



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

Quarante-sixième session

En ligne

27 septembre– 1^{er} octobre et 7 octobre 2021

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES
ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES — DISPOSITIONS RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE DES ALLERGÈNES**

Observations en réponse à la lettre circulaire CL 2021/21-FL

Observations de l'Algérie, Arabie saoudite, Argentine, Australie, Brésil, Canada, Chili, Colombie, Costa Rica, Cuba, Équateur, Union européenne (EMUE), Guatemala, Indonésie, Iran, Irak, Japon, Kenya, Malaisie, Nouvelle-Zélande, Ouganda, Pérou, Philippines, Singapour, Suisse, Thaïlande, Uruguay, des États-Unis d'Amérique (ÉTATS-UNIS), EFA, FIA, FoodDrinkEurope, ICA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF IFT, IFU, ISDI,

Généralités

1. Ce document compile les observations reçues par le biais du Système de mise en ligne des observations (OCS) du Codex en réponse à la lettre circulaire CL 2021/21-FL publiée en juin 2021. Dans le cadre du OCS, les observations sont compilées dans l'ordre suivant : les observations générales sont énumérées en premier, suivies des observations sur des sections spécifiques.

Notes explicatives au sujet de l'annexe

2. Les observations soumises par l'entremise du système OCS sont jointes en **Annexe I** et sont présentées sous forme de tableau

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
L'Australie soutient en général l'orientation et l'avant-projet de révision de la NGÉDAP tel que fourni dans l'annexe II, CX/FL 21/46/8. Nous fournissons les observations spécifiques suivantes — VOIR CI-DESSOUS	Australie
<p>Le Brésil apprécie l'occasion qui lui est donnée d'observer les révisions proposées à la NGÉDAP et aux directives sur l'étiquetage de précaution des allergènes. Nous tenons à remercier l'Australie, le Royaume-Uni et les États-Unis d'Amérique pour avoir coordonné le groupe de travail électronique (GTÉ).</p> <p>En général, nous soutenons les révisions proposées pour l'étiquetage des allergènes dans la NGÉDAP et les dispositions proposées relatives à l'étiquetage des allergènes dans les annexes II et III du document CX/FL 21/46/8, avec quelques observations spécifiques.</p> <p>En ce qui concerne la section 4.2.1.4 de la NGÉDAP (ajouts, suppressions et exemptions à la liste des aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité et clarté des regroupements dans cette liste), nous demandons que la révision de cette section soit reportée jusqu'à la publication du rapport complet de la première réunion de la Consultation d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques des allergènes alimentaires.</p> <p>Nous comprenons que les deux parties du programme de travail sur l'étiquetage des allergènes doivent progresser séparément, car les avis scientifiques de la Consultation d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques des allergènes alimentaires pour chaque partie du travail seront disponibles à des moments différents. En outre, d'après les discussions au sein du GTÉ et les observations présentées à la lettre circulaire CL 2021/09/OCS-FL, il semble que les travaux sur la révision de la NGÉDAP seraient moins complexes que les directives sur l'étiquetage de précaution.</p>	Brésil
<p>Le Canada remercie l'Australie, le Royaume-Uni et les États-Unis d'avoir présidé les travaux sur l'étiquetage des allergènes alimentaires et est heureux de fournir les observations suivantes :</p> <p>Point 8.1 : Avant-projet de révision de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> — Dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes</p> <p><u>Observations générales :</u></p> <p>Le Canada préfère que les travaux sur la NGÉDAP (partie 1) et les directives sur l'utilisation de l'ÉPA (partie 2) continuent de progresser ensemble dans l'intérêt de la cohérence et de la reconnaissance de l'interdépendance de ces deux parties.</p> <p>Par exemple, le Canada note que les définitions, en particulier celle de l'intolérance alimentaire, pourraient devoir être modifiées sur la base des avis scientifiques du comité d'experts FAO/OMS.</p>	Canada
Cuba soutient le document présenté à l'avant-projet de révision de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> (CXS 1-1985) concernant l'étiquetage des allergènes.	Cuba
<p>Nous tenons à remercier l'Australie, le Royaume-Uni et les États-Unis d'Amérique d'avoir préparé l'avant-projet de révision et de directives pour examen à la 46^e session du CCFL, qui se tiendra du 26 septembre au 1^{er} octobre 2021.</p> <p>Nous soutenons l'avancement de ce document lors de la 46^e session du CCFL.</p>	Colombie
Nous estimons que l'annexe II est bien structurée en ce qui concerne les sujets des définitions, les termes communément connus pour la source de l'aliment, les aliments et ingrédients déclarés qui sont connus pour causer une hypersensibilité.	Équateur

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>Les États membres de l'Union européenne (EMUE) souhaitent remercier l'Australie, le Royaume-Uni et les États-Unis d'Amérique pour la préparation du document « CX/FL 21/46/8 — projet de révisions de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> (NGÉDAP) et directives sur l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes ».</p> <p>L'EMUE souhaite proposer les modifications suivantes pour améliorer encore le texte — VOIR CI-DESSOUS.</p>	Union européenne
L'Iran est d'accord avec les changements apportés.	Iran
La Malaisie remercie l'Australie d'avoir préparé ce document. La Malaisie n'a pas d'objection à l'égard du projet proposé, mais elle souhaite proposer ou prendre en considération certaines sections, comme suit :	Malaisie
La Nouvelle-Zélande est favorable à ce que, dans l'ensemble du document, lorsqu'il est fait référence aux aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité, la référence soit « les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4. » Cela garantira non seulement la cohérence, mais aussi que tout avis reçu du groupe d'experts FAO/OMS sur ce qui devrait être inclus dans cette liste soit transféré à toutes les autres clauses. D'après le rapport sommaire fourni par le groupe d'experts, il semble que tous les aliments et ingrédients qui provoquent une hypersensibilité ne soient pas inclus dans la liste à venir.	Nouvelle-Zélande
En principe, nous sommes d'accord avec le projet proposé. Nous sommes d'accord avec l'approche qui a été proposée pour traiter d'abord la révision de la norme CXS 1-1985 et ensuite les directives sur l'étiquetage de précaution des allergènes ou l'étiquetage de conseil.	Thaïlande
Le Pérou considère que les travaux doivent continuer à avancer ensemble.	Pérou
L'Ouganda est d'accord avec les propositions dans les clauses appropriées.	Ouganda
<p>Nous apprécions la préparation de ce document, et l'opportunité de fournir nos observations.</p> <p>Dans la proposition normative, les substances qui provoquent une hypersensibilité et qui ne sont pas des allergènes sont incluses.</p> <p>AVANT-PROJET DE RÉVISIONS DE LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES (CXS 1-1985) SUR L'ÉTIQUETAGE DES ALLERGÈNES-ALLERGÈNES ET AUTRES SUBSTANCES PRODUISANT UNE HYPERSENSIBILITÉ (CXS 1-1985)</p>	Uruguay
Nous pensons qu'il serait utile de disposer de directives pour la manipulation des récipients de vente au détail à unités multiples lorsque des allergènes sont présents. Les emballages primaires et secondaires devraient indiquer la présence d'allergènes. Nous suggérons que des directives à cet effet soient incluses dans la section 8, comme les exemptions à considérer pour les aliments et les ingrédients (p. ex., les huiles hautement raffinées).	Philippines
L'International Council of Beverages Associations (ICBA) apprécie le travail de l'Australie, du Royaume-Uni et des États-Unis d'Amérique qui ont dirigé cet important travail. Comme demandé, l'ICBA a fourni des réponses aux questions posées dans la lettre circulaire et a ajouté un tableau contenant des observations spécifiques sur l'avant-projet de révision de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> (CXS 1-1985).	ICBA
L'Institute of Food Technologists (IFT) remercie les présidents des comités du CCFL et le GTÉ pour la possibilité qui lui a été donnée d'observer les propositions sur les allergènes alimentaires. L'IFT recommande vivement que les directives sur l'étiquetage des allergènes soient fondées sur les sciences de l'alimentation, de la nutrition et de la consommation, tout en tenant compte des pratiques commerciales. L'IFT soutient les efforts du Codex pour mettre à jour la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> (CXS 1-1985, NGÉDAP) concernant l'étiquetage des allergènes alimentaires. En outre, l'IFT estime	IFT

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>que le rapport de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS du 10 mai 2021 fournit des informations utiles qui devraient être prises en compte dans les directives du Codex sur les allergènes.</p>	
<p>L'ISDI accueille favorablement l'avant-projet de révisions de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> (CXS 1-1985) concernant l'étiquetage des allergènes et souhaite féliciter les présidents du groupe de travail électronique pour les progrès réalisés.</p>	<p>International Special Dietary Food Industries (ISDI)</p>
<p>L'EFA et sa communauté de consommateurs souffrant d'allergies alimentaires sont prêts à aider le CCFL dans ses travaux actuels et futurs sur l'étiquetage des allergènes ou plus spécifiquement sur l'ÉPA\ÉC en les adressant directement à notre communauté.</p>	<p>European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations (EFA)</p>
<p>La liste du point 4.2.1.4 n'est pas conforme au CCFH, CODE D'USAGESSUR LA GESTION DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES POUR LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE — CXC 80-2020. La dernière puce sur le sulfite doit être supprimée.</p> <p>L'IDF est d'accord sur le principe que l'utilisation de termes (mots) communs et bien compris pour désigner la source des aliments et des ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité aidera à la compréhension des consommateurs.</p> <p>Le terme courant et bien compris de la source devrait faire partie du nom de l'ingrédient, par exemple « lait en poudre » ; ou être fourni d'une autre manière, de sorte que cette information soit clairement communiquée aux consommateurs, par exemple caséinate de sodium (lait) ; ou encore, lorsque plusieurs ingrédients proviennent de la même source, nous proposons qu'une déclaration sommaire « Contient » distincte supprime la nécessité de préciser que chaque ingrédient provient de cette source. Ainsi, il ne serait plus nécessaire de répéter le nom de l'allergène plusieurs fois entre parenthèses. Par conséquent, nous proposons la modification suivante :</p> <p>4.2.1.5 La déclaration des aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 doit être faite à l'aide de termes communément connus pour la source de l'aliment ou de l'ingrédient connu dans le cadre, ou en parallèle, du nom de l'ingrédient concerné, soit dans la liste des ingrédients, soit dans une formule distincte prévue à la section 8.3.2.</p> <p>L'IDF pense que la nouvelle section 8.3 n'est pas nécessaire, car les réglementations sont déjà en place, en tenant compte des ajustements pour les petites surfaces d'étiquetage si nécessaire. Si elle est maintenue, une plus grande flexibilité doit être autorisée. Une discussion plus approfondie peut être nécessaire sur cette section.</p> <p>Pour la section 8.3.1, nous proposons des révisions à des fins de clarification et pour éviter les redondances. La formulation originale aurait pu être interprétée comme signifiant un autre texte à proximité de la liste des ingrédients, empêchant ainsi l'utilisation de la même police ailleurs sur l'emballage. Par conséquent, nous proposons de spécifier « le reste de la liste des ingrédients » :</p> <p>8.3.1 Les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4 doivent être déclarés de manière à présenter un contraste marqué du reste de la liste des ingrédients, par exemple grâce à l'emploi du type de police, du style ou de la couleur.</p> <p>Pour la section 8.3.1.1, nous proposons de supprimer ce paragraphe, car il ne fournit pas d'orientation supplémentaire en plus du 8.3.1. Il existe déjà des exigences générales en matière de lisibilité dans la section 8.1.2 de la NGÉDAP.</p>	<p>IDF/FIL</p>
<p>FoodDrinkEurope apprécie l'opportunité de fournir des observations sur cette importante révision.</p> <p>Nous suggérons de faire avancer simultanément l'étiquetage des allergènes et l'étiquetage de précaution des allergènes, peut-être au sein d'une plénière du groupe de travail physique.</p>	<p>FoodDrinkEurope</p>

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
Commentaires spécifiques	
Champ d'application	
<p>CHAMP D'APPLICATION L'EMUE suggère d'étendre le champ d'application de la NGÉDAP à tous les aliments non préemballés en ce qui concerne la fourniture d'informations sur les allergènes. L'EMUE estime que les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires devraient être en mesure de faire des choix informés et sûrs à tout moment, y compris des choix sûrs concernant les aliments non préemballés. En fait, il est prouvé que la plupart des incidents liés aux allergies et intolérances alimentaires peuvent être attribués à des aliments non préemballés, souvent servis dans des restaurants ou à des comptoirs de restauration. Dans ce contexte, l'EMUE suggère l'introduction du terme « information sur les denrées alimentaires » dans la NGÉDAP pour faire plutôt référence à la « fourniture d'informations sur les denrées alimentaires aux consommateurs » plutôt qu'à « l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ». L'« information sur les denrées alimentaires » couvrirait la fourniture d'informations sur une denrée alimentaire mise à la disposition du consommateur final au moyen d'une étiquette, d'un autre matériel d'accompagnement ou d'une communication verbale.</p>	Union européenne
<p>L'Australie est favorable à un emploi cohérent, dans la mesure du possible, avec d'autres textes du Codex, notamment le <i>Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire</i> (CXC 80-2020). Nous sommes également favorables à l'examen des définitions proposées une fois que l'avis scientifique des experts FAO/OMS aura été reçu.</p>	Australie
<p>L'EMUE est d'avis que des définitions claires sont importantes pour tout ajout et/ou suppression futur(e) de la liste d'étiquetage des allergènes et pour garantir que les termes sont compris par le lecteur, y compris les exploitants du secteur alimentaire.</p> <p>Dans ce contexte, l'EMUE propose la nouvelle définition suivante pour le terme « <i>hypersensibilité</i> » afin de décrire les réactions à médiation immunitaire et non immunitaire à des aliments ingérés. En outre, l'EMUE est d'avis que les notes de bas de page devraient être généralement évitées dans les définitions.</p> <p>L'« <i>hypersensibilité</i> » désigne la réaction indésirable répétée à un allergène ou à une autre substance généralement inoffensive contenue dans un aliment, qui entraîne une allergie alimentaire, une intolérance alimentaire ou la maladie cœliaque (réaction indésirable auto-immune à un aliment).</p> <p>En outre, l'EMUE propose d'inclure la définition adaptée suivante pour l'« allergie alimentaire » :</p> <p>Le terme « <i>allergie alimentaire</i> » désigne les réactions immunitaires indésirables à certaines protéines alimentaires, qui peuvent être à médiation IgE (immunoglobuline E), sans médiation IgE ou mixtes.</p> <p>La référence à l'anaphylaxie dans la définition de l'allergie alimentaire peut laisser entendre que toutes les allergies alimentaires sont associées à l'anaphylaxie. Or, les crises d'allergie vont en fait de cas légers à des cas plus graves (comme la mise en danger de la vie du patient). De plus, la maladie cœliaque n'étant pas une allergie alimentaire, la note de bas de page suivant « sans médiation IgE » dans la définition de l'allergie alimentaire devrait être supprimée.</p>	Union européenne
2. Définition des termes	
<p>Alors que les termes « <i>hypersensibilité</i> » et « <i>allergène</i> » sont utilisés dans la NGÉDAP, les termes « <i>allergie alimentaire</i> » et « <i>intolérance alimentaire</i> », qui doivent être nouvellement définis, ne sont utilisés ni dans la NGÉDAP ni dans le projet. Nous suggérons que seuls les termes utilisés dans la NGÉDAP soient définis.</p>	Japon
<p>Allergène Allergie alimentaire</p>	Pérou

