dans un aliment, et que la concentration totale dépasse 10 mg/kg, il doit toujours être déclaré en utilisant le nom spécifique « sulfite ».**

**4.2.1.7 Sous réserve d'une évaluation selon des critères établies<sup>3</sup>, les autorités nationales peuvent exempter de déclaration les ingrédients dérivés des aliments énumérés à la section 4.2.1.4 et, le cas échéant, à la section 4.2.1.5.**

**MODIFIER LES NUMÉROS des sections existantes 4.2.1.5 et 4.2.1.6 en 4.2.1.8 et 4.2.1.9 respectivement.**

**4.2.2 La présence dans tout aliment ou ingrédient alimentaire obtenu à l'aide des biotechnologies d'un allergène transféré à partir de n'importe quel produit **aliments ou ingrédients** énumérés dans la**

<sup>3</sup> L'évaluation du risque doit être fondée sur les critères des données probantes sur la prévalence, la puissance et la gravité des réactions indésirables à médiation immunitaire à l'aliment ou à l'ingrédient dans les populations concernées. FAO et OMS (2022). Évaluation des risques des allergènes alimentaires : Partie 1 : Examen et validation de la liste des allergènes prioritaires du Codex Alimentarius par l'évaluation des risques. p15-20. <https://doi.org/10.4060/cb9070en>.

section 4.2.1.4 et, le cas échéant, la section 4.2.1.5 doit être déclarée. Lorsqu'il n'est pas possible de fournir, au moyen de l'étiquetage, des renseignements appropriés concernant la présence d'un allergène, l'aliment contenant l'allergène ne doit pas être commercialisé.

**4.2.3 À l'exception des aliments et ingrédients énumérés dans les sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5, un nom spécifique doit être utilisé pour les ingrédients figurant dans la liste des ingrédients conformément à la disposition de la section 4.1. (nom du produit), sauf dans les cas suivants :**

**4.2.3.1 ~~À l'exception des ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, et à~~ À moins qu'un nom de catégorie plus générale soit plus informatif, les noms de catégorie ci-après peuvent être utilisés : Dans tous les cas, les aliments et les ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5 doivent être déclarés en utilisant les noms spécifiques énumérés dans ces sections.**

#### **4.2.4 Auxiliaires technologiques et transfert des additifs alimentaires**

**4.2.4.2** Les additifs alimentaires transférés dans les aliments à des niveaux inférieurs à ceux requis pour exercer une fonction technologique, de même que les auxiliaires technologiques, n'ont pas besoin d'être déclarés dans la liste des ingrédients. Cette exemption ne s'applique pas aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques **qui contiennent les aliments et ingrédients énumérés à la aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5.**

### **6. DÉROGATIONS AUX DISPOSITIONS OBLIGATOIRES D'ÉTIQUETAGE**

À l'exception des épices et des herbes aromatiques, les petites unités dont la superficie maximale est inférieure à 10 cm<sup>2</sup> peuvent être exemptées des dispositions stipulées aux paragraphes 4.2 et 4.6 à 4.8. **Cette dérogation ne s'applique pas à la déclaration des aliments et ingrédients énumérés dans les sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5.**

### **8. PRÉSENTATION DES MENTIONS OBLIGATOIRES**

(Nouveau)

#### **8.3 Déclaration de certains aliments et ingrédients**

**8.3.1** Les aliments et ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5 doivent être déclarés de manière à contraster nettement avec le texte environnant, par exemple par l'utilisation d'une couleur, d'un type de police, d'un style différents.

**8.3.2** Lorsque les aliments et ingrédients des sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5 sont déclarés dans la liste des ingrédients, ils peuvent également être déclarés dans une déclaration séparée, qui doit être placée à proximité et dans le même champ de vision que la liste des ingrédients.

**8.3.2.1** La déclaration doit commencer par le mot « Contient » (ou un mot équivalent) et doit déclarer tous les aliments et ingrédients qui sont déclarés dans la liste des ingrédients, le cas échéant, conformément à la section 8.3.1.

**8.3.3** Lorsqu'un aliment est exempté de la déclaration d'une liste d'ingrédients, les aliments et ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5 doivent être déclarés, par exemple dans une déclaration faite conformément à la section 8.3.2.1.

**8.3.4** Pour les aliments à ingrédient unique, la section 8.3.3 ne s'applique pas lorsque les aliments et ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5 sont déclarés comme faisant partie du nom de l'aliment ou en conjonction avec celui-ci.

**AVANT-PROJET D'ANNEXE À LA NGÉDAP :**  
**DIRECTIVES POUR L'UTILISATION DE L'ÉTIQUETAGE DE PRÉCAUTION DES ALLERGÈNES**  
**(POUR COMMENTAIRE À L'ÉTAPE 3 PAR LE BIAIS DE CL 2023/06/OCS-FL)**

## 1. OBJET

Faciliter une approche cohérente et harmonisée de l'utilisation efficace de l'étiquetage de précaution des allergènes (ÉPA) pour communiquer aux consommateurs souffrant d'allergies alimentaires le risque lié à la présence involontaire d'allergènes dans les aliments en raison de contacts croisés.

