



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

Quarante-septième session

Palais des Congrès, Gatineau (Québec)

15-19 mai 2023

Demande d'observations sur l'étiquetage des allergènes alimentaires:

Observations en réponse à la lettre circulaire CL 2023/06/OCS-FL

Observations de Argentine, Australie, Brésil, Canada, Chili, Colombie, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, Équateur, Union européenne, Guatemala, Honduras, Indonésie, Japon, Kenya, Nouvelle-Zélande, Panama, Paraguay, Pérou, Arabie saoudite, Afrique du Sud, Thaïlande, Ouganda, Royaume-Uni, Uruguay, États-Unis, ALAIAB, AOECs, EFA, FIVS, FIA, FoodDrinkEurope, ICBA, ICGA, ICGMA, ICUMSA, IDF/FIL, ICA/IOCCC et 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 2023/06/OCS-FL publiée en mars 2023. 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** et sont présentées sous forme de tableau

ANNEXE

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>Il est jugé approprié que les directives soient annexées à la NGÉDAP afin d'assurer la cohérence avec cette norme générale. Cela signifie qu'il devrait être inclus en tant qu'annexe puisqu'il fait partie de la NGÉDAP.</p>	Argentine
<p>La Association of European Coeliac Societies (AOECS) estime que la maladie cœliaque a été négligée dans les propositions relatives à la NGÉDAP, ce qui conduirait à une situation préjudiciable pour les patients atteints de la maladie cœliaque si ces propositions présentées n'étaient pas modifiées.</p> <p>En ce qui concerne la proposition de retirer l'avoine du point 4.2.1.4, elle serait en contradiction avec la norme du Codex pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten (118-1979), dans laquelle l'avoine est mentionnée dans la définition du gluten.</p> <p>L'AOECS a présenté d'autres observations sur la proposition de supprimer l'avoine du point 4.2.1.4. sur la base de discussions avec des cliniciens spécialisés dans la maladie cœliaque, des chercheurs sur l'avoine et des organisations représentant les patients cœliaques en Europe, aux États-Unis et en Australie.</p>	Association Of European Coeliac Societies Codex and Regulatory Affairs
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>L'Australie estime que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) devrait être conseillé sur les directives proposées pour l'étiquetage de précaution pour les allergènes (ÉPA). Nous notons que le Comité du codex alimentarius a demandé une collaboration étroite entre le CCFL et le CCFH sur les travaux relatifs aux allergènes afin d'assurer la cohérence entre les textes. Sous réserve des discussions au CCFL47, il pourrait être opportun d'informer le CCFH des travaux sur l'étiquetage des allergènes, en particulier à la lumière des résultats du Comité d'experts du FAO/OMS et de l'avant-projet de directives sur l'ÉPA, y compris les définitions. Cela sera important pour assurer la cohérence entre les deux documents à l'avenir.</p> <p>L'Australie note également que si le CCFL décide de demander l'avis du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, cela pourrait également concerner le CCFH. Le document CXC 80-2020 contient des orientations sur la manière de réaliser des évaluations des risques. Le CCFH pourrait donc également prendre en compte les méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans toute mise à jour du document CXC 80-2020.</p>	Australie
<p>Le Canada apprécie l'occasion qui lui est donnée de formuler des commentaires sur l'avant-projet de révision de la NGÉDAP concernant l'étiquetage des allergènes. Le Canada estime que les travaux sur l'étiquetage des allergènes sont importants pour contribuer à l'harmonisation de l'étiquetage des allergènes alimentaires dans les aliments préemballés.</p>	Canada
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>Le Canada soutient les actions visant à assurer l'alignement sur les mandats du CCFH, comme le document CXC 80-2020, une fois que les directives de l'ÉPA auront été approuvées.</p>	
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>Le Chili soutient toutes les actions visant à garantir l'alignement sur les mandats du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), afin d'assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire.</p>	Chili
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p>	Colombie

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE/OBSERVATEUR
La Colombie estime que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) devrait être conseillé pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).	
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>Le Costa Rica soutient cette proposition</p>	Costa Rica
<p>L'avant-projet de révision de la NGÉDAP figure à l'annexe II du document CX/FL 23/47/5.</p> <p>Le Costa Rica soutient, d'une manière générale, la proposition en tenant compte des commentaires indiqués ci-dessous.</p>	
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>Le Costa Rica soutient cette proposition</p>	
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>Réponse de Cuba à la lettre circulaire CL 2023/06/OCS-FL : Demande d'observations sur l'étiquetage des allergènes alimentaires.</p> <p>l) avant-projet de révisions de la NGÉDAP : dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes.</p>	Cuba
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>Le pays estime que tant que les comités compétents se prononceront le plus possible, il y aura un critère plus large qui permettra de prendre la meilleure décision.</p>	Équateur
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>La European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations (EFA) recommande vivement que les sujets abordés ici soient intégrés dans le Code d'usages sur la gestion des allergènes pour les exploitants du secteur alimentaire du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.</p> <p>L'EFA est convaincue que le CCFL doit assurer la cohérence avec le Code d'usages du CCFH sur la gestion des allergènes pour les exploitants du secteur alimentaire, étant donné le lien étroit entre les différents aspects abordés dans les deux documents, notamment le processus d'évaluation des risques et la nécessité de former et d'éduquer tous les acteurs concernés (p. ex., consommateurs, professionnels de la santé, exploitants du secteur alimentaire, inspecteurs des denrées alimentaires) en matière de gestion et d'étiquetage des allergènes.</p>	European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>En ce qui concerne le moment choisi pour fournir des conseils au CCFH, l'Union européenne (UE) estime qu'il serait plus approprié de le faire à l'étape 5 du texte, lorsqu'un texte plus stable sera disponible.</p>	Union européenne
Food Industry Asia (FIA) soutient l'inclusion du terme « gluten » en tant que nom spécifique volontaire supplémentaire pour les céréales listées contenant du gluten, afin d'être en accord avec les réglementations internationales et la souplesse pour les emballages multimarchés. En Australie, le gluten est généralement déclaré lorsque la protéine de gluten est encore présente dans le produit alimentaire, en plus de la déclaration de la céréale spécifique.	Food Industry Asia

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>FIA soutient la cohérence entre ce travail et le Code d'usages du CCFH sur la gestion des allergènes pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p>	
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>FoodDrinkEurope soutient le CCFL pour qu'il fournisse des conseils au CCFH afin d'assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p>	FoodDrinkEurope
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>Demande une mise à jour au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires par les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020). Vérifier la pertinence de l'avis pour le CCFH. Annexe II, section 4.2.1.7</p> <p>l'avant-projet de révision de la NGÉDAP à l'annexe II du document CX/FL 23/47/5</p> <p>Vous proposez la suppression de la section 4.2.1.5, car elle peut donner lieu à différentes interprétations susceptibles de semer la confusion dans l'esprit des consommateurs et d'entraîner des incohérences dans l'étiquetage des produits du commerce mondial. En raison de l'insuffisance des études de population.</p>	Guatemala
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>Nous soutenons les actions visant à garantir l'alignement sur les mandats du CCFH une fois que ce travail sera presque achevé ou terminé.</p>	ICGMA
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>Idéalement, le Code d'usages du CCFH et les directives de la NGÉDAP sur les allergènes devraient être cohérents, c'est pourquoi l'IDF est favorable à la fourniture de conseils au CCFH, par exemple en ce qui concerne les définitions de termes tels que « allergie alimentaire ».</p>	IDF/FIL
<p>l'avant-projet de révision de la NGÉDAP à l'annexe II du document CX/FL 23/47/5</p> <p>Voir les commentaires de l'ICA tout au long du projet</p>	International Confectionery Association
<p>la nécessité de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées (à savoir s'il est convenu de demander conseil sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations de risques, en tenant compte des informations fournies dans les rapports d'avis scientifiques de la FAO/OMS)</p> <p>L'ISDI est favorable à ce que le CCMAS donne son avis sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.</p>	International Special Dietary Food Industries
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>L'International Special Dietary Food Industries (ISDI) est favorable à l'adoption de mesures visant à garantir l'alignement sur les textes du CCFH.</p>	
<p>l'avant-projet de révision de la NGÉDAP à l'annexe II du document CX/FL 23/47/5</p> <p>Vous trouverez ci-dessous les commentaires détaillés de l'ISDI concernant les révisions de la NGÉDAP et le texte de l'ÉPA.</p>	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>L'ISDI n'est pas d'accord avec l'inclusion de la section 4.2.1.5 pour les raisons suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il peut en résulter des incohérences dans les approches d'étiquetage dans le commerce mondial; • Les différences d'interprétation peuvent être source de confusion pour les consommateurs; <p>L'inscription d'allergènes nationaux dans le texte du Codex irait à l'encontre de l'objectif de ces actions nationales, en réduisant la capacité à répondre rapidement aux problèmes locaux émergents en matière de sécurité alimentaire.</p> <p>L'ISDI recommande que la section 4.2.1.5 soit supprimée et qu'une note de bas de page soit ajoutée avec une référence au rapport du groupe d'experts en allergènes de la FAO/OMS pour que les gouvernements nationaux puissent s'y référer, plutôt qu'au texte du Codex NGÉDAP.</p>	
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>Nous ne pensons pas qu'il soit nécessaire de soumettre des commentaires au CCFH, mais nous suggérons d'aligner la définition du terme « allergène » dans la NGÉDAP.</p>	Japon
<p>La Nouvelle-Zélande est généralement favorable aux modifications proposées, y compris à la rédaction proposée, et nous ne commentons donc que les points sur lesquels la Nouvelle-Zélande n'est pas d'accord</p>	Nouvelle-Zélande
<p>l'avant-projet de révision de la NGÉDAP à l'annexe II du document CX/FL 23/47/5</p> <p>Nous avons formulé des commentaires sur les différentes clauses ci-dessous</p>	
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>Le Panama est tout à fait d'accord avec la nécessité de conseiller le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour assurer la cohérence du Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire.</p>	Panama
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>Le Panama accepte la proposition d'ajout en tant qu'annexe à la NGÉDAP.</p>	
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>Le Paraguay est d'accord</p>	Paraguay
<p>l'avant-projet de révision de la NGÉDAP à l'annexe II du document CX/FL 23/47/5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Point 4.2.1.4 (1) <p>La définition de gluten doit être mise à jour dans le document CXS 118-1979, car l'avoine a été supprimée de l'avant-projet (annexe II).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Point 8 o Nous suggérons d'utiliser les formulaires de déclaration d'allergènes suivants (en gardant à l'esprit que les autorités nationales/régionales doivent déterminer les exigences de déclaration les plus appropriées pour leur population) : <ol style="list-style-type: none"> 1. L'utilisation du terme « contient » pour déclarer les allergènes présents dans les aliments. En outre, l'utilisation de la mention « peut contenir », alors qu'il pourrait y avoir une contamination par des allergènes. 2. Utiliser des caractères gras, des soulignements ou des symboles pour indiquer les allergènes sur l'étiquette. 	Arabie saoudite

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>l'avant-projet de révision de la NGÉDAP à l'annexe II du document CX/FL 23/47/5</p> <p>Le Royaume d'Arabie saoudite est favorable à l'incorporation des directives en tant qu'annexe à la NGÉDAP afin de garantir la cohérence avec cette dernière. Ceci étant dit, nous recommandons vivement que toutes les informations détaillées et spécifiées relatives à l'étiquetage des allergènes fassent l'objet d'une ligne directrice distincte afin de répondre à des exigences plus approfondies, sans compter que cette ligne directrice pourrait nécessiter des mises à jour fréquentes par rapport à la NGÉDAP.</p>	
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>L'Afrique du Sud convient qu'il est nécessaire de conseiller le CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes à l'intention des exploitants du secteur alimentaire. Étant donné qu'il est proposé que la NGÉDAP inclue l'annexe relative à l'ÉPA, le Code d'usages sur la gestion des allergènes pour les exploitants du secteur alimentaire devrait être modifié en conséquence.</p>	Afrique du Sud
<p>l'avant-projet de révision de la NGÉDAP à l'annexe II du document CX/FL 23/47/5</p> <p>L'Ouganda est favorable à l'examen des nouveaux ajouts et suppressions proposés dans le projet de révision tel qu'il a été présenté par la justification du GTÉ : La NGÉDAP apportera plus de clarté à ce sujet.</p>	Uganda
<p>s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>L'Uruguay réitère son avis envoyé en réponse à la lettre circulaire CL 2021/21/OCS-FL, car il est entendu que les directives se réfèrent à d'autres substances, et pas seulement aux allergènes, ce qui devrait être reflété dans le nom et dans d'autres sections de la directive.</p>	Uruguay
<p>Les États-Unis notent les progrès importants accomplis et soutiennent globalement le texte actuel, même s'il reste des domaines à discuter et à affiner. Les États-Unis conviennent que le champ d'action du CCFL doit rester centré sur les denrées alimentaires préemballées, mais notent que l'avis scientifique, la définition et l'approche générale pourraient être utilisés par les autorités pour guider la divulgation des allergènes dans les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie.</p> <p>Les États-Unis ont formulé d'autres observations spécifiques dans les modifications apportées au document, notamment aux sections 4.2.1.5 et 4.2.4.2.</p>	ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE
<p>Partie A : Avant-projet de révision de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées – Dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes</p>	
<p>Observations spécifiques</p>	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>Le Panama soutient généralement les mises à jour et les modifications proposées.</p>	Panama
<p>Il est suggéré d'inclure un numéro spécifique dans lequel l'exception de l'étiquetage des allergènes est envisagée pour les aliments et ingrédients hautement raffinés, car, par ce processus, la fraction de protéine qui cause la réaction allergique est éliminée, comme cela est déjà appliqué dans d'autres réglementations telles que la Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act – U.S. Food and Drug Administration (FALCPA-FDA). https://www.fda.gov/food/food-allergensgluten-free-guidance-documents-regulatory-information/food-allergen-labeling-and-consumer-protection-act-2004-falcpa</p>	Pérou
<p>2. DÉFINITION DES TERMES</p>	
<p>L'AOECS n'est pas du tout d'accord pour que la définition de la maladie cœliaque soit incorporée dans une note de bas de page. L'approche la plus appropriée est plutôt une définition séparée dans le corps du texte de la norme.</p> <p>Le texte proposé « allergie alimentaire » inclut à la fois les affections à médiation IgE et les affections sans médiation IgE, ce qui est le cas de la maladie cœliaque. Il s'agit d'une confusion incroyable, car la maladie cœliaque est distincte de</p>	Association Of European Coeliac Societies Codex and Regulatory Affairs

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>l'allergie alimentaire. Il serait plus approprié de conserver la définition de « hypersensibilité – allergie alimentaire ou maladie cœliaque » et d'ajouter une définition supplémentaire pour la maladie cœliaque.</p> <p>En outre, la définition proposée pour la maladie cœliaque qui a été incluse dans la note de bas de page n'est pas une définition tout à fait exacte. La maladie cœliaque n'est pas seulement une maladie intestinale, mais une affection systémique qui peut toucher d'autres organes. Étant donné que la maladie cœliaque n'est pas une affection bien comprise en dehors du milieu universitaire ou des soins de santé, il est important de veiller à ce que l'industrie alimentaire soit correctement et convenablement informée sur la maladie cœliaque, qui diffère d'une allergie alimentaire.</p>	
L'UE approuve la définition proposée pour l'allergie alimentaire et le remplacement du terme « hypersensibilité » plus loin dans le texte.	Union européenne
<p>« Allergie alimentaire » : un effet nocif reproductible sur la santé résultant d'une réponse à médiation immunitaire par l'immunoglobuline E (IgE) ou des anticorps autres que l'IgE, à la suite d'une exposition orale à un aliment.</p> <p>FIVS soutient cette définition.</p>	FIVS
<p>« allergie alimentaire » : un effet nocif reproductible sur la santé résultant d'une réponse à médiation immunitaire par l'immunoglobuline E (IgE) ou des anticorps autres que l'IgE, à la suite d'une exposition orale à un aliment.</p> <p>Nous ne sommes pas d'accord avec la suppression de la définition de l'allergie alimentaire selon laquelle il s'agit d'une réponse immunitaire provoquée par des protéines.</p> <p>Parce qu'elle diffère de la définition de l'allergie alimentaire figurant dans le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC80-2020).</p>	Japon
<p>« allergie alimentaire » : un effet nocif reproductible sur la santé résultant d'une réponse à médiation immunitaire par l'immunoglobuline E (IgE) ou des anticorps autres que l'IgE, à la suite d'une exposition orale à un aliment.</p> <p>Le Chili soutient l'ajout à la NGÉDAP de la définition proposée pour « allergie alimentaire ».</p>	Chili
<p>« allergie alimentaire » : un effet nocif reproductible sur la santé résultant d'une réponse à médiation immunitaire par l'immunoglobuline E (IgE) ou des anticorps autres que l'IgE, à la suite d'une exposition orale à un aliment.</p> <p>Nous soutenons l'ajout à la NGÉDAP de la définition proposée pour « allergie alimentaire ».</p>	ICGMA
<p>« allergie alimentaire » : un effet nocif reproductible sur la santé résultant d'une réponse à médiation immunitaire par l'immunoglobuline E (IgE) ou des anticorps autres que l'IgE, à la suite d'une exposition orale à un aliment.</p> <p>Le Kenya propose de modifier la définition comme suit : « Allergie alimentaire » désigne un effet sanitaire nocif reproductible sur la santé résultant d'une réponse à médiation immunitaire par l'immunoglobuline E (IgE) ou des anticorps non IgE après ingestion d'aliments, c'est-à-dire de remplacer « exposition orale » par « après ingestion » : La définition telle qu'elle est fournie se limite aux aliments pris par voie orale. Nous notons que, dans certains cas, une personne peut être alimentée d'une autre façon, telle que l'alimentation par sonde, et que l'objectif de la définition devrait donc être de couvrir toute nourriture ingérée dans le corps.</p>	Kenya
<p>« allergie alimentaire » : un effet nocif reproductible sur la santé résultant d'une réponse à médiation immunitaire par l'immunoglobuline E (IgE) ou des anticorps autres que l'IgE, à la suite d'une exposition orale à un aliment.</p> <p>L'ISDI soutient l'ajout de cette nouvelle définition à la NGÉDAP.</p>	International Special Dietary Food Industries
<p>« allergie alimentaire » : un effet nocif reproductible sur la santé résultant d'une réponse à médiation immunitaire par l'immunoglobuline E (IgE) ou des anticorps autres que l'IgE, à la suite d'une exposition orale à un aliment.</p> <p>L'Indonésie soutient la définition de « allergie alimentaire ».</p>	Indonésie

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>« allergie alimentaire » : un effet nocif reproductible sur la santé résultant d'une réponse à médiation immunitaire par l'immunoglobuline E (IgE) ou des anticorps autres que l'IgE, à la suite d'une exposition orale à un aliment.</p> <p>Le Canada soutient l'ajout de la définition de « allergie alimentaire » à la NGÉDAP</p>	Canada
<p>« allergie alimentaire » : un effet nocif reproductible sur la santé résultant d'une réponse à médiation immunitaire par l'immunoglobuline E (IgE) ou des anticorps autres que l'IgE, à la suite d'une exposition orale à un aliment.</p> <p>Les États-Unis soutiennent la définition proposée.</p>	ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE
<p>« allergie alimentaire » : un effet nocif reproductible sur la santé résultant d'une réponse à médiation immunitaire par l'immunoglobuline E (IgE) ou des anticorps autres que l'IgE, à la suite d'une exposition orale à un aliment.</p> <p>La République dominicaine soutient la nouvelle définition de « allergie alimentaire ».</p>	République dominicaine
<p>« allergie alimentaire » : un effet nocif reproductible sur la santé résultant d'une réponse à médiation immunitaire par l'immunoglobuline E (IgE) ou des anticorps autres que l'IgE, à la suite d'une exposition orale à un aliment.</p> <p>Le Chili soutient l'ajout à la NGÉDAP de la définition proposée de « allergie alimentaire ».</p>	Chili
<p>« allergie alimentaire » : un effet nocif reproductible sur la santé résultant d'une réponse à médiation immunitaire par l'immunoglobuline E (IgE) ou des anticorps autres que l'IgE, à la suite d'une exposition orale à un aliment.</p> <p>« Allergie alimentaire » : un effet nocif reproductible sur la santé résultant d'une réponse par l'immunoglobuline E (IgE) ou à une réponse à médiation immunoanticorps sans IgE après exposition orale à une denrée alimentaire.</p> <p>« Hypersensibilité » : réaction indésirable répétée et exagérée à un allergène ou à une autre substance contenue dans une denrée alimentaire, associée à une allergie alimentaire à médiation IgE, à une allergie alimentaire sans médiation IgE1 ou à une intolérance alimentaire.</p>	Uruguay
<p>« allergie alimentaire » : un effet nocif reproductible sur la santé résultant d'une réponse à médiation immunitaire par l'immunoglobuline E (IgE) ou des anticorps autres que l'IgE, à la suite d'une exposition orale à un aliment.</p> <p>Le Paraguay propose la formulation suivante.</p> <p>L'allergie alimentaire désigne des réactions indésirables reproductibles, médiées par des mécanismes immunologiques précis, qui se produisent chez les personnes sensibles après la consommation de certains aliments.</p> <p>Notre proposition vise à souligner que les réactions allergiques ne se produisent que chez les personnes sensibles, et non dans la population générale, chez qui une telle réaction ne se produirait pas.</p>	Paraguay
4. ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRE DES ALIMENTS PRÉEMBALLÉS	
<p>Le Kenya approuve et soutient les modifications proposées, y compris les nouvelles clauses introduites : Les modifications sont basées sur le rapport technique du groupe ad hoc FAO/OMS et sont donc fondées sur des données probantes et scientifiques solides. Nous soutenons l'énumération de la clause 4.2.1.4 dont les ingrédients ont été répertoriés en fonction de la prévalence, de la gravité et de la puissance des allergènes.</p>	Kenya
<p>4.2.1.3 L'EFA recommande que les allergènes soient déclarés dans tous les cas, même en dessous du seuil de 5 %. Le Codex devrait prendre en compte les aliments qui ne sont pas (encore) des allergènes prioritaires ou qui sont des allergènes émergents, sur lesquels les consommateurs doivent être informés. Nous demandons donc instamment au CCFL de supprimer cette règle des 5 % et de maintenir le texte en conformité avec les pratiques actuelles de l'UE et de certains pays tiers comme la Suisse.</p>	European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations
<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</p>	Union européenne

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>5 % dans la composition du produit, autre que il est inutile de déclarer les ingrédients dont il est constitué, à moins qu'il ne s'agisse des aliments et des ingrédients présents dans les listes de la section des sections 4.2.1.4, 4.2.1.6, et 4.2.1.5 (le cas échéant) et d'additifs alimentaires qui remplissent une fonction technologique dans le produit fini, n'ont pas besoin d'être déclarés.</p> <p>L'UE soutient le projet de révision proposé et les modifications rédactionnelles qui ont été incorporées dans la section 4.2. L'UE propose une correction éditoriale supplémentaire.</p>	
<p>4.2.1.3 À propos ① de la constance pour la commodité pour le patient, ② la surface du point de vue de la commodité pour les opérateurs commerciaux, ③ des statuts popularisés courants, etc.</p> <p>Nous suggérons qu'il est nécessaire d'autoriser l'énumération collective à la fin de la colonne des ingrédients, afin d'indiquer que les ingrédients spécifiés (allergènes) sont inclus.</p> <p>Par exemple, au Japon, les allergènes doivent en principe être énumérés individuellement, mais il est également possible de les énumérer collectivement à la fin de la colonne des ingrédients.</p>	Japon
<p>4.2.1.3 Le Chili soutient les révisions de la NGÉDAP correspondant à la section 4.2.1.3. Cependant, nous notons que certaines autorités nationales appliquent les conseils donnés au point 4.2.1.3 en fonction des conditions locales : tous les pays n'exemptent pas la déclaration des ingrédients composés de <5 %.</p>	Chili
<p>4.2.1.3 Observation : Il est également approprié d'apporter des révisions à la section 4.2.1.3 de la NGÉDAP. Cependant, nous notons ici que certaines autorités nationales appliquent les conseils proposés au point 4.2.1.3 en fonction des conditions locales : tous les pays n'exemptent pas la déclaration des ingrédients composés à <5 %.</p>	ICGMA
<p>4.2.1.3 Le Canada soutient les modifications apportées à l'article 4.2.1.3, notant que la réglementation canadienne comporte une liste spécifique d'ingrédients exemptés de la déclaration des composants (sous-ingrédients) et qu'elle n'utilise pas la règle des 5 % comme indiqué à l'article 4.2.1.3</p>	Canada
<p>4.2.1.3 La Thaïlande ne s'oppose pas au texte révisé de la section 4.2.1.3 pour plus de clarté.</p>	Thaïlande
<p>4.2.1.3 La République dominicaine soutient le paragraphe 4.2.1.3</p>	République dominicaine
<p>4.2.1.3 Le Chili soutient les révisions de la NGÉDAP correspondant à la section 4.2.1.3. Cependant, nous notons que certaines autorités nationales appliquent les conseils proposés au point 4.2.1.3 en fonction des conditions locales : tous les pays n'exemptent pas la déclaration des ingrédients composés de <5 %.</p>	Chili
<p>4.2.1.3 Le Paraguay approuve la modification proposée et l'inclusion du paragraphe, compte tenu de la nouvelle proposition de définition de l'allergie alimentaire.</p>	Paraguay
<p>4.2.1.4 En ce qui concerne les noms spécifiques pour les aliments et les ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4 qui doivent être utilisés lors de la déclaration des « allergènes », l'AOECS s'attend à ce que le nom complet de l'ingrédient tel que l'amidon de blé, l'extrait de malt d'orge, le vinaigre de malt d'orge, etc. figure sur l'étiquette afin de garantir que le consommateur puisse identifier l'aliment ou l'ingrédient de manière précise.</p>	Association Of European Coeliac Societies Codex and Regulatory Affairs
<p>4.2.1.4 En ce qui concerne l'étiquetage des allergènes prioritaires, l'EFA formule les observations suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le CCFL doit clarifier ce qui est suggéré avec les noms spécifiques. Les noms spécifiques sont-ils censés être utilisés seuls ou en conjonction avec le nom de l'ingrédient? Les consommateurs doivent connaître à la fois l'ingrédient et l'allergène qui le compose (entre parenthèses). Les deux informations devraient être présentes. Un exemple peut être trouvé pour un produit laitier, par exemple « protéine du petit-lait (lait) ». Pour rappel, il s'agit d'une obligation légale dans l'UE. 2. Les céréales contenant du gluten sont concernées par deux maladies allergiques différentes qu'il convient de couvrir : la maladie cœliaque et les allergies alimentaires à médiation IgE. Les deux groupes de consommateurs ont besoin d'informations précises, qui devraient être incluses dans l'étiquetage. Cela signifie que l'étiquetage doit mentionner à la fois 	European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>la céréale contenant du gluten et la présence de gluten. Par conséquent, l'EFA suggère d'ajouter le terme « gluten » en tant que « nom spécifique » sous « blé », « seigle » et « orge ».</p> <p>Par exemple, lorsqu'un produit d'une espèce de triticum est utilisé comme ingrédient, tel que la farine d'épeautre, la liste des ingrédients doit se lire comme suit : « ... farine d'épeautre (blé/gluten)... »</p> <p>3. En ce qui concerne les poissons et les crustacés, l'EFA suggère de considérer ces deux aliments comme des catégories générales. Nous demandons au CCFL de prendre en compte les considérations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> – certains consommateurs peuvent n'être allergiques qu'à une ou deux espèces de poissons, tandis que d'autres doivent éviter tous les poissons (et il en va de même pour les crustacés) – les noms de certaines espèces de poissons (par exemple, le tilapia) et de crustacés ne sont pas toujours facilement reconnaissables par les consommateurs. <p>Compte tenu des considérations ci-dessus, l'EFA suggère que l'étiquetage obligatoire pour les poissons et les crustacés comprenne à la fois le nom commun de l'espèce de poisson ET le terme « poisson » en tant que nom spécifique. Par conséquent, l'EFA suggère de modifier le texte dans la colonne des noms spécifiques en « poissons et le nom commun des espèces de poissons individuelles » (au lieu de « ou »). L'étiquetage qui en résulte doit se présenter comme suit : « espèce de poisson (poisson) », par exemple : tilapia (poisson).</p>	
<p>4.2.1.4 L'EFA recommande d'ajouter « ... en plus du nom de l'ingrédient » à la fin de cette phrase. L'EFA suggère d'utiliser des mots qui attribuent la nature obligatoire de l'étiquetage prioritaire des allergènes, et donc de remplacer « devra » par « doit ». Une formulation similaire doit s'adapter à l'ensemble du texte du document.</p>	<p>European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations</p>
<p>4.2.1.4 L'AOECS est d'accord avec le texte selon lequel les aliments et ingrédients de cette section sont connus pour provoquer une « allergie alimentaire ou la maladie cœliaque ». Toutefois, comme indiqué ci-dessus, la maladie cœliaque devrait être incluse dans les définitions des termes, comme cela a été demandé précédemment.</p>	<p>Association Of European Coeliac Societies Codex and Regulatory Affairs</p>
<p>4.2.1.4 L'UE se félicite de l'approche proposée, qui consiste à établir deux listes (allergènes prioritaires et allergènes nationaux ou régionaux).</p> <p>En ce qui concerne la note de bas de page relative à la maladie cœliaque, l'UE estime qu'il faut éviter les notes de bas de page dans les normes Codex. Toutefois, à la lumière de la justification fournie dans le document de référence CX/FL 23/47/5, la note de bas 1 est acceptable.</p> <p>En ce qui concerne la définition de la maladie cœliaque, l'UE estime que la définition proposée ne fait pas explicitement référence à l'auto-immunité. En outre, l'UE éviterait de définir la maladie cœliaque comme une maladie « intestinale », car les symptômes peuvent être très systémiques (bien que le diagnostic soit posé sur l'entéropathie). L'UE propose les suggestions suivantes pour améliorer le texte :</p> <p>« La maladie cœliaque est un trouble systémique auto-immune chronique déclenché chez les personnes génétiquement prédisposées par l'exposition aux protéines de gluten alimentaire provenant du blé, du seigle, de l'orge et du triticale (un croisement entre le blé et le seigle) ».</p> <p>Tableau « ALIMENTS ET INGRÉDIENTS »</p> <p>NOM SPÉCIFIQUE : L'UE convient que les informations sur les allergènes doivent être claires 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.), sauf dans les cas où l'ingrédient est commun et bien compris par les consommateurs (par exemple, crème, fromage).</p> <p>L'UE considère également que les noms spécifiques aux sections 4.2.1.4 et 4.2.1.5 devraient permettre de compléter par d'autres termes bien compris, le cas échéant.</p>	<p>Union européenne</p>