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>Intolérance alimentaire</p> <p>Hypersensibilité</p> <p>Le Pérou examinera ces définitions par rapport à d'autres règlements, afin d'approuver ces termes.</p>	
<p>Les Philippines soutiennent l'adoption de la définition de l'allergène, de l'allergie alimentaire, de l'intolérance alimentaire et de l'hypersensibilité, y compris la note de bas de page sur la maladie cœliaque. Nous proposons également de rechercher une harmonisation entre les documents du CCFL et du CCFH. Nous notons également que le CCFL pourra examiner plus avant ces définitions une fois que les experts FAO/OMS auront donné leur avis scientifique.</p> <p>Nous aimerions également commenter le titre qui souligne « concernant l'étiquetage des allergènes ». Le document indique qu'il inclut également d'autres ingrédients (pas les protéines) qui provoquent une hypersensibilité, comme les sulfites, comme indiqué au point 4.2.1.4. Mais le sulfite n'est pas un allergène. On pourrait peut-être inclure un astérisque* dans le titre ou changer le titre à moins que cela ne soit clair dans le champ d'application.</p>	Philippines
<p>L'Ouganda est d'accord avec les nouveaux termes et définitions proposés dans le cadre des révisions en cours de la NGÉDAP.</p>	Ouganda
<p>Nous sommes d'accord pour inclure les définitions proposées. Celles-ci permettront de clarifier les effets néfastes sur la santé qui sont pris en compte et qui peuvent nécessiter différentes approches d'évaluation des risques. Elles assurent également l'alignement entre les documents du CCFL et du CCFH.</p> <p>Il est également important de s'assurer que les termes définis sont cohérents avec ceux définis dans les documents connexes, dans ce cas le <i>Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire</i> (CXC 80-2020). Nous notons également que le CCFL devrait examiner plus en détail ces définitions une fois que les experts FAO/OMS auront donné leur avis scientifique, en particulier celles relatives à l'hypersensibilité et à l'intolérance alimentaire.</p>	International Confectionery Association(ICA/IOCCC)
<p>Nous sommes d'accord pour inclure les définitions proposées. Celles-ci permettront de clarifier les effets néfastes sur la santé qui sont actuellement à l'étude et qui peuvent nécessiter différentes approches d'évaluation des risques. Elles assurent également l'alignement entre les documents du CCFL et du CCFH.</p> <p>Il est également important de s'assurer que les termes définis sont conformes à ceux définis dans les textes connexes du Codex, en l'occurrence le <i>Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire</i> (CXC 80-2020).</p> <p>Le CCFL pourra examiner plus en détail ces définitions, en particulier celle de l'intolérance alimentaire, une fois que les experts FAO/OMS auront donné leur avis scientifique.</p>	ICGMA
<p>Nous sommes d'accord pour inclure les définitions proposées. Celles-ci permettront de clarifier les effets néfastes sur la santé qui sont pris en compte et qui peuvent nécessiter différentes approches d'évaluation des risques. Elles assurent également l'alignement entre les documents du CCFL et du CCFH.</p> <p>Il est également important de s'assurer que les termes définis sont cohérents avec ceux définis dans les documents connexes, dans ce cas le <i>Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire</i> (CXC 80-2020). Nous notons également que le CCFL pourra examiner plus en détail ces définitions une fois que les experts FAO/OMS auront donné leur avis scientifique. En particulier, la définition de l'intolérance alimentaire bénéficierait d'un examen plus approfondi.</p>	FoodDrinkEurope
« allergène »	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>Définition d'allergène : Il est suggéré de maintenir la définition d'allergènes trouvée dans le document : <i>Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire CXC 80-2020</i>.</p> <p>À savoir : « Le terme allergène désigne une substance généralement inoffensive, mais capable de déclencher une réponse qui prend sa source dans le système immunitaire et entraîne une réaction allergique chez certains individus. Dans le cas des aliments, il s'agit d'une protéine se trouvant dans l'aliment concerné, capable de déclencher une réponse chez les personnes qui y sont sensibles. »</p>	Argentine
<p>Le terme « allergène » désigne une substance généralement inoffensive, mais capable de déclencher une réponse qui prend sa source dans le système immunitaire et entraîne une réaction allergique chez certains individus. Dans le cas des aliments, il s'agit généralement d'une protéine se trouvant dans l'aliment concerné, capable de déclencher une réponse chez les personnes qui y sont sensibles.</p> <p>Nous suggérons d'ajouter le mot « généralement » pour préciser que tous les allergènes ne sont pas des protéines. Cette modification permettrait de s'assurer que la définition est conforme aux connaissances scientifiques disponibles. En outre, le CCFL devrait indiquer au CCFH la nécessité de réviser cette définition dans le <i>Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire</i> afin de garantir la cohérence entre les documents du Codex. Nous pouvons citer l'alpha-galactose comme exemple d'agent causal non protéique pour l'allergie à la viande des mammifères, selon les preuves scientifiques suivantes :</p> <p>Rutkowski K, Wagner A, Rutkowski R, Sowa P, Pancewicz S, Moniuszko-Malinowska A. Alpha-gal syndrome: An emerging cause of food and drug allergy. <i>Clin Exp Allergy</i>. 2020 Aug;50(8):894-903. doi: 10.1111/cea.13683. Epub 2020 Jul 6. PMID : 32542789 ;</p> <p>Platts-Mills TAE, Commins SP, Biedermann T, van Hage M, Levin M, Beck LA, Diuk-Wasser M, Jappe U, Apostolovic D, Minnicozzi M, Plaut M, Wilson JM. On the cause and consequences of IgE to galactose-α-1,3-galactose: A report from the National Institute of Allergy and Infectious Diseases Workshop on Understanding IgE-Mediated Mammalian Meat Allergy. <i>J Allergy Clin Immunol</i>. 2020 Apr;145(4):1061-1071. doi: 10.1016/j.jaci.2020.01.047. Epub 2020 Feb 10. PMID: 32057766; PMCID: PMC7301618.</p> <p>NIAID-Sponsored Expert Panel, Boyce JA, Assa'ad A, Burks AW, Jones SM, Sampson HA, Wood RA, Plaut M, Cooper SF, Fenton MJ, Arshad SH, Bahna SL, Beck LA, Byrd-Bredbenner C, Camargo CA Jr, Eichenfield L, Furuta GT, Hanifin JM, Jones C, Kraft M, Levy BD, Lieberman P, Luccioli S, McCall KM, Schneider LC, Simon RA, Simons FE, Teach SJ, Yawn BP, Schwaninger JM. Guidelines for the diagnosis and management of food allergy in the United States: report of the NIAID-sponsored expert panel. <i>J Allergy Clin Immunol</i>. 2010 Dec;126(6 Suppl): S1-58. doi : 10.1016/j.jaci.2010.10.007. PMID: 21134576; PMCID: PMC4241964.</p>	Brésil
<p>Le terme « allergène » désigne une substance généralement inoffensive, mais capable de déclencher une réponse qui prend sa source dans le système immunitaire et entraîne une réaction allergique chez certains individus. Dans le cas des aliments, il s'agit d'une protéine se trouvant dans l'aliment concerné, capable de déclencher une réponse chez les personnes qui y sont sensibles-allergiques.</p> <p>Il est possible d'être sensibilisé à un allergène particulier sans être réellement allergique, c'est pourquoi le Canada suggère que le mot « allergiques » remplace le mot « sensibles ».</p>	Canada
<p>Nous soutenons la définition du terme « allergène » dans l'avant-projet de révision, car il est déjà défini dans le document « CXC 80-2020 : <i>Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire</i> ».</p>	Colombie
<p>L'Indonésie approuve la définition du terme « allergène ».</p>	Indonésie

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>Le terme « <i>allergène</i> » désigne une substance généralement inoffensive, mais capable de déclencher une réponse qui prend sa source dans le système immunitaire et entraîne une réaction allergique chez certains individus. Dans le cas des aliments, il s'agit d'une protéine se trouvant dans l'aliment concerné, capable de déclencher une réponse chez les personnes qui y sont sensibles.</p> <p>La Nouvelle-Zélande considère qu'il est prématuré de confirmer les définitions proposées jusqu'à ce que l'avis du groupe d'experts FAO/OMS soit reçu. Nous pensons en particulier qu'il n'est pas approprié d'énumérer des exemples à ce stade tant que la liste des aliments et des ingrédients au point 4.2.1.4 n'est pas confirmée.</p> <p>Cela dit, la Nouvelle-Zélande est généralement favorable aux définitions proposées. Cependant, dans la définition d'« <i>allergène</i> », nous suggérons d'ajouter le mot « [généralement] » entre crochets avant « une protéine ». Comme indiqué dans le document de l'ordre du jour, il arrive qu'une réponse à médiation IgE se produise en relation avec autre chose qu'une protéine. Cependant, pour tous les aliments et ingrédients actuellement énumérés au point 4.2.1.4, c'est une protéine qui provoque la réponse à médiation IgE. La nécessité de l'ajout du mot « généralement » pourra être déterminée une fois que la liste du point 4.2.1.4 sera définitivement arrêtée. Nous notons que la rédaction proposée s'aligne sur la définition du terme « <i>allergène</i> » dans le <i>Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire</i> du CCFH (CXC 80-2020) et suggérons donc que si cette modification est incluse, le document CX 80-2020 soit mis à jour en conséquence.</p> <p>Le terme « <i>allergène</i> » désigne une substance généralement inoffensive, mais capable de déclencher une réponse qui prend sa source dans le système immunitaire et entraîne une réaction allergique chez certains individus. Dans le cas des aliments, il s'agit généralement d'une protéine se trouvant dans l'aliment concerné, capable de déclencher une réponse chez les personnes qui y sont sensibles.</p>	Nouvelle-Zélande
<p>Le terme « <i>allergène</i> » désigne une substance généralement inoffensive, mais capable de déclencher une réponse qui prend sa source dans le système immunitaire et entraîne une réaction allergique chez certains individus. Dans le cas des aliments, il s'agit <u>[généralement]</u> d'une protéine se trouvant dans l'aliment concerné, capable de déclencher une réponse chez les personnes qui y sont sensibles.</p> <p>Si les protéines sont une cause fréquente d'allergie, certaines études ont montré que les glycoprotéines (par exemple l'alpha-galactose 1,3 — galactose) et les galacto-oligosaccharides (GOS) pouvaient provoquer des réactions allergènes chez certains individus.</p> <p>Singapour souhaite proposer l'amendement suivant à la définition du terme « <i>allergène</i> » afin qu'elle ne soit pas limitée aux protéines dans les aliments. Cela permettra d'inclure les allergènes non protéiques à l'avenir, si nécessaire. Avec cette révision proposée, le Comité n'aura pas besoin de réviser la définition à l'avenir s'il décide de répertorier les allergènes alimentaires non protéiques dans le futur.</p> <p>Le terme « <i>allergène</i> » désigne une substance généralement inoffensive, mais capable de déclencher une réponse qui prend sa source dans le système immunitaire et entraîne une réaction allergique chez certains individus. Dans le cas des aliments, il s'agit [généralement] d'une protéine se trouvant dans l'aliment concerné, capable de déclencher une réponse chez les personnes qui y sont sensibles.</p>	Singapour
<p>Le terme « <i>allergène</i> » désigne une substance généralement inoffensive, mais capable de déclencher une réponse qui prend sa source dans le système immunitaire et entraîne une réaction allergique chez certains individus. Dans le cas des aliments, il s'agit <u>généralement</u> d'une protéine se trouvant dans l'aliment concerné, capable de déclencher une réponse chez les personnes qui y sont sensibles.</p>	Uruguay

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
Il ne s'agit pas toujours d'une protéine.	
<p>Le terme « <i>allergène</i> » désigne une substance généralement inoffensive, mais capable de déclencher une réponse qui prend sa source dans le système immunitaire et entraîne une réaction allergique chez certains individus. Dans le cas des aliments, il s'agit généralement d'une protéine se trouvant dans l'aliment concerné, capable de déclencher une réponse chez les personnes qui y sont sensibles.</p> <p>– Nous proposons d'ajouter le mot « généralement » à la définition d'un allergène, puisque non seulement les protéines, mais aussi d'autres sources peuvent provoquer une réaction allergique (par exemple l'Alpha-Gal présent dans la viande de mammifère). Bien qu'il ne s'agisse pas d'un allergène prioritaire, cela démontre que d'autres déclencheurs d'allergies alimentaires à médiation IgE existent en dehors des protéines. Ce fait que les sources d'allergènes ne se limitent pas aux protéines devrait être reconnu dans cette définition, mais aussi être introduit dans le <i>Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire</i> (CXC 80-2020).</p> <p>L'EFA encourage le Codex à établir des définitions qui soulignent les différences claires entre les allergies alimentaires (à médiation IgE et non IgE) et les intolérances alimentaires en tant qu'hypersensibilités alimentaires non IgE. Du point de vue des patients, nous pensons que les définitions devraient permettre de distinguer les différentes maladies. L'objectif de ce cadre pour l'étiquetage des allergènes dans le cadre de la NGÉDAP devrait être abordé pour s'appliquer uniquement aux allergies alimentaires (à médiation IgE et non IgE, y compris la maladie cœliaque). Cela devrait être clairement souligné dans le texte. Notre proposition est conforme à la recommandation de la Consultation d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques des allergènes alimentaires (1^{er} rapport — publié en mai 2021) ainsi qu'au <i>Code d'usages</i> CXC 80-2020 (Section II, 2.1 Champ d'application, page 5) :</p> <p>« Ce code ne couvre pas les hypersensibilités liées à une étiologie non immunologique, comme l'intolérance au lactose ou la sensibilité aux sulfites. Les réactions indésirables associées à une intolérance alimentaire résultent généralement d'une réaction à médiation non immune vis-à-vis d'un aliment, comme l'absence d'une enzyme permettant de traiter les aliments efficacement (par ex. absence ou déficit de lactase chez les personnes intolérantes au lactose). Même si les intolérances ne sont pas explicitement mentionnées dans le texte ci-après, certaines mesures de maîtrise décrites ici peuvent s'appliquer afin de protéger les personnes souffrant d'intolérance alimentaire. »</p>	EFA
« Allergie alimentaire »	
<p>Le terme « <i>allergie alimentaire</i> » désigne <u>un état pathologique dans lequel l'individu développe des</u> les réactions immunitaires indésirables à certaines protéines alimentaires, qui peuvent être à médiation IgE (immunoglobuline E), sans médiation IgE¹ ou mixtes.</p> <p>Cette définition semble décrire une « réaction allergique » à un aliment, plutôt qu'une « allergie alimentaire ». Le Canada suggère un texte supplémentaire précisant qu'une allergie alimentaire est une condition médicale qui affecte certaines personnes et qui est déclenchée par l'exposition à des protéines spécifiques. L'allergie alimentaire sans médiation IgE ne devrait pas inclure la maladie cœliaque, qui est une condition médicale différente, et ne devrait pas être considérée comme une allergie alimentaire. Le document CXC 80-2020 auquel on fait référence pour la définition de la maladie cœliaque fait référence à la maladie cœliaque comme une hypersensibilité et non comme une allergie alimentaire sans médiation IgE. Le Canada suggère des ajustements à la définition de l'hypersensibilité (ci-dessous) pour s'assurer que la maladie cœliaque est incluse.</p>	Canada
<p>Le terme « <i>allergie alimentaire</i> » désigne les réactions immunitaires indésirables à certaines protéines alimentaires, qui peuvent être à médiation-IGE (immunoglobuline E), sans médiation IgE¹ ou mixtes.</p>	Union européenne

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>En relation avec nos observations sur la définition d'« allergène », Singapour souhaite proposer les amendements suivants à la définition de l'« allergie alimentaire » :</p> <p>Le terme « <i>allergie alimentaire</i> » désigne les réactions immunitaires indésirables à certaines protéines alimentaires [constituants], qui peuvent être à médiation IGE (immunoglobuline E), sans médiation IgE¹, ou mixtes.</p> <p>Le terme « <i>allergie alimentaire</i> » désigne les réactions immunitaires indésirables à certaines protéines [constituants] alimentaires, qui peuvent être à médiation IGE (immunoglobuline E), sans médiation IgE¹, ou mixtes.</p>	Singapour
<p>Le terme « <i>allergie alimentaire</i> » désigne les réactions immunitaires indésirables à certaines protéines [constituants] alimentaires, qui peuvent être à médiation IGE (immunoglobuline E), [note de bas de page 1], sans médiation IgE² sans médiation-IgE-ou mixtes. Note de bas de page 1 : voir CXC 80-2020 : Les symptômes liés à la médiation IgE se déclarent généralement dans les quelques minutes et jusqu'à une ou deux heures suivant l'ingestion de l'aliment concerné. Les symptômes des allergies alimentaires sans médiation IgE ou mixtes apparaissent plusieurs heures après l'ingestion de l'aliment concerné. Les symptômes d'une allergie alimentaire à médiation IgE incluent des démangeaisons autour de la bouche, de l'urticaire, un œdème des lèvres et des yeux, des difficultés respiratoires, une baisse de la pression artérielle, de la diarrhée et, sous sa forme la plus grave, une anaphylaxie ; ils peuvent entraîner la mort. ¹-ou mixtes.</p> <p>Nous proposons les modifications suivantes pour simplifier les définitions et s'aligner sur l'approche adoptée par le CCFH dans le document CXC 80-2020.</p>	États-Unis
<p>Le terme « <i>allergie alimentaire</i> » désigne les réactions immunitaires indésirables principalement à certaines protéines alimentaires, qui peuvent être à médiation IGE (immunoglobuline E), sans médiation IgE¹, ou mixtes.</p> <p>Il est suggéré d'ajouter après, il s'agit « principalement » d'une protéine.</p>	Uruguay
<p>« Hypersensibilité »</p>	
<p>L'« hypersensibilité » désigne la réaction indésirable répétée à un allergène ou une autre substance alimentaire en lien avec une allergie alimentaire à médiation IgE, des réactions immunologiques sans médiation IgE⁴, la maladie cœliaque, ou une intolérance alimentaire (p. ex., sulfites, lactose).</p> <p>Conformément aux observations sur la définition de l'« <i>allergie alimentaire</i> », le Canada recommande que l'hypersensibilité comprenne la maladie cœliaque, mais pas « des réactions immunologiques sans médiation IgE ».</p>	Canada
<p>En ce qui concerne l'« <i>hypersensibilité</i> », l'« <i>allergie alimentaire</i> » et l'« <i>intolérance alimentaire</i> », nous sommes d'accord avec la définition proposée, car elle est conforme à l'avis scientifique de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) sur l'« évaluation des substances allergènes ».</p>	Colombie
<p>L'« hypersensibilité » désigne la réaction indésirable répétée à un allergène ou une autre substance alimentaire généralement inoffensive, en lien avec qui entraîne une allergie alimentaire à médiation-IgE, des réactions immunologiques sans médiation-IGE une intolérance alimentaire, ou à la maladie cœliaque (réaction indésirable auto-immune à un aliment) ⁴, ou une intolérance alimentaire (p. ex., sulfites, lactose).</p>	Union européenne
<p>Nous notons également l'ajout d'exemples d'intolérance alimentaire à la définition de l'« <i>hypersensibilité</i> ». Comme indiqué ci-dessus, nous considérons que l'utilisation d'exemples doit attendre l'avis du groupe d'experts FAO/OMS. Cependant, nous</p>	Nouvelle-Zélande

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
suggerons que si des exemples sont inclus une fois cet avis reçu, ces exemples soient placés de manière plus appropriée dans la définition de l'« <i>intolérance alimentaire</i> ».	
L'« hypersensibilité » désigne la réaction indésirable <u>exagérée</u> répétée à un allergène ou une autre substance alimentaire en lien avec une allergie alimentaire à médiation IgE, des réactions immunologiques sans médiation IgE¹ ou une intolérance alimentaire (p. ex., sulfites, lactose).	Uruguay
<p>L'« hypersensibilité » désigne la réaction indésirable répétée à un allergène ou une autre substance alimentaire en lien avec une allergie alimentaire à médiation IgE, à des réactions immunologiques sans médiation IgE¹ ou une intolérance alimentaire (p. ex., sulfites, lactose). résultant d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire...</p> <p>L'ICGA soutient les définitions de l'allergie et de l'intolérance alimentaires telles qu'elles sont rédigées.</p> <p>En examinant la définition de l'hypersensibilité, nous comprenons qu'elle correspond à l'addition des termes « <i>allergie alimentaire</i> » et « <i>intolérance alimentaire</i> ». L'ICGA souhaite donc suggérer une simple simplification de la définition de l'hypersensibilité comme suit :</p> <p>[L'« <i>hypersensibilité</i> » désigne la réaction indésirable répétée résultant d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire]. La phrase « à un allergène ou une autre substance alimentaire en lien avec une allergie alimentaire à médiation IgE, à des réactions immunologiques sans médiation IgE¹ ou une intolérance alimentaire (p. ex., sulfites, lactose) » pourrait alors être supprimée.</p>	ICGA
Il est nécessaire de clarifier ce qui est considéré comme une autre substance.	ICA/IOCCC
2. MENTIONS D'ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES	
<p>Le Costa Rica souhaiterait demander au Comité de préciser si cette orientation s'applique aux allégations relatives aux allergènes accompagnées de la mention « Contient », en alternance ou en complément des allégations figurant dans la liste des ingrédients.</p> <p>En outre, nous aimerions proposer une révision de la formulation (dans la deuxième phrase) pour améliorer sa lisibilité.</p> <p>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 ou d'additifs alimentaires qui ne remplissent pas une fonction technologique dans le produit fini, il est inutile de le déclarer dans la liste des ingrédients [sauf s'il est énuméré à la section 4.2.1.4].</p>	Costa Rica
<p>Ingrédients obtenus par biotechnologie</p> <p>L'EMUE convient que la section 4.2.2 de la NGÉDAP sur les ingrédients obtenus par biotechnologie ne nécessite aucune modification en ce qui concerne l'étiquetage des allergènes.</p>	Union européenne
Les Philippines sont d'accord avec la déclaration, y compris le point 4.2.1.4, pour garantir que les aliments et les ingrédients sont toujours déclarés, même à moins de 5 %, car ils peuvent toujours présenter un risque pour les consommateurs.	Philippines
L'ICGMA convient que, par souci de cohérence et pour informer clairement les consommateurs de la présence de ces aliments et ingrédients, le nom commun de la source de l'allergène doit être indiqué, surtout en cas d'ambiguïté.	ICGMA
4.2.1.3	
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	Brésil

