

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

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

Point 2 de l'ordre du jour

CX/FL 19/45/2 Rev  
Mars 2019

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

Quarante-cinquième session

Ottawa, Ontario, Canada  
13-17 mai 2019

### QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX

#### A. QUESTIONS DÉCOULANT DE LA QUARANTE ET UNIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

##### QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION

###### *Adoption des normes à l'étape 8<sup>1</sup>*

1. La quarante et unième session de la Commission du Codex Alimentarius a **adopté** la révision de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985): Date marking.

###### *Nouveaux travaux<sup>2</sup>*

2. La quarante et unième session de la Commission du Codex Alimentarius a **approuvé** les nouveaux travaux sur les directives sur l'étiquetage nutritionnel frontal.

#### B. QUESTIONS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX

##### QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION

#### COMITÉ SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES ET DE RÉGIME (CCNFSDU39 et 40)

###### *Allégation « sans » acides gras trans<sup>3</sup>*

3. À sa quarantième session, le CCNFSDU a décidé de suspendre les discussions sur l'avant-projet de conditions d'établissement d'une allégation « sans » AGT, mais a convenu que le Canada allait préparer un document de travail sur les différentes possibilités de gestion des risques en vue de la réduction des AGT, dans le cadre du mandat du Codex, pour examen lors de la quarante et unième session du CCNFSDU.

###### *Profils nutritionnels<sup>4</sup>*

4. À sa trente-neuvième session, le CCNFSDU a examiné la demande du CCFL, à sa quarante-quatrième session, d'envisager comment le Comité pouvait appuyer les travaux du CCFL sur l'étiquetage nutritionnel frontal. À sa trente-neuvième session, le CCNFSDU a reporté la discussion à la quarantième session du CCNFSDU.

5. À sa quarantième session, le CCNFSDU est convenu que le Costa Rica et le Paraguay vont procéder à un inventaire des profils nutritionnels et continuer de développer le document de travail pour examen par le CCNFSDU, à sa quarante et unième session.

<sup>1</sup> REP18/CAC, par. 21 – 25 et Annexe III

<sup>2</sup> REP18/CAC, par. 66 et Annexe VI

<sup>3</sup> REP19/NFSDU, par. 99 - 111

<sup>4</sup> REP18/NFSDU, par. 157 - 161 et REP19/NFSDU, par. 146 - 154

## COMITÉ SUR LES SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES (CCFICS24)

### *Intégrité et authenticité des aliments*<sup>5</sup>

6. À sa vingt-quatrième session, le CCFICS a poursuivi les débats sur l'intégrité des aliments, l'authenticité des aliments et la fraude alimentaire, a remarqué que les travaux étaient vastes et pourraient empiéter sur le mandat d'autres comités et qu'il pourrait envisager de demander son avis à la Commission et aux comités pertinents.

7. Les résultats du débat ou toute proposition de nouveaux travaux au sein du CCFICS ne sauraient empêcher d'autres comités du Codex d'entamer de nouveaux travaux qui pourraient servir de complément aux travaux du CCFICS tout en restant dans les limites de leur cadre d'action et de leur mandat.

8. Le Comité **est invité à noter** les informations ci-dessus.

### **QUESTIONS DEMANDANT UNE ACTION**

#### **Comité sur l'hygiène alimentaire (CCFH50)<sup>6</sup>**

##### ***Code d'usages pour la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire: étiquetage de précaution relatif aux allergènes***

9. À sa cinquantième session, le CCFH est convenu de demander conseil au CCFL sur (i) la pertinence du recours aux énoncés sur l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes et leur définition et (ii) la liste des aliments pouvant causer des réactions allergiques (se référer à l'Annexe I de ce document). Le CCFH a également demandé à la FAO/OMS d'organiser une consultation d'experts afin de fournir un avis scientifique sur les niveaux seuils pour les allergènes prioritaires (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, lait, arachides, soja et fruits à coque, entre autres). Le mandat pour fournir les avis scientifiques se trouve dans le paragraphe 56 du rapport REP19/FH.