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>L'UE suggère d'ajouter un interligne au-dessus du mot « blé » afin que les noms spécifiques dans la deuxième colonne correspondent aux aliments et ingrédients énumérés dans la première colonne. Il en va de même pour la section « certains fruits à coque », au-dessus du mot « amande ».</p> <p>Céréales contenant du gluten : L'UE souhaiterait que le blé de Khorasan soit inclus dans la liste. La note de bas de page relative aux céréales contenant du gluten doit être libellée comme suit :</p> <p>Comprend l'épeautre, le blé de Khorasan et d'autres céréales précises contenant du gluten qui sont des espèces ou des souches hybridées sous les noms de genre <i>Triticum</i>, <i>Secale</i> et <i>Hordeum</i>. Les noms spécifiques doivent être utilisés en fonction du genre associé. Les souches hybridées doivent utiliser les noms spécifiques en conjonction de tous les genres parents (par exemple, « blé » et « seigle » pour le triticale).</p> <p>« blé » : En ce qui concerne les « céréales contenant du gluten », l'UE considère que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une certaine souplesse devrait être accordée en ce qui concerne le mot « blé », qui peut être accompagné des mots « blé dur », « épeautre » ou « khorasan » sur une base volontaire, lorsque les mots « épeautre », « khorasan » ou « blé dur » sont utilisés. Par exemple : blé ou blé (dur) ou blé dur, blé ou blé (épeautre) ou épeautre. - une certaine souplesse devrait être accordée en ce qui concerne l'indication d'un type spécifique de céréales devant être accompagné du mot « gluten », sur une base volontaire, par exemple : farine de blé (contient du gluten) ou farine de blé (gluten). <p>« lait » : L'UE considère que la dénomination spécifiée ne doit pas être limitée au « lait ». Il doit être remplacé par le texte suivant : « lait ou le nom commun des différents produits laitiers »; comme pour les poissons et les crustacés. Cela permettra, sur une base volontaire, d'utiliser d'autres noms communs pour le lait, tels que fromage et crème.</p> <p>Une certaine souplesse devrait être prévue pour les cas où, par exemple, une denrée alimentaire est vendue sous un nom tel que « fromage », « crème », qui fait clairement référence à l'un des allergènes énumérés à la section 4.2.1.4 (par exemple, le lait) et pour lequel il n'est pas nécessaire de porter une liste d'ingrédients, l'allergène en question n'a pas à être indiqué sur l'étiquette.</p> <p>Certains fruits à coque : L'UE estime que, comme pour les céréales, il serait utile, à des fins de clarté, de fournir également les noms scientifiques pour la catégorie des fruits à coque, par exemple :</p> <p>Amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> [Wangenh.] K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de macadamia ou noyer du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>).</p> <p>Cette proposition se justifie par le fait que les textes du Codex sont utilisés au niveau mondial et que les traductions ne sont fournies que dans certaines langues, et non dans toutes. Le nom scientifique des fruits à coque est considéré comme un nom global et, par conséquent, la mention des noms scientifiques dans le texte assurera la cohérence avec la nature internationale de ces normes.</p>	
<p>4.2.1.4 L'Australie recommande de modifier la note de bas de page 1 en remplaçant « croisé » par « hybride », par souci de cohérence avec « hybridé » dans la note de bas de page 2.</p>	<p>Australie</p>
<p>4.2.1.4 Le Chili soutient les révisions du texte de la section 4.2.1.4, ainsi que le texte modifié. En revanche, le Chili soutient l'ajout de notes de bas de page (22 et 23).</p>	<p>Chili</p>
<p>4.2.1.4 FoodDrinkEurope approuve l'ajout du nom spécifique « gluten » pour les céréales contenant du gluten. Cela garantit que le mot « gluten » peut être utilisé en plus dans la liste des ingrédients à côté du type de céréales pour préciser que ces céréales contiennent du gluten. Mais surtout, lorsque le mot « gluten » n'est pas mentionné dans cette section, il n'est pas non plus autorisé dans le libellé d'un ÉPA. Le point 5.2.1 de l'annexe III (libellé d'un ÉPA) fait référence aux noms spécifiques.</p>	<p>FoodDrinkEurope</p>

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR												
<p>Une explication plus claire sur l'utilisation des noms spécifiques est nécessaire en général. Par exemple, le nom spécifique s'ajoute-t-il au nom commun de l'ingrédient (au cas où ils ne seraient pas identiques) ou peut-il être utilisé à la place? Dans le cas des crustacés, le mot « ou » est utilisé. Une croustille de crevettes peut donc ne mentionner que « crustacés »? Il existe également d'autres exemples où l'utilisation n'est pas claire : « poudre de petit-lait (lait) » ou simplement « lait » et « épeautre (blé) » ou simplement « blé »?</p> <p>Proposition de libellé :... doivent toujours être déclarés en utilisant le nom spécifique à côté du nom commun au cas où ils ne seraient pas identiques.</p>													
<p>4.2.1.4 – La Nouvelle-Zélande n'est pas favorable à l'inclusion, dans la rubrique « nom spécifique », du nom commun des espèces individuelles comme autres termes pour « crustacé » ou « poisson ». La Nouvelle-Zélande considère qu'à moins qu'il n'existe une différence perceptible dans l'allergénicité des différentes espèces de poissons et/ou de crustacés (comme c'est le cas pour les différents fruits à coque, ce qui nécessite l'établissement d'une liste distincte pour chaque fruit à coque), toutes les espèces devraient être déclarées respectivement par les termes communs « poisson » et « crustacé ». Nous notons que les données fournies par l'ISSLG sur les consommateurs soutiennent l'utilisation de termes simples et cohérents pour la déclaration des allergènes.</p>	Nouvelle-Zélande												
<p>4.2.1.4 En principe, la Thaïlande ne voit pas d'objection à ce que la liste de la section 4.2.1.4 ne comprenne que les aliments et ingrédients associés aux réactions à médiation IgE et à la maladie cœliaque, à l'exception du sésame. Nous proposons d'inclure le sésame dans la section 4.2.1.5, car les réactions allergiques des consommateurs allergiques au sésame sont rarement signalées en Asie. Le sésame n'est donc pas considéré comme un allergène important dans cette région. En outre, l'évaluation de la gravité pour le sésame nécessite davantage de données relatives à la fréquence de l'anaphylaxie avant d'inclure le sésame parmi les allergènes alimentaires prioritaires.</p> <p>En outre, la Thaïlande aimerait proposer de déplacer le texte de la note de bas de page 2 dans le tableau afin de mettre l'accent sur la sensibilisation et d'améliorer la clarté comme suit :</p> <table border="0" data-bbox="113 899 1360 1328"> <thead> <tr> <th data-bbox="113 899 735 928">ALIMENTS ET INGRÉDIENTS</th> <th data-bbox="735 899 1360 928">NOMS SPÉCIFIQUES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="113 961 735 987">Céréales contenant du gluten</td> <td data-bbox="735 961 1360 987"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="113 993 735 1019">– blé et autres espèces de Triticum « blé »</td> <td data-bbox="735 993 1360 1019"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="113 1026 735 1052">– seigle et autres espèces de Secale</td> <td data-bbox="735 1026 1360 1052">« seigle »</td> </tr> <tr> <td data-bbox="113 1058 735 1084">– orge et autres espèces de Hordeum</td> <td data-bbox="735 1058 1360 1084">« orge »</td> </tr> <tr> <td data-bbox="113 1117 735 1295">– Y compris l'épeautre et d'autres noms spécifiques pour les céréales contenant du gluten qu'il s'agisse d'espèces ou d'hybrides hybridées sous les noms de genre de Triticum, Secale et Hordeum et leurs produits</td> <td data-bbox="735 1117 1360 1328">Les noms spécifiques doivent être utilisés conformément au genre qui leur est associé. Les souches hybridées doivent utiliser les noms spécifiques en conjonction avec tous les genres parents (par exemple, « blé » et « seigle » pour le triticales)</td> </tr> </tbody> </table>	ALIMENTS ET INGRÉDIENTS	NOMS SPÉCIFIQUES	Céréales contenant du gluten		– blé et autres espèces de Triticum « blé »		– seigle et autres espèces de Secale	« seigle »	– orge et autres espèces de Hordeum	« orge »	– Y compris l'épeautre et d'autres noms spécifiques pour les céréales contenant du gluten qu'il s'agisse d'espèces ou d'hybrides hybridées sous les noms de genre de Triticum, Secale et Hordeum et leurs produits	Les noms spécifiques doivent être utilisés conformément au genre qui leur est associé. Les souches hybridées doivent utiliser les noms spécifiques en conjonction avec tous les genres parents (par exemple, « blé » et « seigle » pour le triticales)	Thaïlande
ALIMENTS ET INGRÉDIENTS	NOMS SPÉCIFIQUES												
Céréales contenant du gluten													
– blé et autres espèces de Triticum « blé »													
– seigle et autres espèces de Secale	« seigle »												
– orge et autres espèces de Hordeum	« orge »												
– Y compris l'épeautre et d'autres noms spécifiques pour les céréales contenant du gluten qu'il s'agisse d'espèces ou d'hybrides hybridées sous les noms de genre de Triticum, Secale et Hordeum et leurs produits	Les noms spécifiques doivent être utilisés conformément au genre qui leur est associé. Les souches hybridées doivent utiliser les noms spécifiques en conjonction avec tous les genres parents (par exemple, « blé » et « seigle » pour le triticales)												

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>4.2.1.4 Commentaire spécifique : Ajouter « graine de sésame » et « graines de sésame » à la liste des allergènes si nécessaire.</p> <p>Le Canada se demande si l'utilisation de « graine de sésame » ou de « graines de sésame » serait autorisée pour la déclaration de « sésame », étant donné qu'ils contiennent le « nom spécifique » requis « sésame ». Le Canada préférerait que les trois termes « sésame », « graine de sésame » et « graines de sésame » soient autorisés.</p> <p>Ajouter « triticales » à la liste des céréales contenant du gluten.</p> <p>Le Canada note que, selon les dénominations prévues, le triticale, qui est un hybride de blé et de seigle, devrait être déclaré à la fois comme « blé » et comme « seigle » plutôt que comme « triticales » uniquement. Le Canada suggère que le terme « triticales » soit ajouté au tableau avec les termes « blé », « seigle » et « orge ».</p>	<p>Canada</p>
<p>4.2.1.4 Il serait préférable d'aligner les noms spécifiques sur les denrées alimentaires et les ingrédients. Actuellement, ils ne sont pas alignés dans le tableau.</p>	<p>ICUMSA</p>
<p>4.2.1.4 L'Indonésie considère que le sésame ne devrait pas être inclus dans le point 4.2.1.4 étant donné la faible prévalence de l'allergie au sésame. L'Indonésie propose d'inclure le sésame dans la section 4.2.1.5.</p>	<p>Indonésie</p>
<p>4.2.1.4 Observation générale :</p> <p>Le Canada soutient l'inclusion de la définition de la maladie cœliaque dans la note de bas de page.</p> <p>Observation précise :</p> <p>Le Canada note que le nom spécifique pour les poissons et les crustacés autorisés soit le nom commun de l'espèce, soit les termes plus génériques « poisson » ou « crustacé ». Si le terme générique « poisson » ou « crustacé » peut être acceptable dans certaines situations (par exemple, dans une déclaration sur les contenus, en particulier si plusieurs sources de poisson ou de crustacés sont présentes dans l'aliment), le Canada ne pense pas que ces termes génériques puissent être inclus dans la liste des ingrédients d'un aliment; on devrait plutôt exiger le nom d'espèce plus précis de l'ingrédient effectivement présent.</p>	<p>Canada</p>
<p>4.2.1.4 Les aliments et ingrédients suivants sont connus pour provoquer une hypersensibilité déclencher une allergie alimentaire ou la maladie cœliaque¹ et doivent toujours être déclarés² en utilisant le nom spécifique :</p> <p>Le Canada note que si ces aliments et ingrédients peuvent déclencher des réactions allergiques, la cause réelle de l'allergie alimentaire ou de la maladie cœliaque comprend des facteurs génétiques et autres, dont certains ne sont pas encore bien compris. Le Canada propose de remplacer le mot « cause » par le mot « déclenche ».</p> <p>Le Canada note que les noms spécifiques sont énumérés au singulier et se demande si les formes plurielles seraient également autorisées en vertu de la règle telle qu'elle est rédigée, par exemple « arachides », « œufs », « noix », etc. Le Canada préférerait que les formes singulières et plurielles soient autorisées.</p>	<p>Canada</p>
<p>4.2.1.4 Le Royaume d'Arabie saoudite suggère que la définition du gluten soit mise à jour dans la norme CXS 118-1979, car l'avoine a été supprimée de l'avant-projet (Annexe II).</p> <p>En outre, étant donné qu'il n'existe pas de données probantes suffisantes à l'appui de la déclaration des ingrédients alimentaires énumérés à la section 4.2.1.5, le Royaume d'Arabie saoudite recommande que la section 4.1.2.4 soit les principaux allergènes alimentaires déclarés dans tous les produits alimentaires. En outre, nous suggérons de faire référence aux allergènes de la « liste B » dans la partie 1 du rapport du groupe d'experts FAO/OMS sur les allergènes dans une note de bas de page à la section 4.2.1.4, afin de sensibiliser les gouvernements nationaux. Si le Comité décide de conserver le point 4.2.1.5, nous suggérons d'ajouter une note de bas de page faisant référence au rapport de la première réunion du groupe d'experts sur les allergènes de la FAO/OMS, qui indique que cette liste d'aliments et d'ingrédients ne</p>	<p>Arabie saoudite</p>

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
dispose pas de données adéquates et suffisantes permettant de les considérer comme connus pour provoquer une hypersensibilité au niveau mondial.	
4.2.1.4 Il serait préférable d'aligner les noms spécifiques sur les denrées alimentaires et les ingrédients. Actuellement, ils ne sont pas alignés dans le tableau.	ICUMSA
4.2.1.4 La République dominicaine soutient le paragraphe 4.2.1.4	République dominicaine
4.2.1.4 Le Chili soutient les révisions apportées au texte de la section 4.2.1.4, ainsi que le texte modifié. En revanche, le Chili soutient l'ajout de notes de bas de page (22 et 23).	Chili
4.2.1.4 Il serait préférable d'aligner les noms spécifiques sur les denrées alimentaires et les ingrédients. Actuellement, ils ne sont pas alignés dans le tableau.	ICUMSA
4.2.1.4 Définition des termes : étant donné que le thème de la maladie cœliaque est mis en exergue, il est jugé pertinent d'inclure dans la section des définitions le concept indiqué dans la note du tableau au point 4.2.1.4.	Colombie
4.2.1.4 Le Paraguay est d'accord avec la proposition de modification du paragraphe qui, selon nous, apporte une plus grande clarté au document.	Paraguay
<p>Note 1 La maladie cœliaque est une maladie intestinale chronique à médiation immunitaire qui touche des personnes génétiquement prédisposées et qui est provoquée par l'exposition à des protéines de gluten alimentaire provenant du blé, du seigle, de l'orge et du triticale (un croisement entre le blé et le seigle).</p> <p>Pour éviter que la définition de la maladie cœliaque ne soit oubliée, il convient de l'inclure dans la section « Définition des termes » au début du document, plutôt que de la fournir sous forme de note de bas de page.</p>	Royaume-Uni
<p>Note 1 La maladie cœliaque est une maladie intestinale chronique à médiation immunitaire qui touche des personnes génétiquement prédisposées et qui est provoquée par l'exposition à des protéines de gluten alimentaire provenant du blé, du seigle, de l'orge et du triticale (un croisement entre le blé et le seigle).</p> <p>L'AOECS n'est pas du tout d'accord pour que la définition de la maladie cœliaque soit incorporée dans une note de bas de page. L'approche la plus appropriée est plutôt une définition séparée dans le corps du texte de la norme.</p>	Association Of European Coeliac Societies Codex and Regulatory Affairs
<p>Note 1 <u>La maladie cœliaque est une maladie intestinale chronique à médiation immunitaire déclenchée par des troubles auto-immuns du système immunitaire chez les personnes génétiquement prédisposées, induite par l'exposition aux protéines du gluten alimentaire provenant du blé, du seigle, de l'orge et du triticale (un croisement entre le blé et le seigle).</u></p>	Union européenne
<p>Note 1 La maladie cœliaque est une maladie intestinale chronique à médiation immunitaire qui touche des personnes génétiquement prédisposées et qui est provoquée par l'exposition à des protéines de gluten alimentaire provenant du blé, du seigle, de l'orge et du triticale (un croisement entre le blé et le seigle).</p> <p>Conformément aux recommandations du comité d'experts, le Paraguay approuve la proposition.</p>	Paraguay
<p>4.2.1.4 Céréales contenant du gluten, c'est à dire blé, seigle, orge, avoine, épeautre ou leurs souches hybrides et produits dérivés;</p> <p>Le Royaume-Uni estime que l'avoine devrait être maintenue sur la liste des allergènes prioritaires. Le Comité mixte d'experts FAO/OMS a reconnu que « l'avoine est généralement contaminée, et souvent à des niveaux significatifs, par des céréales contenant du gluten ».</p> <p>Si l'avoine était retirée de la liste des allergènes prioritaires, les pays pourraient supprimer l'obligation de la mettre en évidence dans les ingrédients ou de la faire figurer dans la mention « contient » sur les produits alimentaires préemballés. Cela pourrait limiter la capacité des personnes atteintes de la maladie cœliaque à faire un choix éclairé, ce qui entraînerait la consommation par inadvertance de produits fabriqués avec de l'avoine contaminée par du gluten.</p>	United Kingdom

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>On pourrait considérer qu'il est plus approprié que l'avoine soit étiquetée avec un ÉPA pour le gluten, étant donné que toute présence de gluten serait due à une contamination croisée. Cependant, l'application actuelle de l'ÉPA n'est pas cohérente, ce qui peut empêcher la fourniture efficace d'informations aux consommateurs atteints de la maladie cœliaque.</p> <p>La nature générale de la contamination croisée de l'avoine par le gluten signifie que l'avoine devrait rester sur la liste des allergènes prioritaires, jusqu'à ce que les contrôles de la contamination croisée de l'avoine par d'autres céréales soient efficaces au niveau mondial ou que l'ÉPA soit appliqué d'une manière plus normalisée, sur la base d'une analyse appropriée des risques liés à la contamination croisée.</p> <p>En outre, la littérature publiée sur l'immunogénicité potentielle de l'avénine devrait faire l'objet d'un examen plus approfondi.</p>	
<p>4.2.1.4—Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre ou leurs souches hybridées et les produits dérivés;</p> <p>AOECS recommande vivement de ne pas supprimer l'avoine de la section 4.2.1.4. Le retrait de l'avoine de la liste des allergènes prioritaires élimine également le choix éclairé pour le consommateur cœliaque, ce qui est particulièrement préoccupant pour ceux qui sont biologiquement sensibles à l'avoine et qui doivent l'éviter pour des raisons médicales.</p> <p>La proposition de retirer l'avoine de la liste des allergènes prioritaires est en contradiction avec la définition du gluten figurant dans la Norme pour les aliments diététiques ou de régime destinée aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten (118-1979) du Codex.</p> <p>Lors du récent International Celiac Disease Symposium (2022), un groupe de travail sur l'avoine composé de cliniciens spécialistes de la maladie cœliaque, de chercheurs sur l'avoine et d'organisations représentant les patients atteints de la maladie cœliaque s'est réuni pour discuter de la proposition d'exclure l'avoine. Le groupe s'est mis d'accord sur plusieurs recommandations pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. De nombreuses études ont confirmé que l'avoine commerciale est couramment et souvent largement contaminée par des céréales contenant du gluten telles que le blé, le seigle et l'orge. Recommandation : L'avoine de marque commerciale standard est souvent contaminée par le gluten et doit être évitée par les personnes atteintes de la maladie cœliaque. 2. Des études cliniques ont confirmé que la plupart des personnes atteintes de la maladie cœliaque qui consomment de l'avoine non contaminée n'ont que rarement des symptômes indésirables ou des lésions de l'intestin grêle Recommandation : L'avoine non contaminée peut être consommée par les personnes atteintes de la maladie cœliaque si elles le souhaitent et le tolèrent. 3. La protéine pure d'avoine non contaminée (avénine) déclenche des symptômes indésirables et des réactions immunitaires pro-inflammatoires, semblables à ceux observés après la consommation de céréales contenant du gluten, comme le blé, chez une petite proportion de personnes atteintes de la maladie cœliaque. Recommandation : Les personnes atteintes de la maladie cœliaque doivent choisir en toute connaissance de cause d'exclure ou non l'avoine non contaminée de leur alimentation, et ce choix doit être étayé par un étiquetage alimentaire clair. <p>Ces recommandations ont pour conséquence que la consommation d'avoine dans le cadre de la maladie cœliaque est nuancée et repose sur deux éléments :</p> <ol style="list-style-type: none"> (i) la contamination fréquente de l'avoine par des céréales contenant du gluten, et (ii) une minorité de patients cœliaques qui ressentent des effets indésirables en présence d'avoine non contaminée. C'est pourquoi la clarté de l'étiquetage alimentaire est primordiale lorsque l'avoine est désignée comme allergène prioritaire. 	<p>Association Of European Coeliac Societies Codex and Regulatory Affairs</p>

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>4.2.1.5 Le Chili accepte la nouvelle section proposée au point 4.2.1.5, à condition d'ajouter une note de bas de page faisant référence au rapport du groupe d'experts FAO/OMS sur les allergènes (2022) intitulé « Évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires ».</p> <p>Plus précisément, la partie 1 : Révision et validation de la liste des allergènes prioritaires du Codex Alimentarius par l'évaluation des risques dans sa section 8. Conclusions et recommandations, qui indiquent : « Le comité d'experts a également évalué la moutarde, le soja, le lupin, la noix du Brésil, le kiwi, la pigne, les mollusques, la noix de coco, la châtaigne, le céleri, le macadamia et le sarrasin, mais a décidé de ne pas les inclure dans la liste prioritaire mondiale pour les raisons exposées dans le présent rapport ».</p> <p>L'annexe A 3.2 « ALLERGÈNES ALIMENTAIRES VÉGÉTAUX » présente en détail cette conclusion qui apparaît au début de l'examen de chacun des aliments et ingrédients répertoriés, en ce sens qu'ils ne disposent pas de données adéquates et suffisantes pour être considérés comme provoquant une hypersensibilité à l'échelle mondiale. En outre, l'avis du Chili est qu'il faut considérer que chaque aliment ou ingrédient répertorié doit être analysé un par un, c'est-à-dire pour chaque allergène, et non par le biais d'une recommandation transversale.</p>	Chili
<p>4.2.1.5 Section 4.2.1.5, tableau sur les « ALIMENTS ET INGRÉDIENTS »</p> <p>Certains Fruits à coque : modifier en « noix de macadamia ou de Queensland ». Les « noyers du Queensland » portent le même nom scientifique que les noix de macadamia. Par souci d'exhaustivité, l'UE propose d'inclure les noyers du Queensland dans la liste des fruits à coque, au même titre que la noix de macadamia.</p> <p>L'UE propose d'ajouter une nouvelle ligne : « Mollusques et produits dérivés ».</p> <p>Extrait du rapport de l'OMS sur l'évaluation des risques :</p> <p>« Le comité d'experts a également évalué la moutarde, le soja, le lupin, la noix du Brésil, le kiwi, la pigne, les mollusques, la noix de coco, la châtaigne, le céleri, le macadamia et le sarrasin, mais a décidé de ne pas les inclure dans la liste prioritaire mondiale pour les raisons exposées dans le présent rapport. Toutefois, le comité d'experts est également parvenu à un consensus sur le fait que certains allergènes, tels que la moutarde, le lupin, le soja, les fruits à coque (noix du Brésil, noix de macadamia, pignes), l'avoine, le céleri et le sarrasin, pourraient devoir être pris en compte au niveau régional. Les gestionnaires de risques pourraient fonder leur décision d'inclure d'autres allergènes alimentaires dans leurs listes de priorités régionales sur les données probantes scientifiques, en fonction de leur situation spécifique ».</p> <p>Sur cette base, l'UE souhaiterait que les « mollusques et produits dérivés » soient inclus dans la liste nationale ou régionale des allergènes. Selon l'avis de l'EFSA sur l'évaluation des aliments et ingrédients alimentaires allergènes à des fins d'étiquetage, les mollusques peuvent provoquer des réactions allergiques alimentaires graves, voire mortelles.</p>	Union européenne
<p>4.2.1.5 L'Australie soutient l'inclusion d'une liste régionale d'allergènes à la section 4.2.1.5, qui permet aux autorités nationales et régionales d'exiger la déclaration des aliments et ingrédients énumérés, sous réserve d'une évaluation des risques pour leur population respective à l'aide des critères établis par le comité d'experts.</p>	Australie
<p>4.2.1.5 Observation : Comme nous l'avons indiqué dans nos commentaires précédents, nous ne sommes pas favorables à l'inclusion de la nouvelle section 4.2.1.5, car son ajout risque d'entraîner des incohérences dans les approches d'étiquetage dans le commerce mondial, en raison des différentes interprétations au niveau national et régional. Il existe une différence notable par rapport au point 4.2.1.4, car les allergènes énumérés au point 4.2.1.5 ne sont pas équivalents, en termes de données probantes et de prévalence, à la liste actualisée des allergènes globaux fournie au point 4.1.2.4.</p> <p>Nous recommandons de supprimer la section 4.2.1.5. du texte de la NGÉDAP. Nous suggérons plutôt de faire référence aux allergènes de la « liste B » dans le rapport du groupe d'experts FAO/OMS sur les allergènes, partie 1, dans une note de bas de page à la section 4.2.1.4, à l'intention des gouvernements nationaux. La suppression de cette section 4.2.1.5</p>	ICGMA

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>aurait un impact conséquent et nécessiterait sa suppression dans les sections 4.2.1.3, 4.2.1.7, 4.2.2, 4.2.3, 6, 8.3.1, 8.3.2, 8.8.3 et 8.3.4.</p> <p>Si le Comité décide de conserver le point 4.2.1.5, nous suggérons d'ajouter une note de bas de page faisant référence au rapport de la première réunion du groupe d'experts sur les allergènes de la FAO/OMS, qui indique que cette liste d'aliments et d'ingrédients ne dispose pas de données adéquates et suffisantes permettant de les considérer comme connus pour provoquer une hypersensibilité au niveau mondial.</p>	
<p>4.2.1.5 FoodDrinkEurope n'est pas d'accord avec l'inclusion de la section 4.2.1.5 pour les raisons suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Il pourrait en résulter des incohérences dans les approches d'étiquetage dans le commerce mondial; – Il pourrait y avoir plusieurs interprétations de la section 4.2.1.5 au niveau national, ce qui pourrait créer une confusion chez les consommateurs; – Nous ne pensons pas que les réglementations nationales entrent dans le cadre de cette activité globale du Codex Alimentarius; – En outre, l'énumération des allergènes nationaux dans le texte du Codex irait à l'encontre de l'objectif de ces actions au niveau national, en réduisant la capacité à répondre rapidement aux questions locales émergentes en matière de sécurité alimentaire. <p>FoodDrinkEurope recommande que la section 4.2.1.5 soit supprimée ou ajoutée en tant que note de bas de page avec une référence au rapport du groupe d'experts sur les allergènes de la FAO/OMS pour que les gouvernements nationaux puissent s'y référer, plutôt qu'au texte de la NGÉDAP du Codex. Si la section est conservée, FoodDrinkEurope demanderait plus de clarté sur les espèces de lupin et de moutarde.</p> <p>Par conséquent, nous suggérons de supprimer la référence à la section 4.2.1.5 des sections 4.2.2, 4.2.3/4.2.3.1, 4.2.4.2, 8.3.1, 8.3.2/8.3.2.1, 8.3.3, 8.3.4.</p>	FoodDrinkEurope
<p>4.2.1.5 La Nouvelle-Zélande estime qu'il n'est pas nécessaire de dresser une liste des aliments et ingrédients dont la déclaration pourrait être envisagée au niveau régional ou national. La Nouvelle-Zélande est favorable à ce que les autorités nationales ou régionales aient la possibilité d'exiger la déclaration d'autres aliments et ingrédients non énumérés au point 4.2.1.4. mais nous ne voyons pas la nécessité de les énumérer. En effet, nous estimons que la création d'une liste pourrait poser des problèmes quant au caractère exhaustif ou non de la liste. Nous convenons qu'il est impératif que l'obligation de déclarer tout aliment ou ingrédient soit toujours fondée sur une évaluation des risques de cet aliment ou ingrédient sur la base des critères utilisés par le groupe d'experts pour établir la liste 4.2.1.4. La Nouvelle-Zélande convient qu'une telle évaluation des risques doit montrer que, bien que les données soient insuffisantes pour satisfaire aux critères d'inscription sur la liste mondiale au point 4.2.1.4, l'aliment ou l'ingrédient satisfait à ces critères dans le cadre national ou régional.</p> <p>La Nouvelle-Zélande propose donc de supprimer les mots « l'un des éléments suivants » et de les remplacer par le mot « autre » et de supprimer « en utilisant le nom spécifique ». Nous recommandons également de supprimer le tableau de cette clause (la liste elle-même). Le point 4.2.1.5 se lirait alors comme suit :</p> <p>Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration d'autres aliments et ingrédients, sur la base d'une évaluation du risque d'allergie alimentaire ou de maladie coéliquaue dans leurs populations respectives.</p> <p>La Nouvelle-Zélande considère que le texte résultant de la clause 4.2.1.5, en combinaison avec la note de bas de page, indique clairement sur quoi l'évaluation des risques doit se fonder pour exiger la déclaration de tout aliment ou ingrédient figurant sur la liste.</p> <p>Il pourrait en résulter la nécessité de modifier en conséquence d'autres parties du texte proposé.</p>	Nouvelle-Zélande
<p>4.2.1.5 Comme pour le commentaire ci-dessus sur le « sésame » au 4.2.1.4, le Canada se demande si l'inclusion du « soja » et de la « moutarde » à la section 4.2.1.5 en tant qu'ingrédients pour lesquels les autorités nationales ou</p>	Canada