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>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 ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 et] et d'additifs alimentaires qui remplissent une fonction technologique dans le produit fini.</p> <p>Le Brésil est d'accord avec l'amendement proposé à la section 4.2.1.4. De petites quantités d'allergènes peuvent entraîner des réactions indésirables graves chez les personnes souffrant d'allergies alimentaires et doivent toujours être déclarées lorsqu'elles sont présentes dans les ingrédients composés. Ainsi, le Brésil suggère la suppression des crochets autour du nouveau texte proposé pour la section 4.2.1.3.</p>	
<p>Comme ces informations sont liées à la sécurité alimentaire, nous soutenons l'amendement à la section 4.2.1.3 de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> (NGÉDAP) tel que mentionné dans l'avant-projet.</p> <p>Nous sommes favorables à une communication transparente avec le consommateur afin de garantir la sécurité alimentaire et de permettre au consommateur de choisir.</p>	Colombie
<p>L'EMUE est d'accord avec l'amendement de la section 4.2.1.3 de la NGÉDAP afin que la déclaration des aliments et des ingrédients dans la section 4.2.1.4 s'applique à tous les ingrédients composés, y compris ceux qui constituent moins de 5 % de l'aliment. L'EMUE considère que des réactions allergiques graves peuvent être provoquées à des niveaux très bas pour certains groupes de consommateurs. Dans ce contexte, l'EMUE soutient la nécessité de toujours déclarer des informations sur la présence d'allergènes alimentaires, y compris les ingrédients composés, tant que la substance en question est présente dans l'aliment final et qu'aucun seuil scientifiquement établi pour les substances individuelles n'est fixé.</p>	Union européenne
<p>Nous demandons au Comité de préciser si cette orientation s'appliquerait aux déclarations d'allergènes accompagnées de la mention « Contient » en remplacement ou en plus des déclarations figurant dans la liste des ingrédients.</p> <p>En outre, nous proposons une révision de la formulation (dans la deuxième phrase) pour une meilleure lisibilité.</p>	Guatemala
<p>L'Indonésie est d'accord avec le texte proposé dans la section 4.2.1.3.</p>	Indonésie
<p>Singapour approuve l'inclusion du texte entre crochets.</p>	Singapour
<p>En principe, cette section concerne la quantité de l'aliment ou des ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité présents dans l'aliment ; nous proposons donc d'attendre le résultat de la consultation des experts.</p>	Thaïlande
<p>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 ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 et] d'additifs alimentaires qui remplissent une fonction technologique dans le produit fini.</p> <p>Nous proposons d'établir une exigence d'étiquetage pour les ingrédients composés, en alignement avec les informations relatives à chacun des autres composants des aliments préemballés. Étant donné l'augmentation d'autres allergènes alimentaires non prioritaires (par exemple, l'allergie aux légumineuses, aux insectes) et le nombre important de personnes qui sont allergiques à des ingrédients inhabituels comme les fruits et les épices, une telle indication permettrait aux consommateurs souffrant d'allergies alimentaires de mieux se protéger.</p>	EFA

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>Suivant la suggestion de la consultation d'experts FAO/OMS de développer une liste de surveillance de ces allergènes, l'EFA estime qu'il devrait être possible de les identifier dans les produits alimentaires, indépendamment de leur pourcentage dans l'aliment. En effet, les allergènes alimentaires peuvent provoquer des réactions allergiques même en petites quantités, et c'est la raison pour laquelle ils doivent être déclarés. L'EFA recommande donc de supprimer la règle des 5 % pour permettre aux patients d'identifier tous les ingrédients utilisés dans un produit alimentaire.</p>	
<p>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 légalement 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 ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 et] d'additifs alimentaires qui remplissent une fonction technologique dans le produit fini.</p> <p>L'ICGA soutient l'ajout de la référence à la section 4.2.1.4 entre crochets. Les crochets pourraient être supprimés et le texte proposé conservé.</p> <p>L'ICGA suggère en outre que la référence à la « législation nationale » soit évitée et que la phrase « pour lequel un nom a été établi dans une norme Codex ou dans une législation nationale » soit reformulée en « pour lequel un nom a été légalement établi ». (c.-à-d. que les mots « dans une norme Codex ou dans une législation nationale » peuvent être supprimés).</p> <p>L'ICGA note enfin que les ingrédients dérivés de sources allergènes qui déclenchent une hypersensibilité doivent être déclarés sur l'étiquette de l'aliment préemballé et mis en évidence comme décrit dans la nouvelle section 8, sauf s'ils sont inférieurs à une limite dans le produit fini ou s'ils sont spécifiquement exemptés de l'étiquetage obligatoire des allergènes. Il souligne en outre l'importance de la consultation scientifique concernant la relation dose-réponse. Dans ce contexte, il serait donc utile que le document aborde le concept et la manipulation des dérivés « non allergènes » (par exemple, les hydrolysats d'amidon de blé).</p>	ICGA
<p>L'ICA soutient l'ajout selon lequel les allergènes/aliments énumérés au point 4.2.1.4 doivent toujours être déclarés, même lorsque leur présence dans les ingrédients composés est inférieure à 5 %. Nous notons que les ingrédients dérivés de sources allergènes qui contiennent un allergène (par exemple, le gluten) et ceux ajoutés intentionnellement qui peuvent déclencher une intolérance alimentaire (par exemple, les sulfites) doivent être déclarés sur le produit et mis en évidence comme décrit dans la section 8, à moins qu'ils ne soient inférieurs à une limite définie au niveau national dans le produit fini ou qu'ils soient spécifiquement exemptés dans les dispositions nationales en raison de l'absence de protéine allergène. Ceci souligne l'importance de la consultation scientifique concernant la relation dose-réponse.</p> <p>Dans ce contexte, il serait donc utile que ce document aborde le concept et le traitement des dérivés « non allergènes ».</p>	ICA/IOCCC
<p>4.2.1.3 Lorsqu'un ingrédient est lui-même le produit de deux ingrédients ou plus, cet ingrédient composé peut être déclaré, en tant que tel, dans la liste des ingrédients, à condition qu'il soit immédiatement accompagné d'une liste, entre parenthèses, de ses ingrédients par ordre décroissant de 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, de la produit ou d'additifs alimentaires qui ne remplissent pas de fonction technologique dans le produit fini, il est inutile de le déclarer les ingrédients dont il est constitué dans la liste des ingrédients [à moins qu'il ne s'agisse [des ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 et] 4] d'additifs alimentaires qui remplissent une fonction technologique dans le produit fini.</p>	Food Industry Asia (FIA)

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>Nous demandons les modifications suivantes pour améliorer la lisibilité. Nous demandons également au Comité de clarifier si cette directive s'applique aux déclarations d'allergènes faites avec une déclaration « Contient » en remplacement ou en plus des déclarations dans la liste des ingrédients.</p>	
<p>Nous suggérons la modification suivante du texte.</p> <p>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 ou d'additifs alimentaires qui ne remplissent pas de fonction technologique dans le produit fini, il est inutile de le déclarer dans la liste des ingrédients [à moins qu'il ne s'agisse des ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 et].</p> <p>Justification</p> <p>Nous demandons au Comité de préciser si cette orientation s'appliquerait aux déclarations d'allergènes accompagnées de la mention « Contient » en remplacement ou en plus des déclarations figurant dans la liste des ingrédients.</p>	IFU
<p>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, <u>produit ou d'additifs alimentaires qui ne remplissent pas de fonction technologique dans le produit fini</u>, il est inutile de <u>le</u> déclarer les ingrédients dont il est constitué dans la liste des ingrédients [à moins qu'il ne s'agisse [des ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 et] <u>4.] d'additifs alimentaires qui remplissent une fonction technologique dans le produit fini.</u></p> <p>Nous demandons au Comité de préciser si cette directive s'appliquerait aux déclarations d'allergènes faites avec la mention « Contient » en remplacement ou en plus des déclarations dans la liste des ingrédients. De plus, nous proposons une révision de la formulation (dans la deuxième phrase) pour une meilleure lisibilité.</p>	ICGMA
<p>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 <u>produit ou d'additifs alimentaires qui ne remplissent pas de fonction technologique dans le produit fini</u>, il est inutile de <u>le</u> déclarer les ingrédients dont il est constitué dans la liste des ingrédients [à moins qu'il ne s'agisse [des ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 et] <u>4.] d'additifs alimentaires qui remplissent une fonction technologique dans le produit fini.</u></p> <p>L'ICBA demande au Comité de préciser si ces orientations s'appliqueraient aux déclarations d'allergènes accompagnées de la mention « Contient » en remplacement ou en plus des déclarations figurant dans la liste des ingrédients.</p> <p>En outre, l'ICBA propose une révision de la formulation (dans la deuxième phrase) pour une meilleure lisibilité.</p>	ICBA
<p>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</p>	FoodDrinkEurope

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>produit, il est inutile de déclarer les à l'exception des ingrédients dont il est constitué, à moins qu'il ne s'agisse [des ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 et et d'additifs alimentaires qui remplissent une fonction technologique dans le produit fini-, <u>ces ingrédients composés n'ont pas besoin d'être déclarés.</u></p> <p>Nous soutenons la modification de la section 4.2.1.3 de la NGÉDAP afin que la déclaration des aliments et des ingrédients dans la section 4.2.1.4 s'applique à tous les ingrédients composés, y compris ceux qui constituent moins de 5 % de l'aliment.</p> <p>Nous notons que tous les ingrédients dérivés de sources allergènes qui contiennent un allergène (par exemple, le gluten) et ceux ajoutés intentionnellement qui peuvent déclencher une intolérance alimentaire (par exemple, les sulfites) doivent être déclarés sur le produit et mis en évidence comme décrit dans la section 8, à moins qu'ils ne soient inférieurs à une limite définie au niveau national dans le produit fini ou qu'ils soient spécifiquement exemptés dans les dispositions nationales en raison de l'absence de protéine allergène. Le seuil de présence de 5 % dans la section 4.2.1.3. s'applique largement à tous les ingrédients et n'était pas destiné à s'appliquer à un seuil de présence pour les allergènes en soi.</p> <p>Voir les suggestions soulignées ci-dessus.</p>	
[4.2.1.4]	
<p>L 'Algérie propose ce qui suit:</p> <ul style="list-style-type: none"> - insérer un titre au point 4.2.1.4 comme suit : « liste des denrées et ingrédients alimentaires provoquant des allergies ou intolérances » ; - compléter cette liste comme suit : <p>☒ Céréales contenant du gluten, à savoir blé, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et les produits à base de ces céréales, à l'exception des :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose ; b) Maltodextrines à base de blé ; c) Sirops de glucose à base d'orge ; d) Céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole ; <input type="checkbox"/> Crustacés et produits à base de crustacés ; <input type="checkbox"/> Œufs et produits à base d'œufs ; <input type="checkbox"/> Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de : <ul style="list-style-type: none"> a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ; b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin ; <input type="checkbox"/> Arachides et produits à base d'arachides ; <input type="checkbox"/> Soja et produits à base de soja, à l'exception : <ul style="list-style-type: none"> a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ; b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel dérivés du soja ; c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja, d'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja ; <input type="checkbox"/> Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception : 	Algérie

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole ;</p> <p>b) du lactitol ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Fruits à coques, à savoir : amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i> L.), noix (<i>Juglans regia</i> L.), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i> L.), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole ; <input type="checkbox"/> Céleri et produits à base de céleri ; <input type="checkbox"/> Moutarde et produits à base de moutarde ; <input type="checkbox"/> Graines de sésame et produits à base de graines de sésame ; <input type="checkbox"/> Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant ; <input type="checkbox"/> Lupin et produits à base de lupin ; <input type="checkbox"/> Mollusques et produits à base de mollusques. <p>- insérer cette liste dans une annexe de la norme CXS 1 – 1985.</p>	
<p>Le Brésil demande que cette section 4.2.1.4 soit maintenue entre crochets jusqu'à ce que le rapport complet de la première réunion de la Consultation d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques des allergènes alimentaires soit disponible.</p>	Brésil
<p><u>[[4.2.1.4 Les denrées et ingrédients alimentaires ci-après sont connus pour provoquer des allergies et doivent toujours être déclarés : déclarés lorsqu'ils proviennent de ces aliments, ou des sulfites, font partie de la formulation du produit.</u> ²</p> <p>Observation pour les sept premières puces :</p> <p>Le Canada suggère que la formulation « produits X et X » dans la liste des aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité peut être incompatible avec la définition de l'allergie alimentaire, à moins que cela ne soit clarifié davantage. La définition de l'allergie alimentaire mentionne que ce sont les protéines d'allergènes alimentaires spécifiques qui déclenchent les réactions allergiques. Cela signifie que certains produits d'un allergène qui ne contiennent plus de protéines ou qui en contiennent une quantité négligeable (comme les huiles hautement raffinées ou les préparations enzymatiques qui contiennent des protéines résiduelles en quantité négligeable, trop faible pour présenter un risque pour la santé) ne devraient pas être inclus dans la catégorie 4.2.1.4.</p> <p>Le Canada suggère d'ajouter les mots « lorsque des protéines provenant de ces aliments, ou des sulfites, font partie de la formulation du produit » après « doivent toujours être déclarés ».</p>	Canada
<p>S'il vous plaît, ajoutez des fruits comme la banane.</p>	Iraq
<p>La Malaisie n'a pas d'objection sur l'avant-projet. La Malaisie est d'avis que les recommandations des experts FAO/OMS et leurs avis scientifiques devraient être adoptés dans la NGÉDAP.</p>	Malaisie
<p>Pouvons-nous demander de séparer les arachides des graines de soja et des produits qui en sont dérivés. Il s'agit de deux aliments/ingrédients distincts. Nous aimerions également demander de fournir des exemples sous crustacés.</p>	Philippines
<p>Une exemption devrait s'appliquer pour certains ingrédients qui ne provoquent aucune réaction, en raison de leur processus de fabrication (par exemple, le sirop de glucose de blé, la gélatine de poisson, etc.)</p>	Suisse

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>Après avoir examiné le résumé et les conclusions de la Consultation d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques des allergènes alimentaires, partie 1, qui propose de modifier la liste actuelle des aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité, nous avons les points de vue suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> – cette liste doit être maintenue comme la liste des aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité, c.-à-d. qu'elle doit inclure à la fois les aliments qui provoquent une allergie et une intolérance alimentaire. – l'ajout proposé du mot « sésame » doit être soigneusement discuté – Il convient d'envisager la possibilité d'exempter de l'étiquetage de cet allergène les aliments qui ont été hautement raffinés jusqu'à ce que la protéine qui provoque une réaction allergique soit éliminée. 	Thaïlande
<p>Les États-Unis seraient favorables à l'ouverture d'une discussion dans le cadre du CCFL46 concernant la mise à jour de la section 4.2.1.4 sur la base des recommandations du comité d'experts FAO/OMS (2021). Veuillez consulter ce rapport : https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/1st-allergen-summary-report-10may2021.pdf?sfvrsn=c505375a_7</p> <p>Les États-Unis notent, sur la base du rapport de synthèse, qu'il sera nécessaire de discuter de la manière de différencier les fruits à coque et les produits connexes, ainsi que de la meilleure façon d'aborder les substances causant des sensibilités, compte tenu de l'absence de nouvelles informations sur l'évaluation des risques.</p> <p>Les États-Unis notent également que dans le deuxième rapport du comité d'experts FAO/OMS (2021), des valeurs seuils pour les allergènes prioritaires ont été recommandées. Le Comité pourrait souhaiter discuter de la manière dont ces valeurs seuils pourraient s'appliquer aux déclarations d'allergènes prioritaires dans les aliments hautement transformés, les auxiliaires technologiques ou les additifs alimentaires de transfert.</p> <p>Ce document peut être consulté ici : http://www.fao.org/3/cb6388en/cb6388en.pdf</p>	États-Unis
4.2.1.4	
<p>4.2.1.4 Les denrées et ingrédients alimentaires ci-après sont connus pour provoquer des allergies <u>allergies alimentaires d'hypersensibilité (à médiation IgE et sans médiation IgE) et</u> doivent toujours être déclarés : ²</p>	EFA
<p>La liste figurant au point 4.2.1.4 doit généralement être modifiée sur la base des travaux et des recommandations du comité d'experts sur les allergènes alimentaires. Le Comité devrait se pencher sur les conclusions du Comité d'experts FAO/OMS selon lesquelles « seuls les aliments ou ingrédients qui provoquent des hypersensibilités à médiation immunitaire telles que les allergies alimentaires à médiation IgE et la maladie cœliaque devraient être inclus dans la liste des aliments et ingrédients figurant à la section 4.2.1.4 de la NGÉDAP. Ainsi, il a été recommandé d'exclure de cette liste les aliments ou ingrédients tels que le lactose, le sulfite et les additifs alimentaires qui provoquent des intolérances alimentaires plutôt que des réactions à médiation immunitaire. »</p> <p>L'ICA note que le CCFL a historiquement prévu qu'un tel examen soit effectué par le JECFA conformément à la note de bas de page n° 2. Il pourrait être utile de demander l'avis de la FAO, de l'OMS et du secrétariat du JECFA sur la pertinence de reformuler ou même de conserver la note de bas de page 2 à cet égard.</p>	ICA
<p>L'ICGA note qu'une consultation ad hoc d'experts conjointe FAO/OMS sur l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires a examiné la question et formulé des recommandations dans ses résumés publiés en mai et août 2021.</p>	ICGA