10. Le Comité est **invité à examiner** cette demande du CCFH et de **prendre note** de la demande du CCFH à la FAO/OMS au sujet des avis scientifiques.

#### **Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU40)<sup>7</sup>**

##### ***Définition de la biofortification***

11. À sa quarantième session, le CCNFSDU est convenu de: (i) maintenir la définition de la biofortification à l'étape 4; et (ii) d'envoyer la définition du CCFL et de demander à la CCFL:

- d'examiner si la définition répond à ses besoins prévus; et
- de préciser l'usage prévu de la définition et le meilleur emplacement pour la définition.

12. Le CCFL **est invité à examiner** la demande du CCNFSDU. La définition figure dans l'Annexe II.

---

<sup>5</sup> REP19/FICS, par. 54 - 60

<sup>6</sup> REP19/FH, par. 56

<sup>7</sup> REP19/NFSDU, par. 76 - 84

## Annexe I

**Avant-projet de code d'usages pour la gestion des allergènes alimentaires pour les entreprises du secteur alimentaire**Caractérisation des dangers

14. [Dans certains cas, il ne sera peut-être pas possible d'empêcher le contact croisé malgré la mise en place de mesures préventives et de BPH, et dans de telles circonstances utiliser une déclaration préventive d'allergène, avec la formulation « peut contenir » par exemple, sera justifiée. Cependant, il est possible de limiter le contact croisé de sorte que la quantité d'allergène présente en raison d'un contact croisé soit inférieure au seuil susceptible d'entraîner une réaction indésirable chez la plupart des consommateurs allergiques à cet allergène en particulier. Dans ces cas-là, l'utilisation de niveaux seuils établis scientifiquement constitue un outil d'évaluation des risques pour les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires. Ces niveaux seuils peuvent servir à limiter le recours à l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes, le rendant de fait beaucoup plus pertinent pour les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires.]

2.3 Définitions

[[L'étiquetage de précaution relatif aux allergènes désigne une étiquette mentionnant les allergènes (autres que ceux déjà énumérés dans la liste des ingrédients) pouvant être présents dans le produit à la suite d'un contact croisé inévitable (par exemple « peut contenir »).]

## 5.2.1.4 Suivi et vérification

72. [Les fournisseurs devraient faire l'objet d'un contrôle régulier afin de veiller à ce que tous les ingrédients, y compris les ingrédients comportant plusieurs composants (par exemple les sauces ou les mélanges d'épices), les auxiliaires technologiques ou les opérations de traitement n'ont pas changé au point d'introduire un nouvel ingrédient allergène ou de provoquer un contact croisé avec un allergène. **Les fabricants doivent vérifier que l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes est uniquement employé dans les cas où les BPH ne suffisent raisonnablement pas à éviter un contact croisé avec un allergène (par exemple, lorsque démonter le matériel engendrerait une perte conséquente de temps de production) et lorsque ce contact croisé est effectivement susceptible de présenter un risque pour le consommateur allergique.** Des contrôles périodiques des produits devraient également être envisagés afin de déceler tout allergène non déclaré.]

## 9.2.1

152. [Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments ainsi que les consommateurs soient informés de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment ou du fait que cet aliment est lui-même allergène. Cela inclut toutes les informations applicables pertinentes pour évaluer la probabilité de contact croisé avec un allergène, notamment celles qui sont mentionnées dans la section 5.1, et peut traiter de l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes, comme évoqué en section 9.3. De telles déclarations devraient être fidèles, ne pas induire en erreur, et ne pas être utilisées pour remplacer les BPH (voir section 9.3).]

## 9.3 Étiquetage

157. Se reporter aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)

158. La *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) prévoit des dispositions à cet égard.

159. La *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* répertorie les aliments et les ingrédients réputés être à l'origine d'hypersensibilités et « devant toujours être indiqués » sur l'étiquette.