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
régionales peuvent également exiger la déclaration « en utilisant le nom spécifique » permettrait l'utilisation d'autres termes comme « graine de soja » ou « graines de soja » ou « graine de moutarde » ou « graines de moutarde ».	
4.2.1.5 Le Canada soutient l'inclusion de la section 4.2.1.5 avec les allergènes qui peuvent être reconnus par les autorités nationales ou régionales. Le Canada suggère d'inclure un texte précisant que cette liste n'est ni exhaustive ni définitive et de prévoir la possibilité d'identifier d'autres allergènes « émergents ».	Canada
4.2.1.5 Il serait préférable d'aligner les noms spécifiques sur les denrées alimentaires et les ingrédients. Actuellement, ils ne sont pas alignés dans le tableau.	ICUMSA
<p>4.2.1.5 Nous sommes favorables à l'inclusion de la liste des aliments allergènes d'importance régionale ou nationale dans la section 4.2.1.5, mais nous recommandons que la liste indique également la région ou les pays où ces aliments allergènes sont importants sur la base de l'avis scientifique. Cette liste fournit un cadre commun au niveau international et permettra de s'assurer que les réglementations commerciales ne sont pas trop lourdes.</p> <p>Les États-Unis ne sont pas favorables à l'inscription de l'avoine sur la liste des aliments allergènes d'importance régionale ou nationale, car l'avoine n'est pas une céréale contenant du gluten et n'est donc pas directement un aliment allergène. La contamination croisée entre l'avoine et les céréales contenant du gluten devrait être abordée dans le cadre des directives sur l'étiquetage préventif des allergènes (ÉPA). Les États-Unis sont favorables à ce que les dérogations soient examinées au cas par cas en utilisant le cadre défini dans le quatrième rapport de l'avis d'experts de l'OMS/FAO. Nous suggérons que le Codex (CCFL) examine si une liste mondiale d'aliments exemptés, assortie de spécifications, pourrait être utile pour réduire les barrières commerciales et favoriser la cohérence internationale.</p>	ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE
4.2.1.5 Il serait préférable d'aligner les noms spécifiques sur les denrées alimentaires et les ingrédients. Actuellement, ils ne sont pas alignés dans le tableau.	ICUMSA
<p>4.2.1.5 Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique, sur la base d'une évaluation du risque d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque dans leurs populations respectives³: <u>Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique, sur la base d'une évaluation des risques d'allergie alimentaire ou de la maladie cœliaque dans leurs populations respectives</u> ^[3] <u>populations respectives</u> :</p> <p>Nous sommes préoccupés par l'inclusion de la nouvelle section 4.2.1.5, car elle pourrait entraîner des incohérences dans les approches d'étiquetage dans le commerce mondial en raison d'une mauvaise compréhension de ce que représente cette liste nationale/régionale. Il existe une différence évidente avec le point 4.2.1.4, car les allergènes énumérés au point 4.2.1.5 ne sont pas équivalents, en termes de données probantes et de prévalence, aux nouveaux allergènes mondiaux mentionnés au point 4.1.2.4. Il est recommandé de supprimer la section 4.2.1.5. du texte de la NGEDAP et de se référer à la place aux allergènes de la « liste B » dans la partie 1 du rapport du groupe d'experts FAO/OMS sur les allergènes en tant que note de bas de page à la section 4.2.1.4. pour l'information des gouvernements nationaux.</p>	Alianza Latinoamericana de Asociaciones de la Industria de Alimentos y Bebidas (ALAIAB)
<p>4.2.1.5 Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique, des allergènes supplémentaires soumis à sur la base d'une évaluation du risque des risques d'allergénicité d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque dans leurs populations respectives</p> <p>L'ICGA souhaite savoir pourquoi une telle variabilité par rapport à la liste des normes internationales est justifiée dans le cas présent. Le Codex a pour double mandat d'assurer l'harmonisation des règles et la convergence des législations, réglementations et normes nationales vers un point de référence unique. Tel qu'elle est actuellement rédigée, cette nouvelle section 4.2.1.5 peut entraîner de grandes incohérences dans les approches en matière d'étiquetage, ce qui se</p>	ICGA

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>traduira inévitablement par des obstacles techniques au commerce dans le domaine des mesures sanitaires et phytosanitaires et rendra le document CXS 1 relativement incompatible avec les accords sur les mesures sanitaires et phytosanitaires et sur les obstacles techniques au commerce de l'OMC, alors que les normes du Codex sont réputées conformes aux objectifs fixés dans ces accords. L'ICGA partage les mêmes préoccupations que les autres opérateurs du commerce mondial, à savoir que cette section énumère des allergènes spécifiques qui sont déterminés en fonction de la spécificité régionale. L'ICGA propose plutôt de rédiger la section comme suit : « Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4 de la présente norme, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration d'allergènes supplémentaires sous réserve d'une évaluation du risque d'allergénicité dans leurs populations respectives. »</p> <p>Tout au long du document, l'ICGA a maintenu les références à cette nouvelle section 4.2.1.5, étant entendu qu'elle se réfère à la disposition modifiée ci-dessus. Si la réunion du CCFL47 n'accepte pas de modifier la section dans ce sens, l'ICGA recommande de supprimer toute référence au point 4.2.1.5 dans l'ensemble du projet et de supprimer la section 4.2.1.5 dans son intégralité. Si la réunion du CCFL47 décide de conserver la section 4.2.1.5 telle qu'elle est actuellement proposée, nous suggérons respectueusement que la note de bas de page 3 actuellement proposée, faisant référence au rapport de la première réunion du groupe d'experts de la FAO/OMS sur les allergènes, soit ajoutée à cette section, plutôt qu'à la nouvelle section 4.2.1.7 proposée. Ainsi, la liste des allergènes supplémentaires proposée dans le texte devrait être supprimée (ce qui n'était techniquement pas possible sur le système OCS)...</p>	
<p>4.2.1.5 Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique, sur la base d'une évaluation du risque d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque dans leurs populations respectives</p> <p>FIVS craint que l'inclusion d'une liste distincte d'allergènes régionaux ne conduise à des pratiques d'étiquetage incohérentes dans le commerce international.</p>	FIVS
<p>4.2.1.5 Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique, sur la base d'une évaluation du risque d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque dans leurs populations respectives Proposition d'une nouvelle formulation pour la section : <u>4.2.1.5 Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration d'allergènes supplémentaires sous réserve d'une évaluation du risque d'allergénicité dans leurs populations respectives. L'OCS n'a pas autorisé les modifications.</u></p> <p>L'ICA propose de supprimer l'actuelle section 4.2.1.5 ci-dessus afin de faciliter l'harmonisation de l'étiquetage des allergènes. Dans sa version actuelle, la section 4.2.1.5 peut entraîner des incohérences dans les approches en matière d'étiquetage dans le commerce mondial. L'ICA se demande pourquoi cette section énumère des allergènes spécifiques qui sont déterminés en fonction de la spécificité régionale. L'ICA propose plutôt de remplacer cette section par le texte suivant : « Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration d'allergènes supplémentaires sous réserve d'une évaluation du risque d'allergénicité dans leurs populations respectives ».</p> <p>Tout au long du document, l'ICA a maintenu les références au point 4.2.1.5, étant entendu qu'il s'agit de la disposition modifiée ci-dessus. Si le Comité n'accepte pas la disposition amendée, l'ICA recommande de supprimer les références à l'article 4.2.1.5 dans l'ensemble du projet.</p> <p>Si le Comité décide de conserver le point 4.2.1.5 tel qu'il est rédigé actuellement, nous suggérons d'ajouter une note de bas de page faisant référence au rapport de la première réunion du groupe d'experts de la FAO/OMS sur les allergènes,</p>	International Confectionery Association

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>qui indique que cette liste d'aliments et d'ingrédients ne dispose pas de données adéquates et suffisantes pour les élever au rang d'aliments « connus pour provoquer une hypersensibilité » au niveau mondial.</p>	
<p>4.2.1.5 Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique, sur la base d'une évaluation du risque d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque dans leurs populations respectives</p> <p>L'IDF ne soutient pas l'inclusion de la section 4.2.1.5., car elle peut créer des incohérences dans les approches d'étiquetage dans le commerce mondial. Nous nous interrogeons sur la nécessité de disposer d'une liste d'allergènes de deuxième niveau, étant donné que les autorités nationales ou régionales sont toujours en mesure de réglementer en fonction des conditions locales, même en l'absence d'une telle section. Cette deuxième liste d'allergènes dans le Codex pourrait entraîner une confusion et des différences d'interprétation quant au statut de ces allergènes.</p>	IDF/FIL
<p>4.2.1.5 Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique, sur la base d'une évaluation du risque d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque dans leurs populations respectives</p> <p>Nous ne sommes pas d'accord avec les dispositions relatives à l'avoine en raison du risque de contamination. Parce qu'il est stipulé que les exploitants doivent prendre des mesures pour prévenir la contamination dans le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC80-2020).</p> <p>Nous craignons qu'elle soit mal interprétée comme un sujet d'étiquetage obligatoire en le stipulant dans le même format que 4.2.1.4, et que l'on commence à envisager de ne pas tenir compte des habitudes alimentaires de chaque pays. Par conséquent, nous suggérons qu'il suffit de supprimer 4.2.1.5 et d'indiquer dans le rapport du Comité d'experts FAO/OMS que, bien qu'il s'agisse d'un aliment causant des réactions d'allergies alimentaires, il n'est pas obligatoire de l'étiqueter en raison des caractéristiques régionales.</p>	Japon
<p>4.2.1.5 Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique, sur la base d'une évaluation du risque d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque dans leurs populations respectives</p> <p>L'Australie soutient l'inclusion de l'avoine dans la liste régionale à la section 4.2.1.5. Le comité d'experts de la FAO/OMS est parvenu à un consensus pour ne pas inclure l'avoine dans la liste des allergènes prioritaires au niveau mondial, mais pour la conserver sur une liste d'allergènes à prendre en considération au niveau régional.</p> <p>Les recommandations australiennes pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque préconisent de ne pas inclure l'avoine dans un régime sans gluten. Cela est dû à la contamination par d'autres céréales contenant du gluten et au fait qu'il existe des preuves que l'avoine peut produire des réactions immunitaires nocives chez certaines personnes atteintes de la maladie cœliaque.</p>	Australie
<p>4.2.1.5 Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique, sur la base d'une évaluation du risque d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque dans leurs populations respectives</p> <p>Nous ne sommes pas d'accord avec cette nouvelle section. La liste mondiale actualisée des allergènes est jugée suffisante. Cette nouvelle section peut également entraîner des incohérences au niveau de l'étiquetage. Elle pourrait toutefois être ajoutée en tant que note de bas de page à des fins de sensibilisation.</p>	IFU

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>4.2.1.5 Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique, sur la base d'une évaluation du risque d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque dans leurs populations respectives</p> <p>En principe, la Thaïlande n'a pas d'objection à la liste nationale ou régionale de la section 4.2.1.5.</p> <p>Toutefois, des informations pertinentes concernant le risque de contamination de l'avoine par d'autres céréales contenant du gluten devraient être incluses dans le document CXS 1-1985 pour plus de clarté. Le texte supplémentaire peut être mentionné en tant que note de bas de page dans « Avoine et autres espèces d'Avena (et leurs souches hybrides) et produits dérivés ».</p>	Thaïlande
<p>4.2.1.5 Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique, sur la base d'une évaluation du risque d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque dans leurs populations respectives</p> <p>La FIA ne soutient pas l'inclusion de la nouvelle section 4.2.1.5, car elle est susceptible d'entraîner des incohérences dans les approches d'étiquetage dans le commerce mondial en raison des différentes interprétations au niveau national ou régional. Il existe une différence distincte par rapport au point 4.2.1.4, car les allergènes énumérés au point 4.2.1.5 ne sont pas équivalents en termes de données probantes et de prévalence à la liste prioritaire actualisée des allergènes fournie au point 4.1.2.4.</p> <p>Nous recommandons de supprimer la section 4.2.1.5. du texte de la NGÉDAP. Nous suggérons plutôt de faire référence aux allergènes de la « liste B » dans le rapport du groupe d'experts FAO/OMS sur les allergènes, partie 1, dans une note de bas de page à la section 4.2.1.4, à l'intention des gouvernements nationaux. La suppression de cette section 4.2.1.5 aurait un impact conséquent et nécessiterait sa suppression dans les sections 4.2.1.3, 4.2.1.7, 4.2.2, 4.2.3, 6, 8.3.1, 8.3.2, 8.8.3 et 8.3.4.</p> <p>Toutefois, si le Comité décide de conserver le point 4.2.1.5, nous suggérons d'ajouter une note de bas de page faisant référence au rapport de la première réunion du groupe d'experts sur les allergènes de la FAO/OMS, qui indique que cette liste d'aliments et d'ingrédients ne dispose pas de données adéquates et suffisantes permettant de les considérer comme connus pour provoquer une hypersensibilité au niveau mondial.</p>	Food Industry Asia
<p>4.2.1.5 Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique, sur la base d'une évaluation du risque d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque dans leurs populations respectives</p> <p>L'ISDI n'est pas favorable à l'inclusion de la nouvelle section 4.2.1.5, car son ajout risque d'entraîner des incohérences dans les approches d'étiquetage dans le commerce mondial, en raison des différentes interprétations au niveau national et régional. Nous ne pensons pas qu'une réglementation au niveau national entre dans le cadre de cette activité mondiale du Codex Alimentarius. En outre, l'inscription d'allergènes nationaux dans le texte Codex irait à l'encontre de l'objectif de ces actions nationales, en réduisant la capacité à répondre rapidement aux problèmes locaux émergents en matière de sécurité alimentaire. Les allergènes énumérés dans le nouveau point 4.2.1.5 diffèrent également nettement de ceux du point 4.2.1.4, car les allergènes énumérés au point 4.2.1.5 ne sont pas équivalents, en termes de données probantes et de prévalence, à la liste actualisée des allergènes mondiaux fournie au point 4.2.1.4.</p> <p>L'ISDI recommande de supprimer la section 4.2.1.5 du texte de la NGÉDAP.</p> <p>L'ISDI suggère de faire référence aux allergènes de la « liste B » dans la partie 1 du rapport du groupe d'experts sur les allergènes de la FAO et de l'OMS dans une note de bas de page à la section 4.2.1.4 pour la sensibilisation des</p>	International Special Dietary Food Industries

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
gouvernements nationaux. La suppression de cette section 4.2.1.5 aurait un impact conséquent et nécessiterait sa suppression dans les sections 4.2.1.3, 4.2.1.7, 4.2.2, 4.2.3, 6, 8.3.1, 8.3.2, 8.8.3 et 8.3.4.	
<p>4.2.1.5 Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique, sur la base d'une évaluation du risque d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque dans leurs populations respectives</p> <p>L'Indonésie propose d'inclure le sésame dans la section 4.2.1.5, compte tenu de la faible prévalence de l'allergie au sésame.</p>	Indonésie
<p>4.2.1.5 Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique, sur la base d'une évaluation du risque d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque dans leurs populations respectives</p> <p>Le Royaume d'Arabie saoudite recommande de développer une source d'information sur la réalisation d'une évaluation quantitative du risque (EQR) afin d'aider les gouvernements nationaux et les exploitants du secteur alimentaire à connaître les pratiques exemplaires en la matière. Cela garantirait l'application d'une approche cohérente et solide au niveau mondial.</p>	Arabie saoudite
<p>4.2.1.5 Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique, sur la base d'une évaluation du risque d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque dans leurs populations respectives[3]</p> <p>Cette note de bas de page semble être une combinaison de l'ancien et de l'actuel format. Ce devrait être [3] en exposant.</p>	ICUMSA
<p>4.2.1.5 Il serait préférable d'aligner les noms spécifiques sur les denrées alimentaires et les ingrédients. Actuellement, ils ne sont pas alignés dans le tableau.</p>	ICUMSA
<p>Note 3 L'Afrique du Sud est d'avis que, en ce qui concerne la clause 4.2.1.5. du rapport de la partie 1 « Examen et validation de la liste des allergènes prioritaires du Codex Alimentarius par l'évaluation du risque » (pages 15 à 20), elle traite des critères pour les produits dérivés et ne fait pas référence aux critères de sélection des allergènes prioritaires. Il sera donc plus approprié de faire référence aux numéros de page qui décrivent les critères de sélection des allergènes prioritaires dans la note de bas de page (p. 9 à 13).</p>	Afrique du Sud
<p>Note 3 L'évaluation du risque doit être fondée sur les critères des données probantes sur la prévalence, la puissance et la gravité des réactions indésirables à médiation immunitaire à l'aliment ou à l'ingrédient dans les populations concernées. FAO et OMS (2022). Évaluation des risques des allergènes alimentaires : Partie 1 : Examen et validation de la liste des allergènes prioritaires du Codex Alimentarius par l'évaluation des risques. p15-20.</p>	Thaïlande
<p>Note 3 Paraguay est d'accord</p>	Paraguay
<p>4.2.1.5 Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique, sur la base d'une évaluation du risque d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque dans leurs populations respectives[3]</p> <p>La République dominicaine suggère d'ajouter une note indiquant que les pays membres peuvent contacter le groupe d'experts sur les allergènes pour aider les autorités à élaborer des réglementations nationales ou régionales fondées sur des données scientifiques.</p>	République dominicaine

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>4.2.1.5 Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique, sur la base d'une évaluation du risque d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque dans leurs populations respectives[3]</p> <p>Le Costa Rica estime que l'inclusion de cette section peut entraîner des incohérences dans le commerce mondial, notamment parce que le manque de données sur la prévalence, la puissance et la gravité de certains allergènes fait qu'il est difficile pour les pays d'élaborer leurs propres évaluations des risques. Par conséquent, le Costa Rica suggère que le Codex définisse une révision périodique de la liste des allergènes pour les mises à jour futures au lieu d'inclure cette section. Si cette liste est maintenue, il convient de préciser, par une note de bas de page ou par un autre moyen, que l'avoine peut contenir du gluten en raison de contamination croisée. En outre, il suggère une modification de la forme.</p>	Costa Rica
<p>Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique, sur la base d'une évaluation du risque d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque dans leurs populations respectives³:</p> <p>Les modifications suivantes sont proposées dans le texte du point 4.2.1.5 :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Remplacer l'expression « En plus de » par « En plus ». -Remplacer la phrase "la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifié, sur la base d'une évaluation des risques d'allergie alimentaire ou de maladie coeliaque dans leur(s) population(s) respective(s)3 :." par "les aliments et ingrédients suivants peuvent éventuellement être déclarés en utilisant leur(s) nom(s) spécifique(s)". <p>Texte proposé :</p> <p>"4.2.1.5 En plus des aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les aliments et ingrédients suivants peuvent éventuellement être déclarés en utilisant leur(s) nom(s) spécifique(s):"</p> <p>Justification : Étant donné que le Codex est une référence normative internationale, il n'est pas jugé approprié de faire immédiatement référence à des normes nationales et/ou régionales. Cependant, il peut être nécessaire de disposer d'une liste de référence pour les cas où il est jugé approprié de déclarer d'autres aliments et/ou ingrédients. Il est également considéré qu'il ne devrait pas y avoir de référence à ces déclarations directement soumises à la définition au niveau local, considérant que cela pourrait accentuer les différences de critères entre les pays et conduire à une éventuelle désharmonisation par rapport à ces déclarations. Cependant, étant donné que la présence d'allergènes implique des problèmes de santé -associés aux réalités locales- avoir la "liste B" des allergènes référencés dans le rapport du groupe d'experts FAO/OMS sur les allergènes permettrait d'incorporer certains des allergènes répertoriés. De plus, bien que cette liste ne soit pas exhaustive, elle pourrait être mise à jour à la lumière des études FAO/OMS.</p>	Argentine
<p>4.2.1.5 Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique, sur la base d'une évaluation du risque d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque dans leurs populations respectives[3]</p> <p>Le comité suggère de réviser la formulation du sous-chapitre 4.2.1.5 de manière à préciser les informations à inclure dans cette section, compte tenu du fait que de nombreux pays ne disposent pas des ressources nécessaires pour réaliser des évaluations spécifiques des risques dans la population.</p>	Pérou
<p>4.2.1.5 Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique,</p>	Chili

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>sur la base d'une évaluation du risque d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque dans leurs populations respectives[3]</p> <p>Le Chili accepte la nouvelle section proposée au point 4.2.1.5, à condition d'ajouter une note de bas de page faisant référence au rapport du groupe d'experts de la FAO/OMS sur les allergènes (2022) « Évaluation du risque lié aux allergènes alimentaires ». Plus précisément, la partie 1 : Examen et validation de la liste des allergènes prioritaires du Codex Alimentarius par l'évaluation du risque » dans sa section 8, Conclusions et recommandations, qui stipule que « Le comité d'experts a également évalué la moutarde, le Soja, le lupin, la noix du Brésil, le kiwi, la pigne, les mollusques, la noix de coco, la châtaigne, le céleri, le macadamia et le sarrasin, mais a décidé de ne pas les inclure dans la prioritaire liste mondiale pour les raisons exposées dans le présent rapport. » Cette conclusion, qui apparaît au début de l'examen de chacun des aliments et ingrédients énumérés, en ce sens qu'ils ne disposent pas de données adéquates et suffisantes pour être considérés comme provoquant une hypersensibilité à l'échelle mondiale, peut être examinée en détail dans son annexe A3.2 « ALLERGÈNES ALIMENTAIRES VÉGÉTAUX ». En outre, le Chili est d'avis qu'il faudrait envisager d'analyser, un par un, chaque aliment ou ingrédient répertorié, pour chaque allergène, et non par le biais d'une recommandation transversale.</p>	
<p>4.2.1.5 Outre les aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, les autorités nationales ou régionales peuvent également exiger la déclaration de l'un des aliments et ingrédients suivants en utilisant le nom spécifique, sur la base d'une évaluation du risque d'allergie alimentaire ou de maladie cœliaque dans leurs populations respectives[3]</p> <p>Le Paraguay comprend que la proposition de diviser la liste des allergènes pourrait entraîner certains inconvénients dans son application s'il n'y a pas d'études régionales qui soutiennent un tel changement. Toutefois, compte tenu de la recommandation du groupe d'experts sur l'évaluation des risques liés aux allergènes, nous sommes d'accord avec la proposition.</p>	Paraguay
<p>Supprimer le tableau ci-dessus, si la section 4.2.1.5 n'est pas modifiée comme suggéré précédemment (l'option de supprimer ce tableau était techniquement impossible dans le cadre du système OCS)</p>	ICGA
<p>Nous ne sommes pas favorables à l'inclusion de la nouvelle section 4.2.1.5, car son ajout risque d'entraîner des incohérences dans les approches d'étiquetage dans le commerce mondial, en raison des différentes interprétations au niveau national et régional. Il existe une différence notable par rapport au point 4.2.1.4, car les allergènes énumérés au point 4.2.1.5 ne sont pas équivalents, en termes de données probantes et de prévalence, à la liste actualisée des allergènes globaux fournie au point 4.1.2.4.</p> <p>L'ICBA recommande de supprimer la section 4.2.1.5. du texte de la NGÉDAP. Nous suggérons plutôt de faire référence aux allergènes de la « liste B » dans le rapport du groupe d'experts FAO/OMS sur les allergènes, partie 1, dans une note de bas de page à la section 4.2.1.4, à l'intention des gouvernements nationaux. La suppression de cette section 4.2.1.5 aurait un impact conséquent et nécessiterait sa suppression dans les sections 4.2.1.3, 4.2.1.7, 4.2.2, 4.2.3, 6, 8.3.1, 8.3.2, 8.8.3 et 8.3.4.</p> <p>Si le Comité décide de conserver le point 4.2.1.5, nous suggérons d'ajouter une note de bas de page faisant référence au rapport de la première réunion du groupe d'experts sur les allergènes de la FAO/OMS, qui indique que cette liste d'aliments et d'ingrédients ne dispose pas de données adéquates et suffisantes permettant de les considérer comme connus pour provoquer une hypersensibilité au niveau mondial.</p>	ICBA
<p>4.2.1.6 FIVS apprécie le maintien des sulfites dans le texte. FIVS pense qu'une nouvelle évaluation des risques devrait être menée sur les sulfites par le Comité d'experts (ou tout autre organisme scientifique pertinent) avant de soutenir leur suppression de cette section.</p>	FIVS

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>4.2.1.6 Lorsque du sulfite ajouté le sulfite total (provenant de toutes les sources) est présent dans une denrée alimentaire et que la concentration totale dépasse la denrée alimentaire préparée à des concentrations de 10 mg/kg ou plus, il devrait doit toujours être déclaré en utilisant le nom spécifique « sulfite ».</p> <p>Le Chili considère que la section 4.2.1.6 peut être améliorée en ajoutant le texte « tel que préparé » ou « de toutes les sources », et en supprimant « ajouté » puisque le corps ne différencie pas la source. D'autre part, il est suggéré de citer la NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES STAN 192-1995 du CODEX, où il est spécifié au point I. ADDITIFS ALIMENTAIRES, PRINCIPES FONDAMENTAUX POUR LE CALCUL DES DOSES D'EMPLOI Directive 1, que le calcul des additifs doit être effectué dans le produit prêt à la consommation.</p>	Chili
<p>4.2.1.6 Lorsque du sulfite ajouté ou le dioxyde de soufre est présent dans un aliment, et que la concentration totale dépasse 10 mg/kg, ils doivent toujours être déclaré en utilisant le nom spécifique « sulfite ou dioxyde de soufre ».</p> <p>L'UE aimerait savoir pourquoi le dioxyde de soufre n'a pas été inclus dans la disposition 4.2.1.6. L'UE suggère que le dioxyde de soufre soit inclus dans cette disposition et propose la formulation suivante.</p>	Union européenne
<p>4.2.1.6 Le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC80-2020) précise que « le présent Code ne couvre pas les hypersensibilités d'étiologie non immunologique telles que l'intolérance au lactose et la sensibilité aux sulfites ». C'est pourquoi nous suggérons que les effets des sulfites sur la santé soient discutés ailleurs plutôt qu'avec l'étiquetage des allergènes du CCFL.</p> <p>En outre, les sulfites utilisés comme additifs alimentaires seraient décrits comme des additifs alimentaires, c'est pourquoi nous ne pensons pas qu'il soit nécessaire de prévoir un étiquetage distinct.</p> <p>Si la description des sulfites et l'exemption du 4.2.1.7 sont maintenues, les numéros du 4.2.1.6 et du 4.2.1.7 devraient être échangés. En effet, les points 4.2.1.4 et 4.2.1.5 concernent les allergies alimentaires ou la maladie cœliaque, et le point 4.2.1.7 indique les exemptions pour ces deux points. Nous pensons qu'il n'est pas approprié d'énumérer les sulfites qui ne sont pas liés aux allergies alimentaires ou à la maladie cœliaque au point 4.2.1.6 et que l'ordre des paragraphes n'est pas approprié.</p>	Japon
<p>4.2.1.6 L'Australie comprend que l'inclusion du sulfite dans la section 4.2.1.4 était à l'origine basée sur l'avis du Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA). Par conséquent, en l'absence d'une évaluation actualisée des risques liés aux réactions indésirables aux sulfites, l'Australie est favorable au maintien de l'obligation de déclaration des sulfites ajoutés dans la NGÉDAP pour le moment.</p>	Australie
<p>4.2.1.6 Lorsque du sulfite ajouté est présent dans un aliment, et que la concentration totale de toutes sources dépasse 10 mg/kg, compte tenu du produit prêt à la consommation, il doit toujours être déclaré en utilisant le nom spécifique « sulfite ».</p> <p>Observations du Brésil : Le Brésil suggère d'inclure un texte supplémentaire pour préciser que la concentration totale de sulfites doit tenir compte de toutes les sources de cette substance, y compris les sulfites ajoutés et naturels, et doit être calculée dans le produit prêt à la consommation.</p>	Brazil
<p>.2.1.6 Lorsque du sulfite ajouté le sulfite total (provenant de toutes les sources) est présent dans une denrée alimentaire et que la concentration totale dépasse la denrée alimentaire préparée à des concentrations de 10 mg/kg ou plus, il devrait doit toujours être déclaré en utilisant le nom spécifique « sulfite ».</p> <p>Observation : La section 4.2.1.6 peut être améliorée en ajoutant les termes « tel que préparé » et « de toutes les sources » et en supprimant le terme « ajouté », car le corps du texte ne différencie pas la source. Proposition de texte comme suit :</p> <p>Lorsque le sulfite total (de toutes les sources) est présent dans une denrée alimentaire telle que préparée à des concentrations égales ou supérieures à 10 mg/kg, il doit toujours être déclaré en utilisant le nom spécifique « sulfite ».</p>	ICGMA

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>4.2.1.6 En ce qui concerne la section 4.2.1.6, lorsque du sulfite ajouté est présent dans un aliment et que la concentration totale dépasse 10 mg/kg, il doit toujours être déclaré en utilisant le nom spécifique « sulfite », une clarification est nécessaire pour savoir si les 10 mg/kg sont tels que consommés ou non, car cela peut prêter à confusion pour les produits qui doivent être dilués avant d'être consommés (par exemple les soupes sèches et les bouillons en poudre).</p>	<p>FoodDrinkEurope</p>
<p>4.2.1.6 L'Afrique du Sud demande une clarification pour la section 4.2.1.6 afin de savoir si les 10 mg/kg sont tels que vendus ou tels que consommés, car cela peut prêter à confusion avec les produits qui nécessitent une préparation (par exemple, les soupes sèches et les bouillons en poudre) avant d'être consommés.</p>	<p>Afrique du Sud</p>
<p>4.2.1.6 Lorsque du sulfite ajouté est présent dans un aliment, et que la à une concentration totale de dépasse 10 mg/kg ou plus, il doit toujours être déclaré en utilisant le nom spécifique « sulfite ».</p> <p>Observation précise :</p> <p>Le Canada soutient le point 4.2.1.6, mais fait remarquer que, telle qu'elle est formulée, la règle ne s'appliquerait qu'à des niveaux supérieurs à 10 ppm et non à 10 ppm. Auparavant, le « sulfite en concentrations de 10 mg/kg ou plus » figurait dans la liste des « aliments et ingrédients connus pour provoquer une hypersensibilité ».</p> <p>Le Canada propose une petite modification afin d'inclure le niveau de 10 mg/kg dans l'obligation d'étiquetage.</p>	<p>Canada</p>
<p>4.2.1.6 Lorsque du sulfite ajouté (directement ou en report) est présent dans un aliment, et que la à une concentration totale dépasse de 10 mg/kg ou plus, il doit toujours être déclaré en utilisant le nom spécifique « sulfite ».</p> <p>L'Indonésie propose de modifier la phrase de la section 4.2.1.6 en ajoutant la mention « sulfite ajouté (directement ou en tant que report) », étant donné que la présence de sulfite dans les aliments n'est pas seulement ajoutée directement, mais aussi indirectement ou en tant que report, comme suit :</p> <p>4.2.1.6 Lorsque du sulfite ajouté (directement ou sous forme de transfert) est présent dans un aliment et que la concentration totale dépasse 10 mg/kg ou plus, il doit toujours être déclaré en utilisant le nom spécifique « sulfite ».</p>	<p>Indonésie</p>
<p>4.2.1.6 La Thaïlande ne s'oppose pas au déplacement des sulfites de la liste de la section 4.2.1.4 vers une nouvelle disposition distincte de la section 4.2.1.6. Cependant, il faut plus de clarification sur certaines questions dans le texte révisé. – La Thaïlande note que le terme « ajouté » a été introduit et qu'il prête à confusion. Les sulfites peuvent être présents naturellement dans les aliments, être utilisés comme additifs ou provenir de matières premières ou d'ingrédients. Il convient également de préciser si la présence de sulfite à 10 mg/kg est désormais exemptée de la déclaration en vertu de ce texte révisé. Dans la version actuelle du document CXS 1-1985, cette teneur en sulfites doit être déclarée sur l'étiquette. Il peut également être utile de préciser que la présence de sulfite est fixée sur le produit final tel qu'il est consommé ou non.</p>	<p>Thaïlande</p>
<p>4.2.1.7 Sous réserve d'une évaluation à l'aide de critères établis³, les autorités nationales consultations ad hoc FAO/OMS peuvent formuler des recommandations au Comité du Codex Alimentarius et à son organe subsidiaire chargé de l'étiquetage (c'est-à-dire le CCFL) pour exempter les ingrédients dérivés des aliments énumérés à la section 4.2.1.4 et, le cas échéant, à la section 4.2.1.5, 4 d'être déclarés comme allergènes.</p>	<p>ICGA</p>
<p>4.2.1.7 L'ICGA a déjà indiqué en 2021 qu'il appartient au CCFL du Codex alimentarius, avec l'aide des consultations d'experts de la FAO/OMS ainsi que des pays ou groupes de pays qui ont déjà procédé à une telle détermination, d'établir une liste d'exemptions d'ingrédients alimentaires hautement raffinés, d'additifs alimentaires ou d'auxiliaires technologiques dérivés d'ingrédients répertoriés comme allergènes, devant faire l'objet d'une exemption de l'étiquetage relatif aux allergènes.</p> <p>Laisser cette tâche aux autorités nationales ou régionales ne permet pas de remplir correctement le double mandat du Codex alimentarius, ni de rendre la norme CXS 1 « jugée compatible » avec les objectifs des accords sur les mesures</p>	<p>ICGA</p>