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
La CIGA note également que le CCFL avait historiquement prévu qu'un tel examen serait effectué par le JECFA, conformément à la note de bas de page n° 2. La formulation de la note de bas de page n° 2 devrait peut-être être adaptée pour faire référence aux « avis scientifiques pertinents de la FAO/OMS » afin d'élargir la référence actuelle au JECFA qui ne semble plus appropriée.	
Devra être mis à jour sur la base des conclusions du comité FAO/OMS.	ICA
<p>Nous estimons que les exemptions sont appropriées lorsque les composants sont inférieurs à une limite définie (par exemple, le sulfite, le gluten), ou sont exemptés en raison du manque de protéines (par exemple, les huiles hautement raffinées). La NGÉDAP ne répertorie pas actuellement de telles exemptions.</p> <p>Nous encourageons une liste d'exemptions harmonisée au niveau international et recommandons la prise en compte des exemptions existantes dans les réglementations nationales. Nous notons que le CCFH a déjà demandé au comité FAO/OMS de convoquer une consultation d'experts pour fournir un avis scientifique sur les seuils pour les allergènes prioritaires (termes de référence dans REP19/FH, par. 56). Les conseils des experts FAO/OMS sur les seuils peuvent également aider à déterminer quelles exemptions sont appropriées.</p> <p>Étant donné que le Comité attend toujours l'évaluation du groupe d'experts FAO/OMS, nous recommandons que le texte soit discuté et examiné une fois que le Comité aura reçu l'avis du groupe d'experts.</p>	FIA
L'IFT soutient la liste des ingrédients de l'annexe II figurant au point 4.2.1.4 comme étant ceux qui doivent toujours être des allergènes ou des intolérances déclarés prioritaires au niveau mondial, à l'exception de l'avoine qui, selon nous, devrait être déplacée à un niveau individuel par pays, comme le demande le rapport de la consultation conjointe d'experts FAO/OMS. En outre, l'IFT recommande l'inclusion du sésame dans la liste prioritaire mondiale basée sur le rapport de la Consultation d'experts FAO/OMS. L'IFT estime qu'une référence supplémentaire est nécessaire pour mettre en évidence d'autres ingrédients allergènes connus sur la base d'évaluations scientifiques des risques en cours, de manière à prendre en compte d'autres ingrédients prioritaires figurant sur des listes établies dans certains pays et régions, tels que la moutarde, le céleri et d'autres identifiés dans le rapport de la Consultation d'experts FAO/OMS. Cela contribuerait à servir de liste de surveillance et à sensibiliser le monde entier aux problèmes plus larges d'allergénicité potentielle.	IFT
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre ou leurs souches hybridées et les produits dérivés	
<p>Céréales contenant du gluten : en accord avec la Consultation d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques des allergènes alimentaires (1^{er} rapport), les trois principales espèces (blé, seigle et orge) doivent être répertoriées et leurs souches hybridées incluses.</p> <p>Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre ou et leurs souches hybridées et les produits dérivés</p>	EFA
<p>Céréales contenant du gluten, à savoir <u>blé, blé et les autres espèces de Triticum, seigle seigle et les autres espèces de Secale, orge-orge et les autres espèces de Hordeum</u>, [avoine], épeautre ou <u>[épeautre] et</u> leurs souches hybridées, et les produits dérivés <u>[(sauf exemption spécifique accordée par un organisme faisant autorité au cas par cas)]</u>;</p> <p>L'ICGA note que la liste des ingrédients connus provoquant une hypersensibilité incluse dans le CXS 1 (version 2018) nécessite une certaine mise à jour depuis sa première adoption en 1985.</p> <p>L'ICGA note que les conclusions de la Consultation d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques des allergènes alimentaires sont très directes pour la considération du CCFL :</p> <p>« Le Comité d'experts a déterminé que seuls les aliments ou ingrédients qui provoquent des hypersensibilités à médiation</p>	ICGA

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>immunitaire telles que les allergies alimentaires à médiation IgE et la maladie cœliaque devraient être inclus dans la liste des aliments et ingrédients figurant à la section 4.2.1.4 de la NGÉDAP. Ainsi, il a été recommandé d'exclure de cette liste les aliments ou ingrédients tels que le lactose, le sulfite et les additifs alimentaires qui provoquent des intolérances alimentaires plutôt que des réponses à médiation immunitaire. »</p> <p>La consultation d'experts a également conclu que :</p> <p>« Sur la base d'évaluations systématiques et approfondies qui ont utilisé les trois critères (prévalence, gravité et puissance), le Comité a recommandé que les éléments suivants soient répertoriés comme allergènes prioritaires : Céréales contenant du gluten (c'est-à-dire blé et autres espèces de Triticum, seigle et autres espèces de Secale, orge et autres espèces de Hordeum et leurs souches hybridées), crustacés, œufs, poisson, lait, arachides, sésame, fruits à coque (amande, noix de cajou, noisette, noix de pécan, pistache et noix). En raison de l'absence de données sur la prévalence, la gravité et/ou la puissance, ou en raison de la consommation régionale de certains aliments, le Comité a recommandé que certains allergènes, tels que le sarrasin, le céleri, le lupin, la moutarde, l'avoine, le soja et les fruits à coque (noix du Brésil, macadamia, pignons), ne soient pas répertoriés comme allergènes prioritaires mondiaux, mais que leur inclusion dans les listes d'allergènes prioritaires de certains pays soit envisagée. Étant donné que les tendances alimentaires actuelles incluent une consommation accrue d'aliments d'origine végétale et de régimes composés de sources de protéines alternatives, il a été recommandé d'inclure les légumineuses, les insectes et d'autres aliments tels que les kiwis dans une « liste de surveillance » et de les évaluer en vue de leur inscription sur la liste des allergènes prioritaires lorsque des données sur la prévalence, la gravité et la puissance seront disponibles.</p> <p>Enfin, le Comité d'experts a recommandé que les aliments et ingrédients dérivés de la liste des aliments connus pour provoquer des hypersensibilités à médiation immunitaire soient évalués au cas par cas pour être exclus de la déclaration sur les listes d'ingrédients et/ou sur l'emballage des aliments. «</p> <p>Voir les résumés des consultations d'experts sur http://www.fao.org/3/cb6388en/cb6388en.pdf (partie II) et https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/1st-allergen-summary-report-10may2021.pdf?sfvrsn=c505375a_7 (partie I).</p> <p>L'ICGA n'appuie pas la recommandation de reporter la discussion sur l'étiquetage obligatoire du sarrasin, du céleri, du lupin, de la moutarde, de l'avoine, du soja et des fruits à coque (noix du Brésil, macadamia, pignons) à des pays ou régions individuels. L'ICGA estime que la Commission du Codex Alimentarius et le CCFL sont le lieu où de telles discussions devraient avoir lieu, sur la base des conseils de cette consultation d'experts FAO/OMS et des contributions des membres et observateurs du Codex.</p> <p>Sur la base des recommandations ci-dessus, l'ICGA suggère que le CCFL46 prenne en considération les modifications suivies ci-jointes de la liste des allergènes couverts par l'étiquetage obligatoire dans la section 4.2.1.4 de CXS 1 (dernière version : 2018) pour les discussions futures :</p>	
Crustacés et produits dérivés	
Crustacés <u>Crustacés</u> , <u>[Insectes]</u> , <u>[Mollusques]</u> , et produits dérivés ;	ICGA
Arachides, soja et produits dérivés	
Arachides, soja <u>Arachides</u> et produits dérivés ; <u>produits à base d'arachides</u> ; <u>• Soja et produits à base de soja</u>	EFA
En tant qu'organisation de patients, l'EFA recommande vivement que le soja reste sur la liste des allergènes prioritaires, car le soja est capable de provoquer des réactions anaphylactiques (et pas seulement des réactions anaphylactiques provoquées par l'exercice) et est répandu dans de nombreux pays européens ainsi que dans d'autres pays du monde. En ce qui concerne la	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>puissance, la dose de référence pour le soja établie par VITAL 3.0 (ED01) est inférieure à la dose de référence pour les aliments encore considérés comme des allergènes prioritaires, tels que le poisson, le blé et les crevettes, ce qui suggère une plus grande puissance du soja. Notre principale préoccupation est que le soja, largement utilisé comme substitut pour les enfants allergiques au lait de vache, ne sera pas reconnu comme potentiellement dangereux s'il est retiré de la liste des allergènes prioritaires. Enfin, notre préoccupation n'est pas seulement liée à l'allergie au soja à médiation IgE, mais aussi au syndrome d'entérocolite induit par les protéines alimentaires (SEIPA), où le soja est l'un des allergènes déclencheurs les plus courants.</p> <p>Les arachides et le soja doivent être énumérés séparément.</p>	
<p>Arachides, soja <u>[sésame], [soja]</u> et produits dérivés <u>[(à moins d'être spécifiquement exempté par un organisme scientifique reconnu faisant autorité au cas par cas)]</u>;</p>	ICGA
<p>Recommande de séparer le soja des arachides.</p>	ICA
<p>L'IFT considère que les résultats scientifiques du rapport de la Consultation d'experts FAO/OMS pourraient être utiles pour définir les exemptions des déclarations d'allergènes/hypersensibilité énumérées au point 4.2.1.4 lorsque les aliments/ingrédients alimentaires dérivés de ces articles ont été traités d'une manière qui a permis d'éliminer les composants allergènes ou de les rendre non allergènes. De nombreux cadres réglementaires ont établi des exemptions pour les ingrédients alimentaires, tels que les huiles végétales raffinées, et il serait utile de tirer parti des résultats du rapport de la consultation d'experts pour harmoniser les exemptions.</p>	IFT
Lait et produit laitier (y compris le lactose)	
<p>Lait et produit laitier (y compris le lactose) <u>[(/sans/ [y compris] le lactose)]</u>;</p>	ICGA
Fruits à coques et produits dérivés	
<p><u>fruits à coques et produits dérivés; et</u></p> <p>Le Canada suggère que le terme « noix » soit défini pour des raisons de clarté et de cohérence d'application.</p>	Canada
<p>Fruits à coques et produits dérivés; et <u>le sésame produits dérivés</u></p> <p>– Nous soutenons la recommandation d'ajouter le sésame à la liste des allergènes prioritaires.</p>	EFA
<p>Fruits à coques et produits dérivés <u>spécifiques; et [(c'— à. dire amande, noix de cajou, noisette, noix de pécan, pistache et noix [noix du Brésil, macadamia, pignons]) et produits à base de ces fruits [(sauf exemption spécifique par un organisme scientifique reconnu faisant autorité au cas par cas)].].</u></p> <p>En ce qui concerne la définition des fruits à coques, il convient également de préciser que les « noix de coco et produits dérivés » ne sont pas inclus dans la liste ci-dessus, bien qu'il s'agisse botaniquement d'un « fruit à coque ».</p>	ICGA
Sulfite en concentration de 10 mg/kg ou plus.]	
<p>• sulfite en concentration de 10 mg/kg ou plus.]</p> <p>La modification suivante du libellé est proposée : « L'anhydride sulfureux et les sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total, à calculer pour les produits prêts à boire ou reconstitués conformément aux instructions des fabricants. »</p>	Argentine

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
Position de l'Argentine : Il est proposé que le texte concernant les sulfites soit modifié conformément au règlement de l'UE 1169/2011 pour être calculé en tant que SO2 total (produits prêts à la consommation ou reconstitués selon les instructions de préparation figurant sur le récipient).	
Conformément à notre recommandation sur la définition d'un allergène, et donc pour inclure uniquement les aliments et ingrédients connus pour causer des allergies alimentaires IgE et non IgE, l'AAE suggère de supprimer de la liste les sulfites à des concentrations de 10mg/ kg ou plus. (La règle en tant que telle d'étiqueter les sulfites à des concentrations de 10mg/ kg ou plus n'a pas besoin d'être affectée. Cependant, elle ne doit pas faire partie de l'étiquetage des allergènes). Sulfite à des concentrations de 10 mg/kg ou plus.]	EFA
Sulfite à des concentrations de 10 mg/kg ou plus.] En ce qui concerne les sulfites, si le CCFL n'est pas d'accord pour retirer cette référence de la liste, alors ils doivent être exprimés en tant que dioxyde de soufre total et calculés dans le produit tel que consommé, selon les instructions de préparation du fabricant.	ICGA
NOUVEAU 4.2.1.5	
L'Ouganda est d'accord avec le nouveau texte proposé tel qu'il figure au point 4.2.1.5 ainsi qu'avec la renumérotation des sous-articles pertinents de la procédure.	Ouganda
Nous suggérons en outre que les substances suivantes soient prises en considération pour une exemption qui sera examinée par la consultation ad hoc d'experts FAO/OMS : - (a) les sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose et les maltodextrines à base de blé, et leurs produits, dans la mesure où le processus qu'ils ont subi n'est pas susceptible d'augmenter le niveau d'allergénicité évalué par [sur la base des avis scientifiques pertinents de la FAO/OMS] pour le produit pertinent dont ils sont issus ; (b) les sirops de glucose à base d'orge ; (c) les céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole. - gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ; b) gélatine de poisson ou Isinglass utilisée comme agent de collage dans la bière et le vin ; - (a) huile et graisse de soja entièrement raffinées et leurs produits dérivés, dans la mesure où le processus qu'ils ont subi n'est pas susceptible d'augmenter le niveau d'allergénicité évalué par [sur la base des avis scientifiques pertinents de la FAO/OMS] pour le produit concerné dont ils sont issus ; (b) tocophérols mixtes naturels (E306), D-alpha tocophérol naturel, acétate de D-alpha tocophérol naturel et succinate de D-alpha tocophérol naturel provenant de sources de soja ; (c) phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales provenant de sources de soja ; et (d) ester de stanol végétal produit à partir de stérols d'huiles végétales provenant de sources de soja ; - petit-lait utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole ; b) lactitol ; - noix utilisées pour la fabrication de distillats alcoolisés, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole. La CCFL46 discute de manière approfondie les recommandations de la consultation ad hoc d'experts FAO/OMS sur : - Le céleri et ses produits ; - La moutarde et ses produits ; - Le lupin et ses produits ; - Les légumes secs et leurs produits.	ICGA

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>Certains fruits, comme le kiwi, la fraise, et les fruits à noyau, comme la pêche ou l'abricot qui peuvent également déclencher des réactions d'hypersensibilité chez certaines personnes.</p> <p>Nous suggérons que le CCFL46 devrait également demander l'avis du CCFH et de la consultation ad hoc d'experts FAO/OMS pour obtenir des conseils et des contributions scientifiques supplémentaires avant d'approuver tout changement à cette section 4.2.1.4., entre crochets.</p>	
<p>L'ICA est favorable à cette formulation. Nous soutenons l'utilisation de termes communément connus pour la source de l'aliment et de l'ingrédient en tant que partie de, ou en conjonction avec, le nom de l'ingrédient pertinent lorsqu'il y a un potentiel d'ambiguïté.</p>	ICA
[4.2.1.5]	
<p>Position de l'Argentine : Approuve le texte proposé au point 4.2.1.5.</p>	Argentine
<p>L'Australie soutient l'inclusion de cette nouvelle section. Les preuves du comportement des consommateurs soutiennent l'utilisation de termes (mots) cohérents, communs et connus pour la source de l'aliment et de l'ingrédient connu pour provoquer une hypersensibilité.</p>	Australie
<p>Le Brésil est d'accord avec la nouvelle section 4.2.1.5. L'utilisation de termes communément connus pour désigner la source de l'aliment et de l'ingrédient connu pour provoquer une hypersensibilité améliorera la compréhension et l'utilisation des déclarations d'allergènes par les consommateurs. Cette disposition est soutenue par les résultats de l'analyse documentaire de la réponse des consommateurs aux déclarations d'allergènes et à l'étiquetage préventif des allergènes, menée par le Groupe international de liaison des sciences sociales. Le Brésil suggère donc la suppression des crochets autour du nouveau texte proposé pour la section 4.2.1.5.</p>	Brésil
<p>Le terme « communément connus » est meilleur que le terme « bien compris » mais peut encore donner lieu à une interprétation. Le Canada suggère que l'expression « communément connus » doit être définie plus précisément. Par exemple, un pays peut considérer le « fromage » comme un terme communément connu pour désigner la source de protéines du lait, alors qu'un autre pays peut exiger que le mot « lait » figure sur l'étiquette, même si le fromage est mentionné comme ingrédient.</p> <p>Le Canada suggère d'essayer de faire le lien avec les noms énumérés au point 4.2.1.4 (les mots « lait », « œufs », « arachides », « soja » doivent apparaître sur l'étiquette lorsqu'un ingrédient contenant des protéines provenant de l'un de ces allergènes alimentaires est présent dans un produit), tout en reconnaissant que des noms communs spécifiques sont requis pour les ingrédients provenant de groupes tels que les poissons, les crustacés et les noix (vous ne pouvez pas déclarer « noix » dans la liste des ingrédients, vous devez déclarer la ou les noix spécifiques qui sont présentes).</p>	Canada
<p>Le Chili souhaite obtenir des éclaircissements sur plusieurs aspects découlant des « termes communément connus pour la source de l'aliment ». A cet égard, nous ne savons pas clairement par qui ils sont connus, par exemple, par les consommateurs du pays de destination de l'aliment, ou connus par les consommateurs du pays d'origine ou par les autorités compétentes de chaque pays. En outre, nous souhaitons préciser que les « termes communément connus pour la source de l'aliment » peuvent varier entre les pays ou les régions. Ceci est particulièrement visible dans le cas des fruits à coque, un terme qui dans de nombreux pays n'est pas reconnu par les consommateurs, ajouté au fait que cette catégorie n'est pas harmonisée au niveau mondial, car certains pays reconnaissent certains aliments comme des fruits à coque et d'autres non, comme dans le cas des noix de coco.</p> <p>Pour le Chili, il est important que, dans le cadre de la liste, des exceptions soient envisagées pour les aliments ou les ingrédients qui ont été soumis à des processus technologiques qui éliminent l'allergène, en tenant compte des preuves de cette élimination à l'appui.</p>	Chili