160. [L'étiquetage de précaution relatif aux allergènes ne devrait être utilisé qu'une fois après avoir évalué la possibilité d'un contact croisé avec un allergène et dès lors qu'un risque pour le consommateur a été identifié. À la suite d'une évaluation des risques, il convient d'étudier toute mesure d'atténuation possible susceptible d'éliminer la probabilité d'un contact croisé avant de recourir à l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes. Les étiquettes de précaution relatives aux allergènes qui s'avèrent nécessaires à l'issue de ce processus peuvent contribuer à informer les exploitants du secteur alimentaire et les consommateurs de la possibilité qu'un produit contienne un allergène (autre que ceux déjà répertoriés dans la liste d'ingrédients) dans les cas où:

- Un contact croisé avec un allergène pour un aliment spécifique ne peut pas être évité au moyen de BPH;

- **Un contact croisé avec un allergène se produit occasionnellement; et**
- **L'allergène est susceptible d'être présent à des niveaux qui, selon une évaluation des risques, peuvent entraîner des conséquences néfastes sur la santé des consommateurs allergiques.]**

**161. [Cependant, afin de ne pas limiter les choix alimentaires des consommateurs souffrant d'allergies, le recours à un étiquetage de précaution relatif aux allergènes devrait être limité aux situations dans lesquelles le contact croisé ne peut pas être maîtrisé pour que le produit ne présente plus aucun risque pour le consommateur allergique.]**

**Paragraphe 9 de l'Avant-projet de code d'usages pour la gestion des allergènes alimentaires pour les entreprises du secteur alimentaire (liste des aliments pouvant causer des réactions allergiques)**

9. [Même si de nombreux aliments peuvent causer des réactions allergiques chez les personnes sensibles, la majorité des allergies alimentaires dans le monde sont dues à des protéines présentes dans huit aliments/groupes alimentaires (et leurs produits dérivés). Il s'agit des aliments/groupes alimentaires suivants<sup>1</sup>
- Les céréales contenant du gluten (à savoir le blé, le seigle, l'orge, l'avoine<sup>2</sup>, l'épeautre ou des variétés hybrides et produits dérivés)
  - Les crustacés;
  - Les oeufs;
  - Le poisson;
  - Le lait;
  - Les arachides;
  - Le soja; et
  - Les fruits à coque]

---

<sup>1</sup> Les allergènes répertoriés, à quelques exceptions près (par exemple, les sulfites) sont également indiqués dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985) relative à l'étiquetage.

<sup>2</sup> L'avoine ne contient pas de gluten, mais elle est généralement produite sur les mêmes sites que des céréales contenant du gluten, comme le blé, avec pour conséquence un risque de contact croisé.

### Avant-projet de définition pour la biofortification

La **biofortification**<sup>1</sup> est un procédé<sup>2</sup>, autre que l'adjonction conventionnelle d'éléments nutritifs aux aliments<sup>3</sup>, consistant à augmenter la teneur en éléments nutritifs ou à accroître leur biodisponibilité dans tous les organismes sources potentiels<sup>4</sup> dans les buts nutritionnels visés<sup>5</sup>.

- 1) Certains gouvernements membres préféreront peut-être employer un terme équivalent.
- 2) **Procédé** à définir par l'autorité nationale/régionale compétente.
- 3) **L'adjonction conventionnelle d'éléments nutritifs aux aliments** est couverte par les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* (CXG 9-1987).
- 4) par exemple animaux, végétaux, champignons, levures, bactéries
- 5) **But nutritionnel:**
  - Prévenir/réduire le risque de carence ou corriger une carence démontrée dans la population;
  - Réduire le risque ou corriger un mauvais état nutritionnel ou un apport inadéquat dans la population;
  - Répondre aux besoins et/ou couvrir les apports recommandés d'un ou plusieurs éléments nutritifs essentiels;
  - Maintenir ou améliorer la santé; et/ou
  - Maintenir ou améliorer la qualité nutritionnelle des aliments.