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>sanitaires et phytosanitaires et sur les obstacles techniques au commerce de l'OMC visant à réduire le poids des obstacles non tarifaires au commerce international.</p> <p>L'ICGA réitère son appel au CCFL47 pour qu'il soit plus ambitieux dans l'harmonisation de cet aspect très important de la révision du document CXS1.</p> <p>En particulier, l'ICGA recommande de considérer comme des exemptions approuvées par le Codex les substances suivantes, sous réserve d'un examen au cas par cas par des consultations ad hoc d'experts de la 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 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 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. – la colle de poisson utilisé comme support pour les vitamines et les préparations de caroténoïde; (b) la colle de poisson ou isinglass utilisé comme agent de collage pour la bière et le vin; – (a) huile de soja entièrement raffinée et ses produits dérivés, dans la mesure où le processus qu'elles 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 elles sont issues; (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 phytostérols dérivés d'huiles végétales provenant de sources de soja; le lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole; b) le lactitol; c) les fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole. À cet égard, le CCFL47 pourrait également souhaiter ajouter une nouvelle note de bas de page (note de bas de page 4) pour renvoyer à l'arbre de décision proposé par la Consultation d'experts FAO/OMS tenue en janvier 2023 « Partie 4 – Examiner et établir des exemptions pour les allergènes alimentaires » (voir https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/4th-allergen-summary-report-nov2022.pdf?sfvrsn=6603dbb9_3).</p> <p>Dans un souci d'harmonisation mondiale, cette section ne peut être adoptée sans inclure en même temps des directives permettant aux pays de déterminer les exemptions appropriées en fonction du degré de risque en utilisant toutes les données scientifiques, technologiques et cliniques disponibles.</p>	
<p>4.2.1.7 L'ICA soutient fermement l'inclusion d'une disposition générique permettant des dérogations d'étiquetage pour ces ingrédients, au cas par cas, en fonction du degré de risque, sur la base de toutes les données scientifiques, technologiques et cliniques disponibles. S'il a été démontré que l'additif alimentaire ou l'auxiliaire technologique ne provoque pas de réaction allergique en raison de l'élimination de la protéine allergène, il n'est pas nécessaire de le déclarer.</p> <p>À des fins d'harmonisation, le Codex devrait inclure des directives permettant aux pays de déterminer les exemptions appropriées en fonction du degré de risque, en utilisant toutes les données scientifiques, technologiques et cliniques disponibles.</p>	International Confectionery Association
<p>4.2.1.7 L'EFA recommande que la NGÉDAP inclut une liste d'ingrédients exemptés de l'étiquetage des allergènes qui ont déjà été évalués par les autorités nationales. C'est le cas par exemple de la maltodextrine de blé ou de l'huile de soja hautement raffinée et de ses dérivés.</p> <p>En outre, au paragraphe 4.2.1.7, il convient de faire référence au rapport de synthèse 4 du groupe d'experts scientifiques FAO/OMS sur l'examen et l'établissement de dérogations pour les allergènes alimentaires (conclusions publiées en janvier).</p>	European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations
<p>4.2.1.7 Sous réserve d'une évaluation selon des critères établies³, les autorités nationales <u>ou régionale</u> peuvent exempter de déclaration les ingrédients dérivés des aliments énumérés à la section 4.2.1.4 et, le cas échéant, à la section 4.2.1.5.</p>	Union européenne

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
L'UE approuve la disposition générale prévoyant des dérogations au cas par cas, mais souhaiterait ajouter « ... les autorités nationales ou régionales peuvent accorder des dérogations... »	
<p>4.2.1.7 Nous sommes d'accord avec les exemptions prévues. Toutefois, en ce qui concerne l'analyse pour l'évaluation quantitative de l'ÉPA, le rapport de la deuxième réunion d'experts indique que « la limite de quantification de la méthode d'analyse doit être inférieure ou égale à un tiers de la charge utile de chaque produit alimentaire ». Si ce seuil d'ÉPA est cité comme quantité de protéines pour considérer l'exemption d'étiquetage, nous pensons qu'il ne s'agit pas d'une méthode qui peut être réellement utilisée par les opérateurs commerciaux dans chaque pays et qu'il ne s'agit pas d'une méthode qui se répandra dans le grand public. En outre, bien que l'utilisation de l'ÉPA sans évaluation quantitative soit possible, nous pensons que la corrélation entre les résultats des mesures de gestion des risques par les opérateurs économiques et les seuils est ambiguë. Par conséquent, nous pensons que l'utilisation du seuil d'ÉPA n'est pas pratique. Sur la base de cette idée, nous ne sommes pas d'accord avec l'établissement de l'ÉPA.</p>	Japon
<p>4.2.1.7 L'Australie soutient les dispositions relatives à l'exemption des aliments des exigences de déclaration des sections 4.2.1.4 et 4.2.1.5. Le code des normes alimentaires de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande prévoit actuellement des dérogations (assorties de conditions) pour un certain nombre d'aliments qui ont été jugés sans danger pour les personnes souffrant d'allergies. L'Australie note également que de nouveaux conseils sur les exemptions sont attendus plus tard en 2023, de sorte que la section 4.2.1.7 proposée pourrait devoir être mise à jour une fois que les résultats de la partie 4 de la consultation d'experts FAO/OMS seront entièrement disponibles.</p>	Australie
<p>4.2.1.7 Observation générale :</p> <p>Le Canada est généralement favorable à l'inclusion de la section 4.2.1.7, mais souhaiterait pouvoir étudier plus attentivement les « critères établis » pour les exemptions avant de formuler d'autres commentaires.</p>	Canada
<p>4.2.1.7 Cette note de bas de page ne suit pas le format utilisé pour les notes de bas de page précédentes. Ce devrait être [3] en exposant.</p>	ICUMSA
<p>4.2.1.7 Nous ne sommes pas opposés à la disposition du point 4.2.1.7 relative à l'exemption de déclaration de certains aliments et ingrédients sous réserve d'une évaluation au cas par cas par les autorités nationales sur la base de critères établis. Nous proposons néanmoins que les « critères établis » soient inclus soit dans le document CXS 1-1985, soit dans le document d'information du CCFL, afin que les pays membres puissent s'y référer pour faciliter leur utilisation. Nous proposons d'examiner le critère plus en détail une fois que le rapport complet de la réunion d'experts FAO/OMS aura été publié (partie 4) : Examen et établissement de dérogations pour les allergènes alimentaires sont publiés.</p>	Thaïlande
<p>4.2.1.7 La numérotation des notes de bas de page peut être incorrecte.</p>	Thaïlande
<p>4.2.1.7 Cette note de bas de page ne suit pas le format utilisé pour les notes de bas de page précédentes. Ce devrait être [3] en exposant.</p>	ICUMSA
<p>Tableau – Le Honduras demande de normaliser les termes soja et soya (<i>de préférence le terme soya</i>), car pour les pays hispanophones, les deux mots sont utilisés (<i>Note du traducteur : cela ne s'applique qu'à l'orthographe de soy dans la version espagnole</i>).</p>	Honduras
<p>4.2.1.6 La République dominicaine soutient la formulation du paragraphe 4.2.1.6</p>	République dominicaine
<p>4.2.1.6 Il est jugé nécessaire de préciser que 10 mg/kg se réfère à l'aliment ou la boisson « prêt à consommer », car cela peut prêter à confusion pour les produits qui doivent être dilués avant d'être consommés (par exemple, les poudres pour la préparation de boissons, les soupes sèches, etc.)</p> <p>À cette fin, nous suggérons d'utiliser la formulation suivante, alignée sur le règlement n° 1169/2011 de l'UE : « <i>Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total, qui doivent être</i></p>	Argentine

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p><i>calculées pour les produits tels que proposés prêts à la consommation ou tels que reconstitués selon les instructions des fabricants</i> (point 12. Annexe II : Substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances).</p> <p>Il est proposé d'incorporer la précision suivante : « 10 mg/litre en termes de SO₂ total qui doit être calculé pour les produits tels qu'ils sont proposés prêts à la consommation ou tels qu'ils sont reconstitués selon les instructions des fabricants ».</p> <p>Texte proposé :</p> <p>4.2.1.6. Lorsque le sulfite ajouté est présent dans une denrée alimentaire et que la concentration totale est supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total, qui doit être calculé pour les produits tels qu'ils sont proposés prêts à la consommation ou tels qu'ils sont reconstitués selon les instructions des fabricants, il doit toujours être déclaré en utilisant le nom spécifique de « sulfite ».</p>	
<p>4.2.1.6 Lorsque du sulfite ajouté est présent dans un aliment préparé, et que la à une concentration totale de dépasse 10 mg/kg ou plus, il doit toujours être déclaré en utilisant le nom spécifique « sulfite ».</p> <p>Le Chili considère que la section 4.2.1.6 peut être améliorée en ajoutant le texte « préparé » ou « de toutes les sources » et en supprimant « ajouté » puisque le corps ne différencie pas la source. D'autre part, il est suggéré de citer la NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES STAN 192-1995 du CODEX, où il est spécifié au point I. ADDITIFS ALIMENTAIRES, PRINCIPES FONDAMENTAUX POUR LE CALCUL DES DOSES D'EMPLOI Directive 1, que le calcul des additifs doit être effectué dans le produit prêt à la consommation.</p>	Chili
<p>4.2.1.6 Il faut lire : Lorsque le sulfite ajouté est présent dans une denrée alimentaire prête à l'emploi et que sa concentration totale dépasse 10 mg/kg, il doit toujours être déclaré en utilisant le nom spécifique « sulfite ».</p> <p>Une autre observation : Le point 4.2.1.6 est soutenu pour les sulfites, mais une note supplémentaire devrait être incluse « pour calculer le SO₂ total (produits prêts à consommer et ceux qui sont reconstitués conformément aux instructions de préparation figurant sur l'étiquette) » comme dans le règlement de l'UE 1169/2011. https://www.boe.es/doue/2011/304/L00018-00063.pdf</p>	Pérou
<p>4.2.1.6 Lorsque le sulfite ajouté est présent dans un aliment et que la concentration totale dans le produit fini dépasse 10 mg/kg, il doit toujours être déclaré en utilisant le nom spécifique « sulfite » [Pour le calcul de la concentration totale dans le produit fini, il faut tenir compte du sulfite présent dans l'aliment plus celui ajouté au cours du processus]</p>	Colombie
<p>4.2.1.6 Le Paraguay approuve la proposition. Nous pensons également qu'il est nécessaire d'ajouter la définition de l'intolérance qui se trouve également dans les recommandations du Comité d'experts, car cela donnerait plus de clarté à l'ensemble du document.</p>	Paraguay
<p>4.2.2 L'EFA considère qu'il s'agit d'une disposition qui nécessite davantage de clarifications et d'orientations sur la manière de traiter les ingrédients obtenus par le biais de la biotechnologie.</p> <p>S'il s'agit, par exemple, d'un nouvel aliment issu de la biotechnologie, nous devons veiller à ce qu'une évaluation de la sécurité soit effectuée, conduisant à une déclaration distincte sur les risques allergiques potentiels, comme dans le cas des protéines de colza.</p> <p>D'autres cas incluent les insectes ou les protéines laitières non animales, connues pour leur réactivité croisée. En effet, il apparaît que les insectes n'ont pas été évalués dans ce cadre, qui ne traite que les allergènes prioritaires.</p> <p>L'EFA encourage l'ajout d'un paragraphe distinct sur les nouveaux allergènes dérivés d'aliments nouveaux tels que les insectes. Ce paragraphe devrait prévoir l'utilisation d'une « mise en garde contre les allergies » supplémentaire pour les produits issus de la biotechnologie, voire définir des critères d'inclusion dans la liste des allergènes prioritaires, lorsque la réactivité croisée des allergènes a été démontrée. D'un point de vue procédural, il est également important que ces ingrédients fassent l'objet d'une évaluation de la sécurité, y compris d'une évaluation de l'allergénicité.</p>	European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>4.2.2 La présence dans tout aliment ou ingrédient alimentaire obtenu par biotechnologie d'un allergène transféré de l'un des produits des aliments et ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5 doit être déclarée. Lorsqu'il n'est pas possible de fournir, au moyen de l'étiquetage, des renseignements appropriés concernant la présence d'un allergène, l'aliment contenant l'allergène ne doit pas être commercialisé.</p> <p>L'UE note qu'il manque une référence à la section 4.2.1.6 dans ce paragraphe. L'UE se demande si cette situation est intentionnelle (et pourquoi) ou si elle est due à une omission.</p>	<p>Union européenne</p>
<p>4.2.2 Bien que le terme « allergène » soit décrit, il est indiqué comme « allergie alimentaire ou maladie cœliaque » aux points 4.2.1.4 et 4.2.1.5. Le terme « allergène » est également utilisé dans la NGÉDAP, mais il est nécessaire d'utiliser ce terme de manière appropriée.</p>	<p>Japon</p>
<p>4.2.2 La section 4.2.2 fait référence aux nouveaux aliments (ingrédients obtenus par le biais de la biotechnologie). FoodDrinkEurope demande de faire référence à l'approbation de la sécurité des nouveaux aliments, y compris une évaluation de l'allergénicité. Sur la base de cette évaluation, des exigences supplémentaires en matière d'étiquetage des allergènes peuvent s'avérer nécessaires. C'est également le cas pour les insectes ou les protéines de colza en Europe et les graines à canaris au Canada. Ce type d'étiquetage des allergènes n'est pas couvert par la norme (il ne s'agit pas d'un ÉPA et il n'y a pas non plus d'ingrédient). Cette mention d'avertissement supplémentaire sur les allergènes doit faire l'objet d'une définition et d'exigences d'étiquetage spécifiques.</p> <p>Le développement de protéines laitières non animales par des bactéries en est un exemple. Les protéines laitières non animales sont déjà utilisées aux États-Unis. La mention du lait sur les produits n'est pas toujours claire, car les exigences spécifiques ne sont pas définies dans l'approbation GRAS de la FDA (fait uniquement référence à un « étiquetage correct ») (https://www.fda.gov/media/136754/download).</p>	<p>FoodDrinkEurope</p>
<p>4.2.2 La Nouvelle-Zélande demande des éclaircissements sur la signification du terme « allergène » au point 4.2.2. Nous notons que le terme « allergène » n'est pas défini dans la NGÉDAP, mais qu'il est proposé de le définir dans les directives sur l'utilisation de l'étiquetage de précaution des allergènes. Nous suggérons qu'il serait utile de supprimer la référence aux allergènes dans cette clause (conformément au reste du texte de la NGÉDAP) ou d'ajouter le terme « allergène » aux définitions de la NGÉDAP.</p>	<p>Nouvelle-Zélande</p>
<p>4.2.1.7 La République dominicaine est favorable à la modification du paragraphe 4.2.1.7 comme suit : « Les autorités nationales peuvent, sur la base d'une évaluation fondée sur des critères établis, exempter les ingrédients dérivés des denrées alimentaires énumérées à la section 4.2.1.4 et, le cas échéant, à la section 4.2.1.5. »</p>	<p>République dominicaine</p>
<p>4.2.1.7 Le Costa Rica considère que les exemptions à la déclaration des aliments et ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4 devraient être énumérées dans cette section en tenant compte des critères et recommandations du Comité d'experts ou être disponibles dans une base de données publique gérée par le Comité d'experts. Ceci afin de favoriser l'harmonisation, car laisser l'évaluation aux autorités nationales dans ce cas pourrait entraîner des barrières techniques au commerce.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>4.2.1.7 Cette note de bas de page ne suit pas le format utilisé pour les notes de bas de page précédentes. Ce devrait être [3] en exposant.</p>	<p>ICUMSA</p>
<p>4.2.1.7 Sous réserve de l'évaluation des risques à l'aide de critères établis³, les autorités nationales peuvent exempter les ingrédients dérivés des aliments énumérés à la section 4.2.1.4 et, le cas échéant, à la section 4.2.1.5, de l'obligation d'être déclarés.</p>	<p>Colombie</p>
<p>4.2.1.7 Le Paraguay approuve cet ajout, car les dérivés des aliments énumérés aux sections 4.2.1.4 et 4.2.1.5 respectivement seront étudiés au cas par cas.</p>	<p>Paraguay</p>

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>4.2.3 L'EFA propose de modifier cette phrase comme suit : « Sauf pour les aliments et ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5, ainsi qu'à la section 4.2.2. » Un étiquetage supplémentaire des allergènes pourrait être nécessaire pour les ingrédients obtenus par biotechnologie. Cet ajout doit s'adapter à l'ensemble du texte du document.</p>	<p>European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations</p>
<p>4.2.3.1 L'AOECS souhaite obtenir des précisions sur l'utilisation du « nom spécifique » pour les céréales contenant du gluten. Par exemple, si un ingrédient tel que l'épeautre, le blé Einkorn, l'amidonnié ou le blé de Khorasan est utilisé comme ingrédient, il ne serait pas approprié de l'étiqueter simplement comme « blé ».</p>	<p>Association Of European Coeliac Societies Codex and Regulatory Affairs</p>
<p>4.2.3.1 À l'exception des ingrédients énumérés à la section 4.2.1.4, et à À moins qu'un nom de catégorie plus générale soit plus informatif, les noms de catégorie ci-après peuvent être utilisés : Dans tous les cas, les aliments et les ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5 doivent être déclarés en utilisant les noms spécifiques énumérés dans ces sections.</p>	<p>Union européenne</p>
<p>4.2.3.1 La Nouvelle-Zélande approuve l'intention de cette clause, mais suggère d'en clarifier le libellé. Nous proposons la formulation suivante :</p> <p>4.2.3 Un nom spécifique doit être utilisé pour les ingrédients dans la liste des ingrédients conformément aux dispositions de la section 4.1 (nom de la denrée alimentaire), à l'exception de ce qui suit :</p> <p>4.2.3.1 Les noms de classe suivants peuvent être utilisés, à moins qu'un nom de classe général ne soit plus informatif (le tableau est alors inclus)</p> <p>4.2.3.2. Dans tous les cas, les aliments et les ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5 doivent être déclarés en utilisant les noms spécifiques énumérés dans ces sections. (Les points 4.2.3.2, 4.2.3.3 et 4.2.3.4 devraient donc être renumérotés)</p>	<p>Nouvelle-Zélande</p>
<p>4.2.2 Le Paraguay accepte cet ajout.</p>	<p>Paraguay</p>
<p>4.2.3 Sauf pour les aliments et ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5, un nom spécifique doit être utilisé pour les ingrédients de la liste des ingrédients conformément aux dispositions de la section 4.1 (Nom de la denrée alimentaire), à l'exception de :</p> <p>Modification rédactionnelle, pour éviter les répétitions.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>4.2.3 L'exception mentionnée à la fin de la section 4.2.3 « sauf : » n'est pas claire, car la section 4.2.3.1 fait référence à l'utilisation de noms de catégorie généraux qui sont plus informatifs, mais elle exclut les aliments et ingrédients énumérés aux points 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5</p>	<p>Colombie</p>
<p>4.2.3 Le Paraguay accepte les modifications proposées.</p>	<p>Paraguay</p>
<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, n'ont pas besoin d'être déclarés dans la liste des ingrédients. L'exemption ne s'applique pas aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques qui contiennent les aliments et ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.55, à moins qu'ils ne soient exemptés par les dispositions spécifiées à la section 4.2.1.7.</p> <p>Cette disposition devrait refléter les situations dans lesquelles les autorités nationales ont exempté des ingrédients sur la base de l'absence de protéines allergènes. C'est pourquoi nous avons inclus la formulation recommandée en rouge ci-dessus.</p>	<p>ICGA</p>
<p>4.2.4.2 FIVS soutient l'exemption de déclaration des FIVS aliments et ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4 et 4.2.1.6 lorsqu'ils ne sont pas présents dans le produit final (ou qu'ils sont inférieurs aux seuils potentiels) et lorsque ces ingrédients ou aliments peuvent avoir été transformés pour éliminer le composant allergène.</p>	<p>FIVS</p>

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
FIVS souhaite souligner que dans le cas du vin, il existe des données scientifiques et empiriques qui démontrent que lorsque les pratiques exemplaires de collage pour la vinification, ainsi que les procédures de validation, sont respectées, les niveaux résiduels de protéines d'œuf, de poisson et de lait utilisées comme agents de collage dans la vinification sont éliminés du produit final (FIVS Good Fining Practices—Guidelines for the fining of wine using proteinaceous agents with allergenic potential).	
<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, n'ont pas besoin d'être déclarés dans la liste des ingrédients. L'exemption ne s'applique pas aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques qui contiennent les aliments et ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.55, à moins qu'ils ne soient exemptés par les autorités nationales comme indiqué à la section 4.2.1.7.</p> <p>Cette disposition devrait refléter les situations dans lesquelles les autorités nationales ont exempté des ingrédients sur la base de l'absence de protéines allergènes. C'est pourquoi nous avons inclus la formulation recommandée en rouge ci-dessus.</p>	International Confectionery Association
<p>4.2.4.2 Les États-Unis suggèrent d'envisager l'application du cadre d'exemptions pour déterminer la nécessité de l'étiquetage plutôt que de rendre l'étiquetage obligatoire pour toute quantité d'auxiliaires technologiques ou d'additif de transfert figurant dans les listes d'allergènes (sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5), quelle que soit la faiblesse de la teneur en aliments ou en protéines alimentaires allergènes.</p>	ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE
<p>4.2.3.1 L'exception mentionnée à la fin de la section 4.2.3 « sauf : » n'est pas claire, car la section 4.2.3.1 fait référence à l'utilisation de noms de catégorie généraux qui sont plus informatifs, mais elle exclut les aliments et ingrédients énumérés aux points 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5</p> <p>4.2.3.1 Par rapport au numéro 4.2.3.1, lorsqu'il est indiqué que certains noms de classe sont suggérés, les noms de classe ne sont pas suffisamment clairs.</p>	Colombie
<p>4.2.3.1 Le Paraguay est d'accord, conformément à toutes les modifications déjà proposées dans l'ensemble du document.</p>	Paraguay
<p>À l'exception des épices et des herbes aromatiques, les petites unités dont la superficie maximale est inférieure à 10 cm² peuvent être exemptées des dispositions stipulées aux paragraphes 4.2 et 4.6 à 4.8. Cette exemption ne s'applique pas à la déclaration des aliments et ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.55, ainsi qu'à la section 4.2.1.7.</p> <p>Modification cohérente avec les commentaires précédents sur les points 4.2.1.5 et 4.2.1.7</p>	ICGA
<p>À l'exception des épices et des herbes aromatiques, les petites unités dont la superficie maximale est inférieure à 10 cm² peuvent être exemptées des dispositions stipulées aux paragraphes 4.2 et 4.6 à 4.8. Cette exemption ne s'applique pas à la déclaration des aliments et ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.55 et 4.2.17.</p>	International Confectionery Association
<p>4.2.4.2 Le Paraguay est d'accord.</p>	Paraguay
<p>À l'exception des épices et des herbes aromatiques, les petites unités dont la superficie maximale est inférieure à 10 cm² peuvent être exemptées des dispositions stipulées aux paragraphes 4.2 et 4.6 à 4.8. Cette exemption ne s'applique pas à la déclaration des aliments et ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5.</p> <p>Le Paraguay est d'accord.</p>	Paraguay
8. PRÉSENTATION DES MENTIONS OBLIGATOIRES	
<p>Dans la section 8, nous sommes d'avis que la déclaration des aliments et ingrédients énumérés dans les sections 4.2.1.4, 4.2.1.5 et 4.2.1.6 peut figurer soit dans la liste des ingrédients, soit dans une déclaration séparée, soit dans les deux. En d'autres termes, la section 8.3.2 devrait également être appliquée comme autre solution à la section 8.3.1, ou les deux</p>	Thaïlande

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
options peuvent être utilisées ensemble pour plus de souplesse dans leur application en tenant compte des diverses coutumes des différents pays. Le changement de présentation peut être un fardeau pour l'industrie alimentaire, en particulier pour les petits producteurs de denrées alimentaires dans les pays en développement, comme la Thaïlande.	
Le Royaume d'Arabie saoudite suggère d'utiliser les formulaires de déclaration d'allergènes suivants (en gardant à l'esprit que les autorités nationales/régionales doivent déterminer les exigences de déclaration les plus adaptées à leur population) : 1. L'utilisation du terme « contient » pour déclarer les allergènes présents dans les aliments. En outre, l'utilisation de la mention « peut contenir », lorsqu'il peut y avoir une contamination par des allergènes. 2. Utiliser des caractères gras, des soulignements ou des symboles pour indiquer les allergènes sur l'étiquette.	Arabie saoudite
L'Australie soutient le texte à inclure dans la NGÉDAP à la section 8.3. Nous notons que le rapport de l'ISSLG soutient l'inclusion de dispositions relatives à la présentation des informations sur les allergènes afin d'aider les consommateurs à identifier plus facilement les allergènes présents dans les denrées alimentaires.	Australie
<p>8.3 Déclaration de certains aliments et ingrédients. Le Chili a des préoccupations dans la section 8.3 « Déclaration de certains aliments et ingrédients ». Principalement en raison de la manière dont tous les points sont rédigés. Nous pensons que la formulation suggère que le point 4.2.1.5 devrait être étiqueté de manière obligatoire (« ... et, le cas échéant... »). Par conséquent, nous pensons que la situation serait différente si l'étiquetage était clairement mentionné aux points 4.2.1.4, 4.2.1.6, et à la fin, il y avait une note explicative pour le point 4.2.1.5, faisant référence à l'évaluation des risques sur les allergènes développée par chaque pays et prenant en compte l'évaluation du rapport d'experts de la FAO/OMS (2022) « Risk assessment of food allergens ». Sans cette information ou référence, nous pensons qu'il pourrait y avoir des situations dans lesquelles, dans une recommandation, les pays comprennent ou comprennent qu'il s'agit de quelque chose d'obligatoire en tout état de cause.</p> <p>En plus de ce qui précède, nous pensons que les points 8.3.1, 8.3.2, 8.3.3 et 8.3.4 pourraient être rédigés d'une autre manière. Nous proposons la formulation suivante : « et, le cas échéant, pour tous les allergènes de la liste 4.2.1.5, ils seront déclarés de manière à contraster... ». Si le pays a procédé à une évaluation des risques.</p>	Chili
<p>8.3.1 FIVS soutient le texte révisé de la section 8.3.1, car il offre suffisamment de souplesse pour la présentation des déclarations d'aliments et d'ingrédients provoquant une hypersensibilité, y compris les caractères gras, l'italique, les polices de caractères et d'autres stratégies pour faire efficacement un contraste.</p>	FIVS
<p>8.3.1 Les aliments et ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5 doivent être déclarés dans la liste des ingrédients de manière à se distinguer nettement du texte environnant, par exemple par l'utilisation d'un type de police, d'un style ou d'une couleur.</p>	Union européenne
<p>8.3.1 Nous ne sommes pas d'accord pour exiger l'utilisation d'un type de police, d'un style ou d'une couleur qui contraste distinctement dans l'étiquetage des allergènes. Au Japon, il est permis d'utiliser simplement des parenthèses pour indiquer les allergènes dans l'étiquetage obligatoire, et cela ne pose pas de problème. Pour cette raison, nous ne croyons pas qu'il est nécessaire d'utiliser une police de caractère, un style ou une couleur spéciale. Même au Japon, il est permis de modifier les polices de caractères, ou autre, afin que l'étiquetage soit facile à comprendre pour les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires, mais cela reste dans le cadre de l'étiquetage volontaire.</p>	Japon
<p>8.3.1 Les aliments et ingrédients énumérés aux points 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5 doivent être déclarés de manière à contraster nettement avec être clairement distincts de texte environnant l'étiquette, par exemple par l'utilisation de <u>contrastes</u>, d'un type de police, d'un style ou d'une couleur.</p> <p>Le Canada note que le texte proposé pour le point 8.3.1 exigerait que les allergènes soient mis en évidence par rapport au texte environnant (par exemple, par la mise en évidence ou l'utilisation d'une couleur différente). Le Canada est favorable à ce que les allergènes soient clairement identifiables sur les étiquettes des produits alimentaires, mais préfère ne pas être</p>	Canada