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>Nous sommes d'accord avec le paragraphe 4.2.1.5 tel que proposé dans l'avant-projet de document.</p> <p>Nous sommes favorables à une communication transparente avec le consommateur afin de garantir la sécurité alimentaire et de permettre au consommateur de choisir.</p>	Colombie
<p>L'EMUE est d'accord pour spécifier l'utilisation de termes communs pour la source de l'aliment et de l'ingrédient connu pour causer l'hypersensibilité, alignés avec le nom de l'ingrédient pertinent pour les déclarations sur les aliments préemballés. L'EMUE accueille favorablement cette disposition, en particulier au vu de l'opinion selon laquelle les informations alimentaires concernant les allergènes doivent être harmonisées afin d'éviter les malentendus et les abus de la part des consommateurs. Par conséquent, pour indiquer clairement la terminologie (ou la formulation) à utiliser en ce qui concerne l'étiquetage des allergènes, cette terminologie (ou formulation) doit être aussi simple que possible afin de permettre au consommateur d'identifier immédiatement la présence de l'une des substances énumérées dans la section 4.2.1.4 de la NGÉDAP. Dans ce contexte, l'EMUE est d'accord avec la proposition selon laquelle les informations relatives aux allergènes doivent être claires et compréhensibles et que les substances doivent être indiquées dans la liste des ingrédients avec une référence claire à leur nom tel qu'il y figure (par exemple, œufs, poisson, lait, etc.).</p>	Union européenne
<p>La Nouvelle-Zélande soutient l'intention de la section 4.2.1.5 en ce sens que nous sommes favorables à ce que les aliments et les ingrédients énumérés en 4.2.1.4 soient identifiés dans la liste des ingrédients par des termes bien connus des consommateurs. Nous proposons les modifications ci-dessus pour plus de clarté.</p> <p>La Nouvelle-Zélande considère qu'une fois que la liste des aliments et ingrédients de la section 4.2.1.4 sera définitivement mise au point, il serait utile de fournir une liste des termes « communément connus » à utiliser pour les aliments et ingrédients énumérés en 4.2.1.4.</p> <p>Le texte se lirait alors comme suit :</p> <p>[4.2.1.5 La déclaration des aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 doit être faite en utilisant des termes communément connus qui permettent au consommateur d'identifier les aliments et ingrédients de la liste comme faisant partie du nom de l'ingrédient concerné ou en conjonction avec celui-ci.]</p>	Nouvelle-Zélande
<p>Les Philippines acceptent l'utilisation de « termes communément connus » au lieu de « bien compris ». Les termes communément connus pour désigner la source devrait faire partie du nom de l'ingrédient, par exemple, « lait en poudre » ; ou être fourni d'une autre manière où cette information est clairement fournie aux consommateurs, par exemple, caséinate de sodium (lait) ; ou lorsqu'il y a plusieurs ingrédients provenant de la même source, nous proposons que le fait d'avoir une déclaration sommaire « Contient » distincte supprime la nécessité de préciser que chaque ingrédient provient de cette source.</p> <p>Par conséquent, nous proposons la modification suivante :</p> <p>4.2.1.5 Déclaration des aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 doit être faite à l'aide des termes couramment utilisés pour désigner la source de l'aliment et de l'ingrédient comme faisant partie du nom de l'ingrédient pertinent ou en conjonction avec celui-ci, soit dans la liste des ingrédients, soit dans la déclaration distincte prévue à la section 8.3.2.</p>	Philippines
<p>Singapour est généralement d'accord avec l'inclusion du nouveau paragraphe 4.2.1.5 pour clarifier la déclaration des ingrédients provenant des aliments répertoriés dans la section 4.2.1.4.</p> <p>Toutefois, Singapour fait attention à une déclaration excessive qui pourrait restreindre inutilement les choix alimentaires des consommateurs souffrant d'allergies alimentaires, en particulier si les ingrédients sont hautement raffinés (par exemple, un additif</p>	Singapour

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>alimentaire à partir d'ingrédients connus pour provoquer des allergies) de telle sorte que les composants allergènes peuvent ne plus être présents dans le produit alimentaire final.</p> <p>Par conséquent, Singapour propose que le CCFL délibère à nouveau sur ce nouveau texte après que le rapport sur les niveaux de seuil dans les aliments des allergènes prioritaires sera disponible.</p>	
<p>Nous sommes d'accord avec cet ajout car il rend l'étiquetage des allergènes plus clair, les parenthèses peuvent donc être supprimées.</p>	Thaïlande
<p>Il est suggéré de supprimer la note de bas de page car elle est source de confusion.</p> <p>1 La maladie coeliaque est une affection chronique grave où le système immunitaire de l'organisme attaque ses propres tissus en cas de consommation de gluten. Cela endommage la paroi de l'intestin et empêche l'organisme d'absorber correctement les nutriments contenus dans les aliments.</p>	Uruguay
<p>Nous sommes d'accord. Quelques exemples : caséine (lait), protéines de lactosérum (lait). Les céréales contenant du gluten doivent être mentionnées avec leur espèce : blé, orge ou seigle. Les fruits à coque doivent être mentionnés avec leur espèce : noisette, pistache, noix de cajou, noix de pécan, amande.</p>	EFA
<p>L'ICGA soutient la proposition.</p>	ICGA
<p>Nous soutenons l'utilisation de « termes communément connus pour indiquer la source de l'aliment et de l'ingrédient connu dans le cadre, ou en parallèle, du nom de l'ingrédient pertinent, lorsqu'il y a un potentiel d'ambiguïté. L'utilisation de termes communément compris pour indiquer la source de l'aliment et de l'ingrédient connu dans le cadre, ou en parallèle, du nom de l'ingrédient permettra de s'assurer que les consommateurs peuvent facilement reconnaître les aliments et les ingrédients (identifiés dans la section 4.2.1.4) qui peuvent causer une hypersensibilité.</p>	ICGMA
<p>Nous soutenons l'utilisation de « termes communément connus pour indiquer la source de l'aliment et de l'ingrédient connu dans le cadre, ou en parallèle, du nom de l'ingrédient pertinent, lorsqu'il y a un potentiel d'ambiguïté. L'utilisation de termes communément compris pour indiquer la source de l'aliment et de l'ingrédient dans le cadre, ou en parallèle, du nom de l'ingrédient aidera le consommateur à reconnaître plus facilement les aliments et les ingrédients (identifiés au point 4.2.1.4) qui peuvent causer une hypersensibilité.</p>	FoodDrinkEurope
<p>4.2.3.1 [...]</p>	
<p>Point 4.2.3.1. [À l'exception des ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4, et à moins qu'un nom de catégorie générale ne soit plus informatif, les noms de catégorie ci-après peuvent être utilisés. Dans tous les cas, les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 doivent être déclarés conformément à la section 4.2.1.5].</p> <p>Position de l'Argentine : Nous sommes d'accord avec la modification de la section 4.2.3.1 relative aux ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4. et les noms génériques, en tenant compte du fait que, lorsque la traduction espagnole est effectuée, « tree nuts » doit être traduit par « frutas secas » (« fruits secs »), et « fish and fish products » par « pescado y derivados » (« poisson et dérivés ») et non par « productos pesqueros » (« produits de la pêche »), que nous comprenons comme un terme plus complet.</p>	Argentine
<p>Conformément à nos observations sur la nouvelle section 4.2.1.5, l'Australie soutient les modifications proposées à la section 4.2.3.1 afin que la nouvelle section 4.2.1.5 proposée s'applique aux noms de classe.</p>	Australie
<p>Le Brésil approuve les modifications apportées à la section 4.2.1.5 et suggère la suppression des crochets.</p>	Brésil

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
Cette section doit être modifiée en fonction de la décision finale concernant la section 4.2.1.5 afin d'aligner ces deux sections.	Colombie
<p>L'EMUE accueille favorablement l'amendement visant à définir quand et comment les noms de catégories autorisés associés à la déclaration des aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité peuvent être utilisés. L'EMUE considère que les substances énumérées dans la section 4.2.1.4 doivent être déclarées à tout moment. À cette fin, l'EMUE accueille favorablement la disposition selon laquelle, dans tous les cas, les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 doivent être déclarés conformément à la section 4.2.1.5 en utilisant des termes communs et bien compris pour la source de l'aliment et de l'ingrédient dans le cadre du nom de l'ingrédient concerné ou en parallèle avec celui-ci.</p> <p>Dans ce contexte, l'EMUE convient que dans les cas où un nom fait clairement référence à l'un des allergènes énumérés dans la section 4.2.1.4 de la NGÉDAP, ce nom devrait être autorisé aux fins de la déclaration des allergènes. De même, lorsqu'un nom de classe de la section 4.2.3 est plus informatif que le nom mentionné dans la liste de la section 4.2.1.4 de la NGÉDAP, ce nom doit être autorisé pour déclarer l'allergène en question.</p>	Union européenne
L'Indonésie est d'accord avec le texte proposé à la section 4.2.3.1.	Indonésie
<p>La Nouvelle-Zélande considère que deux concepts sont couverts par le point 4.2.3.1 et suggère que l'intention serait plus claire si les concepts étaient dissociés et présentés comme deux clauses distinctes.</p> <p>Le texte se lirait alors comme suit :</p> <p>4.2.3.1 [A moins qu'un nom de catégorie plus générale soit plus informatif, les noms de catégorie ci-après peuvent être utilisés.</p> <p>4.2.3.2 [Dans tous les cas, les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 doivent être déclarés conformément à la section 4.2.1.5.]</p>	Nouvelle-Zélande
En ce qui concerne le point 4.2.3.1, les Philippines soutiennent la modification proposée du point 4.2.3.1 afin d'améliorer la clarté pour les consommateurs et de fixer des exigences plus spécifiques en matière de dénomination des classes.	Philippines
Singapour est généralement d'accord avec l'inclusion du texte entre crochets, mais propose que le CCFL délibère à nouveau après que le rapport sur les niveaux seuils des allergènes prioritaires dans les aliments sera disponible.	Singapour
Nous sommes d'accord avec cette modification car elle rend cette exigence plus claire.	Thaïlande
L'Ouganda est d'accord avec les suppressions et la restructuration proposées pour le nouveau texte tel qu'il figure au point 4.2.3.1.	Ouganda
Nous sommes d'accord.	EFA
Nous suggérons d'appliquer les modifications de la section 4.2.3.1 après avoir trouvé un accord sur la section 4.2.1.4.	ICGMA
Nous suggérons d'appliquer les modifications de la section 4.2.3.1 après avoir trouvé un accord sur la section 4.2.1.4.	FoodDrinkEurope
4.2.4 Auxiliaires technologiques et transfert des additifs alimentaires	
Les Philippines sont d'accord avec la recommandation entre crochets selon laquelle l'exemption ne s'applique pas aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques contenant des allergènes, car il existe toujours un risque pour les consommateurs.	Philippines
4.2.4.2	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>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, sont exemptés de déclaration dans la liste des ingrédients. Cette exemption ne s'applique pas aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques [contenant ou dérivés des aliments et ingrédients] répertoriés dans la section 4.2.1.4.</p> <p>Position de l'Argentine : Nous sommes d'accord avec la modification du point 4.2.4.2. Cependant, un changement dans l'ordre de formulation est proposé comme suit :</p> <p>« 4.2.4.2. Les additifs alimentaires transférés dans les aliments à des niveaux inférieurs à ceux qui sont requis pour exercer une fonction technologique, de même que les auxiliaires technologiques, sont exemptés de la déclaration dans la liste des ingrédients. Cette exemption ne s'applique pas aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques [contenant ou dérivés des aliments et ingrédients] répertoriés dans la section 4.2.1.4 [qui contiennent ou sont dérivés des aliments et ingrédients] »</p>	<p>Argentine</p>
<p>Pour plus de clarté, nous soutenons l'inclusion d'une référence à la section 8 pour garantir que la déclaration s'applique à la fois à la déclaration des ingrédients et à la déclaration séparée « Contient » (si elle est utilisée). Nous suggérons donc de modifier ce point comme suit :</p> <p>4.2.4.2 Les additifs alimentaires transférés dans les aliments à des niveaux inférieurs à ceux qui sont requis pour exercer une fonction technologique, de même que les auxiliaires technologiques, sont exemptés de la déclaration dans la liste des ingrédients. Cette exemption ne s'applique pas aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques [qui contiennent ou sont dérivés des aliments et ingrédients] répertoriés dans la section 4.2.1.4 et déclarés conformément à la section 8.</p>	<p>Australie</p>
<p>4.2.4.2 Les additifs alimentaires transférés dans les aliments à des niveaux inférieurs à ceux qui sont requis pour exercer une fonction technologique, de même que les auxiliaires technologiques, sont exemptés de la déclaration dans la liste des ingrédients. Cette exemption ne s'applique pas aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques [qui contiennent ou sont dérivés des aliments et ingrédients] répertoriés dans la section 4.2.1.4.</p> <p><u>4.4.2.1 Lorsque le procédé de fabrication garantit l'absence d'auxiliaires technologiques dérivés des aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 dans le produit final, les auxiliaires technologiques sont exemptés de la déclaration dans la liste des ingrédients.</u></p> <p>Selon la définition des auxiliaires technologiques de la section 2 de la NGÉDAP, ces substances pourraient être complètement éliminées du produit final. Ainsi, le Brésil suggère d'ajouter une nouvelle section pour préciser que l'exigence de déclaration des auxiliaires technologiques dérivés des aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 ne s'applique pas lorsque le procédé de fabrication garantit que les auxiliaires technologiques sont complètement éliminés du produit final.</p> <p>4.2.4.2 Les additifs alimentaires transférés dans les aliments à des niveaux inférieurs à ceux qui sont requis pour exercer une fonction technologique, de même que les auxiliaires technologiques, sont exemptés de la déclaration dans la liste des ingrédients. Cette exemption ne s'applique pas aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques [qui contiennent ou sont dérivés des aliments et ingrédients] répertoriés dans la section 4.2.1.4.</p> <p>Le Brésil approuve les modifications apportées à la section 4.2.4.2 et suggère la suppression des crochets.</p>	<p>Brésil</p>
<p>4.2.4.2 Les additifs alimentaires transférés dans les aliments à des niveaux inférieurs à ceux qui sont requis pour exercer une fonction technologique, de même que les auxiliaires technologiques, sont exemptés de la déclaration dans la liste des ingrédients.</p>	<p>Canada</p>

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>Cette exemption ne s'applique pas aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques [qui contiennent ou sont dérivés des aliments ou des ingrédients] répertoriés dans la section 4.2.1.4.</p> <p>Puisque les aliments et les ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 sont énumérés comme « produits x et x », le Canada suggère qu'il n'est pas nécessaire de dire « ou sont dérivés de » entre crochets. Il suffit de dire [qui contiennent les aliments ou les ingrédients].</p>	
<p>Nous soutenons l'amendement proposé dans cette section.</p>	Colombie
<p>Le Costa Rica aimerait savoir si les directives de la section 4.2.4.2 s'appliquent à la mention « Contient », ainsi qu'à la liste des ingrédients ou à sa place.</p> <p>Comme il a été demandé au groupe d'experts FAO/OMS de se pencher sur les exemptions d'étiquetage possibles pour les ingrédients dérivés d'aliments hautement raffinés et les ingrédients recommandés pour inclusion dans la section 4.2.1.4, à cet égard, lorsque le rapport du groupe d'experts sera disponible, nous demandons respectueusement que le Comité envisage de mettre à jour la section 4.2.4.2 afin de préciser que les aliments ou les ingrédients peuvent être exemptés de la déclaration obligatoire à condition qu'ils répondent aux critères d'exemption spécifiques recommandés par le groupe d'experts.</p>	Costa Rica
<p>L'EMUE approuve la modification de la section 4.2.4.2 afin de préciser que l'exemption ne s'applique pas aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques qui contiennent ou sont dérivés des aliments et ingrédients énumérés au point 4.2.1.4. L'amendement proposé renforce la clarté des obligations d'étiquetage concernant les auxiliaires technologiques et le transfert des additifs alimentaires dans la liste des ingrédients. L'EMUE suggère également de conserver le texte entre crochets.</p>	Union européenne
<p>Nous demandons une clarification sur le fait de savoir si les directives du paragraphe 4.2.4.2 s'appliquent à la déclaration « Contient » ainsi qu'à la liste des ingrédients ou à la place de celle-ci.</p> <p>Nous notons également qu'il a été demandé au groupe d'experts FAO/OMS d'examiner les exemptions d'étiquetage potentielles pour les ingrédients hautement raffinés dérivés d'aliments et d'ingrédients dont l'inclusion est recommandée au point 4.2.1.4. Lorsque le rapport du groupe d'experts sera disponible, nous demandons respectueusement que le Comité envisage de mettre à jour la section 4.2.4.2 afin de préciser que les aliments ou les ingrédients peuvent être exemptés de la déclaration obligatoire s'ils répondent aux critères d'exemption recommandés par le groupe d'experts.</p>	Guatemala
<p>L'Indonésie est d'accord avec le texte proposé dans la section 4.2.4.2.</p>	Indonésie
<p>La Malaisie est d'avis que la recommandation et l'avis scientifique de la FAO/OMS devraient être adoptés dans la NGÉDAP.</p>	Malaisie
<p>Singapour est généralement d'accord avec l'inclusion du texte entre crochets, mais propose que le CCFL délibère à nouveau après que le rapport sur les niveaux seuils dans les aliments des allergènes prioritaires sera disponible.</p>	Singapour
<p>En principe, nous ne nous opposons pas à cette modification. Toutefois, il convient de prendre en considération l'aspect pratique de cette exigence, car l'additif alimentaire et les auxiliaires technologiques dérivés des aliments et des ingrédients peuvent ne plus contenir la protéine susceptible de provoquer une réaction allergique. Le tester serait coûteux et certains pays comme la Thaïlande n'ont pas accès à de telles méthodes de test.</p>	Thaïlande
<p>L'Ouganda s'intéresse de près à cette question, conscient des discussions en cours entre la FAO et l'OMS.</p>	Ouganda
<p>Nous sommes d'accord.</p>	EFA