## 2. CHAMP D'APPLICATION

Ces directives s'appliquent à l'ÉPA lorsqu'elle est utilisée pour indiquer le risque lié à la présence involontaire d'allergènes par contact croisé dans les aliments préemballés<sup>1</sup>.

## 3. DÉFINITIONS

Aux fins de ces directives :

On entend par *allergène* les aliments et ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4 et, le cas échéant, 4.2.1.5 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985)*.

L'*étiquetage de précaution des allergènes* est une déclaration faite dans l'étiquetage des aliments préemballés pour indiquer un risque de présence involontaire d'un ou plusieurs allergènes en raison d'une contamination croisée<sup>2</sup>.

## 4. PRINCIPES GÉNÉRAUX

4.1 Des pratiques de gestion et des contrôles efficaces visant à prévenir ou à minimiser la présence involontaire d'allergènes par contamination croisée doivent être mis en œuvre, conformément au Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020). L'utilisation de l'ÉPA doit être limitée aux situations dans lesquelles la présence involontaire d'un ou de plusieurs allergènes ne peut être suffisamment contrôlée à l'aide des présentes pratiques de gestion des allergènes.

4.2 La décision d'utiliser l'ÉPA doit être fondée sur les résultats d'une évaluation des risques qui peut inclure, sans s'y limiter, une évaluation quantitative des risques.

4.3 L'ÉPA ne doit être utilisé que si la présence d'une protéine d'un allergène est égale ou supérieure au seuil d'intervention<sup>3</sup> pour cet allergène, en utilisant les valeurs de dose de référence énumérées au point 4.3.1.

### 4.3.1 Doses de référence

	<b>Dose de référence (DR)</b> <b>(mg de protéines totales provenant de</b> <b>l'allergène)</b>
Noix (et pacane)	1,0
Cajou (et pistaches)	1,0
Amande	1,0
Arachides	2,0
Œuf	2,0
Lait	2,0
Sésame	2,0
Noisette	3,0
Blé	5,0
Poisson	5,0

<sup>1</sup> Comme défini dans *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985)*

<sup>2</sup> *Contamination croisée* par des allergènes telle que définie dans le *Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020)*

<sup>3</sup> Seuil d'intervention (mg de protéines totales de l'allergène/kg d'aliment) = Dose de référence (mg de protéines totales de l'allergène) / Quantité d'aliments (kg)

Crustacés	200
-----------	-----

4.3.2 Lorsqu'une dose de référence n'est pas établie pour un allergène particulier selon le point 4.3.1 ci-dessus, les autorités nationales peuvent établir une dose de référence conforme aux principes reconnus<sup>4</sup> afin de déterminer un seuil d'intervention.

4.4 L'ÉPA doit être accompagnée de programmes d'éducation et d'information pour garantir la compréhension et l'utilisation appropriée de l'ÉPA par les consommateurs, les prestataires de soins de santé et les exploitants du secteur alimentaire.

## 5. PRÉSENTATION DE L'ÉPA

5.1 Les sections 8.1.1, 8.1.2 et 8.1.3 et 8.2 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (NGÉDAP) (CXS 1-1985) s'appliquent à l'ÉPA.

5.2 L'ÉPA doit apparaître sous la forme d'une déclaration distincte dans le même champ de vision que la liste des ingrédients (lorsqu'elle est présente) et se distinguer du texte environnant, notamment par l'utilisation d'un type de police, d'un style ou d'une couleur, de la même manière que la section 8.3.1 de la NGÉDAP.

5.2.1 La déclaration sur l'ÉPA doit commencer par les mots « Peut contenir » (ou des mots équivalents) et inclure les allergènes identifiés en utilisant les noms spécifiques énumérés dans les sections 4.2.1.4 et, le cas échéant, 4.2.1.5 de la NGÉDAP.

---

<sup>4</sup> FAO et OMS (2022). Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires: Partie 2: Examiner et établir des niveaux seuils dans les aliments pour les allergènes prioritaires. <https://doi.org/10.4060/cc2946en>.

**LISTE DES PARTICIPANTS****Membres**

Australie  
Brésil  
Canada  
Chile  
Chine  
Colombie  
Costa Rica  
Chypre  
El Salvador  
Union européenne  
France  
Grèce  
Hongrie  
Inde  
Indonésie  
L'Iran  
Irlande  
Japon  
République de Corée  
Mexique  
Maroc  
Pays-Bas  
Nouvelle-Zélande  
Norvège  
Pologne  
Arabie Saoudite  
Singapour  
Afrique du Sud  
Espagne  
Suède  
Suisse  
Thaïlande  
Uruguay  
Royaume-Uni  
États-Unis d'Amérique

**Observers**

Association of European Coeliac Societies  
European Chemical Industry Council  
European Federation of Allergy and Airways Disease  
European Vegetable Oil and Proteinmeal Industry  
Federation Internationale des Vins et Spiritueux  
Food Industry Asia  
FoodDrinkEurope  
Global Organization for EPA and DHA Omega-3  
Institute of Food Technologists  
International Chewing Gum Association  
International Confectionery Association  
International Council of Beverage Associations  
International Council of Grocery Manufacturers Associations  
International Dairy Federation  
International Fruit and Vegetable Juice Association  
International Food Additives Council  
International Probiotics Association  
International Special Dietary Foods Industries  
Organisation Internationale de la vigne et du vin