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>trop directif sur la manière dont les différentes administrations y parviennent. Le Canada a proposé une formulation exigeant que les allergènes soient « clairement distingués sur l'étiquette ».</p>	
<p>8.3.2 La FIVS est d'accord pour que l'inclusion d'une déclaration séparée reste facultative, étant donné que la possibilité d'une communication efficace sur l'étiquetage par le biais de caractéristiques contrastées est prévue au point 8.3.1.</p>	<p>FIVS</p>
<p>8.3.2 L'AOECS n'est pas d'accord avec le fait qu'une déclaration séparée devrait être autorisée lors de la déclaration des ingrédients au point 4.2.1.4. Depuis l'entrée en vigueur du règlement n° 1169/2011 de l'UE concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, il n'est plus possible de faire figurer dans un encadré séparé la liste de tous les « allergènes » contenus dans un produit alimentaire. Les études montrent que le consommateur ne veut pas avoir à chercher à plusieurs endroits pour trouver des informations sur les allergènes. Il est plus sûr et plus facile d'indiquer les « allergènes » contenus dans l'aliment dans la liste complète des ingrédients.</p> <p>En outre, certains produits étiquetés sans gluten contiennent des ingrédients tels que l'extrait de malt d'orge et l'amidon de blé sans gluten. L'étiquetage de ces produits sans gluten informe les personnes atteintes de la maladie cœliaque qu'ils conviennent à leur régime sans gluten. Toutefois, si une mention distincte indique « contient du blé » alors que l'ingrédient est de l'amidon de blé sans gluten, cela crée une confusion pour le consommateur.</p>	<p>Association Of European Coeliac Societies Codex and Regulatory Affairs</p>
<p>8.3.2 L'EFA estime que les mentions séparées doivent être placées « directement à côté de la liste des ingrédients » et pas seulement « ... à proximité et dans le même champ de vision que la liste des ingrédients ». En outre, elles devraient s'appliquer à tous les types d'informations sur les allergènes, y compris l'ÉPA et d'autres aspects, par exemple le point 4.2.2 relatif à cette évaluation de la sécurité.</p>	<p>European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations</p>
<p>8.3.2 Lorsque les aliments et ingrédients des sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5 sont déclarés dans la liste des ingrédients, ils peuvent également être déclarés dans une déclaration séparée, qui doit être placée à proximité et dans le même champ de vision que la liste des ingrédients.</p> <p>L'UE a souligné dans toutes les consultations précédentes que le texte révisé, pour les paragraphes 8.3.2 et 8.3.2.1, est problématique et que l'UE ne peut pas le soutenir pour les raisons décrites ci-dessous.</p> <p>Dans l'UE, l'utilisation d'une mention séparée concernant les allergènes n'est pas autorisée lorsqu'il existe une liste d'ingrédients. Déclarer toujours et exclusivement les allergènes dans la liste des ingrédients assure une cohérence dans la manière de fournir des informations aux consommateurs souffrant d'allergies alimentaires.</p> <p>L'UE estime que l'approche la plus sûre est d'éduquer les consommateurs allergiques à lire et à vérifier systématiquement la liste des ingrédients pour détecter la présence d'aliments ou de substances allergènes dans un produit, étant donné que les ingrédients allergènes doivent toujours être déclarés et contrastés dans la liste des ingrédients.</p> <p>L'UE insiste sur le fait que l'utilisation de mentions distinctes augmentera considérablement le risque que les consommateurs confondent la présence réelle d'allergènes encore présents dans le produit final et la présence potentielle d'allergènes dans le cadre de l'étiquetage préventif des allergènes (ÉPA). Le risque est grand que les consommateurs interprètent à tort que tout ce qui se trouve dans une boîte séparée est l'ÉPA, et qu'ils ignorent les informations sur les allergènes figurant dans la liste des ingrédients.</p> <p>Par ailleurs, si ces mentions distinctes sur l'étiquetage des allergènes sont fournies sur une base volontaire, les consommateurs seront encore plus induits en erreur s'ils pensent que les aliments sans « boîte à allergènes » ou sans « mentions distinctes » ne contiennent pas d'allergènes.</p> <p>Dans ce contexte, l'UE n'autorise pas la répétition des informations sur les allergènes en dehors de la liste des ingrédients (voir le considérant 47, l'article 21, paragraphe 1, en liaison avec l'article 36, paragraphe 1, du règlement [UE] n° 1169/2011 concernant l'information donnée aux consommateurs sur les denrées alimentaires).</p>	<p>Union européenne</p>

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
L'UE est fermement convaincue que les différents systèmes d'information des consommateurs peuvent créer une confusion dans l'esprit des consommateurs. Pour les raisons susmentionnées, l'UE propose la suppression de ces deux paragraphes.	
<p>8.3.2 Nous ne sommes pas favorables à l'ajout des allergènes dans une déclaration distincte conformément aux points 8.3.2/8.3.2.1, car cela pourrait entraîner une augmentation des erreurs d'étiquetage des denrées alimentaires et, par conséquent, l'aspect de la sécurité alimentaire pourrait ne plus être garanti pour le consommateur. En outre, l'ajout d'un résumé peut également compromettre la lisibilité des étiquettes, en particulier pour les petits emballages.</p>	FoodDrinkEurope
<p>8.3.2 Lorsque les denrées alimentaires Denrées alimentaires et ingrédients visés aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5 sont doivent être déclarés dans la liste des ingrédients, ils peuvent également être ingrédients ou déclarés dans une mention distincte, qui doit être placée à proximité de la liste des ingrédients et dans le même champ de vision que celle-ci.</p> <p>Le Canada note qu'il existe de nombreuses situations dans lesquelles les ingrédients directement ajoutés qui sont ou sont dérivés d'allergènes alimentaires doivent être déclarés dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquette d'un produit alimentaire. Toutefois, le Canada s'interroge sur la manière dont doivent être étiquetés les ingrédients à composants multiples contenant un allergène ou un ingrédient dont le nom commun n'inclut pas le nom de l'allergène dont il est dérivé, tel qu'un produit laitier, par exemple « fromage cheddar », et souhaiterait obtenir des éclaircissements supplémentaires sur ce point.</p> <p>Dans ces cas, le Canada estime que le nom de l'allergène (par exemple « lait ») devrait pouvoir être déclaré soit dans la liste des ingrédients, soit dans une déclaration séparée. Cependant, les points 4.2.3.1, 8.3.2 et 8.3.2.1 semblent indiquer que le nom de l'allergène doit toujours figurer dans la liste des ingrédients et qu'il « peut également être déclaré » dans une déclaration séparée. Cela aurait pour effet d'exiger une double déclaration lorsque la déclaration « Contient » est présente. Le Canada a suggéré quelques modifications à l'article 8.3.2 pour refléter cela.</p> <p>Le Canada note que les modifications proposées permettraient de déclarer les allergènes de trois manières différentes : dans la liste des ingrédients, dans la mention « Contient » ou dans les deux. Par exemple, si un arôme contient l'allergène « lait », il pourrait être étiqueté selon trois scénarios : 1) INGRÉDIENTS : ARÔME (LAIT)</p> <p>Ou</p> <p>2) INGRÉDIENTS : L'ARÔME CONTIENT : LAIT</p> <p>Ou</p> <p>3) INGRÉDIENTS : L'ARÔME (LAIT) CONTIENT : LAIT</p>	Canada
<p>8.3 Déclaration de certains aliments et ingrédients</p> <p>En revanche, le Chili est préoccupé par la section 8.3 « Déclaration de certains aliments et ingrédients ». Principalement en raison de la manière dont tous les points sont rédigés. Nous pensons que la formulation suggère que le point 4.2.1.5 devrait être étiqueté de manière obligatoire (« ... et, le cas échéant... »). Par conséquent, nous pensons qu'il serait différent que l'étiquetage soit clairement mentionné aux points 4.2.1.4, 4.2.1.6, et qu'à la fin, il y ait une note explicative pour le point 4.2.1.5, faisant référence à l'évaluation des risques liés aux allergènes développée par chaque pays et prenant en compte l'évaluation du rapport d'experts de la FAO/OMS (2022) « Risk assessment of food allergens ». Sans cette information ou référence, nous pensons qu'il pourrait y avoir des situations dans lesquelles, dans une recommandation, les pays comprennent ou comprennent que c'est obligatoire en tout temps.</p> <p>En plus de ce qui précède, nous pensons que les points 8.3.1, 8.3.2, 8.3.3 et 8.3.4 pourraient être formulés différemment. Nous proposons la formulation suivante : « et, le cas échéant, l'un des allergènes de la liste 4.2.1.5 doit être déclaré de manière contrastée... ». Si le pays a procédé à une évaluation des risques.</p>	Chili

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
8.3.2.1 La déclaration doit commencer par le mot « Contient » (ou un mot équivalent) et doit déclarer tous les aliments et ingrédients qui sont déclarés dans la liste des ingrédients, le cas échéant, conformément à la section 8.3.1.	Union européenne
8.3.2.1 L'Afrique du Sud suggère d'ajouter le mot « allergènes » après « contient », afin d'aider les consommateurs à faire un choix éclairé et sûr quant à la présence d'allergènes dans un aliment. 8.3.2.1 La déclaration doit commencer par le mot « Contient des allergènes » (ou un mot équivalent) et doit mentionner tous les aliments et ingrédients déclarés dans la liste des ingrédients, le cas échéant, conformément à la section 8.3.1.	Afrique du Sud
8.3.1 Les aliments et ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5 doivent être déclarés de manière à contraster nettement avec le texte environnant, par exemple par l'utilisation d'une couleur, d'un type de police, d'un style différents. Le Honduras considère que l'exemple n'est pas nécessaire puisque cela est clairement spécifié au paragraphe 8.1.2 de la NGÉDAP.	Honduras
8.3.1 Le Paraguay approuve cette proposition et comprend que la définition de ces paramètres pour la déclaration sur l'étiquette contribuerait à fournir des informations adéquates au consommateur final.	Paraguay
8.3.3 L'ICA soutient la section 8 sur la présentation des informations obligatoires. L'ICA soutient particulièrement le point 8.3.3 et la possibilité d'utiliser une déclaration de contenu dans ces circonstances. L'ICA maintient les références à la disposition 4.2.1.5 dans cette section, étant entendu que cette disposition se réfère à la formulation plus générale. L'ICA l'a proposé dans les commentaires ci-dessus. Si la formulation de l'ICA au point 4.2.1.5 n'est pas adoptée, nous recommandons de supprimer la disposition 4.2.1.5 de cette section.	International Confectionery Association
8.3.3 Compte tenu des observations formulées dans la section ci-dessus, l'UE propose d'apporter les modifications suivantes au texte des paragraphes 8.3.3 et 8.3.4. En outre, l'UE propose d'ajouter un nouveau paragraphe 8.3.5 pour clarifier les besoins en matière d'étiquetage dans les situations où plusieurs ingrédients proviennent d'un seul allergène.	Union européenne
8.3.3 <u>Lorsqu'une denrée alimentaire est exemptée de l'obligation de déclarer une liste d'ingrédients, les denrées alimentaires et les ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5 doivent être déclarés, par exemple déclarés en faisant figurer le mot « contient » suivi du nom de la denrée alimentaire ou de l'ingrédient énuméré dans une déclaration faite conformément à la section 8 aux sections 4.32.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5.</u>	Union européenne
8.3.2 La République dominicaine propose la suppression de : « à proximité et dans le même champ de vision » et le remplacer par « immédiatement après la liste des ingrédients ».	République dominicaine
8.3.2 Le Honduras considère que le mot « peut » dans la section 8.3.2 est en contradiction avec ce qui est indiqué dans la section 8.3.2.1, puisque cette section indique qu'il faut faire la déclaration « contient ». Nous suggérons également de rendre obligatoires les conseils de prudence tels que « doit contenir des traces » (allergène) dans la déclaration de la liste des ingrédients, ainsi que dans la déclaration séparée. Nous suggérons que (Note du traducteur dans la version espagnole) <i>debe</i> (« doit ») soit utilisé à la place de <i>podrá</i> (« peut ») comme en anglais « must » est indiqué dans ce contexte.	Honduras
8.3.2 Le Paraguay comprend que le paragraphe n'est pas suffisamment clair pour son application, nous comprenons que la liste mentionnée aux points 4.2.1.4 et 4.2.1.6 est obligatoire, et dans le paragraphe, il est fait référence au fait qu'il peut être déclaré de manière facultative dans une déclaration séparée, pour nous cette déclaration devrait également être obligatoire.	Paraguay
8.3.4 Pour les aliments à ingrédient unique, la section 8.3.3 ne s'applique pas lorsque les aliments et ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5 sont déclarés comme faisant partie du nom de	Union européenne

Observations spécifiques	MEMBRE/OBSERVATEUR
<u>l'aliment ou en conjonction avec celui-ci. 8.3.5 Lorsque plusieurs ingrédients ou auxiliaires technologiques d'un aliment proviennent d'un seul aliment et d'un seul ingrédient énuméré aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5, l'étiquetage doit être clair pour chaque ingrédient ou auxiliaire technologique concerné.</u>	
8.3.2.1 Paraguay est d'accord	Paraguay
8.3.3 L'ICGA soutient l'ensemble de la section 8 concernant la présentation des informations obligatoires. L'ICGA est particulièrement favorable à la formulation de la section 8.3.3 et à la possibilité d'utiliser une déclaration « Contient » dans ces circonstances. Conformément aux commentaires formulés sur la section 4.2.1.5, l'ICGA se réserve le droit de demander la suppression de la référence à la section 4.2.1.5 dans cette section. Si la section 4.2.1.5 n'est pas révisée dans le sens de nos commentaires, nous recommandons de supprimer la référence à la section 4.2.1.5 telle qu'elle est présentée dans cette section.	ICGA
8.3.3 Le Honduras propose d'ajouter un paragraphe supplémentaire : Si l'un des ingrédients ou additifs mentionnés au point précédent ou les substances qu'ils contiennent, telles que le gluten ou le lactose, sont susceptibles d'être présents dans le produit final, même si ce n'est pas intentionnel, la possibilité de leur présence doit être clairement indiquée.	Honduras
8.3.3 Lorsqu'un aliment est exempté de la déclaration d'être déclaré dans une liste d'ingrédients, les aliments et ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5 doivent être déclarés dans une allégation faite conformément à la section 8.3.2.1, le cas échéant, 4.2.1.5 doivent être déclarés comme dans une allégation faite conformément à la section 8.3.2.1.	Colombie
8.3.3 Paraguay est d'accord	Paraguay
8.3.4 Il est proposé de modifier la formulation afin de l'aligner sur les dispositions de la réglementation nationale actuelle relatives à la déclaration des allergènes (article 235, cinquième. Chapitre V du Code alimentaire de l'Argentine). Texte proposé : 8.3.4 Pour les denrées alimentaires contenant un seul ingrédient, la section 8.3.3 peut ne pas s'appliquer lorsque les denrées alimentaires et les ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4, 4.2.1.6 et, le cas échéant, 4.2.1.5 sont déclarés comme faisant partie du nom de la denrée alimentaire ou en même temps que celui-ci.	Argentine
8.3.4 Paraguay est d'accord	Paraguay
PARTIE B : DIRECTIVES SUR L'ÉTIQUETAGE PRÉVENTIF DES ALLERGÈNES	
OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE / OBSERVATEUR
L'AOECS estime que la maladie cœliaque n'a pas été prise en compte dans les propositions relatives à la NGÉDAP et aux directives sur l'ÉPA, ce qui conduirait à une situation préjudiciable pour les patients atteints de la maladie cœliaque si ces propositions présentées n'étaient pas modifiées. La maladie cœliaque n'a pas été prise en compte dans la proposition de directives sur l'ÉPA, alors que les consommateurs atteints de cette maladie s'appuient également sur l'ÉPA pour faire un choix éclairé en matière d'alimentation. Les directives relatives à l'utilisation de l'ÉPA doivent en tenir compte.	Association Of European Coeliac Societies Codex and Regulatory Affairs
la nécessité de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées (à savoir s'il est convenu de demander conseil sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations de risques, en tenant compte des informations fournies dans les rapports d'avis scientifiques de la FAO/OMS) L'Australie estime qu'il serait opportun de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées afin de faciliter la validation des évaluations des risques. Nous notons toutefois que les directives sur l'ÉPA ne doivent pas nécessairement inclure des méthodes d'analyse spécifiques, mais peuvent plutôt fournir des directives générales sur les types de méthodes à utiliser. Toutefois, cela peut dépendre de la décision du CCFH, sur la base des	Australie

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE / OBSERVATEUR
<p>résultats du Comité d'experts de la FAO/OMS, de mettre à jour le Code d'usages sur la gestion des allergènes pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020) afin d'y incorporer des directives sur la réalisation d'évaluations des risques. Dans ce cas, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage peuvent être incluses dans le document CXC 80-2020. Le CCFL pourrait donc avoir besoin de demander conseil au CCFH pour toute mise à jour du document CXC-2020 (voir la réponse au point [ii] ci-dessous). Toutefois, nous recommandons de ne pas retarder le travail sur les directives sur l'ÉPA en attendant l'avis du CCMAS ou du CCFH.</p>	
<p>l'emplacement proposé en tant qu'annexe de la NGÉDAP (à savoir si les directives devraient être incorporées comme annexe à la NGÉDAP afin d'assurer la cohérence avec la NGÉDAP)</p> <p>L'Australie soutient la proposition de placer le projet de directives sur l'utilisation de l'étiquetage de précaution des allergènes (ÉPA) en annexe de la NGÉDAP. Cet emplacement permettra d'assurer la cohérence entre les directives relatives à l'étiquetage des allergènes et la NGÉDAP, et de conserver toutes les dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes (y compris l'ÉPA) dans le même texte du Codex.</p>	
<p>Le Brésil souhaite également présenter des commentaires spécifiques sur l'appendice III – Avant-projet d'annexe à la NGÉDAP : Directives sur l'utilisation de l'étiquetage de précaution des allergènes</p> <p>3. DÉFINITIONS</p> <p>Le Brésil comprend que la définition proposée pour le terme « allergène » n'est pas adéquate, car elle se contente de renvoyer aux aliments et ingrédients énumérés dans les sections 4.2.1.4 et 4.2.1.5. Elle n'explique pas correctement le concept d'allergènes qui sont différents des aliments et des ingrédients qui les contiennent. En outre, cette proposition crée une incohérence avec la définition de l'allergène dans le Code d'usages sur la gestion des allergènes pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020). Par conséquent, le Brésil suggère d'adopter la définition de l'allergène du document CXC 80-2020, avec l'inclusion du mot « généralement » pour préciser que tous les allergènes ne sont pas des protéines. Lire comme suit :</p> <p>On entend par « allergène » une substance par ailleurs inoffensive, capable de déclencher une réponse du système immunitaire qui se traduit par une réaction allergique chez certains individus. Dans le cas des aliments, il s'agit généralement d'une protéine présente dans l'aliment et capable de déclencher une réaction chez les personnes qui y sont sensibles.</p> <p>4. PRINCIPES GÉNÉRAUX</p> <p>Au paragraphe 4.2, le Brésil suggère de remplacer le mot « doit » par « peut » afin d'offrir une plus grande souplesse en ce qui concerne l'application d'évaluations qualitatives des risques pour guider la décision d'utiliser l'ÉPA.</p> <p>Le nouveau paragraphe 4.2 se lit comme suit :</p> <p>La décision d'utiliser un ÉPA doit être fondée sur les résultats d'une évaluation des risques qui peut inclure, mais sans s'y limiter, une évaluation quantitative des risques.</p>	<p>Brazil</p>
<p>Le Brésil souhaite exprimer sa gratitude à l'Australie, au Royaume-Uni et aux États-Unis d'Amérique pour leur coordination du groupe de travail électronique (GTÉ) et pour la préparation des avant-projets pour distribution à l'étape 3 (CX/FL 23/47/5) et pour examen par le CCFL47. Nous nous réjouissons de l'occasion qui nous est donnée de formuler des commentaires sur ces propositions.</p> <p>Nous tenons également à remercier la Consultation ad hoc mixte FAO/OMS d'experts sur l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires, qui a fourni des avis scientifiques au CCFL sur la liste des aliments et ingrédients connus pour provoquer des allergies alimentaires et la maladie cœliaque, ainsi que sur l'étiquetage de précaution des allergènes (ÉPA).</p> <p>Le Brésil reconnaît l'importance des modifications proposées dans la NGÉDAP. D'une manière générale, nous soutenons les propositions suivantes :</p>	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE / OBSERVATEUR
<ul style="list-style-type: none"> • La nouvelle définition proposée de l'« allergie alimentaire ». • L'inclusion d'une note de bas de page pour définir la maladie coéliquaue. • Le remplacement du terme « hypersensibilité » par « allergie alimentaire ou maladie coéliquaue » • Les révisions proposées des dispositions d'étiquetage pour les allergènes présents dans les ingrédients composés (section 4.2.1.3) et dans les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques (section 4.2.4.2). • Les modifications visant à clarifier la déclaration obligatoire des allergènes sur les petits emballages (section 6). • L'adoption de nouvelles dispositions sur la présentation de la déclaration des allergènes (sections 8.3, 8.3.1, 8.3.2, 8.3.3 et 8.3.4). <p>Nous sommes également favorables à l'adoption d'une approche cohérente et harmonisée de la déclaration de l'ÉPA. Dans l'ensemble, le Brésil est d'accord avec les propositions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'adoption des sections proposées sur l'objectif et le champ d'application (sections 1 et 2 du projet de directives sur l'ÉPA). • La définition proposée de l'étiquetage préventif des allergènes et une référence croisée à la définition de la « contamination croisée par des allergènes » dans le Code d'usages sur la gestion des allergènes pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020). • Le nouveau principe proposé sur l'adoption de pratiques de gestion et de contrôles efficaces pour prévenir ou minimiser la présence involontaire d'allergènes causée par la contamination croisée (section 4.1 du projet de directives sur l'ÉPA). • Le nouveau principe proposé sur l'adoption de programmes d'éducation pour assurer la compréhension et l'utilisation appropriée de l'ÉPA (section 4.4 du projet de directives sur l'ÉPA). • Les dispositions proposées sur la présentation de l'ÉPA (section 5 du projet de directives sur l'ÉPA). <p>Cependant, nous pensons que les travaux en cours portent sur des points complexes qui nécessiteront des discussions supplémentaires, notamment en ce qui concerne les listes d'aliments et d'ingrédients des sections 4.2.1.4 et 4.2.1.5 de la NGÉDAP, les exemptions des ingrédients dérivés de ces aliments (section 4.2.1.7) et l'utilisation de l'évaluation quantitative des risques, des doses de référence (DR) et des seuils d'intervention pour guider l'utilisation de l'ÉPA sur les denrées alimentaires préemballées.</p> <p>Listes d'aliments et d'ingrédients connus pour provoquer des allergies alimentaires et la maladie coéliquaue (sections 4.2.1.4 et 4.2.1.5 de la NGÉDAP) :</p> <p>En ce qui concerne l'utilisation de noms spécifiques pour les aliments et les ingrédients connus pour provoquer des allergies alimentaires ou la maladie coéliquaue, le Brésil souhaite obtenir des éclaircissements sur la formulation proposée des sections 4.2.1.4 et 4.2.1.5 de la NGÉDAP.</p> <p>Nous sommes d'avis que ces aliments et ingrédients devraient être déclarés en utilisant leurs noms spécifiques, conformément aux dispositions de la section 4.1 de la NGÉDAP, avec la déclaration du nom spécifique respectif énuméré dans les sections 4.2.1.4 et 4.2.1.5. Par exemple, si l'« albumine » est utilisée comme ingrédient d'un aliment particulier, sa déclaration dans la liste des ingrédients devrait être « albumine (œuf) » ou « albumine d'œuf », plutôt que simplement « œuf ». Toutefois, la formulation utilisée dans ces sections a suscité des doutes quant à l'intention de remplacer le nom spécifique de l'ingrédient (par exemple, albumine) par le nom spécifique (par exemple, œuf).</p> <p>En ce qui concerne la proposition de liste régionale d'aliments et d'ingrédients connus pour provoquer des allergies alimentaires ou la maladie coéliquaue (section 4.2.1.5), nous sommes conscients que cette proposition tient compte de l'avis scientifique du comité d'experts, car ces aliments et ingrédients n'ont pas été classés comme allergènes prioritaires en</p>	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE / OBSERVATEUR
<p>raison du manque de données sur la prévalence, la puissance ou la gravité. Elle permettrait également aux autorités nationales ou régionales de procéder à leurs propres évaluations des risques.</p> <p>Néanmoins, le Brésil estime que d'autres facteurs doivent être pris en compte par le CCFL lors de la définition de la liste des allergènes prioritaires afin de garantir que les mesures de gestion des risques liées à l'étiquetage de ces aliments et ingrédients protègent efficacement la santé des consommateurs et facilitent le commerce international.</p> <p>Le soja est déjà reconnu comme un allergène prioritaire par le Codex Alimentarius et la plupart des autorités nationales. Par conséquent, les exploitants du secteur alimentaire sont habitués à mettre en œuvre des contrôles de gestion des risques pour cet allergène, et les consommateurs allergiques au soja ont l'habitude de vérifier la déclaration de la présence de soja dans les produits alimentaires.</p> <p>Les graines de soja et les ingrédients dérivés du soja sont largement utilisés dans les produits alimentaires, ce qui entraîne une exposition importante aux protéines de soja dans de nombreuses populations et augmente le risque de consommation accidentelle par les personnes allergiques au soja.</p> <p>En outre, l'allergie au soja est plus fréquente chez les nourrissons, en particulier chez ceux qui sont allergiques au lait. Le soja est également connu pour déclencher des allergies alimentaires sans médiation à IgE, telles que le syndrome d'entéocolite induite par les protéines alimentaires (SEIPA), l'entéropathie induite par les protéines alimentaires, la proctocolite allergique induite par les protéines alimentaires et l'œsophagite à éosinophiles. Ces conditions peuvent avoir des effets néfastes importants sur la santé, en particulier chez les nourrissons et les jeunes enfants, et n'entraînent pas dans le champ d'application de l'évaluation des risques du comité d'experts.</p> <p>Par conséquent, le maintien du statut réglementaire du soja en tant qu'allergène prioritaire n'entraînerait pas d'incidences supplémentaires pour les exploitants du secteur alimentaire et maintiendrait le niveau de protection de la santé des consommateurs allergiques au soja, en particulier des groupes vulnérables tels que les nourrissons et les jeunes enfants.</p> <p>Pour d'autres aliments et ingrédients figurant sur la liste régionale des allergènes, la gravité des réactions allergiques peut justifier leur classification en tant qu'allergènes prioritaires. C'est le cas des noix du Brésil, qui ont été identifiées par le comité d'experts comme un aliment impliqué dans une proportion plus élevée d'anaphylaxies dans trois régions ou plus, ainsi que dans plusieurs décès, et des noix de Macadamia et des pignes, qui sont impliquées dans une proportion plus élevée d'anaphylaxies dans une ou deux régions.</p> <p>Dans le cas de ces fruits à coque, il convient de noter qu'il existe des problèmes de réactivité croisée potentielle avec l'arachide, le sésame et d'autres fruits à coque figurant sur la liste des allergènes prioritaires, ce qui peut justifier leur classification. En raison de la fréquence élevée des réactions allergiques graves et des préoccupations concernant une éventuelle réactivité croisée, il est souvent conseillé aux personnes allergiques aux fruits à coque d'éviter tous les fruits à coque.</p> <p>Le Brésil propose donc d'adopter une liste unifiée d'allergènes prioritaires en fusionnant les listes des sections 4.2.1.4 et 4.2.1.5. Cette approche favoriserait également des pratiques plus cohérentes dans le commerce international. En l'absence de soutien pour cette alternative, le Brésil demande l'inclusion du soja, de la noix du Brésil, du macadamia et de la pigne dans la liste des allergènes prioritaires sur la base de la justification présentée.</p> <p>Exemptions d'ingrédients dérivés d'aliments et d'ingrédients connus pour provoquer des allergies alimentaires et la maladie cœliaque (section 4.2.1.7 de la NGÉDAP) :</p> <p>Le Brésil note que le rapport de la partie 4 du Comité d'experts n'a pas encore été entièrement publié et ne sera pas accessible à temps pour être examiné par le CCFL47. Par conséquent, nous demandons que la section 4.2.1.7 qui traite de l'exemption des ingrédients dérivés d'aliments et des ingrédients connus pour provoquer des allergies alimentaires et la maladie cœliaque soit maintenue entre crochets jusqu'à ce que les versions complètes de ces publications soient disponibles.</p>	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE / OBSERVATEUR
<p>L'utilisation de l'évaluation quantitative des risques, des doses de référence (DR) et des seuils d'intervention pour guider l'utilisation de l'ÉPA sur les aliments préemballés (sections 4.2 et 4.3 du projet de directives sur l'ÉPA) :</p> <p>Le Brésil estime que l'approche réglementaire visant à guider la déclaration de l'ÉPA dans les aliments préemballés doit être efficace et proportionnelle, en tenant compte de la gravité et de la grande variabilité des réactions allergiques alimentaires, de la qualité des données probantes scientifiques disponibles pour fixer les DR, de la nécessité de fournir des informations claires et fiables aux consommateurs souffrant d'allergies alimentaires et de la capacité des exploitants du secteur alimentaire et des autorités nationales à mettre en œuvre et à faire respecter l'ÉPA.</p> <p>À cet égard, la proposition d'utiliser les évaluations quantitatives des risques comme approche principale pour déclarer l'ÉPA sur les denrées alimentaires préemballées a suscité des inquiétudes quant à son efficacité pour protéger la santé des consommateurs et faciliter le commerce international.</p> <p>L'utilisation des doses de référence proposées et des seuils d'intervention correspondants pour guider la déclaration de l'ÉPA ne permettra pas d'éviter les effets néfastes sur la santé des personnes souffrant d'allergies alimentaires. Selon le comité d'experts, on estime qu'environ 14 à 75 % des personnes souffrant d'allergies alimentaires peuvent présenter des symptômes indésirables au niveau d'exposition de la dose de référence proposée pour les allergènes prioritaires. Dans les cas où des symptômes objectifs sont présents, le taux attendu se situe entre 8 et 25 %. En outre, de nombreux effets indésirables qui n'ont pas été pris en compte par le comité d'experts pour définir la dose de référence peuvent être perçus comme graves par les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires, les exploitants du secteur alimentaire et les autorités nationales.</p> <p>En outre, l'interdiction proposée d'utiliser l'ÉPA lorsque la présence d'un allergène est confirmée, mais inférieure au seuil d'intervention pour cet allergène laisserait les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires, en particulier ceux qui sont les plus sensibles, sans information pour leur permettre d'éviter les aliments potentiellement déclencheurs.</p> <p>En conséquence, les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires peuvent perdre confiance dans l'exactitude et l'utilité des déclarations de l'ÉPA figurant sur les denrées alimentaires préemballées, ce qui réduit l'efficacité de ces déclarations en matière de communication du risque de présence involontaire d'un allergène à la suite d'une contamination croisée.</p> <p>Une autre préoccupation concernant le fait de lier la déclaration de l'ÉPA dans les aliments préemballés à des évaluations quantitatives des risques est son impact sur les fabricants d'aliments, en particulier les petits producteurs qui peuvent ne pas avoir la capacité d'effectuer de telles évaluations. Cela pourrait représenter une charge excessive pour de nombreux exploitants du secteur alimentaire et décourager l'utilisation des déclarations de l'ÉPA sur les étiquettes.</p> <p>En outre, l'interdiction proposée d'utiliser l'ÉPA lorsque la présence d'un allergène est confirmée, mais qu'elle est inférieure au seuil d'intervention pour cet allergène peut entraîner une incertitude juridique pour les fabricants de denrées alimentaires et une augmentation potentielle du nombre de litiges.</p> <p>Une autre incertitude identifiée dans l'application de l'évaluation quantitative des risques est la disponibilité de méthodes analytiques et de plans d'échantillonnage appropriés pour tester les allergènes dans les aliments et les surfaces.</p> <p>Le Comité d'experts a indiqué que les méthodes actuelles présentent des limites importantes et que les limites de dosage (LD) de toute méthode utilisée pour un aliment spécifique devraient être trois fois inférieures au seuil d'intervention pour cet aliment. Il s'agit de tenir compte de la variabilité des rendements dans le monde réel et de s'assurer que le résultat de l'analyse est réellement égal ou inférieur au seuil d'intervention. Les lacunes et les incohérences suivantes ont été mises en évidence dans les méthodologies et les méthodes d'analyse :</p> <ul style="list-style-type: none"> • manque de méthodes adaptées à l'identification et à la quantification de nombreux allergènes prioritaires. 	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE / OBSERVATEUR
<ul style="list-style-type: none"> • Informations limitées sur la spécificité de nombreuses méthodes d'essai et manque de données suffisantes sur la validation, en particulier pour la quantification de l'analyte dans les matrices alimentaires. • Problèmes de spécificité avec le poisson, les crustacés et le blé, car il n'existe pas de méthodes d'essai adaptées à ces allergènes prioritaires. • Disponibilité limitée des matériaux de référence et absence de méthodes de référence. • Faible récupération ou capacité à extraire des protéines de matrices alimentaires complexes, et manque de validation dans une diversité suffisante de matrices alimentaires. • Mauvaise récupération des protéines dans les matrices alimentaires en raison des opérations de l'unité de transformation, y compris le traitement thermique et la fermentation. • La nécessité d'harmoniser les unités de déclaration des méthodes d'essai pour les exprimer en mg de protéines totales provenant de la source allergène par kilogramme de denrées alimentaires contenant l'allergène putatif involontaire. • La nécessité d'élaborer ou d'adapter les plans d'échantillonnage pour faciliter le contrôle du respect d'une DR établie. <p>Par conséquent, sans l'assurance qu'il existe des méthodes d'analyse et d'échantillonnage appropriées pour quantifier tous les allergènes prioritaires dans les différentes matrices alimentaires, il n'est pas possible de recommander l'application de cette approche aux exploitants du secteur alimentaire.</p> <p>Le Brésil estime également que les principes proposés ne fournissent pas d'indications claires sur la manière dont les seuils d'intervention devraient être calculés, notamment en ce qui concerne la détermination de la quantité d'aliments à utiliser, compte tenu de la diversité des habitudes alimentaires au sein des populations. Il est donc probable que l'utilisation de seuils d'intervention pour guider la déclaration de l'ÉPA créera des obstacles commerciaux supplémentaires, étant donné qu'un allergène présent dans un aliment particulier pourrait avoir deux ou plusieurs seuils d'intervention différents en fonction de la quantité d'aliments utilisée comme référence dans chaque pays ou par les différents exploitants du secteur alimentaire.</p> <p>Emplacement proposé en tant qu'annexe de la NGÉDAP.</p> <p>En ce qui concerne l'emplacement de l'avant-projet de directives sur l'ÉPA, le Brésil soutient la proposition du GTÉ de l'intégrer en tant qu'annexe à la NGÉDAP. Cette approche garantit la cohérence avec la NGÉDAP et permet aux dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes, y compris l'ÉPA, de figurer dans le même texte.</p> <p>Nous devons demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées.</p> <p>L'une des principales préoccupations du Brésil concernant l'adoption de DR et de seuils d'intervention pour guider la déclaration de l'ÉPA dans les aliments préemballés est la disponibilité de méthodes analytiques et de plans d'échantillonnage appropriés pour tester les allergènes dans les aliments et les surfaces.</p> <p>Le Comité d'experts a indiqué que les méthodes actuelles présentent plusieurs limites importantes.</p> <p>Par conséquent, le Brésil approuve pleinement la proposition de demander au CCMAS des conseils sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées afin d'entreprendre des évaluations des risques pour la déclaration de l'ÉPA dans les denrées alimentaires préemballées. En outre, cette consultation devrait également comprendre des conseils sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations des risques en vue d'exempter les ingrédients dérivés des aliments énumérés dans les sections 4.2.1.4 et 4.2.1.5 de la NGÉDAP, en tenant compte des recommandations du rapport de la partie 4 du Comité d'experts.</p> <p>Nous devons fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p>	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE / OBSERVATEUR
<p>Le Brésil est également favorable à la fourniture de conseils au CCFL sur l'avancement des travaux visant à assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p>	
<p>Le Canada apprécie l'opportunité de fournir des observations sur les directives proposées sur l'utilisation de l'étiquetage de précaution des allergènes. Le Canada estime que les travaux sur l'ÉPA permettront d'orienter les fabricants de produits alimentaires, les consommateurs allergiques, les organismes de réglementation et les autres parties prenantes sur les meilleures pratiques en matière d'utilisation de l'étiquetage préventif des allergènes sur les étiquettes des produits alimentaires préemballés.</p> <p>l'emplacement proposé en tant qu'annexe de la NGÉDAP (à savoir si les directives devraient être incorporées comme annexe à la NGÉDAP afin d'assurer la cohérence avec la NGÉDAP)</p> <p>Le Canada est favorable à l'ajout des directives relatives à l'ÉPA en tant qu'annexe à la NGÉDAP en raison de leur lien étroit avec les dispositions relatives aux allergènes de la NGÉDAP</p> <p>la nécessité de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées (à savoir s'il est convenu de demander conseil sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations de risques, en tenant compte des informations fournies dans les rapports d'avis scientifiques de la FAO/OMS)</p> <p>Le Canada est favorable à ce que le CCMAS donne son avis sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées, étant donné que le Comité d'experts a discuté des méthodes d'analyse appropriées dans son rapport de la partie 2 et a conclu qu'il existait des limites importantes au rendement des méthodes. Les conseils sur les méthodes normalisées et l'échantillonnage sont essentiels pour obtenir des résultats d'analyse précis. Le Canada note que l'échantillonnage pour la contamination croisée aux allergènes, qui sont souvent distribués de manière hétérogène dans les aliments ou présents de manière sporadique, sera particulièrement difficile.</p>	Canada
<p>l'emplacement proposé en tant qu'annexe de la NGÉDAP (à savoir si les directives devraient être incorporées comme annexe à la NGÉDAP afin d'assurer la cohérence avec la NGÉDAP)</p> <p>Le Chili convient que les directives devraient être annexées à la NGÉDAP afin d'assurer la cohérence avec la norme. Principalement parce que, si ce n'était pas le cas, cela pourrait entraîner des divergences et permettre à différentes entreprises ou autorités d'interpréter le document différemment.</p> <p>la nécessité de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées (à savoir s'il est convenu de demander conseil sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations de risques, en tenant compte des informations fournies dans les rapports d'avis scientifiques de la FAO/OMS)</p> <p>Le Chili estime qu'il est important de demander à ce comité des conseils sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées, car cela garantit l'utilisation de méthodes fiables et normalisées pour l'évaluation des risques liés aux allergènes dans les denrées alimentaires.</p> <p>L'utilisation de méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées est essentielle pour garantir la comparabilité des résultats entre les différents laboratoires et pays, ce qui contribue à protéger la santé des consommateurs et à faciliter le commerce international. En outre, l'utilisation de méthodes normalisées permet d'améliorer l'efficacité des processus de contrôle de la qualité et de réduire les coûts liés à l'évaluation de la sécurité alimentaire.</p> <p>En résumé, il est important de demander conseil au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage en ce qui concerne les méthodes analytiques normalisées, car cela permet de garantir que des méthodes fiables et normalisées pour l'évaluation des allergènes dans les aliments sont appropriées pour réaliser les évaluations des risques, ce qui protège la santé des consommateurs, facilite le commerce international et améliore l'efficacité des processus de contrôle de la qualité</p>	Chili