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>4.2.4.2 Les additifs alimentaires transférés dans les aliments à des niveaux inférieurs à ceux qui sont requis pour exercer une fonction technologique, de même que les auxiliaires technologiques, sont exemptés de la déclaration dans la liste des ingrédients. Cette exemption ne s'applique pas aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques [qui contiennent ou sont dérivés des aliments et ingrédients] répertoriés dans la section 4.2.1.44 qui sont présents dans l'aliment préemballé.</p> <p>Afin d'éviter tout malentendu quant à la mesure dans laquelle l'utilisation d'un auxiliaire technologique dans la transformation en amont d'un ingrédient pourrait être reportée, nous suggérons d'ajouter à la fin du paragraphe la phrase « lorsqu'ils sont présents dans ou directement utilisés pendant la fabrication de l'aliment préemballé final » ou une phrase similaire.</p> <p>L'ICA pense également qu'il est nécessaire de clarifier les situations spécifiques dans lesquelles un additif ou un auxiliaire technologique transféré ne présente pas de risque pour les consommateurs allergiques. Par exemple, les auxiliaires technologiques qui sont dérivés d'allergènes (par exemple, les huiles hautement raffinées) mais qui ne présentent pas de risque pour les consommateurs allergiques (par exemple, en raison du manque de protéines). Nous suggérons qu'un texte soit ajouté pour clarifier que les additifs/auxiliaires technologiques peuvent être exemptés à condition qu'ils répondent aux critères d'exclusion de l'exigence d'étiquetage de la source alimentaire (actuellement trouvés dans la TRS 896 (2000) de l'OMS, mais à mettre à jour sur la base des résultats pertinents de la consultation d'experts actuelle de la FAO/OMS.</p>	ICA
<p>Nous demandons au Comité de préciser si cette orientation s'appliquerait aux déclarations d'allergènes faites avec la mention « Contient » en remplacement, ou en parallèle, des déclarations dans la liste des ingrédients.</p> <p>La FIA note qu'il a été demandé au groupe d'experts FAO/OMS d'examiner les exemptions d'étiquetage potentielles pour les ingrédients hautement raffinés dérivés d'aliments et d'ingrédients dont l'inclusion est recommandée au point 4.2.1.4.</p> <p>Lorsque le rapport du groupe spécial sera disponible, nous demandons respectueusement que le Comité envisage de mettre à jour le paragraphe 4.2.4.2 afin de préciser que les aliments ou les ingrédients peuvent être exemptés de la déclaration obligatoire s'ils répondent aux critères d'exemption recommandés par le groupe spécial.</p>	FIA
<p>Nous demandons une clarification sur le fait de savoir si les directives du paragraphe 4.2.4.2 s'appliquent à la déclaration « Contient » ainsi qu'à la liste des ingrédients ou à la place de celle-ci.</p> <p>Nous notons également qu'il a été demandé au groupe d'experts FAO/OMS de se pencher sur les exemptions d'étiquetage potentielles pour les ingrédients hautement raffinés dérivés d'aliments et d'ingrédients dont l'inclusion est recommandée au point 4.2.1.4.</p> <p>Lorsque le rapport du groupe d'experts sera disponible, nous demandons que le Comité envisage de mettre à jour la section 4.2.4.2 afin de préciser que les aliments ou les ingrédients peuvent être exemptés de la déclaration obligatoire s'ils répondent aux critères d'exemption recommandés par le groupe d'experts.</p>	IFU
<p>Nous sommes d'accord avec la proposition de modifier la section 4.2.4.2 pour clarifier l'exemption s'appliquant aux auxiliaires technologiques et au report d'additifs alimentaires. Tous les auxiliaires technologiques contenant des allergènes et le transfert d'additifs ne devraient pas être exemptés. Toutes les matières dérivées d'allergènes intentionnellement présents, qu'elles soient considérées comme un « ingrédient » ou non à des fins d'étiquetage, doivent être déclarées dans l'étiquetage du produit, à moins qu'elles ne soient inférieures à une limite définie dans le produit fini (par exemple, sulfite, gluten) ou qu'elles soient spécialement exemptées dans les dispositions nationales en raison de l'absence de protéines allergènes.</p> <p>Pour plus de précision, nous demandons que soit clarifié si les orientations du point 4.2.4.2 s'appliquent à la déclaration « Contient » en plus ou à la place de la liste des ingrédients.</p>	ICGMA

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>Nous notons également qu'il a été demandé au groupe d'experts FAO/OMS d'examiner les exemptions d'étiquetage potentielles pour les ingrédients hautement raffinés dérivés d'aliments et d'ingrédients dont l'inclusion est recommandée au point 4.2.1.4.</p> <p>Lorsque le rapport du groupe spécial sera disponible, nous demandons respectueusement que le Comité envisage de mettre à jour le paragraphe 4.2.4.2 afin de préciser que les aliments ou les ingrédients peuvent être exemptés de la déclaration obligatoire s'ils répondent aux critères d'exemption recommandés par le groupe spécial.</p>	
<p>L'ICBA demande que soit clarifiée la question de savoir si les orientations du point 4.2.4.2 s'appliquent à la mention « Contient » en plus ou à la place de la liste des ingrédients.</p> <p>L'ICBA note également qu'il a été demandé au groupe d'experts FAO/OMS d'examiner les exemptions d'étiquetage potentielles pour les ingrédients hautement raffinés dérivés d'aliments et d'ingrédients dont l'inclusion est recommandée au point 4.2.1.4.</p> <p>Lorsque le rapport du groupe spécial sera disponible, nous demandons respectueusement que le Comité envisage de mettre à jour le paragraphe 4.2.4.2 afin de préciser que les aliments ou les ingrédients peuvent être exemptés de la déclaration obligatoire s'ils répondent aux critères d'exemption recommandés par le groupe spécial.</p>	ICBA
<p>Nous sommes d'accord avec la proposition de modifier la section 4.2.4.2 pour clarifier l'exemption s'appliquant aux auxiliaires technologiques et au report d'additifs alimentaires. Les auxiliaires technologiques contenant des allergènes et les reports d'additifs ne devraient pas être exemptés. Toutes les matières dérivées d'allergènes intentionnellement présents, qu'elles soient considérées comme un « ingrédient » ou non à des fins d'étiquetage, doivent être déclarées dans l'étiquetage du produit, à moins qu'elles ne soient inférieures à une limite définie dans le produit fini (par exemple, sulfite, gluten) ou qu'elles soient spécifiquement exemptées dans les dispositions nationales en raison de l'absence de protéines allergènes.</p> <p>Note : Nous souhaitons également rappeler que nous pensons qu'il convient de faire référence à la consultation d'experts FAO/OMS en cours sur l'application d'une approche fondée sur le risque à l'étiquetage de la présence non intentionnelle d'allergènes.</p>	FoodDrinkEurope
<p>6. DÉROGATIONS AUX DISPOSITIONS OBLIGATOIRES D'ÉTIQUETAGE</p>	
<p>L'Algérie propose de remplacer la surface de 10 cm² par 20 cm².</p>	Algeria
<p>Position de l'Argentine : Est d'accord avec la modification du point 6, sur l'inclusion de la phrase entre crochets.</p>	Argentine
<p>À l'exception des épices et des herbes, les petites unités, dont la plus grande surface est inférieure à 10 cm², peuvent être exemptées des exigences des paragraphes 4.2 et 4.6 à 4.8. Cette exemption ne s'applique pas à la déclaration des aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4.</p> <p>Le Brésil approuve les modifications apportées à la section 6 et suggère la suppression des crochets.</p>	Brésil
<p>Nous soutenons l'amendement proposé dans cette section. L'étude de moyens alternatifs pour l'étiquetage des allergènes dans les petits emballages est suggérée.</p> <p>La Colombie exprime les préoccupations suivantes : L'exemption proposée dans ce paragraphe doit-elle également inclure les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques mentionnés au point 4.2.4.2 ?</p>	Colombie

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
Les petits emballages posent des problèmes techniques qui peuvent entraîner un risque plus élevé pour les consommateurs allergiques en raison de leur lisibilité et de leur visibilité. Par conséquent, il convient d'autoriser d'autres moyens de communiquer ces informations obligatoires, tels que des collerettes ou des rabats sur les emballages de rayon.	
Le Costa Rica est d'accord avec la proposition de modifier la section 6 de la NGÉDAP pour supprimer l'exemption de la section 4.2.1.4, car le risque sanitaire associé aux aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité persiste quelle que soit la taille du récipient alimentaire. Toutefois, pour certaines catégories de denrées alimentaires dont les contenants sont très petits, des alternatives doivent être envisagées pour présenter l'information et garantir sa lecture par le consommateur et répondre à l'objectif d'information.	Costa Rica
L'EMUE est d'accord avec la suppression de l'exemption de déclaration des aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4, car elle s'applique actuellement aux petites unités. L'EMUE considère que le risque pour la santé associé aux aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité est le même quelle que soit la surface de l'emballage des denrées alimentaires, et que, par conséquent, les informations sur la présence d'allergènes dans les aliments doivent être fournies à tout moment. Le niveau de protection des consommateurs ne peut être inférieur dans le cas des petits emballages. Cependant, dans l'UE, il est possible de fournir les informations sur la présence d'allergènes dans les aliments, dans le cas de petits emballages, en utilisant une taille de police plus petite. Dans l'UE, dans le cas d'emballages ou de récipients dont la plus grande surface a une superficie inférieure à 80 cm ² , la hauteur x (telle que définie à l'annexe IV du règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires) de la taille de la police sur l'emballage doit être égale ou supérieure à 0,9 mm.	Union européenne
L'Indonésie est d'accord avec le texte proposé dans la section 6	Indonésie
Les Philippines conviennent que l'exemption ne s'applique pas à la déclaration des aliments et des ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4. Nous aimerions proposer une déclaration alternative afin de garantir que les consommateurs soient bien informés : « Dans les cas où la taille de l'emballage empêche l'affichage de la ligne complète des ingrédients et de tout autre étiquetage des allergènes dans l'unité de vente au détail, l'emballage secondaire doit clairement indiquer l'étiquetage des allergènes ».	Philippines
Singapour approuve l'inclusion du texte entre crochets.	Singapour
Nous sommes d'accord avec cette exemption en principe car elle assure la protection des consommateurs. Cependant, nous doutons de l'aspect pratique de cette exigence.	Thaïlande
L'Ouganda est d'accord avec le nouveau texte proposé tel que repris dans la clause 6, car il clarifie la sécurité des consommateurs.	Ouganda
Nous sommes d'accord.	EFA
L'ICGA soutient cet ajout.	ICGA
À l'exception des épices et des herbes, les petites unités, dont la plus grande surface est inférieure à 10 cm ² , peuvent être exemptées des exigences des paragraphes 4.2 et 4.6 à 4.8. [Cette exemption ne s'applique pas à la déclaration des aliments et des ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.44, sauf s'il est démontré qu'ils répondent aux critères spécifiés à l'annexe 4 de l'Évaluation de certains additifs alimentaires et contaminants (TRS DE L'OMS-896, 2000).]	ICA
À l'exception des épices et des herbes, les petites unités, dont la plus grande surface est inférieure à 10 cm ² , peuvent être exemptées des exigences des paragraphes 4.2 et 4.6 à 4.8. [Cette exemption ne s'applique pas à la déclaration des aliments	ICGMA

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>et des ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4]–, <u>sauf s'il est démontré qu'ils répondent aux critères spécifiés à l'annexe 4 de l'Évaluation de certains additifs alimentaires et contaminants. (OMS, TRS-896, 2000)]</u></p> <p>Nous soutenons la proposition de supprimer l'exemption de déclaration des aliments et des ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 avec quelques modifications suggérées.</p> <p>L'absence de déclaration des allergènes alimentaires présente un risque pour la sécurité alimentaire des consommateurs qui ont besoin de cette information. Nous pensons que l'étiquetage des allergènes devrait être obligatoire et figurer sur les emballages primaires, y compris les petits emballages lorsque des exigences spécifiques sont nécessaires.</p>	
<p>Nous sommes d'accord avec la proposition de supprimer l'exemption de déclaration des aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4, car elle s'applique actuellement aux petites unités.</p>	FoodDrinkEurope
8. PRÉSENTATION DES MENTIONS OBLIGATOIRES	
<ul style="list-style-type: none"> - les allergènes doivent être clairement déclarés sur l'étiquette des aliments, qu'ils soient présents à titre d'ingrédients ou constituants d'ingrédients ; - ajouter les mentions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> ☞ si les aliments emballés contiennent des allergènes alimentaires prioritaires, des sources de gluten ou des sulfites ajoutés, ils doivent être déclarés au moins une fois dans la liste des ingrédients ; ☞ Lorsqu'un allergène alimentaire ou une source de gluten peut se retrouver de façon involontaire dans l'aliment, malgré l'utilisation de bonnes pratiques de fabrication, une mention doit faire référence à la présence des allergènes : telle que : contamination croisée... ; ☞ en cas de contamination croisée : « peut contenir x » et de faire référence à l'allergène alimentaire concerné ; ☞ pour les produits qui sont pré-emballés et lorsque le produit est proposé à la découpe et en cas de présence d'allergène, le vendeur doit indiquer de manière visible et à proximité immédiate de la dénomination de vente de l'aliment la présence des allergènes dans le but d'informer immédiatement le consommateur. 	Algérie
<p>L'Australie soutient ces nouvelles dispositions car les preuves du comportement des consommateurs confirment que les informations sur les allergènes figurant sur les aliments préemballés doivent être présentées de manière claire et cohérente afin de mieux aider les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires.</p>	Australie
<p>Nous soutenons l'inclusion de ces dispositions spécifiques pour la présentation des aliments et des ingrédients qui sont connus pour provoquer une hypersensibilité.</p> <p>Des ajustements sont suggérés aux chiffres : 8.3.1, 8.3.1.1, 8.3.2 et 8.3.2.1 dans les lignes suivantes de ce tableau.</p>	Colombie
<p>Bien que nous n'ayons aucune objection au concept de la section 8, la description semble trop détaillée. Nous voudrions suggérer de la rendre plutôt générale, afin qu'elle puisse être appliquée en fonction de la situation de chaque pays et de chaque produit, et également de considérer l'équilibre avec l'actuelle section 8.</p>	Japon
<p>Les Philippines acceptent les déclarations 8.3. à 8.3.4 avec les modifications rédactionnelles suivantes :</p> <p>La sous-disposition de 8.3 indique les modalités de la déclaration obligatoire des aliments et des ingrédients. Il est suggéré de remplacer le mot « déclarés » par « Déclaration de » et de le rédiger ainsi :</p>	Philippines

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>« 8.3 Déclaration des aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité »</p> <p>Pour la section 8.3.2, nous proposons les changements suivants pour permettre une certaine souplesse dans l'étiquetage tout en fournissant les informations nécessaires :</p> <p>8.3.2 Au lieu ou en plus de la déclaration des allergènes dans la liste des ingrédients, les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 peuvent être déclarés dans une déclaration séparée, qui doit être placée à proximité et dans le même champ de vision que la liste des ingrédients.</p>	
<p>La Malaisie n'a aucune objection à l'ajout du NOUVEL avant-projet sur les informations obligatoires pour les aliments et ingrédients déclarés connus pour provoquer une hypersensibilité.</p>	Malaisie
<p>L'Ouganda est d'accord avec les nouveaux textes proposés, tels que repris dans la clause 8.</p>	Ouganda
<p>L'EFA est d'accord avec tous les aspects mentionnés ci-dessous pour clarifier et mettre l'accent sur l'étiquetage des allergènes et le rendre plus clair, plus facile et plus compréhensible pour les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires et ceux qui leur fournissent des aliments.</p> <p>Nous demandons instamment l'utilisation du seul terme « allergie alimentaire » (comprenant les allergies alimentaires IgE et non IgE-médiées), discriminant ainsi les autres hypersensibilités alimentaires dans l'approche de la définition de l'étiquetage des allergènes. Cette recommandation est cohérente avec le <i>Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire</i> (CXC 80-2020), ainsi qu'avec la recommandation du 1^{er} rapport de la consultation mixte d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques des allergènes alimentaires.</p>	EFA
<p>Nous pensons qu'il serait utile d'avoir des directives pour le traitement des récipients de vente au détail à unités multiples lorsque des allergènes sont présents. Les emballages primaires et secondaires devraient indiquer la présence d'allergènes. Nous suggérons que cette section soit l'endroit le plus approprié pour aborder cette question.</p>	FIA
<p>Dans la section 8, Présentation des mentions obligatoires, l'ISDI considère que l'objectif clé est la fourniture d'informations aux consommateurs et que la norme Codex devrait refléter toutes les approches possibles que les pays peuvent choisir de mettre en œuvre afin de fournir efficacement ces informations.</p>	ISDI
<p>Il serait utile de disposer de conseils pour la manipulation des récipients de vente au détail à unités multiples lorsque des allergènes sont présents. Les emballages primaires et secondaires devraient indiquer la présence d'allergènes. Nous recommandons que ces conseils soient inclus dans la section 8 de l'annexe II.</p>	IFU
<p>Nous sommes d'accord avec l'inclusion de dispositions spécifiques pour la présentation des déclarations d'aliments et d'ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité dans la section 8 (Présentation des mentions obligatoires) de la NGÉDAP.</p> <p>L'harmonisation mondiale de l'étiquetage des aliments et des ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité est essentielle. La présence d'allergènes utilisés comme ingrédients doit être rendue immédiatement visible pour les consommateurs. Néanmoins, une certaine flexibilité est nécessaire pour permettre aux pays de choisir l'approche d'étiquetage qui convient le mieux aux besoins de leurs consommateurs. Ainsi, il devrait y avoir une obligation de mettre en évidence la présence d'allergènes, avec des exemples proposés sur la façon dont cela pourrait être réalisé, mais la flexibilité nationale devrait également être soulignée.</p>	ICGMA
<p>Les membres de l'ICA sont d'accord pour inclure des paramètres de base afin de fournir des conseils sur la présentation de ces informations, comme indiqué dans la section 8. Cela contribuera à faciliter l'harmonisation mondiale dans la mesure du possible. Cependant, cette section devrait être reconnue comme un domaine qui présente des différences au niveau régional. Nous</p>	ICA