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE / OBSERVATEUR
<p>l'emplacement proposé en tant qu'annexe de la NGÉDAP (à savoir si les directives devraient être incorporées comme annexe à la NGÉDAP afin d'assurer la cohérence avec la NGÉDAP)</p> <p>La Colombie convient qu'il devrait s'agir d'une annexe à la NGÉDAP afin de garantir la cohérence avec cette norme et de faciliter son adoption par les pays qui le considèrent comme tel.</p> <p>la nécessité de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées (à savoir s'il est convenu de demander conseil sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations de risques, en tenant compte des informations fournies dans les rapports d'avis scientifiques de la FAO/OMS)</p> <p>La Colombie accepte de demander conseil au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) sur les méthodes appropriées pour effectuer des évaluations des risques, en vue d'unifier les méthodes et de parvenir à une normalisation des résultats.</p>	Colombie
<p>la nécessité de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées (à savoir s'il est convenu de demander conseil sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations de risques, en tenant compte des informations fournies dans les rapports d'avis scientifiques de la FAO/OMS)</p> <p>Le Costa Rica accepte de demander conseil au CCMAS sur les méthodes appropriées pour mener des évaluations des risques.</p> <p>l'emplacement proposé en tant qu'annexe de la NGÉDAP (à savoir si les directives devraient être incorporées comme annexe à la NGÉDAP afin d'assurer la cohérence avec la NGÉDAP)</p> <p>Le Costa Rica est favorable à l'inclusion de la proposition d'ÉPA en tant qu'annexe à la NGÉDAP en raison de sa relation étroite avec les dispositions relatives aux allergènes de cette norme.</p>	Costa Rica
<p>Avant-projet de directives sur l'étiquetage de précaution des allergènes.</p> <p>Cuba estime que le document préparé est nécessaire et contribue à ce que l'acheteur puisse faire son d'achat de manière plus sûre, en particulier s'il souffre d'une allergie ou d'une hypersensibilité alimentaire. Il permet également aux exploitants du secteur alimentaire d'améliorer la gestion des allergènes lors de la transformation d'aliments provoquant des allergies alimentaires, en ce qui concerne l'étiquetage.</p> <p>Au vu des éléments exposés dans la lettre circulaire elle-même, nous estimons qu'il est prématuré d'avancer l'élaboration du document jusqu'à ce que le Comité du Codex pour l'analyse et l'échantillonnage propose les méthodes d'essai à appliquer pour déterminer la présence d'une protéine allergène.</p>	Cuba
<p>l'emplacement proposé en tant qu'annexe de la NGÉDAP (à savoir si les directives devraient être incorporées comme annexe à la NGÉDAP afin d'assurer la cohérence avec la NGÉDAP)</p> <p>La République dominicaine est favorable à ce que l'appendice III, avant-projet de directives sur l'utilisation de l'ÉPA, soit annexé au document CXS 1 1985.</p> <p>le fait de savoir s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>La République dominicaine soutient la fourniture de conseils au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) afin de garantir que les actions développées par ce comité sont alignées sur les directives de l'ÉPA.</p>	République dominicaine
<p>l'avant-projet de directives pour l'utilisation de l'ÉPA de l'Annexe III du document CX/FL 23/47/5, y compris:</p> <p>Le pays considère que le document en général est très bien structuré compte tenu des considérations techniques basées sur ce qui a été abordé par le groupe d'experts et le GTÉ; par conséquent, nous n'avons pas de commentaires spécifiques à formuler à ce sujet.</p>	Équateur

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE / OBSERVATEUR
<p>la nécessité de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées (à savoir s'il est convenu de demander conseil sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations de risques, en tenant compte des informations fournies dans les rapports d'avis scientifiques de la FAO/OMS)</p> <p>Le pays considère que, compte tenu des déterminations du groupe d'experts et du GTÉ, il existe encore une divergence dans la détermination des méthodes analytiques, de sorte que les critères et considérations du CCMAS seraient utiles; toutefois, une meilleure décision au CCFL47 est encouragée.</p> <p>l'emplacement proposé en tant qu'annexe de la NGÉDAP (à savoir si les directives devraient être incorporées comme annexe à la NGÉDAP afin d'assurer la cohérence avec la NGÉDAP)</p> <p>Le pays considère que les directives pour l'utilisation de l'étiquetage de précaution des allergènes devraient en effet être incorporées en tant qu'annexe à la NGÉDAP, étant donné que les critères sont alignés sur cette norme.</p> <p>En outre, il est suggéré que dans le tableau situé au point 4.3.1 Dose de référence, le nom « Aliment » soit placé dans l'entête de la première colonne.</p>	
<p>l'emplacement proposé en tant qu'annexe de la NGÉDAP (à savoir si les directives devraient être incorporées comme annexe à la NGÉDAP afin d'assurer la cohérence avec la NGÉDAP)</p> <p>L'EFA suggère fortement que les directives sur l'ÉPA soient incorporées en tant qu'annexe à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées afin d'assurer la cohérence avec celle-ci.</p> <p>la nécessité de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées (à savoir s'il est convenu de demander conseil sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations de risques, en tenant compte des informations fournies dans les rapports d'avis scientifiques de la FAO/OMS)</p> <p>L'EFA convient qu'un tel conseil serait recommandé pour garantir de bonnes normes en matière d'évaluation des risques.</p>	European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations
<p>la nécessité de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées (à savoir s'il est convenu de demander conseil sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations de risques, en tenant compte des informations fournies dans les rapports d'avis scientifiques de la FAO/OMS)</p> <p>L'EUMS reconnaît la nécessité de demander au CCMAS des conseils sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées.</p> <p>l'emplacement proposé en tant qu'annexe de la NGÉDAP (à savoir si les directives devraient être incorporées comme annexe à la NGÉDAP afin d'assurer la cohérence avec la NGÉDAP)</p> <p>L'EUMS soutient la proposition de localisation en annexe de la NGÉDAP, à condition que la révision de la NGÉDAP et le projet de directives sur l'ÉPA ne se retardent pas l'un l'autre.</p>	Union européenne
<p>l'avant-projet de révision de la NGÉDAP à l'annexe II</p> <p>La FIA soutient les directives sur l'ÉPA en tant qu'annexe à la NGÉDAP en raison de leur lien étroit avec les dispositions relatives aux allergènes. Nous sommes également favorables à l'obtention d'un avis du CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.</p>	Food Industry Asia
<p>la nécessité de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées (à savoir s'il est convenu de demander conseil sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations de risques, en tenant compte des informations fournies dans les rapports d'avis scientifiques de la FAO/OMS)</p> <p>FoodDrinkEurope suggère que le CCFL consulte le CCMAS pour obtenir des conseils sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées.</p> <p>l'emplacement proposé en tant qu'annexe de la NGÉDAP (à savoir si les directives devraient être incorporées comme annexe à la NGÉDAP afin d'assurer la cohérence avec la NGÉDAP)</p>	FoodDrinkEurope

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE / OBSERVATEUR
<p>FoodDrinkEurope suggère d'attendre que les travaux sur le projet de ligne directrice aient progressé avant d'envisager son éventuel emplacement dans la NGÉDAP.</p>	
<p>l'avant-projet de directives pour l'utilisation de l'ÉPA de l'Annexe III</p> <p>Nous sommes favorables à l'ajout d'une note de bas de page faisant référence au rapport du groupe d'experts de la FAO/OMS sur les allergènes, qui soutient les autorités dans l'élaboration scientifique de la réglementation nationale/régionale et dans la garantie de la sécurité alimentaire pour les consommateurs.</p> <p>Supprimer la référence à la section 4.2.1.5 dans les sections 4.2.2, 4.2.3/4.2.3.1, 4.2.4.2, 8.3.1, 8.3.2/8.3.2.1, 8.3.3, 8.3.4, 4.2.1.7, 4.2.1.3.</p> <p>l'emplacement proposé en tant qu'annexe de la NGÉDAP (à savoir si les directives devraient être incorporées comme annexe à la NGÉDAP afin d'assurer la cohérence avec la NGÉDAP)</p> <p>Nous sommes d'accord sur le fait que les directives devraient rester en tant qu'annexe de la NGÉDAP, compte tenu de la relation entre ces directives et la norme d'étiquetage.</p> <p>la nécessité de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées (à savoir s'il est convenu de demander conseil sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations de risques, en tenant compte des informations fournies dans les rapports d'avis scientifiques de la FAO/OMS)</p> <p>Nous convenons de demander l'avis du CCMAS.</p>	Guatemala
<p>Observation générale de l'ICBA : Nous soutenons les directives sur l'ÉPA en tant qu'annexe à la NGÉDAP en raison de leur lien étroit avec les dispositions relatives aux allergènes.</p> <p>Nous sommes également favorables à l'obtention de conseils du CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.</p>	ICBA
<p>Au nom de ses membres, l'International Chewing Gum Association (ICGA) remercie le secrétariat du Comité du Codex Alimentarius de lui avoir donné l'occasion de formuler des observations en réponse à la lettre circulaire CL 2023/06/OCS-FL sur la révision de la norme Codex CXS 1 relative à l'étiquetage des allergènes et sur l'avant-projet de directives sur l'étiquetage de précaution des allergènes. Nos commentaires détaillés figurent dans les annexes II et III du document.</p>	ICGA
<p>la nécessité de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées (à savoir s'il est convenu de demander conseil sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations de risques, en tenant compte des informations fournies dans les rapports d'avis scientifiques de la FAO/OMS)</p> <p>Observation : Nous notons qu'il est difficile de quantifier avec précision les allergènes. C'est pourquoi nous préconisons de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.</p> <p>En ce qui concerne la nécessité de prendre en compte les informations contenues dans les rapports scientifiques de la FAO/OMS (sans visibilité complète du rapport pour le paragraphe 3 de la consultation), nous ne pouvons pas nous prononcer sur ce point pour l'instant.</p> <p>le fait de savoir s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>Nous soutenons les actions visant à garantir l'alignement sur les mandats du CCFH une fois que les directives sur l'ÉPA auront été approuvées.</p> <p>l'emplacement proposé en tant qu'annexe de la NGÉDAP (à savoir si les directives devraient être incorporées comme annexe à la NGÉDAP afin d'assurer la cohérence avec la NGÉDAP)</p> <p>Nous sommes favorables à l'ajout des directives sur l'ÉPA en tant qu'annexe à la NGÉDAP en raison de leur lien étroit avec les dispositions relatives aux allergènes de la NGÉDAP.</p>	ICGMA

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE / OBSERVATEUR
<p>l'emplacement proposé en tant qu'annexe de la NGÉDAP (à savoir si les directives devraient être incorporées comme annexe à la NGÉDAP afin d'assurer la cohérence avec la NGÉDAP)</p> <p>L'IDF est d'accord avec l'emplacement proposé en tant qu'annexe à la NGÉDAP, à condition que la référence à cette annexe ne rende pas obligatoire l'utilisation de l'ÉPA.</p> <p>la nécessité de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées (à savoir s'il est convenu de demander conseil sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations de risques, en tenant compte des informations fournies dans les rapports d'avis scientifiques de la FAO/OMS)</p> <p>L'IDF est favorable à l'idée de demander conseil à la CCMAS. Le CCMAS pourrait également être en mesure de donner des conseils sur les défis posés par les évaluations quantitatives des risques en ce qui concerne les doses de référence.</p>	IDF/FIL
<p>l'emplacement proposé en tant qu'annexe de la NGÉDAP (à savoir si les directives devraient être incorporées comme annexe à la NGÉDAP afin d'assurer la cohérence avec la NGÉDAP)</p> <p>À ce stade, l'ISDI est favorable à l'inclusion des directives sur l'ÉPA en tant qu'annexe à la NGÉDAP en raison du lien étroit avec les dispositions relatives aux allergènes dans ce texte. Cependant, l'ISDI considère également que la décision finale devrait tenir compte du document final et de la manière dont les travaux ont progressé.</p> <p>Si les directives sur l'ÉPA constituent une annexe de la NGÉDAP, l'ISDI estime que la manière dont l'annexe sur l'ÉPA est incorporée par référence dans la NGÉDAP ne devrait pas suggérer que l'ÉPA est obligatoire.</p>	International Special Dietary Food Industries
<p>l'avant-projet de directives pour l'utilisation de l'ÉPA de l'Annexe III</p> <p>En ce qui concerne la section 4.3, l'ISDI souhaite faire part de ses préoccupations :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elle suggère que seule une évaluation quantitative des risques justifie la mise en place d'un plan d'action national; • Elle suggère que la DR figurant dans le tableau est toujours le seuil décisif; • Une évaluation des risques doit être plus large que simplement quantitative et la dose de référence n'est utile que pour la dose d'un allergène, mais pas pour la fréquence. Lorsque l'on s'attend à ce que la fréquence soit élevée ou faible, il peut être plus approprié de formuler une conclusion distincte sur l'ÉPA. • Une évaluation quantitative des risques peut s'avérer impossible lorsque la limite de quantification est supérieure à la dose de référence ou lorsqu'un fournisseur n'a pas fourni suffisamment d'informations sur les niveaux d'allergènes de ses ingrédients pour permettre les calculs. <p>Par conséquent, l'ISDI propose de reformuler cette section comme suit :</p> <p>« 4.3 Selon les bonnes pratiques, l'ÉPA ne doit être utilisé que si la présence d'une protéine d'un allergène est égale ou supérieure au seuil d'intervention³ pour cet allergène, en utilisant les valeurs de la dose de référence énumérées au point 4.3.1. »</p> <p>« 4.2 La décision d'utiliser l'ÉPA doit être fondée sur les résultats d'une évaluation des risques qui doit inclure, dans la mesure du possible, mais sans s'y limiter, une évaluation quantitative des risques. »</p> <p>En ce qui concerne la section « 4.3.1 Doses de référence », l'ISDI suggère d'ajouter une note de bas de page indiquant que, lorsque des doses de référence (DR) pour d'autres allergènes seront établies à l'avenir, la section 4.3.1 sera mise à jour pour inclure ces DR.</p> <p>En ce qui concerne la section 4.3.2, bien que l'ISDI soutienne en principe la possibilité pour les autorités nationales de déterminer des doses de référence qui s'alignent sur les principes reconnus pour déterminer un niveau d'action, l'ISDI ne pense pas que de telles informations soient appropriées ou utiles pour être incluses dans un texte du Codex. L'établissement d'une dose de référence nationale doit reposer sur des données scientifiques solides.</p> <p>En outre, l'ISDI souhaite souligner que l'harmonisation des doses de référence (en appliquant la même approche</p>	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE / OBSERVATEUR
<p>scientifique) devrait être fortement envisagée pour garantir une approche cohérente, des pratiques équitables dans le commerce international et pour permettre aux consommateurs de faire des choix alimentaires sûrs et en connaissance de cause.</p>	
<p>l'avant-projet de directives pour l'utilisation de l'ÉPA de l'Annexe III</p> <p>En ce qui concerne l'analyse pour l'évaluation quantitative de l'ÉPA, le rapport de la deuxième réunion d'experts indique que « la limite de quantification de la méthode analytique sera d'un tiers ou moins de la charge utile de chaque produit alimentaire », mais nous pensons qu'il ne s'agit pas d'une méthode qui peut réellement être utilisée par les opérateurs commerciaux dans chaque pays et qu'il ne s'agit pas d'une méthode qui va se répandre dans le grand public. En outre, bien que l'utilisation de l'ÉPA sans évaluation quantitative soit possible, nous pensons que la corrélation entre les résultats des mesures de gestion des risques par les opérateurs économiques et les seuils est ambiguë. Nous ne sommes pas d'accord avec l'établissement de l'ÉPA, car si les exploitants ne sont pas en mesure de fournir un ÉPA approprié aux personnes souffrant d'allergies, l'éventail des choix alimentaires du patient sera réduit.</p>	Japon
<p>Observation générale : Le Kenya est généralement favorable au projet d'ÉPA tel qu'il est présenté et propose qu'il soit inclus en annexe au document CXS 1-1985 une fois qu'il aura fait l'objet d'une discussion et d'un accord</p> <p>Justification : Le contenu de l'ÉPA est étroitement lié aux dispositions de la clause 4 du document CXS 1-1985 et vise à fournir des conseils supplémentaires sur la manière dont l'étiquetage doit être effectué pour les allergènes</p> <p>Numéro 1 : Principe numéro 4.3</p> <p>Observation : Le Kenya propose de supprimer la référence au tableau sur les DR et de ne l'appliquer qu'en cas de suspicion de présence involontaire d'allergènes, de manière à ce qu'il se lise comme suit : « L'ÉPA ne doit être utilisé qu'en cas de présence possible d'une protéine provenant d'un allergène ».</p> <p>Justification : Le principe, tel qu'il est rédigé actuellement, semble exiger que des précautions soient prises lorsque seule la dose de référence pour les différents allergènes est dépassée. En outre, la directive (5.2.1 du projet) indique que, lorsque les seuils sont dépassés, la mention « peut contenir » est utilisée. Ceci est assez trompeur, car à ce stade, les consommateurs sont certainement exposés au risque d'allergie étant donné que la dose de référence est déjà atteinte et que le consommateur peut donc consommer le produit en supposant qu'il n'y a peut-être pas d'allergène. Si l'on prend en compte le sens ordinaire du mot « précaution », il n'est pas nécessaire de « mettre en garde » les gens contre un risque potentiel. Par conséquent, nous proposons d'harmoniser cet avertissement comme indiqué dans notre proposition, en remplaçant les mots « est égal ou supérieur » par « inférieur ».</p>	Kenya
<p>le fait de savoir s'il convient de fournir des conseils au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p> <p>Idéalement, le Code d'usages sur la gestion des allergènes pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020) et l'avant-projet de directives sur l'utilisation de l'ÉPA seraient cohérents. Ainsi, en plus de fournir tout conseil sur les méthodes d'analyse reçu du CCMAS (voir la réponse b ci-dessus), la Nouvelle-Zélande considère également qu'il est approprié que le CCFL transmette la définition de l'allergène à utiliser par le CCFL au CCFH pour qu'ils l'examinent en relation avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020). La Nouvelle-Zélande est favorable à la cohérence des définitions dans les textes du Codex. La définition utilisée dans l'avant-projet de directives sur l'utilisation de l'ÉPA est basée sur les avis les plus récents et serait donc la définition appropriée à adopter dans tous les textes du Codex.</p> <p>l'emplacement proposé en tant qu'annexe de la NGÉDAP (à savoir si les directives devraient être incorporées comme annexe à la NGÉDAP afin d'assurer la cohérence avec la NGÉDAP)</p> <p>La Nouvelle-Zélande considère que ce projet de texte devrait être un texte complémentaire à la NGÉDAP, car il ne dépasse pas le champ d'application de la NGÉDAP. Nous convenons que l'incorporation en tant qu'annexe à la NGÉDAP</p>	Nouvelle-Zélande

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE / OBSERVATEUR
<p>garantirait la cohérence avec la NGÉDAP.</p> <p>La Nouvelle-Zélande souhaiterait que le comité discute des critères à prendre en compte pour décider si un texte doit compléter une norme ou des directives existantes ou constituer un document autonome. Nous sommes d'avis que le Comité devrait être cohérent dans sa prise de décision à cet égard et nous notons qu'il y a d'autres points de travail en cours pour lesquels une décision sur le placement devra être prise.</p> <p>la nécessité de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées (à savoir s'il est convenu de demander conseil sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations de risques, en tenant compte des informations fournies dans les rapports d'avis scientifiques de la FAO/OMS)</p> <p>La Nouvelle-Zélande est favorable à l'obtention de conseils du CCMAS sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations des risques et sur tous les défis associés à ces méthodes. Nous suggérons que tout conseil sur les méthodes d'analyse reçu du CCMAS soit également fourni au CCFH pour assurer la cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p>	
<p>l'avant-projet de directives pour l'utilisation de l'ÉPA de l'Annexe III du document CX/FL 23/47/5, y compris:</p> <p>Le Panama soutient l'avancement de l'avant-projet. Il estime que le texte proposé est nécessaire et conforme au champ d'application de la NGÉDAP.</p> <p>Avant-projet d'annexe à la NGÉDAP :</p> <p>Le Panama est d'accord avec la formulation du document.</p>	Panama
<p>la nécessité de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées (à savoir s'il est convenu de demander conseil sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations de risques, en tenant compte des informations fournies dans les rapports d'avis scientifiques de la FAO/OMS)</p> <p>Le Panama accepterait également de demander des conseils sur les méthodes appropriées pour effectuer des évaluations des risques, comme cela a été suggéré.</p>	
<p>la nécessité de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées (à savoir s'il est convenu de demander conseil sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations de risques, en tenant compte des informations fournies dans les rapports d'avis scientifiques de la FAO/OMS)</p> <p>Le Paraguay estime qu'il convient de demander l'avis du Comité du CCMAS afin de clarifier et de préciser ces directives.</p> <p>l'emplacement proposé en tant qu'annexe de la NGÉDAP (à savoir si les directives devraient être incorporées comme annexe à la NGÉDAP afin d'assurer la cohérence avec la NGÉDAP)</p> <p>Le Paraguay accepte que ces directives soient annexées à la NGÉDAP.</p>	Paraguay
<p>En ce qui concerne l'avant-projet de directives pour l'utilisation de l'étiquetage de précaution des allergènes, le Comité considère que les directives devraient être annexées à la NGÉDAP pour assurer la cohérence avec cette norme.</p> <p>En ce qui concerne la nécessité d'un certain type d'avis de la part d'autres comités du Codex, le Comité estime qu'il devrait demander des conseils ou des avis aux comités du Codex CCMAS et CCFH</p>	Pérou
<p>la nécessité de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées (à savoir s'il est convenu de demander conseil sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations de risques, en tenant compte des informations fournies dans les rapports d'avis scientifiques de la FAO/OMS)</p> <p>L'Afrique du Sud reconnaît qu'il est toujours utile de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées</p>	Afrique du Sud

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE / OBSERVATEUR
<p>l'emplacement proposé en tant qu'annexe de la NGÉDAP (à savoir si les directives devraient être incorporées comme annexe à la NGÉDAP afin d'assurer la cohérence avec la NGÉDAP)</p> <p>L'Afrique du Sud soutient l'inclusion de l'avant-projet de directives en tant qu'annexe à la NGÉDAP, afin d'assurer la cohérence avec la NGÉDAP et de faire en sorte que les dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes, y compris l'ÉPA, figurent dans le même texte.</p>	
<p>La Thaïlande ne s'oppose pas à l'inclusion du projet de directive sur l'ÉPA en tant qu'annexe au document CXS 1-1985.</p>	Thaïlande
<p>l'emplacement proposé en tant qu'annexe de la NGÉDAP (à savoir si les directives devraient être incorporées comme annexe à la NGÉDAP afin d'assurer la cohérence avec la NGÉDAP)</p> <p>L'Ouganda propose que ces directives soient annexées à la NGÉDAP. Justification : Cela facilitera la référence de l'utilisation par l'industrie et les consommateurs et assurera la cohérence avec la NGÉDAP</p>	Uganda
<p>la nécessité de demander conseil au CCMAS sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées (à savoir s'il est convenu de demander conseil sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations de risques, en tenant compte des informations fournies dans les rapports d'avis scientifiques de la FAO/OMS)</p> <p>En règle générale, les comités de produits fournissent des méthodes d'analyse et des critères de rendement que le CCMAS doit évaluer. Le CCMAS n'est donc pas en mesure de fournir des conseils spécifiques sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage normalisées pour les allergènes, si ce n'est sur la manière dont elles doivent être validées. Nous suggérons que le CCFL demande à la FAO/OMS de convoquer un comité d'experts pour fournir des conseils sur les méthodes d'analyse.</p>	Royaume-Uni
<p>l'emplacement proposé en tant qu'annexe de la NGÉDAP (à savoir si les directives devraient être incorporées comme annexe à la NGÉDAP afin d'assurer la cohérence avec la NGÉDAP)</p> <p>L'Uruguay estime que ces directives devraient être annexées à la NGÉDAP.</p>	Uruguay
<p>En ce qui concerne l'avant-projet de directives sur l'étiquetage de précaution des allergènes, les États-Unis soutiennent la recommandation visant à ce que les directives sur l'étiquetage préventif des allergènes soient annexées à la NGÉDAP. Les États-Unis restent d'avis que le texte devrait être souple quant à la manière dont l'étiquetage des allergènes est référencé et souhaiteraient que l'option de l'étiquetage consultatif des allergènes soit maintenue.</p> <p>Les États-Unis soutiennent le champ d'application tel qu'il est recommandé à la section 2 et, d'une manière générale, les projets de définitions et les principes généraux de la section 4.</p> <p>Les États-Unis ont également des observations spécifiques sur les modifications apportées aux définitions et aux sections 4.3.2 et 5.2.1.</p>	ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE
OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>1. OBJECTIF</p>	
<p>L'EUMS approuve le texte proposé pour l'objectif des directives.</p>	Union européenne
<p>Le Canada soutient l'objectif du projet d'annexe.</p>	Canada
<p>L'AOECS n'est pas d'accord avec l'objectif des directives, car elles ne mentionnent pas les personnes atteintes de la maladie coéliqua et ne font référence qu'à l'allergie alimentaire.</p>	Association Of European Coeliac Societies Codex and Regulatory Affairs
<p>Faciliter une approche cohérente et harmonisée de l'utilisation efficace de l'étiquetage de précaution des allergènes (ÉPA) pour communiquer aux consommateurs souffrant d'allergies alimentaires le risque lié à la présence involontaire</p>	Chili

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p><u>d'allergènes dans les aliments en raison de contacts croisés. Faciliter une approche cohérente et harmonisée de l'utilisation efficace de l'étiquetage de précaution des allergènes (ÉPA) pour que les producteurs des aliments puissent informer les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires du risque lié à la présence involontaire d'allergènes dans les aliments en raison d'une contamination croisée.</u></p> <p>Il n'est pas clair pour qui cette évaluation des risques est définie, c'est-à-dire si elle concerne exclusivement les transformateurs/exploitants, les gouvernements ou les deux. C'est pourquoi nous suggérons d'ajouter à la section n° 1 – Objectif, qui est chargé de communiquer avec les consommateurs. Elle est proposée ci-dessus.</p>	
<p>Pour le Paraguay, l'introduction de cette section permettrait de clarifier l'objectif du texte.</p>	Paraguay
2. CHAMP D'APPLICATION	
<p>Le Canada soutient le champ d'application du projet d'annexe.</p>	Canada
<p><u>Faciliter une approche cohérente et harmonisée pour l'utilisation efficace de l'étiquetage de précaution des allergènes (ÉPA) afin d'informer les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires du risque de présence involontaire d'allergènes dans les aliments en raison de contamination croisée. « Faciliter une approche cohérente et harmonisée de l'utilisation efficace de l'étiquetage de précaution des allergènes (ÉPA) pour que les transformateurs d'aliments puissent informer les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires du risque lié à la présence involontaire d'allergènes dans les aliments en raison d'une contamination croisée. »</u></p> <p>Il n'est pas précisé pour qui cette évaluation des risques est définie, c'est-à-dire si elle concerne exclusivement les transformateurs/exploitants, les gouvernements ou les deux. C'est pourquoi nous suggérons d'ajouter à la section 1. Objectif, qui est responsable de la communication avec les consommateurs. Nous proposons ce qui suit :</p>	Chili
<p>L'EFA réaffirme la nécessité d'étendre les directives afin de fournir des informations sur l'ÉPA dans les aliments non préemballés, à la demande des consommateurs.</p>	European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations
<p>Les présentes directives s'appliquent à l'ÉPA lorsqu'elles sont utilisées pour indiquer le risque lié à la présence involontaire d'allergènes par contamination croisée dans des denrées alimentaires préemballées à la contamination croisée¹.</p> <p>L'EUMS considère qu'il n'est pas nécessaire de faire spécifiquement référence aux « denrées alimentaires préemballées » dans le texte du champ d'application, étant donné que les directives sur l'ÉPA sont annexées au texte de la NGÉDAP.</p> <p>L'EUMS considère également que la note de bas de page est redondante, étant donné que ces directives feront partie de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985).</p>	Union européenne
<p>Paraguay est d'accord avec cette section</p>	Paraguay
OBSERVATIONS SUR LA SECTION 3. DÉFINITIONS	
<p>3. DÉFINITIONS</p> <p>L'AOECS n'est pas d'accord avec les définitions incluses dans ce projet de directives, car elles n'incluent pas la définition de la maladie cœliaque. Les directives devraient inclure la définition de l'hypersensibilité, c'est-à-dire l'allergie alimentaire ou la maladie cœliaque, conformément à nos commentaires sur les révisions de la NGÉDAP.</p> <p>Il est important de noter que les personnes atteintes de la maladie cœliaque s'appuient également sur les informations relatives à l'étiquetage de précaution des allergènes (ÉPA), car tous les aliments ne sont pas étiquetés « sans gluten ».</p>	Association Of European Coeliac Societies Codex and Regulatory Affairs
<p>3. DÉFINITIONS</p> <p>L'EUMS approuve les termes inclus et les définitions fournies pour cette section.</p>	Union européenne
<p>3. DÉFINITIONS</p>	Canada

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
Le Canada soutient les définitions du projet d'annexe.	
<p><i>L'étiquetage de précaution des allergènes est une mention figurant sur l'étiquette des denrées alimentaires préemballées pour indiquer un risque de présence involontaire d'un ou de plusieurs allergènes en raison d'une contamination croisée², sur la base d'une évaluation des risques.</i></p> <p>Les États-Unis suggèrent d'inclure le concept d'évaluation des risques dans la définition de l'ÉPA, car l'évaluation des risques est un élément essentiel du cadre.</p>	ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE
<p><i>On entend par allergènes les aliments et ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4 et, le cas échéant, 4.2.1.5 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985).</i></p> <p>Pour le Paraguay, cette définition n'est pas claire et nous pensons donc qu'améliorer la formulation pourrait améliorer la compréhension du paragraphe.</p> <p>Allergène : substances contenues dans les aliments et ingrédients énumérés aux sections 4.2.1.4 et, le cas échéant, 4.2.1.5 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985) qui provoquent une réaction allergique chez les personnes qui y sont sensibles.</p> <p>Vous pouvez également opter pour la définition de l'allergène déjà décrite dans le document (CXC 80-2020) Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire.</p>	Paraguay
<p><i>L'étiquetage de précaution des allergènes est une déclaration faite sur l'étiquetage des aliments préemballés pour indiquer un risque de présence involontaire d'un ou plusieurs allergènes en raison d'une contamination croisée².</i></p> <p>Le Paraguay approuve la définition proposée.</p>	Paraguay
4. PRINCIPES GÉNÉRAUX	
L'EFA propose d'ajouter un nouveau paragraphe (4.5) sous « Principes généraux » précisant que l'ÉPA ne doit pas être utilisé en conjonction avec une mention « sans allergènes » faisant référence à une allergie alimentaire à médiation IgE. Par exemple, il est extrêmement déroutant pour les consommateurs de voir une mention « sans œufs » ou « sans lait » à côté d'un ÉPA tel que « fabriqué dans un établissement qui transforme les œufs » ou « peut contenir des traces de lait ».	European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations
En ce qui concerne les principes généraux, le terme « doit » devrait être remplacé par « devrait » dans l'ensemble du texte afin d'améliorer la souplesse et de permettre ainsi une meilleure adaptation au contexte national.	Thaïlande
<p>4.1 Des pratiques de gestion et des contrôles efficaces visant à prévenir ou à minimiser la présence involontaire d'allergènes par contamination croisée doivent être mis en œuvre, conformément au Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020). L'utilisation de l'ÉPA doit être limitée aux situations dans lesquelles la présence involontaire d'un ou de plusieurs allergènes ne peut pas être <u>suffisamment contrôlée</u> ramenée en dessous des seuils d'intervention appropriés⁶ (calculés à l'aide de ces des valeurs de dose de référence indiquées au point 4.3.1) en utilisant les pratiques de gestion des allergènes appropriées.</p> <p>L'ICGA soutient l'ajout du principe 4.1. L'étiquetage de précaution des allergènes (ÉPA) devrait être limité aux situations où la présence d'allergènes ne peut être contrôlée malgré la mise en œuvre par les fabricants de pratiques de gestion des allergènes (conformément, par exemple, au Code d'usages du Codex CXG 80). Toutefois, nous suggérons de supprimer l'expression « suffisamment contrôlé » et de la remplacer par une formulation plus spécifique, car il existe diverses interprétations de ce que « suffisamment contrôlé » pourrait signifier.</p>	ICGA
<p>4.1 Des pratiques de gestion et des contrôles efficaces visant à prévenir ou à minimiser la présence involontaire d'allergènes par contamination croisée doivent être mis en œuvre, conformément au Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020). L'utilisation de l'ÉPA doit être limitée aux situations dans lesquelles la présence involontaire d'un ou de plusieurs allergènes ne peut pas être <u>suffisamment contrôlée</u> ramenée en dessous des seuils d'intervention [3] et calculés à l'aide de ces des valeurs de dose de référence</p>	International Confectionery Association

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>indiquées au point 4.3.1) en utilisant des pratiques de gestion des allergènes. Note de bas de page 3 – note de bas de page actuelle qui indique « Seuil d'intervention (mg de protéines totales de l'allergène/kg d'aliment) = dose de référence (mg de protéines totales de l'allergène)/quantité d'aliments (kg) »</p> <p>L'ICA soutient l'ajout du principe 4.1. L'ÉPA devrait être limité aux situations où la présence d'allergènes ne peut être contrôlée malgré la mise en œuvre par les fabricants de pratiques de gestion des allergènes. Toutefois, nous suggérons de supprimer le mot « contrôlé » et de le remplacer par la formulation ci-dessus, car il existe plusieurs interprétations de ce que « contrôlé » pourrait signifier.</p>	
<p>4.1 Des pratiques de gestion et des contrôles efficaces visant à prévenir ou à minimiser la présence involontaire d'allergènes par contamination croisée doivent être mis en œuvre, conformément au Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020). L'utilisation de l'ÉPA est limitée aux situations dans lesquelles la présence involontaire d'un ou de plusieurs allergènes ne peut être suffisamment contrôlée <u>suffisante pour entraîner une exposition inférieure à la dose de référence en utilisant ces pratiques de gestion des allergènes.</u></p> <p>Observation : Nous suggérons de remplacer le mot « contrôlé » par « dont il est démontré qu'il aboutit à une exposition inférieure à la dose de référence », comme indiqué ci-dessus. Il peut y avoir différentes interprétations de ce que signifie le terme « contrôle », y compris le fait que si l'ÉPA est utilisé, la présence d'allergènes n'a pas besoin d'être contrôlée.</p>	ICGMA
<p>4.1 Selon l'EFA, l'ÉPA doit devenir obligatoire. Si l'autorisation de mise sur le marché reste volontaire (comme c'est actuellement le cas dans la plupart des administrations), les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires ne sauront pas si un aliment est sans danger pour eux. Cette incertitude serait encore plus grande dans les cas où un aliment ne porte pas de mention d'ÉPA, car le patient n'aurait aucun moyen de savoir si une évaluation correcte des risques a été effectuée. Par conséquent, l'EFA recommande de remplacer « devra » par « doit » dans l'ensemble du document.</p>	European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations
<p>4.1 L'EUMS soutient le principe 4.1</p>	Union européenne
<p>4.1 L'Australie prend note du résumé et des conclusions de la partie 3 du comité d'experts selon lesquels l'utilisation de l'ÉPA n'est pas appropriée lorsque des écarts par rapport aux pratiques de gestion des allergènes peuvent se produire. Les directives du Codex sur les pratiques de gestion des allergènes ont été établies dans le cadre du document CXC 80-2020, et nous soutenons donc l'inclusion de ce principe. Toutefois, dans un souci de cohérence, l'Australie propose des modifications mineures pour assurer la cohérence avec le document CXC 80-2020, comme suit :</p> <p>4.1 Politiques, pratiques et contrôles efficaces en matière de gestion des allergènes... etc.</p>	Australie
<p>4.1 En ce qui concerne les principes généraux, le Chili propose une modification de la formulation de la section 4.1. À la fin, lorsque l'expression « ne peut être contrôlé » est mentionnée, la formulation doit être maintenue telle qu'elle est mentionnée au début, c'est-à-dire « lorsqu'elle ne peut être évitée ou jusqu'à la dose de référence (DR) ». La signification du terme « contrôlé » n'est pas bien comprise.</p>	Chili
<p>4.1 Nous recommandons de remplacer « contrôlée » par « réduite ou maintenue à un niveau inférieur à la dose de référence ».</p>	IFU
<p>4.1 La Nouvelle-Zélande soutient l'intention du point 4.1 selon laquelle l'ÉPA ne doit être utilisé que lorsque, malgré tous les efforts déployés pour minimiser la présence accidentelle d'allergènes, il est probable qu'il subsiste une présence accidentelle d'allergènes supérieure aux seuils indiqués au point 4.3. Cependant, nous considérons que le terme « suffisamment contrôlé » est subjectif et nous proposons de le remplacer par : « éliminés ou ramenés à un niveau inférieur aux seuils d'intervention calculés à partir des doses de référence énumérées au point 4.3 » ou que le terme « suffisamment contrôlé » soit défini dans une note de bas de page comme suit : par « suffisamment contrôlé », on entend l'élimination ou la réduction à un niveau inférieur aux seuils d'intervention calculés à partir de la ou des doses de référence énumérées au point 4.3, en utilisant les pratiques de gestion des allergènes décrites dans le Code d'usages sur la gestion des allergènes</p>	Nouvelle-Zélande

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020). Nous considérons que cela élimine toute subjectivité quant au moment où l'ÉPA doit ou ne doit pas être utilisé.</p> <p>Le projet se lit alors comme suit :</p> <p>4.1 Des pratiques de gestion et des contrôles efficaces visant à prévenir ou à minimiser la présence involontaire d'allergènes par contamination croisée doivent être mis en œuvre, conformément au Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020). L'utilisation de l'ÉPA est limitée aux situations dans lesquelles la présence involontaire d'un ou de plusieurs allergènes ne peut être éliminée ou ramenée à un niveau inférieur aux seuils d'intervention calculés à partir des doses de référence énumérées au point 4.3 à l'aide de ces pratiques de gestion des allergènes.</p> <p>Ou</p> <p>4.1 Des pratiques de gestion et des contrôles efficaces visant à prévenir ou à minimiser la présence involontaire d'allergènes par contamination croisée doivent être mis en œuvre, conformément au Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020). L'utilisation de l'ÉPA doit être limitée aux situations dans lesquelles la présence involontaire d'un ou de plusieurs allergènes ne peut être suffisamment contrôlée* à l'aide des présentes pratiques de gestion des allergènes.</p> <p>(Note de bas de page) * « suffisamment contrôlé » signifie l'élimination ou la réduction à un niveau inférieur aux seuils d'intervention calculés à partir de la ou des doses de référence énumérées au point 4.3, en utilisant les pratiques de gestion des allergènes décrites dans le Code d'usages sur la gestion des allergènes pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p>	
<p>4.1 La Nouvelle-Zélande soutient l'intention du point 4.1 selon laquelle l'ÉPA ne doit être utilisé que lorsque, malgré tous les efforts déployés pour minimiser la présence accidentelle d'allergènes, il est probable qu'il subsiste une présence accidentelle d'allergènes supérieure aux seuils indiqués au point 4.3. Cependant, nous considérons que le terme « suffisamment contrôlé » est subjectif et nous proposons de le remplacer par : « éliminés ou ramenés à un niveau inférieur aux seuils d'intervention calculés à partir des doses de référence énumérées au point 4.3 » ou que le terme « suffisamment contrôlé » soit défini dans une note de bas de page comme suit : par « suffisamment contrôlé », on entend l'élimination ou la réduction à un niveau inférieur aux seuils d'intervention calculés à partir de la ou des doses de référence énumérées au point 4.3, en utilisant les pratiques de gestion des allergènes décrites dans le Code d'usages sur la gestion des allergènes pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020). Nous considérons que cela élimine toute subjectivité quant au moment où l'ÉPA doit ou ne doit pas être utilisé.</p> <p>Le projet se lit alors comme suit :</p> <p>4.1 Des pratiques de gestion et des contrôles efficaces visant à prévenir ou à minimiser la présence involontaire d'allergènes par contamination croisée doivent être mis en œuvre, conformément au Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020). L'utilisation de l'ÉPA est limitée aux situations dans lesquelles la présence involontaire d'un ou de plusieurs allergènes ne peut être éliminée ou ramenée à un niveau inférieur aux seuils d'intervention calculés à partir des doses de référence énumérées au point 4.3 à l'aide de ces pratiques de gestion des allergènes.</p> <p>Ou</p> <p>4.1 Des pratiques de gestion et des contrôles efficaces visant à prévenir ou à minimiser la présence involontaire d'allergènes par contamination croisée doivent être mis en œuvre, conformément au Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020). L'utilisation de l'ÉPA doit être limitée aux situations dans lesquelles la présence involontaire d'un ou de plusieurs allergènes ne peut être suffisamment contrôlée* à l'aide des présentes pratiques de gestion des allergènes.</p>	Nouvelle-Zélande

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>Note de bas de page : * « suffisamment contrôlé » signifie l'élimination ou la réduction à un niveau inférieur aux seuils d'intervention calculés à partir de la ou des doses de référence énumérées au point 4.3, en utilisant les pratiques de gestion des allergènes décrites dans le Code d'usages sur la gestion des allergènes pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020).</p>	
<p>4.1 Il peut y avoir plusieurs interprétations de ce que signifie le terme « contrôle », y compris le fait que si l'ÉPA est utilisé, la présence d'allergènes n'a pas besoin d'être contrôlée. Comme indiqué ci-dessous, l'ISDI propose les changements suivants : « ... dont il est prouvé ou prévu qu'il entraîne une exposition inférieure à la dose de référence... »</p> <p>« Des pratiques de gestion et des contrôles efficaces visant à prévenir ou à minimiser la présence involontaire d'allergènes par contamination croisée doivent être mis en œuvre, conformément au Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020). L'utilisation de l'ÉPA est limitée aux situations dans lesquelles la présence involontaire d'un ou de plusieurs allergènes ne peut être suffisamment prouvée ou prévue pour entraîner une exposition inférieure à la dose de référence à l'aide de ces pratiques de gestion des allergènes ».</p>	<p>International Special Dietary Food Industries</p>
<p>4.1 La FIA suggère de remplacer le terme « suffisamment contrôlé » par « suffisamment réduit pour être inférieur à la dose de référence », car il peut y avoir des interprétations différentes et involontaires de ce que signifie le terme « contrôlé ». L'une de ces interprétations pourrait être que si l'ÉPA est utilisé, la présence d'allergènes n'a pas besoin d'être contrôlée.</p>	<p>Food Industry Asia</p>
<p>4.1 Observation générale :</p> <p>Le Canada soutient le principe général 4.1, selon lequel l'utilisation de l'ÉPA doit être limitée aux situations dans lesquelles la présence involontaire d'un ou de plusieurs allergènes ne peut être suffisamment contrôlée.</p>	<p>Canada</p>
<p>4.1 Des pratiques de gestion et des contrôles efficaces visant à prévenir ou à minimiser la présence involontaire d'allergènes causée par la contamination croisée devra <u>doit</u> être mis en œuvre conformément au Code d'usages sur la gestion des allergènes à l'intention des exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020). L'utilisation de l'ÉPA doit être limitée aux situations dans lesquelles la présence involontaire d'un ou de plusieurs allergènes ne peut être suffisamment contrôlée à l'aide des présentes pratiques de gestion des allergènes.</p>	<p>Thaïlande</p>
<p>4.1 Des pratiques de gestion et des contrôles efficaces visant à prévenir ou à minimiser la présence involontaire d'allergènes par contamination croisée doivent être mis en œuvre, conformément au Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020). L'utilisation de l'ÉPA est limitée aux situations dans lesquelles la présence involontaire d'un ou de plusieurs allergènes ne peut être suffisamment contrôlée réduite ou maintenue à un niveau inférieur à la dose de référence à l'aide de ces pratiques de gestion des allergènes.</p> <p>L'ICBA suggère de remplacer le mot « contrôlé » par « réduit ou maintenu à un niveau inférieur à la dose de référence », comme indiqué ci-dessus. La raison en est qu'il peut y avoir différentes interprétations de ce que signifie le terme « contrôle », y compris le fait que si l'ÉPA est effectivement utilisé, la présence d'allergènes n'a pas besoin d'être contrôlée.</p>	<p>ICBA</p>
<p>4.2 L'ICGA pourrait convenir que la décision d'utiliser l'ÉPA doit être fondée sur les résultats d'une évaluation des risques qui peut inclure, sans s'y limiter, une évaluation quantitative des risques (EQR). Il est important de continuer à souligner dans ce projet que si l'évaluation quantitative des risques est un élément important, elle ne doit pas être utilisée seule. Les décisions relatives à l'ÉPA doivent faire l'objet d'une approche multidimensionnelle et peuvent inclure une série d'outils de gestion des risques, y compris des évaluations quantitatives et qualitatives des risques. L'ÉPA ne doit jamais être utilisé à la place des bonnes pratiques de fabrication (BPF), par exemple la programmation des cycles, l'hygiène, la validation, etc. L'ICGA souhaite souligner l'importance des travaux du CCFH pour guider les pratiques d'évaluation des risques (voir le document CXG 80 adopté). Nous pensons qu'il devrait y avoir une source d'information sur la réalisation d'une évaluation de la qualité par les exploitants du secteur alimentaire. Une source telle qu'une orientation ou une interprétation d'expert pour l'EQR devrait être référencée pour aider les gouvernements nationaux et les exploitants du secteur alimentaire dans</p>	<p>ICGA</p>

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>les meilleures pratiques pour la réalisation d'une EQR. Cela garantirait l'application d'une approche cohérente et solide au niveau mondial. Ces préoccupations pourraient également être transmises au CCFH pour qu'il y apporte sa contribution.</p>	
<p>4.2 L'ICA convient que la décision d'utiliser un ÉPA doit être fondée sur les résultats d'une évaluation des risques qui peut inclure, sans s'y limiter, une évaluation quantitative des risques (EQR). Il est important de continuer à souligner dans ce projet que si l'évaluation quantitative des risques est un élément important, elle ne doit pas être utilisée seule. Les décisions relatives à l'ÉPA doivent faire l'objet d'une approche multidimensionnelle qui peut inclure une série d'outils de gestion des risques, y compris une évaluation quantitative et qualitative des risques. L'ÉPA ne doit jamais être utilisé à la place des bonnes pratiques de fabrication (BPF), par exemple la programmation des cycles, l'hygiène, la validation, etc. L'ICA souligne l'importance du travail du CCFH pour guider les pratiques de ces évaluations des risques. Nous pensons qu'il devrait y avoir une source d'information sur la réalisation d'une évaluation de la qualité par les exploitants du secteur alimentaire. Une source telle qu'une orientation ou une interprétation d'expert pour l'EQR devrait être référencée pour aider les gouvernements nationaux et les exploitants du secteur alimentaire dans les meilleures pratiques pour la réalisation d'une EQR. Cela garantirait l'application d'une approche cohérente et solide au niveau mondial.</p>	<p>International Confectionery Association</p>
<p>4.2 La décision d'utiliser l'ÉPA doit être fondée sur les résultats d'une évaluation des risques qui comprend, sans s'y dans <u>la mesure du possible et sans s'y limiter</u>, une évaluation quantitative des risques.</p> <p>Bien qu'il faille encourager les évaluations quantitatives des risques, elles ne sont pas toujours possibles. Par exemple, la limite de quantification de certaines méthodes d'essai peut être supérieure à la dose de référence, de sorte qu'il n'est pas possible de savoir si le niveau est supérieur ou inférieur à la dose de référence. Les calculs ne sont pas toujours possibles, car les fournisseurs d'ingrédients ne fournissent pas toujours d'informations sur la teneur en allergènes de leurs ingrédients. C'est pourquoi l>IDF suggère la reformulation proposée.</p>	<p>IDF/FIL</p>
<p>4.2 Observation : Nous pensons qu'il devrait y avoir une source d'information sur la réalisation d'une évaluation quantitative des risques (EQR) par les exploitants du secteur alimentaire. Une source telle qu'une orientation ou une interprétation d'expert pour l'EQR devrait être référencée pour aider les gouvernements nationaux et les exploitants du secteur alimentaire dans les meilleures pratiques pour la réalisation d'une EQR. Cela garantirait l'application d'une approche cohérente et solide au niveau mondial.</p>	<p>ICGMA</p>
<p>4.2 L'utilisation prévue de l'ÉPA est qu'elle ne doit être utilisée que lorsque, à la suite d'une évaluation approfondie des risques, un risque réel de contamination croisée avec des allergènes est identifié et qu'il ne peut être éliminé par des mesures de gestion des risques. Par conséquent, ce n'est que dans les cas où il existe un risque réel de contamination croisée que l'ÉPA devrait être autorisé.</p>	<p>Association Of European Coeliac Societies Codex and Regulatory Affairs</p>
<p>4.2 L'EFA propose de modifier ce paragraphe comme suit : « La décision d'utiliser un ÉPA doit être fondée sur les résultats d'une évaluation des risques qui peut inclure, mais sans s'y limiter, une évaluation quantitative des risques. L'évaluation quantitative des risques doit être factuelle et analytique de la contamination croisée qui se produit réellement, afin d'éviter l'ÉPA dans les cas où la contamination est hautement improbable. »</p>	<p>European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations</p>
<p>4.2 La décision d'utiliser l'ÉPA devrait <u>doit être</u> fondée sur les résultats d'une évaluation des risques qui peut inclure, sans s'y limiter, une évaluation quantitative des risques.</p> <p>L'EUMS soutient le principe 4.2 avec une modification rédactionnelle.</p>	<p>Union européenne</p>
<p>4.2 En principe, l'Australie soutient le principe général 4.2 proposé. Toutefois, nous estimons que le principe doit refléter plus clairement l'avis du Comité d'experts.</p> <p>Le résumé et les conclusions de la partie 3 du comité d'experts indiquent que la méthode d'ÉPA doit être utilisée lorsque la présence involontaire d'allergènes (PIA) dépasse la dose de référence (DR) correspondante, et qu'elle ne doit pas être utilisée lorsque la PIA ne dépasse pas la DR correspondante. L'Australie considère donc qu'une évaluation quantitative des</p>	<p>Australie</p>

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>risques devrait faire partie de toute décision d'utilisation de l'ÉPA. L'évaluation qualitative des risques peut être utilisée, mais uniquement en complément et non en remplacement de l'évaluation quantitative des risques.</p> <p>Par conséquent, nous proposons de modifier le principe 4.2 afin de mieux refléter l'organigramme du Comité d'experts (tel qu'il est joint au rapport de synthèse et de conclusions de la partie 3) comme suit :</p> <p>La décision d'utiliser l'ÉPA doit être fondée sur les résultats d'une évaluation des risques qui quantifie l'éventuelle présence involontaire d'allergènes.</p>	
<p>4.2, Dans la section 4.2, le Chili estime qu'il devrait y avoir une évaluation quantitative des risques ou un guide d'interprétation des risques, tant pour les entreprises alimentaires que pour les gouvernements qui réglementent la matière en général, afin de normaliser ce à quoi ce point fait référence, en optant pour l'exécution des meilleures pratiques disponibles, en tant que référence, ce qui donne de la cohérence et de l'homogénéité entre les pays.</p> <p>En même temps, il n'est pas clair pour qui cette évaluation des risques est définie, c'est-à-dire si elle concerne exclusivement les transformateurs/exploitants, les gouvernements ou les deux. C'est pourquoi nous suggérons d'ajouter à la section n° 1 – Objectif, qui est chargé de communiquer avec les consommateurs. Il est proposé :</p> <p>« Faciliter une approche cohérente et harmonisée de l'utilisation efficace de l'étiquetage de précaution des allergènes (ÉPA) afin que le développeur de l'aliment puisse communiquer aux consommateurs souffrant d'allergies alimentaires le risque de présence involontaire d'allergènes dans l'aliment en raison d'une contamination croisée. »</p>	Chili
<p>4.2 Il est suggéré d'inclure une source de référence pour aider les gouvernements et les exploitants à appliquer les meilleures pratiques en matière d'évaluation quantitative des risques.</p>	IFU
<p>4.2 La Nouvelle-Zélande est favorable à ce que l'ÉPA soit limité aux situations où, malgré toutes les mesures pratiques prises, il existe un risque réel de présence involontaire d'un allergène en raison d'une contamination croisée. Dans sa version actuelle, le texte proposé exige une évaluation quantitative des risques pour déterminer si l'ÉPA est utilisé ou non. La Nouvelle-Zélande demande une clarification pour savoir si c'est l'intention ou si l'intention était de permettre également des situations dans lesquelles une évaluation quantitative des risques n'est pas possible.</p>	Nouvelle-Zélande
<p>4.2 La Nouvelle-Zélande est favorable à ce que l'ÉPA soit limité aux situations où, malgré toutes les mesures pratiques prises, il existe un risque réel de présence involontaire d'un allergène en raison d'une contamination croisée. Dans sa version actuelle, le texte proposé exige une évaluation quantitative des risques pour déterminer si l'ÉPA est utilisé ou non. La Nouvelle-Zélande demande une clarification pour savoir si c'est l'intention ou si l'intention était de permettre également des situations dans lesquelles une évaluation quantitative des risques n'est pas possible.</p>	Nouvelle-Zélande
<p>4.2 Dans le principe 4.2, il convient de noter que les méthodes analytiques actuelles des allergènes pour l'évaluation quantitative des risques présentent encore des limites. Il faudrait inclure les options pour d'autres approches d'évaluation des risques. C'est pourquoi nous proposons de réviser le texte afin d'offrir une plus grande souplesse, par exemple :</p> <p>« La décision d'utiliser de l'ÉPA doit être fondée sur les résultats d'une évaluation des risques, qui peut être qualitative ou quantitative. L'utilisation de l'évaluation quantitative des risques est préférable lorsque l'on dispose de données suffisantes et d'une méthode d'analyse appropriée. »</p> <p>Afin de s'assurer que les fabricants de produits alimentaires puissent suivre ce principe sans que la mise en œuvre ne soit trop lourde, nous proposons que le CCFL demande l'avis du CCMAS sur les méthodes analytiques normalisées et l'échantillonnage des allergènes pour entreprendre des évaluations quantitatives des risques. Les principes généraux peuvent être reconsidérés par la suite. Il est nécessaire de noter que les consommateurs souffrant d'une allergie alimentaire peuvent être confrontés au risque de contamination croisée involontaire par des allergènes si l'ÉPA n'est pas déclaré en raison d'un manque de capacité à effectuer une évaluation quantitative des risques, en particulier lorsque le risque réel de contamination croisée avec des allergènes est présent.</p>	Thaïlande