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>soutenons l'idée d'accorder une certaine flexibilité aux pays pour qu'ils puissent choisir l'approche d'étiquetage qui convient le mieux aux besoins de leurs consommateurs [voir l'édition en ligne].</p> <p>L'ICA souhaite souligner son soutien à l'inclusion de 8.3.3. L'ICA est favorable à ce que la liste des ingrédients soit le principal moyen de communication pour les aliments et les ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité. Cependant, pour les produits qui sont exemptés de fournir des déclarations d'ingrédients, il est important de fournir un mécanisme pour s'assurer que l'information sur les allergènes est fournie. Pour assurer une certaine souplesse, il devrait être permis d'utiliser un moyen de communication secondaire, soit volontairement en plus du moyen principal, soit comme alternative à la méthode principale lorsque celle-ci ne convient pas.</p> <p>L'ICA soutient donc un langage qui permet l'utilisation continue des déclarations d'allergènes comme partie de la liste des ingrédients, mais qui permet également l'utilisation d'un moyen secondaire de déclaration des allergènes comme l'utilisation d'une déclaration « Contient ».</p>	
<p>Nous sommes d'accord avec l'inclusion de dispositions spécifiques pour la présentation des déclarations d'aliments et d'ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité dans la section 8 (Présentation des mentions obligatoires) de la NGEDAP.</p> <p>L'harmonisation mondiale de la manière dont les aliments et les ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité sont étiquetés est essentielle. La présence d'allergènes utilisés comme ingrédients doit être rendue immédiatement visible pour les consommateurs. Néanmoins, une certaine flexibilité est nécessaire pour permettre aux pays de choisir l'approche d'étiquetage qui convient le mieux aux besoins de leurs consommateurs. Ainsi, il devrait y avoir une obligation de mettre en évidence la présence d'allergènes, avec des exemples proposés sur la façon dont cela pourrait être réalisé, mais la flexibilité nationale devrait également être soulignée.</p>	FoodDrinkEurope
8.3	
L 'Algérie propose de corriger le titre 8.3 comme suit :« Aliments et ingrédients déclarés connus pour provoquer une allergie ou une intolérance alimentaire »	Algérie
Position de l'Argentine : nous sommes d'accord avec l'inclusion du point 8.	Argentine
Cet ajout rend plus claire la présentation des aliments et des ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité. Cependant, nous sommes préoccupés par les aliments emballés en petites quantités, car il est très difficile de faire figurer des informations supplémentaires sur les allergènes sur une surface très limitée. Nous sommes d'avis qu'un tel emballage peut ne pas suivre entièrement les exigences énumérées au point 8.3, seules certaines exigences devraient être applicables à un petit emballage.	Thaïlande
<p>8.3.1 1 Les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 doivent être déclarés dans une déclaration distincte, placée à proximité et dans le même champ de vision que la liste des ingrédients.</p> <p>8.3.1.1 Cette mention doit commencer par le mot « Contient » (ou un mot équivalent) et déclarer tous les aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité dans l'aliment en utilisant des termes communément connus pour la source de l'aliment et de l'ingrédient.</p> <p>8.3.1.2 Les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 doivent être déclarés de manière à contraster distinctement avec le texte environnant, par exemple par l'utilisation du type de police, du style ou de la couleur.</p>	États-Unis

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>8.3.1.3 Le type et le style de police, la taille minimale des caractères ainsi que l'utilisation des majuscules et des minuscules doivent être pris en compte par les autorités compétentes pour assurer la lisibilité des déclarations concernant les aliments et les ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité.</p> <p>En ce qui concerne la section 8.3, et à la lumière du rapport de l'International Social Science Liaison Group (Consumers and Allergen Labeling : A Literature Review of Consumer Response to Allergen Declarations and Precautionary Allergen Labeling, octobre 2020), les États-Unis recommandent que l'on mette davantage l'accent sur l'utilisation de la mention « Contient » pour saisir tous les allergènes alimentaires à déclarer en un seul endroit plutôt que de dépendre des consommateurs pour consulter la déclaration des ingrédients.</p> <p>Les États-Unis ont proposé des modifications au texte afin de refléter cette recommandation.</p>	
<p>8.3 Aliments et ingrédients déclarés connus pour provoquer une ou des hypersensibilité ou des allergies alimentaires.</p>	EFA
<p>L'inclusion du terme hypersensibilité doit être mise à jour en fonction des modifications apportées au point 4.2.1.4 sur la base des recommandations du comité d'experts.</p>	ICA
<p>8.3.1</p>	
<p>L'Australie est favorable à ce que les dispositions relatives à la lisibilité soient suffisantes pour l'étiquetage des allergènes et propose l'inclusion d'une disposition exigeant que les déclarations contrastent distinctement non seulement avec le texte environnant mais aussi avec le fond. Par conséquent, nous suggérons de modifier le texte comme suit :</p> <p>8.3.1 Les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 doivent être déclarés de manière à contraster nettement avec le texte et le fond environnants, par exemple par l'utilisation du type de police, du style ou de la couleur.</p>	Australie
<p>8.3.1 Les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 doivent être déclarés de manière à présenter un contraste marqué vis-à-vis du texte environnant, par exemple par l'utilisation du type de police, du style ou de la couleur.</p> <p>Le Canada suggère de supprimer l'article 8.3.1, qui exigerait que les allergènes soient mis en caractères gras, soulignés ou autrement « contrastés de façon marquée » dans la liste des ingrédients sur l'étiquette du produit. Il existe des exigences spécifiques à certains pays qui peuvent ne pas permettre l'utilisation des différences suggérées sur leurs étiquettes (comme des couleurs ou des polices différentes dans la liste des ingrédients). Le Canada suggère que cet aspect de l'étiquetage des allergènes soit laissé à la discrétion de chaque pays et a inclus la formulation « ou d'autres moyens de faire contraster les aliments et les ingrédients énumérés au 4.2.1.4 avec le texte environnant au par. 8.3.1.1 ci-dessous.</p>	Canada
<p>8.3.1 Les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 doivent être déclarés de manière à présenter un contraste marqué vis-à-vis du texte environnant vis-à-vis de la liste des ingrédients, par exemple par l'utilisation du type de police, du style ou de la couleur.</p> <p>Le Chili a proposé de supprimer la phrase « du texte environnant » et de la remplacer par la phrase « de la liste des ingrédients », car cela pourrait, selon nous, donner plus de clarté aux futurs utilisateurs de la norme.</p>	Chili
<p>8.3.1 Les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 doivent être déclarés de manière à présenter un contraste marqué vis-à-vis du texte environnant et des autres ingrédients de la liste, par exemple par l'utilisation en <u>modifiant le type, le style ou la couleur de la police.</u></p> <p>Pour rendre le texte plus clair et éviter toute ambiguïté pour le lecteur .</p>	Colombie
<p>Afin de rationaliser le texte, il est suggéré que les sous-paragraphes 8.3.1 et 8.3.1.1 soient révisés comme indiqué.</p>	Costa Rica

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>En outre, il convient de prendre en considération les cas où une mention « Contient » est utilisée à la place ou en plus de la déclaration de la liste des ingrédients. Si les lignes directrices s'appliquent également à la mention « Contient », il convient de l'indiquer explicitement.</p>	
<p>Pour rationaliser le texte, nous suggérons de réviser 8.3.1 et 8.3.1.1 comme indiqué.</p> <p>En outre, il convient de prendre en considération les cas dans lesquels une mention « Contient » est utilisée à la place ou en plus de la déclaration dans la liste des ingrédients. Si les lignes directrices s'appliquent également à la mention « Contient », il convient de l'indiquer explicitement.</p>	Guatemala
<p>L'Indonésie est d'accord avec le texte proposé à la section 8.3.1.</p>	Indonésie
<p>La Nouvelle-Zélande soutient l'inclusion de 8.3.1. Nous suggérons l'ajout de « dans la liste des ingrédients et toute déclaration conforme à la section 8.3.2 » après le mot « déclarés » afin de s'assurer qu'il est clair que les exigences de présentation concernent à la fois les déclarations faites dans la liste des ingrédients et toute déclaration faite en vertu de la section 8.3.2.</p> <p>Le texte se lirait alors comme suit :</p> <p>8.3.1 Les aliments et les ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 doivent être déclarés dans la liste des ingrédients et dans toute déclaration conforme à la section 8.3.2 de manière à présenter un contraste marqué vis-à-vis du texte environnant, par exemple par l'utilisation du type de police, du style ou de la couleur.</p>	Nouvelle-Zélande
<p>8.3.1 Les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 doivent être déclarés de manière à présenter un contraste marqué vis-à-vis du texte environnant.</p>	Arabie Saoudite
<p><u>8.3.4-1 Les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 doivent être déclarés dans une formule distincte, qui doit être placée à proximité et dans le même champ de vision que la liste des ingrédients. 8.3.1.1 Cette formule devra commencer par le mot « Contient » (ou un mot équivalent) et déclarer tous les aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité dans l'aliment en utilisant les termes couramment utilisés pour désigner la source de l'aliment et de l'ingrédient. 8.3.1.2 Les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 doivent être déclarés de manière à présenter un contraste marqué vis-à-vis du texte environnant, par exemple par l'utilisation du type de police, du style ou de la couleur. 8.3.1.3 Le type et le style de police, la taille minimale des caractères ainsi que l'utilisation de majuscules et de minuscules doivent être pris en considération par les autorités compétentes pour garantir la lisibilité des déclarations relatives aux aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité.</u></p> <p>En ce qui concerne la section 8.3, et à la lumière du rapport de l'International Social Science Liaison Group (Consumers and Allergen Labeling : A Literature Review of Consumer Response to Allergen Declarations and Precautionary Allergen Labeling, octobre 2020), les États-Unis recommandent que l'on mette davantage l'accent sur l'utilisation de la mention « Contient » pour saisir tous les allergènes alimentaires à déclarer en un seul endroit plutôt que de dépendre des consommateurs pour consulter la déclaration des ingrédients.</p> <p>Les États-Unis ont proposé des modifications au texte afin de refléter cette recommandation.</p>	États-Unis
<p>L'ICGA soutient cet ajout.</p>	ICGA

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>8.3.1 Les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 doivent être <u>peuvent être</u> déclarés de manière à présenter un contraste marqué vis-à-vis du texte environnant, par exemple par l'utilisation du type de police, du style ou de la couleur.</p>	ICA
<p>8.3.1 Les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 <u>[dans la liste des ingrédients et dans toute déclaration conforme à la section 8.3.2]</u> doivent être déclarés manière à présenter un contraste marqué vis-à-vis du texte environnant, par exemple par l'utilisation du type de police, du style ou de la couleur.</p> <p>Il convient d'examiner les cas dans lesquels une déclaration « Contient » est utilisée à la place ou en plus de la déclaration dans la liste des ingrédients relative aux points 4.2.1.3 et 4.2.4.2. Si les directives s'appliquent également à la déclaration « Contient », cela devrait être explicitement indiqué. Nous suggérons la prise en compte du texte entre crochets comme une façon d'aborder ce point.</p>	FIA
<p>8.3.1 Les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 doivent être déclarés de manière à présenter un contraste marqué vis-à-vis du texte environnant <u>le reste de la liste des ingrédients</u>, par exemple par l'utilisation par l'utilisation du type de police, du style ou de la couleur.</p> <p>Dans un souci de clarification et pour éviter les redondances, l'ISDI propose de réviser le texte.</p>	ISDI
<p>Nous suggérons le changement de texte suivant.</p> <p>8.3.1 Les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 doivent être déclarés de manière à présenter un contraste marqué vis-à-vis du texte environnant.</p>	IFU
<p>8.3.1 Les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 doivent être déclarés de manière à présenter un contraste marqué vis-à-vis du texte environnant, par exemple par l'utilisation d'un type de police, d'un style ou d'une couleur.</p> <p>Pour rationaliser le texte, nous suggérons de réviser 8.3.1 et 8.3.1.1 comme indiqué.</p> <p>En outre, il convient de prendre en considération les cas dans lesquels une déclaration « Contient » est utilisée à la place ou en plus de la déclaration dans la liste des ingrédients. Si les lignes directrices s'appliquent également à la déclaration « Contient », il convient de l'indiquer explicitement.</p>	ICGMA
<p>8.3.1 Les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 doivent être déclarés de manière à présenter un contraste marqué vis-à-vis du texte environnant, par exemple par l'utilisation d'un type de police, d'un style ou d'une couleur.</p> <p>Pour rationaliser le texte, l'ICBA suggère de réviser 8.3.1 et 8.3.1.1 comme indiqué.</p> <p>En outre, il convient de prendre en considération les cas dans lesquels une déclaration « Contient » est utilisée à la place ou en plus de la déclaration dans la liste des ingrédients. Si les lignes directrices s'appliquent également à la déclaration « Contient », il convient de l'indiquer explicitement.</p>	ICBA
8.3.1.1	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>L'intention de l'article 8.3.1.1 est d'inclure uniquement les aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité, tels qu'énumérés à l'article 4.2.1.4. Cependant, cela pourrait être interprété comme étant plus large que ceux énumérés au 4.2.1.4. Par souci de clarté, nous avons donc proposé une modification comme suit :</p> <p>8.3.1.1 Le type et le style de police, la taille minimale des caractères ainsi que l'utilisation des majuscules et des minuscules doivent être pris en compte par les autorités compétentes pour assurer la lisibilité des déclarations concernant les aliments et les ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4.</p>	Australie
<p>8.3.1.1 Le type de police, le <u>style</u>, <u>la couleur</u> et la taille minimale de la police ainsi que l'utilisation de lettres majuscules et minuscules <u>ou d'autres moyens de faire contraster les aliments et ingrédients énumérés au 4.2.1.4 avec le texte environnant</u> devraient être pris en considération par les autorités compétentes pour assurer la lisibilité des déclarations sur les aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité.</p> <p>Le Canada suggère que toute exigence de lisibilité devrait également s'appliquer à tout énoncé « Contient » distinct du point 8.3.2 ci-dessous.</p>	Canada
<p>8.3.1.1 Le type et le style de police, la taille minimale des caractères ainsi que l'utilisation des majuscules et des minuscules doivent être pris en compte par les autorités compétentes pour assurer la lisibilité des déclarations concernant les aliments et les ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité.</p> <p>Il ne fournit pas d'indications supplémentaires par rapport à ce qui a déjà été mentionné dans la section 8.3.1.</p> <p>La Colombie demande au Codex d'encourager les autorités compétentes à harmoniser les exigences ou à reconnaître les exigences établies par d'autres autorités, pour autant que l'objectif de différenciation des informations sur les allergènes soit rempli.</p>	Colombie
<p>L'Indonésie est d'accord avec le texte proposé à la section 8.3.1.1.</p>	Indonésie
<p>Qu'en est-il des produits à petit emballage ? Nous pensons qu'il serait préférable de mentionner également les produits à petit emballage</p>	Iran
<p>La Nouvelle-Zélande propose de supprimer le 8.3.1.1. Nous ne voyons pas que le point 8.3.1.1 fournit des orientations supplémentaires par rapport à celles fournies par le point 8.3.1. Nous considérons que les exigences générales de lisibilité de la section 8.1.2 de la NGÉDAP s'appliquent :</p> <p>(8.1.2 Les mentions devant figurer sur l'étiquette en vertu de la présente norme ou de toute autre norme du Codex doivent être claires, bien visibles, indélébiles et facilement lisibles par le consommateur dans des conditions normales d'achat et d'utilisation).</p>	Nouvelle-Zélande
<p>Supprimer la partie suivante : (les autorités compétentes devraient envisager de garantir la lisibilité des déclarations relatives aux aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité.) 8.3.1.1 La lisibilité des déclarations doit être assurée par l'utilisation d'un type, d'un style et d'une couleur de police distincts et/ou d'une taille de police minimale, ainsi que par l'utilisation de lettres majuscules et minuscules.</p>	Arabie Saoudite
<p>8.3.1.1 Le type et le style de police, la taille minimale des caractères ainsi que l'utilisation des majuscules et des minuscules doivent être pris en compte par les autorités compétentes pour garantir la lisibilité des déclarations concernant les aliments et les ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité.</p>	États-Unis

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
Ce texte a été incorporé ci-dessus.	
8.3.1.1 Le type et le style de police, la taille minimale des caractères ainsi que l'utilisation des majuscules et des minuscules doivent être pris en compte par les autorités compétentes pour assurer la lisibilité des déclarations concernant les aliments et les ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité ou des allergies alimentaires.	EFA
8.3.1.1 Le type et le style de police, la taille minimale des caractères ainsi que l'utilisation des majuscules et des minuscules doivent être pris en compte par les autorités compétentes <u>[à supprimer : par les autorités compétentes]</u> pour assurer la lisibilité des déclarations concernant les aliments et les ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité. L'ICGA soutient cet ajout. Comme il est implicite que les pays peuvent définir d'autres règles harmonisées, la référence à «par les autorités compétentes» peut être supprimée. Cette exigence peut également être adressée aux exploitants du secteur alimentaire directement à partir de la norme du Codex. Cette recommandation est donc générique.	ICGA
8.3.1.1 Le type et le style de police, la taille minimale des caractères ainsi que l'utilisation des majuscules et des minuscules doivent être pris en compte par les autorités compétentes pour garantir la lisibilité des déclarations concernant les aliments et les ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité. Nous proposons la suppression de la section 8.3.1.1 car elle n'apporte pas d'informations supplémentaires par rapport à la section 8.3.1.	FIA
8.3.1.1 Le type et le style de police, la taille minimale des caractères ainsi que l'utilisation des majuscules et des minuscules doivent être pris en compte par les autorités compétentes pour garantir la lisibilité des déclarations concernant les aliments et les ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité. 8.3.1.1, l'ISDI propose de supprimer ce paragraphe car il ne fournit pas d'indications supplémentaires à celles déjà fournies dans 8.3.1.	ISDI
Nous suggérons le texte suivant. 8.3.1.1 La lisibilité des déclarations doit être assurée grâce à l'emploi du type de police, du style, de la couleur et/ou de la taille des caractères minimale, ainsi que par l'utilisation des majuscules et des minuscules. Justification Il est recommandé de réviser les points 8.3.1 et 8.3.1.1 pour rationaliser le texte comme indiqué ci-dessus. Le Comité devrait examiner les cas dans lesquels une déclaration « Contient » est utilisée à la place ou en plus de la déclaration dans la liste des ingrédients. Si la ligne directrice s'applique également à la déclaration « Contient », cela devrait être explicitement indiqué.	IFU
8.3.1.1 <u>La lisibilité des déclarations doit/peut être assurée par l'emploi d'un type, d'un style et d'un style de police distincts, d'une couleur et/ou d'une taille des caractères minimale ainsi que par l'utilisation des lettres-majuscules et minuscules devrait être envisagée par les autorités compétentes pour assurer la lisibilité des déclarations concernant les aliments et les ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité.</u> Pour rationaliser le texte, nous suggérons de réviser 8.3.1 et 8.3.1.1 comme indiqué.	ICGMA

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
En outre, il convient de prendre en considération les cas dans lesquels une déclaration « Contient » est utilisée à la place ou en plus de la déclaration dans la liste des ingrédients. Si les lignes directrices s'appliquent également à la déclaration « Contient », il convient de l'indiquer explicitement.	
8.3.1.1 La lisibilité des déclarations doit être assurée par l'utilisation d'un type, d'un style et d'un style de police distincts, d'une couleur et/ou d'une taille de police minimale ainsi que par l'utilisation de lettres majuscules et minuscules devrait être envisagée par les autorités compétentes pour assurer la lisibilité des déclarations concernant les aliments et les ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité.	ICBA
8.3.2	
8.3.2 Outre la liste des ingrédients, les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 peuvent être déclarés dans une formule distincte, qui doit être placée à proximité et dans le même champ de vision que la liste des ingrédients.	Colombie
Afin de permettre une certaine flexibilité, en tenant compte des réglementations existantes de certains pays. L'EMUE souhaite attirer l'attention sur la section 8.3.2 (et 8.3.2.1) ajoutée sur la présentation des mentions obligatoires. L'EMUE souhaite préciser qu'elle s'oppose à l'introduction proposée d'une déclaration séparée sur les ingrédients allergènes en plus de la liste des ingrédients, car les États membres ne sont pas en faveur de l'utilisation d'une déclaration sommaire concernant les allergènes afin de garantir une manière cohérente de fournir des informations aux consommateurs. En fait, dans l'UE, il n'est pas possible de répéter volontairement les informations relatives aux allergènes en dehors de la liste des ingrédients, ni d'utiliser des symboles ou des zones de texte (voir le considérant 47, l'article 21, paragraphe 1, lu en liaison avec l'article 36, paragraphe 1, du règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires), étant donné que des systèmes différents de fourniture d'informations aux consommateurs risquent de les déconcerter. En outre, la raison pour laquelle on s'oppose à l'ajout de la section 8.3.2 est qu'il existe un risque que les consommateurs mélangent les ingrédients et ceux qui sont mis en garde dans le cadre de l'ÉPA/ÉC et qu'ils pensent que tout ce qui se trouve dans la boîte se limite à l'ÉPA/ÉC et ignorent donc les informations sur les ingrédients allergènes. Un autre point est que si les « boîtes à allergènes » ou les déclarations séparées sur l'étiquetage des allergènes sont volontaires, les consommateurs peuvent être induits en erreur s'ils pensent que les aliments sans « boîtes à allergènes » ou déclarations séparées ne contiennent aucun ingrédient allergène. Enfin, il est plus facile de conseiller aux consommateurs de toujours lire la liste des ingrédients, si les ingrédients allergènes sont systématiquement répertoriés et mis en évidence dans la liste des ingrédients.	Union européenne
L'Indonésie est d'accord avec le texte proposé à la section 8.3.2.	Indonésie
La Nouvelle-Zélande soutient la certitude quant à l'emplacement des déclarations des aliments et des ingrédients énumérés au point 4.2.1.4. Il est important que les consommateurs sachent où chercher ces informations et qu'elles se trouvent toujours au même endroit. Nous sommes très favorables à ce que la déclaration figure dans la liste des ingrédients. Si cette déclaration doit également être faite ailleurs sur l'étiquette (comme indiqué au point 8.3.2), nous considérons que cela devrait être obligatoire et non volontaire. Les autorisations volontaires pour les déclarations en vertu du paragraphe 8.3.2 auraient probablement pour conséquence que certains aliments feraient ces déclarations alors que d'autres ne le feraient pas. Les consommateurs risqueraient alors d'interpréter à tort l'absence de cette déclaration comme signifiant qu'il n'y a pas d'allergènes présents. La Nouvelle-Zélande considère que la décision d'exiger ou d'interdire les déclarations au titre de l'article 8.3.2 pourrait être prise au niveau national.	Nouvelle-Zélande

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>Il est très important que les informations sur les allergènes alimentaires soient très claires et compréhensibles pour le consommateur. Les allergènes doivent toujours être mis en évidence dans la liste des ingrédients. La déclaration supplémentaire des allergènes dans une déclaration séparée facultative pourrait prêter à confusion (donner la fausse impression que lorsqu'il n'y a pas de déclaration séparée, l'aliment ne contient pas d'allergène) et pourrait être une source d'erreur lors de l'élaboration de l'étiquette. La Suisse est donc en désaccord avec ce point 8.3.2.</p>	Suisse
<p>8.3.2 Outre la liste des ingrédients, les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 peuvent être déclarés dans une formule distincte, qui doit être placée à proximité et dans le même champ de vision que la liste des ingrédients. Ce texte a été incorporé ci-dessus.</p>	États-Unis
<p>8.3.2 Outre la liste des ingrédients, les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 peuvent être déclarés dans une formule distincte, qui doit être placée près de la liste des ingrédients, <u>directement à la suite de celle-ci</u> et dans le même champ de vision.</p>	EFA
<p>8.3.2 Outre la liste des ingrédients, <u>lorsque</u> les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 <u>peuvent être déclarés dans une déclaration distincte, sont déclarés celle-ci doit être placée près de la liste des ingrédients et dans le même champ visuel que celle-ci, ils peuvent également être répétés ailleurs sur l'étiquetage pour attirer l'attention du consommateur sur leur présence dans la denrée alimentaire [préemballée], lorsque cela est justifié [proposition de suppression : déclaré dans une déclaration séparée, qui doit être placée à proximité et dans le même champ visuel que la liste des ingrédients].</u></p> <p>L'ICGA s'interroge sur la nécessité d'un étiquetage dupliqué à cet égard, étant donné que les ingrédients seront clairement identifiés sur la base de règles spécifiques pour assurer le contraste. Nous comprenons que cela reflète les obligations de certaines juridictions, néanmoins nous suggérons une reformulation pour permettre aux exploitants du secteur alimentaire de répéter les mentions obligatoires fournies dans la liste des ingrédients partout où cela est jugé approprié pour informer clairement le consommateur sur une base volontaire. L'ICGA suggère la légère édition du texte.</p>	ICGA
<p>Il convient d'examiner les cas dans lesquels une déclaration « Contient » est utilisée à la place ou en plus de la déclaration dans la liste des ingrédients relative aux points 4.2.1.3 et 4.2.4.2. Si les directives s'appliquent également à la déclaration « Contient », il convient de l'indiquer explicitement.</p>	FIA
<p>8.3.2 Au <u>lieu ou en plus de la déclaration des allergènes dans la</u> liste des ingrédients, les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 peuvent être déclarés dans une formule séparée, qui doit être placée à proximité et dans le même champ de vision que la liste des ingrédients.</p>	ISDI
<p>8.3.2 Au <u>lieu ou en plus de la déclaration des allergènes dans la</u> liste des ingrédients, les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 peuvent être déclarés dans une formule séparée, qui doit être placée à proximité et dans le même champ de vision que la liste des ingrédients.</p> <p>Nous pensons qu'il faut prendre en considération les cas où une déclaration « Contient » est utilisée à la place ou en plus de la déclaration dans la liste des ingrédients dans certains cas (4.2.13 et 4.2.42) ; si la directive s'applique également à la déclaration « Contient », cela doit être explicitement indiqué.</p> <p>Pour renforcer le texte, nous proposons les révisions spécifiées.</p>	ICGMA
8.3.2.1	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<ul style="list-style-type: none"> remplacer le terme « hypersensibilité » par « une allergie ou une intolérance alimentaire » ; le terme « contient » doit indiquer tous les allergènes prioritaires, même s'ils figurent déjà dans la liste des ingrédients; 	Algérie
<p>Conformément à notre commentaire sur le point 8.3.1.1, nous avons proposé une modification comme suit :</p> <p>8.3.2.1 Cette formule devra commencer par le mot « Contient » (ou un mot équivalent) et déclarer tous les aliments et ingrédients répertoriés dans la section 4.2.1.4 dans l'aliment en utilisant des termes communément connus pour la source de l'aliment et de l'ingrédient.</p>	Australie
<p>8.3.2.1 Cette formule devra commencer par le mot «Contient» (ou un mot équivalent) et déclarer tous les aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité dans l'aliment en utilisant des termes communément connus pour la source de l'aliment <u>et/ou de l'ingrédient</u>.</p> <p>Le Canada suggère que ce soit « ou » parce que la formule peut inclure chaque déclaration de source une fois mais n'a pas à déclarer le même allergène alimentaire plusieurs fois, même si plusieurs ingrédients contribuent au même allergène.</p> <p>Comme pour le commentaire sur le point 4.2.1.5, le Canada recommande que les « termes couramment connu » soient définis ou expliqués plus clairement.</p>	Canada
<p>8.3.2.1 Dans le cas où une déclaration <u>distincte est utilisée, cette formule devra</u> commencer par le mot «Contient» (ou un mot équivalent) et déclarer tous les aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité dans l'aliment en utilisant des termes communément connus pour la source de l'aliment et de l'ingrédient.</p>	Colombie
<p>L'Indonésie est d'accord avec le texte proposé à la section 8.3.2.1.</p>	Indonésie
<p>La Nouvelle-Zélande soutient l'intention du 8.3.2.1 mais propose les modifications suivantes pour améliorer la cohérence du langage et la clarté.</p> <ol style="list-style-type: none"> supprimer les mots « connus pour provoquer une hypersensibilité » et les remplacer par « répertoriés en 4.2.1.4». supprimer les mots « la source de ». ajouter les mots « conformément au point 4.2.1.5 » à la fin de la phrase. <p>Le texte se lirait alors comme suit :</p> <p>8.3.2.1 Cette formule devra commencer par le mot « Contient » (ou un mot équivalent) et déclarer tous les aliments et ingrédients énumérés au paragraphe 4.2.1.4 dans l'aliment en utilisant les termes communément utilisés pour l'aliment et l'ingrédient conformément au paragraphe 4.2.1.5.</p>	Nouvelle-Zélande
<p>8.3.2.1 Cette formule devra commencer par le mot « Contient » (ou un mot équivalent) et déclarer tous les aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité dans l'aliment en utilisant des termes communément connus pour la source de l'aliment et de l'ingrédient.</p> <p>Ce texte a été incorporé ci-dessus.</p>	États-Unis
<p>8.3.2.1 Cette déclaration doit commencer par le mot « Contien » (ou un mot équivalent) et déclarer tous les aliments et ingrédients connus pour provoquer des <u>allergies alimentaires d'hypersensibilité</u> dans l'aliment en utilisant les termes communément connus pour la source de l'aliment et de l'ingrédient.</p>	EFA
8.3.3	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>8.3.3 Lorsqu'un aliment est exempté de la déclaration d'une liste d'ingrédients, les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4 doivent être déclarés, par exemple dans une formule conforme aux sections 8.3.1 et 8.3.2.1.</p> <p>Le Brésil soutient pleinement la nouvelle section 8. Nous comprenons que ces amendements aideraient les autorités nationales à élaborer des mesures sur l'étiquetage des aliments et des ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité qui soient claires, objectives et facilement comprises par les consommateurs.</p> <p>Les nouvelles dispositions sont étayées par les résultats de l'analyse documentaire de la réaction des consommateurs aux déclarations d'allergènes et à l'étiquetage préventif des allergènes menée par l'SSLG. Nous suggérons l'inclusion d'une référence croisée à la section 8.3.1 dans la section 8.3.3 afin de garantir la présentation adéquate de la déclaration.</p>	Brésil
<p>8.3.3 Lorsqu'un aliment est exempté de la déclaration d'une liste d'ingrédients, et qu'aucune liste d'ingrédients n'a été fournie volontairement, les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4 doivent être déclarés, par exemple dans une formule conforme à la section 8.3.2.1.</p> <p>Le Canada suggère cette précision pour tenir compte des situations où les aliments exemptés portent volontairement une liste d'ingrédients.</p> <p>Autre formulation à envisager :</p> <p>Lorsqu'aucune liste d'ingrédients n'est fournie sur l'étiquette parce que l'aliment est exempté de la déclaration d'une liste d'ingrédients, les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4 doivent être déclarés, par exemple dans une formule conforme à la section 8.3.2.1.</p>	Canada
<p>8.3.3 Lorsqu'une denrée alimentaire est exemptée de la déclaration d'une liste d'ingrédients, les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4 doivent être déclarés, par exemple dans une formule conforme à la section 8.3.2.1. Les aliments dont les contenants sont très petits et dans lesquels la déclaration décrite au point 8.3.2.1 ne peut être incluse, cette information doit être placée sur l'emballage plus grand qui les contient.</p> <p>Le Chili reconnaît l'existence de très petits contenants dans lesquels la déclaration « Contient (tout ingrédient ou aliment caÉtats-Unisnt une hypersensibilité) » ne peut être placée. À cet égard, nous recommandons d'inclure une phrase qui reconnaît ce fait, telle que « les très petits récipients, dans lesquels la déclaration décrite au point 8.3.2.1 ne peut pas être incluse, cette information doit être mise sur l'emballage plus grand qui les contient ».</p>	Chili
<p>L'Indonésie considère que le texte de la section 8.3.3 devrait être renvoyé à la section 6 pour être plus clair :</p> <p>8.3.3 Lorsqu'un aliment est exempté de la déclaration d'une liste d'ingrédients, conformément à la section 6, les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4 doivent être déclarés, par exemple dans une formule conforme à la section 8.3.2.1.</p>	Indonésie
<p>La Nouvelle-Zélande considère que la modification que nous proposons au 8.3.2.1 garantirait également que, lorsqu'un aliment est exempté d'une liste d'ingrédients, la déclaration des aliments et ingrédients énumérés au 4.2.1.4 devrait être faite en utilisant des termes communément compris et de manière à présenter un contraste marqué vis-à-vis du texte environnant. Si notre proposition de modification au 8.3.2.1 n'est pas retenue, nous suggérons d'ajouter les mots « conformément au 4.2.1.5,» après le mot « déclarés » pour s'assurer qu'il est clair que la déclaration doit utiliser les termes communément connus pour la source de l'aliment et de l'ingrédient.</p> <p>Le texte se lirait alors comme suit :</p> <p>8.3.3 Lorsqu'un aliment est exempté de la déclaration d'une liste d'ingrédients, les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4 doivent être déclarés conformément à la section 4.2.1.5, par exemple dans une formule conforme à la section 8.3.2.1.</p>	Nouvelle-Zélande

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
Singapour approuve l'inclusion de la section 8.3.3.	Singapour
<p>8.3.3-2 Lorsqu'un aliment est exempté de la déclaration d'une liste d'ingrédients, les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4 doivent être déclarés, par exemple dans une formule conforme à la section 8.3.2.1.</p> <p>Correction du numéro de paragraphe et de la référence croisée en raison des modifications ci-dessus.</p>	États-Unis
8.3.4	
<p>Conformément à notre commentaire sur le point 8.3.1.1, nous avons proposé une modification comme suit :</p> <p>8.3.4 Pour les aliments à ingrédient unique, la section 8.3.3 ne s'applique pas lorsque les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4 sont déclarés dans le cadre du nom de l'aliment, ou conjointement avec celui-ci, conformément à la section 4.2.1.5.</p>	Australie
<p>8.3.4 Pour les aliments à ingrédient unique, la section 8.3.3 ne s'applique pas lorsque les aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité sont déclarés dans le cadre du nom de l'aliment, ou conjointement avec celui-ci, conformément à la section 4.2.1.5.</p> <p>Comme mentionné précédemment, le Brésil soutient pleinement la nouvelle section 8 avec les arguments présentés. En outre, nous suggérons un amendement à la section 8.3.4 pour indiquer que la section 8 ne s'applique pas au lieu de la seule section 8.3.3.</p>	Brésil
L'Indonésie considère que le texte de la section 8.3.4 devrait être clarifié sur la manière dont les informations relatives aux allergènes dans les produits à ingrédient unique peuvent être fournies au consommateur.	Indonésie
<p>Conformément à notre observation générale, la Nouvelle-Zélande soutient la référence 8.3.4 aux « aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4 « plutôt qu'aux « aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité ».</p> <p>Le texte se lirait alors comme suit :</p> <p>8.3.4 Pour les aliments à ingrédient unique, la section 8.3.3 ne s'applique pas lorsque les aliments et ingrédients énumérés au 4.2.1.4 sont déclarés dans le cadre du nom de l'aliment, ou conjointement avec celui-ci, conformément à la section 4.2.1.5.</p>	Nouvelle-Zélande
Singapour est d'accord avec l'inclusion de la section 8.3.4.	Singapour
<p>8.3.4-3 Pour les aliments à ingrédient unique, la section 8.3.3-1 ne s'applique pas lorsque les aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité sont déclarés dans le cadre du nom de l'aliment, ou conjointement avec celui-ci, conformément à la section 4.2.1.5.</p> <p>Correction du numéro de paragraphe et de la référence croisée en raison des modifications ci-dessus.</p>	États-Unis
<p>8.3.4 Pour les aliments à ingrédient unique, la section 8.3.3 ne s'applique pas lorsque les aliments et ingrédients connus pour provoquer des allergies alimentaires d'hypersensibilité sont dans le cadre du nom de l'aliment, ou conjointement avec celui-ci, conformément à la section 4.2.1.5.</p>	EFA