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>4.2 L'ISDI estime que si les évaluations quantitatives des risques doivent être encouragées, elles ne sont pas toujours possibles. Par exemple, la limite de quantification de certaines méthodes d'essai peut être supérieure à la dose de référence, de sorte qu'il n'est pas possible de savoir si le niveau est supérieur ou inférieur à la dose de référence. Les calculs ne sont pas toujours possibles, car les fournisseurs d'ingrédients ne fournissent pas toujours d'informations sur la teneur en allergènes de leurs ingrédients.</p> <p>C'est pourquoi nous pensons qu'il faudrait reformuler ce point pour permettre des évaluations qualitatives des risques lorsqu'il n'est pas possible d'effectuer des évaluations quantitatives :</p> <p>« 4.2 La décision d'utiliser l'ÉPA doit être fondée sur les résultats d'une évaluation des risques qui doit inclure, dans la mesure du possible, mais sans s'y limiter, une évaluation quantitative des risques. »</p> <p>L'ISDI estime qu'il devrait aussi y avoir une source d'information sur la réalisation d'une évaluation quantitative des risques (EQR) par les exploitants du secteur alimentaire. Une source telle qu'une orientation ou une interprétation d'expert pour l'EQR devrait être référencée pour aider les gouvernements nationaux et les exploitants du secteur alimentaire dans les meilleures pratiques pour la réalisation d'une EQR. Cela garantirait l'application d'une approche cohérente et solide au niveau mondial.</p>	<p>International Special Dietary Food Industries</p>
<p>4.2 Bien qu'il faille encourager les évaluations quantitatives des risques, elles ne sont pas toujours possibles. Par exemple, la limite de quantification de certaines méthodes d'essai peut être supérieure à la dose de référence, de sorte qu'il n'est pas possible de savoir si le niveau est supérieur ou inférieur à la dose de référence. Les calculs ne sont pas toujours possibles, car les fournisseurs d'ingrédients ne fournissent pas toujours d'informations sur la teneur en allergènes de leurs ingrédients.</p> <p>Par conséquent, la FIA souhaite suggérer la modification suivante : « La décision d'utiliser l'ÉPA doit être fondée sur les résultats d'une évaluation des risques qui comprend, dans la mesure du possible et sans s'y limiter, une évaluation quantitative des risques. »</p>	<p>Food Industry Asia</p>
<p>4.2 La décision d'utiliser un ÉPA doit être fondée sur les résultats d'une évaluation des risques qui doit comprendre, mais sans s'y limiter, est soit une évaluation qualitative ou une évaluation quantitative des risques. <u>L'utilisation de l'évaluation quantitative des risques est préférable lorsque l'on dispose de données suffisantes et d'une méthode d'analyse appropriée.</u></p>	<p>Thaïlande</p>
<p>4.2 Observation spécifique :</p> <p>Le Canada note un conflit apparent entre les textes proposés aux points 4.2 et 4.3.</p> <p>La section 4.2 reconnaît que si l'évaluation quantitative des risques peut être utilisée pour décider s'il convient d'ajouter l'ÉPA sur l'étiquette d'un aliment, elle n'est pas la seule approche pertinente pour évaluer si l'ÉPA est nécessaire ou non. La section 4.3 ne semble pas reconnaître ce fait, car elle suggère que les DR dans le tableau de la section 4.3.1 sont le seul facteur pertinent et décisif pour déterminer si l'ÉPA doit être utilisé.</p> <p>Le Canada estime qu'une évaluation des risques doit être plus large que simplement quantitative et que la fréquence de la présence de l'allergène dans l'aliment est un élément important de l'évaluation des risques.</p>	<p>Canada</p>
<p>4.2 Observation spécifique :</p> <p>Le Canada soutient le principe général énoncé au point 4.2, selon lequel la décision d'utiliser l'ÉPA doit être fondée sur les résultats d'une évaluation des risques. Le Canada est également favorable à ce que l'évaluation des risques comprenne, sans s'y limiter, une évaluation quantitative des risques. Le Canada suggère que davantage de directives pourraient être nécessaires concernant ce qu'est une évaluation des risques dans le contexte des allergies alimentaires/de l'ÉPA et la manière dont les fabricants de produits alimentaires peuvent procéder à une évaluation des risques.</p>	

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
4.2 La décision d'utiliser l'ÉPA doit être fondée sur les résultats d'une évaluation des risques qui peut <u>doit</u> inclure, sans s'y limiter, une évaluation quantitative des risques.	Thaïlande
4.2 Une source d'information devrait être fournie sur la réalisation d'une évaluation quantitative des risques (EQR) par les exploitants du secteur alimentaire. Une source telle qu'une orientation ou une interprétation d'expert pour l'EQR devrait être référencée pour aider les gouvernements nationaux et les exploitants du secteur alimentaire dans les meilleures pratiques pour la réalisation d'une EQR. Cela garantirait l'application d'une approche cohérente et solide au niveau mondial.	ICBA
4.1 Le Chili propose une modification rédactionnelle du paragraphe 4.1. À la fin, lorsque l'expression « ne peut être contrôlé » est mentionnée, la formulation doit être maintenue telle qu'elle est mentionnée au début, à savoir : « lorsqu'elle ne peut être évitée ou jusqu'à la dose de référence (DR) ». La signification du terme « contrôle » n'est pas claire.	Chili
4.1 L'utilisation de l'ÉPA est limitée aux situations où la présence involontaire d'un ou de plusieurs allergènes ne peut être suffisamment contrôlée « malgré ces pratiques de gestion des allergènes ». Nous pensons que la modification proposée rendrait le texte plus clair.	Paraguay
4.3 L'ICGA souhaiterait obtenir des éclaircissements sur ce principe, car il pourrait être interprété que l'ÉPA ne peut être justifié que lorsqu'une évaluation quantitative formelle des risques et des seuils d'intervention numériques ont été calculés en utilisant la DR mentionnée dans le tableau 4.3.1. Comme indiqué dans le texte proposé pour la section 4.2, le principe ci-dessus ne semble pas aborder d'autres pratiques de gestion des allergènes telles que les outils qualitatifs qui peuvent être utilisés dans le cadre du processus de prise de décision sur la pertinence d'une déclaration de l'ÉPA. Il est important de ne pas limiter la souplesse dans l'application de ces outils. Nous demandons respectueusement au CCFL47 d'aborder cette question avant d'adopter le principe établi dans cette section 4.3.	ICGA
4.3 L'ICA demande une clarification de ce principe, car il pourrait être interprété que l'ÉPA ne peut être justifié que par une évaluation quantitative des risques et des seuils d'intervention calculés à l'aide de la DR dans le tableau 4.3.1. Comme indiqué au point 4.2, le principe ci-dessus ne semble pas prendre en compte d'autres pratiques de gestion des allergènes telles que les outils qualitatifs qui peuvent être utilisés dans le cadre du processus de prise de décision sur la pertinence d'une déclaration de l'ÉPA. Il est important de ne pas limiter la souplesse dans l'application de ces outils. Nous demandons au Comité de se pencher sur cette question avant d'adopter le principe 4.3.	International Confectionery Association
4.3 <u>La bonne pratique est que</u> l'ÉPA ne doit être utilisé que si la présence d'une protéine d'un allergène est égale ou supérieure au seuil d'intervention ³ pour cet allergène, en utilisant les valeurs de la dose de référence énumérées au point 4.3.1. Étant donné qu'il n'est pas toujours possible de déterminer quantitativement si la protéine d'un allergène est égale ou supérieure au seuil d'intervention, cette disposition devrait être reformulée de manière à ce que l'utilisation de doses de référence soit considérée comme une bonne pratique, mais non obligatoire, de sorte que les évaluations qualitatives des risques soient toujours autorisées comme base pour l'utilisation des doses de référence.	IDF/FIL
4.3 L'ÉPA n'est utilisé que <u>Si la présence d'une protéine issue de l'évaluation quantitative des risques indique une exposition à un allergène égale ou supérieure au seuil d'intervention d'une dose de référence établie pour cet allergène, comme indiqué au point 4.3.1, l'ÉPA doit être appliqué. Dans certaines circonstances, d'autres facteurs de risque peuvent justifier un écart par rapport à ces valeurs.</u> ³ pour cet allergène, en utilisant les valeurs de la dose de référence énumérées au point 4.3.1. Observation : Nous souhaitons également attirer l'attention sur les points suivants : <ul style="list-style-type: none"> • La formulation de ce principe est en contradiction avec la formulation du point 4.2. • 4.3 suggère que l'ÉPA ne peut être justifié que par une évaluation quantitative des risques et que la DR figurant dans le tableau est toujours le seuil décisif. Cependant, il peut y avoir d'autres facteurs à prendre en compte en plus des 	ICGMA

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>résultats d'une évaluation quantitative des risques. Conformément aux pratiques de gestion des allergènes, il existe une série d'outils qualitatifs et quantitatifs qui peuvent être appliqués dans le cadre de la prise de décision sur le moment où l'ÉPA est approprié. Il est important de ne pas limiter la souplesse dans l'application de ces outils.</p> <ul style="list-style-type: none"> • En outre, la dose de référence n'est utile que pour la dose d'un allergène, pas pour sa fréquence. Lorsque l'on s'attend à ce que la fréquence soit élevée ou faible, il peut être plus approprié de formuler une conclusion distincte sur l'ÉPA. <p>Nous suggérons de reformuler le point 4.3 comme suit :</p> <p>Lorsqu'une évaluation quantitative des risques indique une exposition à un allergène supérieure à la dose de référence établie pour cet allergène, telle qu'elle est énumérée au point 4.3.1, il convient d'appliquer l'ÉPA. Dans certaines circonstances, d'autres facteurs de risque peuvent justifier un écart par rapport à ces valeurs.</p>	
<p>4.3 Alors que les personnes allergiques au blé peuvent réagir à n'importe quelle protéine présente dans le blé, les personnes atteintes de la maladie coéliqua sont affectées par la fraction de gluten, qui représente environ 80 % de la teneur totale en protéines du blé. En outre, le gluten n'est pas seulement présent dans le blé, mais aussi dans d'autres céréales contenant du gluten, mais seul le blé a été inclus dans ces directives.</p> <p>Par conséquent, la méthode actuellement proposée pour l'utilisation de l'ÉPA ne tient pas compte de la présence non intentionnelle d'autres « céréales contenant du gluten » énumérées au point 4.2.1.4 de la NGÉDAP lors de l'utilisation de l'ÉPA.</p>	<p>Association Of European Coeliac Societies Codex and Regulatory Affairs</p>
<p>4.3 L'ÉPA ne doit être utilisé que si la présence d'une protéine d'un allergène est égale ou supérieure au seuil d'intervention³ pour cet <u>allergène dans un aliment précis</u>, en utilisant les valeurs de la dose de référence énumérées au point 4.3.1.</p> <p>L'EUMS soutient le principe 4.3 avec une modification.</p>	<p>Union européenne</p>
<p>4.3 En ce qui concerne la section 4.3, nous aimerions souligner que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elle suggère que seule une évaluation quantitative des risques justifie l'utilisation de l'ÉPA; • Elle suggère que la DR figurant dans le tableau est toujours le seuil décisif; • Une évaluation des risques devrait être plus large que simplement quantitative et la DR n'est utile que pour la dose d'un allergène, mais pas pour la fréquence. Lorsque l'on s'attend à ce que la fréquence soit élevée ou faible, il peut être plus approprié de formuler une conclusion distincte sur l'ÉPA. <p>Nous tenons à souligner que l'évaluation des risques liés à la présence involontaire d'allergènes comprend des éléments qualitatifs et quantitatifs. Par conséquent, d'autres facteurs de risque peuvent être décisifs pour s'écarter des doses de référence recommandées en vue d'une décision finale sur l'ÉPA. Ces facteurs peuvent être inclurent :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. la variabilité de la qualité et de la quantité des données concernant les allergènes; b. la sensibilité accrue de certains sous-groupes de la population (par exemple, les enfants de moins de 3,5 ans au lait) et la probabilité que ces sous-groupes de la population consomment le produit; c. la fréquence du niveau de contamination accidentelle supérieur à la dose de référence. <p>Nous aimerions également souligner que la capacité analytique et les critères de rendement ne doivent pas être considérés uniquement dans le contexte de l'analyse du produit final, car les tests analytiques sont également appliqués plus tôt dans la chaîne d'approvisionnement (par exemple, pour tester les ingrédients et la validation/vérification du nettoyage) et les allergènes « de substitution » pour lesquels il existe des tests disponibles avec une LD inférieure peuvent être utilisés pour évaluer les niveaux d'allergènes non intentionnels. Ces approches sont très pertinentes pour l'évaluation quantitative des risques de contamination croisée par les allergènes et plusieurs entreprises alimentaires dans le monde appliquent déjà</p>	<p>FoodDrinkEurope</p>

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>l'évaluation des risques et prennent des décisions en matière de l'ÉPA sur la base des DR fondées sur l'ED01, qui constituent une approche bien connue.</p> <p>L'application de l'évaluation quantitative des risques doit s'inscrire dans le contexte plus large de la gestion des allergènes au sein des chaînes d'approvisionnement, et comprend la compréhension de la disponibilité et de la qualité des données pour de multiples variables, y compris le changement d'occurrence de la contamination croisée, la forme, la distribution, la fréquence et la concentration de la contamination croisée résultant du scénario de contamination croisée spécifique en question. L'évaluation de ces paramètres et d'autres, ainsi que la manière dont ils sont utilisés dans le contexte de l'EQR, font l'objet de directives récentes de la part des parties prenantes. C'est pourquoi nous proposons de reformuler cette section comme suit :</p> <p>4.3 Lorsqu'une évaluation quantitative des risques indique une exposition à un allergène supérieure à la dose de référence établie pour cet allergène, telle qu'elle est énumérée au point 4.3.1, il convient d'appliquer l'ÉPA. Cependant, dans des circonstances spécifiques, d'autres facteurs de risque peuvent être déterminants pour s'écarter de ces valeurs.</p>	
<p>4.3 L'Afrique du Sud est d'avis que la section 4.3 suggère qu'une évaluation quantitative des risques justifie l'utilisation de l'étiquetage de précaution des allergènes (ÉPA). Toutefois, la présence de résidus d'allergènes sous forme de particules – qui ne peuvent être quantifiées – peut également justifier l'utilisation de l'ÉPA. Nous recommandons donc de reformuler la section comme suit :</p> <p>« Lorsque tous les allergènes ou résidus d'allergènes peuvent être quantifiés », l'ÉPA doit être utilisé si la présence d'une protéine totale d'un allergène est égale ou supérieure au seuil d'intervention pour cet allergène, en utilisant les valeurs des doses de référence énumérées au point 4.3.1 ».</p>	Afrique du Sud
<p>4.3 L'Afrique du Sud suggère d'inclure la modification suivante :</p> <p>« L'ÉPA ne doit être utilisé que si la présence de la protéine totale d'un allergène est égale ou supérieure au seuil d'intervention 3 pour cet allergène, en utilisant les valeurs de dose de référence énumérées au point 4.3.1. »</p> <p>Suppression de « une », qui implique une seule protéine.</p> <p>Il est recommandé de reformuler la clause pour faire écho aux unités des doses de référence – mg de protéines totales de l'allergène.</p>	
<p>4.3 La Nouvelle-Zélande estime que le terme utilisé dans l'équation du « seuil d'intervention » (note de bas de page 28) devrait se référer à la « quantité d'aliments consommés » plutôt qu'à la « quantité d'aliments », conformément à la FAO et l'OMS (2022). Ad hoc Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Food Allergens: Part 2: Review and establish threshold levels in foods of the priority allergens (p. 61). Le texte serait alors le suivant :</p> <p>Seuil d'intervention [mg de protéines totales de l'allergène/kg d'aliment] = Dose de référence [mg de protéines totales de l'allergène]/Quantité d'aliment [kg].</p> <p>La Nouvelle-Zélande est favorable à ce que le CCMAS fournisse des conseils sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations des risques afin d'étayer les décisions sur l'utilisation (ou non) de l'ÉPA.</p>	Nouvelle-Zélande
<p>4.3 La Nouvelle-Zélande estime que le terme utilisé dans l'équation du « seuil d'intervention » (note de bas de page 28) devrait se référer à la « quantité d'aliments consommés » plutôt qu'à la « quantité d'aliments », conformément à la FAO et l'OMS (2022). Ad hoc Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Food Allergens: Part 2: Review and establish threshold levels in foods of the priority allergens (p. 61). Le texte serait alors le suivant :</p> <p>Seuil d'intervention [mg de protéines totales de l'allergène/kg d'aliment] = Dose de référence [mg de protéines totales de l'allergène]/Quantité d'aliments consommés [kg].</p>	Nouvelle-Zélande

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>La Nouvelle-Zélande est favorable à ce que le CCMAS fournisse des conseils sur les méthodes appropriées pour entreprendre des évaluations des risques afin d'étayer les décisions sur l'utilisation (ou non) de l'ÉPA.</p>	
<p>4.3 L'ISDI souhaite exprimer ses préoccupations concernant la section suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elle suggère que seule une évaluation quantitative des risques justifie l'utilisation de l'ÉPA; • Elle suggère que la DR figurant dans le tableau est toujours le seuil décisif; • Une évaluation des risques devrait être plus large que simplement quantitative et la DR n'est utile que pour la dose d'un allergène, mais pas pour la fréquence. Lorsque l'on s'attend à ce que la fréquence soit élevée ou faible, il peut être plus approprié de formuler une conclusion distincte sur l'ÉPA. • Une évaluation quantitative des risques peut s'avérer impossible lorsque la limite de quantification est supérieure à la dose de référence ou lorsqu'un fournisseur n'a pas fourni suffisamment d'informations sur les niveaux d'allergènes de ses ingrédients pour permettre les calculs. <p>Par conséquent, l'ISDI propose de reformuler cette section comme suit :</p> <p>« 4.3 Selon les bonnes pratiques, l'ÉPA ne doit être utilisé que si la présence d'une protéine d'un allergène est égale ou supérieure au seuil d'intervention pour cet allergène, en utilisant les valeurs de la dose de référence énumérées au point 4.3.1. »</p>	<p>International Special Dietary Food Industries</p>
<p>4.3 Le principe 4.3 suggère que l'ÉPA ne peut être justifié que par une évaluation quantitative des risques et que la dose de référence (DR) dans le tableau est toujours le seuil décisif. Toutefois, l'évaluation des risques ne doit pas être uniquement quantitative.</p> <p>En outre, la dose de référence n'est utile que pour la dose d'un allergène et non pour sa fréquence. Lorsqu'on s'attend à ce que la fréquence soit élevée ou faible, il peut être plus approprié de formuler une conclusion distincte sur l'ÉPA.</p> <p>La FIA propose la reformulation suivante : « Lorsqu'une évaluation quantitative des risques indique une exposition à un allergène supérieure à la dose de référence établie pour cet allergène, comme indiqué à la section 4.3.1. L'ÉPA doit être appliqué. Dans certaines circonstances, d'autres facteurs de risque peuvent justifier un écart par rapport à ces valeurs. »</p>	<p>Food Industry Asia</p>
<p>4.3 « <u>Lorsqu'une évaluation quantitative des risques est effectuée, l'ÉPA ne devrait</u> doit peut être utilisée que si la présence d'une protéine d'un allergène est égale ou supérieure au seuil d'intervention³ pour cet allergène, en utilisant les valeurs de la dose de référence énumérées au point 4.3.1.</p> <p>Le texte du principe 4.3 devrait également être révisé afin d'offrir une plus grande souplesse, par exemple,</p> <p>« Lorsqu'une évaluation quantitative des risques est effectuée, l'ÉPA ne doit être utilisé que si la présence d'une protéine d'un allergène est égale ou supérieure au seuil d'intervention³ pour cet allergène, en utilisant les valeurs de la dose de référence énumérées au point 4.3.1. »</p>	<p>Thaïlande</p>
<p>4.3 L'ÉPA ne doit être utilisé que si la présence d'une protéine d'un allergène est <u>susceptible d'être présente dans une quantité</u> égale ou supérieure au seuil d'intervention³ pour cet allergène, en utilisant les valeurs des doses de référence énumérées au point 4.3.1.</p> <p>Observation générale :</p> <p>Le Canada estime que les directives sur l'utilisation de l'ÉPA devraient être élargies pour aborder la question de la fréquence de la présence de l'allergène, en particulier dans le cas de la présence sporadique d'allergènes dans un aliment (lorsqu'un petit pourcentage d'unités de l'aliment dans un lot particulier contient l'allergène, mais que la plupart des unités ne le contiennent pas) ainsi que pour aborder les circonstances où la quantité d'allergène dans un lot de l'aliment provenant d'une contamination croisée fluctue et est tantôt supérieure, tantôt inférieure au seuil d'intervention. Le Canada suggère que cela pourrait nécessiter un examen plus approfondi dans les directives sur l'ÉPA ou un avis du comité d'experts ad hoc FAO/OMS.</p>	<p>Canada</p>

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>Observation précise :</p> <p>Le Canada note que ce n'est pas la présence, mais la quantité présente qui doit être prise en compte.</p> <p>En outre, le Canada suggère que la formulation « la présence d'une protéine d'un allergène est égale ou supérieure » ne reflète pas le fait que la contamination croisée est souvent sporadique ou que la quantité d'allergène présente peut varier de manière significative au sein d'un lot de produits. C'est pourquoi les déclarations de l'ÉPA utilisent souvent des termes tels que « peut contenir » ou « peut être présent ». Le Canada suggère quelques changements dans la formulation du point 4.3 qui reflètent le fait que l'allergène n'est pas toujours présent dans l'ensemble du produit lorsque l'ÉPA est utilisé.</p> <p>Le Canada est d'accord avec le principe général selon lequel la présence involontaire d'allergènes à des niveaux supérieurs aux DR (qui sont basées sur les valeurs ED05) devrait entraîner l'utilisation de l'ÉPA. Cependant, le Canada suggère qu'il peut également y avoir des situations où la présence involontaire d'allergènes en dessous du niveau ED05 pourrait justifier l'utilisation de l'ÉPA et qu'une interdiction d'utilisation de l'ÉPA en dessous de la DR devrait être reconsidérée. À titre d'exemple, un produit fabriqué et distribué en grandes quantités et contenant des présences involontaires d'allergènes (PIA) à des niveaux compris entre les valeurs ED01 et ED05 pourrait provoquer de nombreuses réactions allergiques. Bien que la plupart de ces réactions soient probablement bénignes, le fabricant d'un tel produit pourrait tout de même souhaiter appliquer l'ÉPA.</p> <p>Pour cette raison, le Canada ne soutient pas l'interdiction, au point 4.3, de l'utilisation de l'ÉPA à des niveaux inférieurs aux DR et suggère de supprimer le mot « uniquement » du point 4.3.</p>	
<p>4.3 L'ICBA attire l'attention sur les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4.3 suggère que l'ÉPA ne peut être justifié que par une évaluation quantitative des risques et que la DR figurant dans le tableau est toujours le seuil décisif. Toutefois, l'évaluation des risques ne doit pas être uniquement quantitative. • En outre, la dose de référence n'est utile que pour la dose d'un allergène, pas pour sa fréquence. Lorsque l'on s'attend à ce que la fréquence soit élevée ou faible, il peut être plus approprié de formuler une conclusion distincte sur l'ÉPA. <p>Nous suggérons de reformuler le point 4.3 comme suit :</p> <p>Lorsqu'une évaluation quantitative des risques indique une exposition à un allergène supérieure à la dose de référence établie pour cet allergène, telle qu'elle est énumérée au point 4.3.1, il convient d'appliquer l'ÉPA. Dans certaines circonstances, d'autres facteurs de risque peuvent justifier un écart par rapport à ces valeurs.</p>	ICBA
<p>4.2 Par contre, à la section 4.2, le Chili estime qu'il devrait y avoir un guide pour l'évaluation quantitative des risques ou l'interprétation des risques, tant pour les entreprises alimentaires que pour les gouvernements qui réglementent la matière en général, afin que ce point puisse être normalisé, optant ainsi pour la mise en œuvre des meilleures pratiques disponibles, en tant que référence, offrant ainsi de la cohérence et de l'homogénéité entre les pays.</p> <p>En même temps, il n'est pas clair pour qui cette évaluation des risques est définie, c'est-à-dire si elle est exclusive pour les transformateurs/exploitant, les gouvernements, ou les deux. Pour cette raison, nous suggérons d'ajouter dans la section n° 1 – Objectif, qui concerne la communication aux consommateurs. Il est proposé :</p> <p>« Faciliter une approche cohérente et harmonisée de l'utilisation efficace de l'étiquetage de précaution des allergènes (ÉPA) pour les transformateurs d'aliments puissent informer les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires du risque lié à la présence involontaire d'allergènes dans les aliments en raison d'une contamination croisée. »</p>	Chili
<p>4.2 Nous sommes d'accord</p>	Paraguay
<p>Note 3 L'Afrique du Sud suggère d'inclure les modifications suivantes :</p> <p>La notion de « quantité de denrées alimentaires » n'est pas claire.</p>	Afrique du Sud

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
Seuil d'intervention [mg de protéines totales de l'allergène/kg d'aliment] = Dose de référence [mg de protéines totales de l'allergène]/Quantité d'aliments [kg].	
Note 3 Seuil d'intervention [mg de protéines totales de l'allergène/kg d'aliment] = Dose de référence [mg de protéines totales de l'allergène]/Quantité d'aliments <u>consommés</u> [kg].	Thaïlande
Note 3 Pour convertir les doses de référence en seuils d'intervention, la formule incluse dans la note de bas de page de la section 4.3 doit être révisée et remplacée par « quantité de nourriture consommée ». Il pourrait être fait référence au tableau 11 du rapport complet de la réunion d'experts FAO/OMS, partie 2 : examen et établissement de seuils dans les aliments pour les allergènes prioritaires, afin d'obtenir des données pertinentes supplémentaires.	Thaïlande
<p>4.3 La République dominicaine souhaite faire les propositions suivantes :</p> <p>Modifier le point 4.3 :</p> <p>– L'ÉPA n'est utilisé que si la présence d'une protéine allergène est égale ou supérieure au seuil d'intervention pour cet allergène³, en utilisant la valeur de la dose de référence indiquée au point 4.3.1.</p> <p>Proposition pour le point 4.3 :</p> <p>Lorsque les allergènes peuvent être quantifiés, l'ÉPA est utilisé si la présence d'une protéine allergène est égale ou supérieure au seuil d'intervention pour cet allergène, en utilisant la valeur de la dose de référence indiquée au point 4.3.1, « qui ne sont ni exhaustives ni définitives ».</p> <p>En outre, la République dominicaine propose d'ajouter la note de bas de page suivante :</p> <p>La section 4.3.1 devrait être mise à jour « lors de l'établissement de doses de référence pour d'autres allergènes »."</p>	République dominicaine
<p>4.3 Nous estimons que l'évaluation quantitative des risques ne devrait pas être décisive pour déterminer l'utilisation de l'étiquetage de précaution des allergènes (ÉPA), comme proposé au point 4.2.</p> <p>D'autre part, il convient de déterminer si la dose de référence recommandée correspond à l'allergène lui-même ou à la présence éventuelle de l'ensemble des allergènes dans l'aliment final ou lors de sa consommation simultanée avec d'autres aliments dans une situation similaire.</p> <p>Considérant également qu'il peut être nécessaire d'informer le consommateur de la présence potentielle d'un allergène même si celui-ci n'a pas de seuil établi dans le Codex.</p> <p>Par conséquent, nous proposons le texte suivant pour les points 4.2 et 4.3 :</p> <p>Texte proposé :</p> <p>4.2. En outre, l'ÉPA peut être indiqué pour d'autres allergènes pour lesquels aucun seuil de référence particulier n'a été établi (voir section 4.3.1) et qui, après avoir été pris en charge par l'OEA, permettent de déterminer la probabilité de la présence d'un certain allergène.</p>	Argentine
<p>4.3 Il faut lire : Si l'on ne dispose pas d'une analyse montrant que les niveaux d'un allergène sont inférieurs à ce qui est indiqué dans la section 4.3.1, il convient d'utiliser l'ÉPA.</p> <p>Une autre observation : Pour plus de clarté, nous suggérons le texte sous « Il faut lire ».</p>	Pérou
<p>4.3 Numéral 4.3. Compte tenu de la nature et de l'objectif d'une étiquette de précaution, qui est de servir d'avertissement aux personnes sensibles, il convient de se demander s'il est approprié de fonder son incorporation sur une dose de référence (DR), tout en tenant compte du fait que cette dose ne garantit pas, à elle seule, que l'ensemble de la population sensible ne sera pas potentiellement affectée par le danger.</p> <p>Les doses de référence indiquées dans le tableau de ce numéral ont été dérivées de la dose déclenchante (DD) définie par le Comité d'experts. Cependant, il est évident que, même avec une valeur prudente de la DD (par exemple, ED01), une</p>	Colombie

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>partie de la population pourrait développer une réaction allergique. Par conséquent, la définition de l'incorporation ou non de l'ÉPA, dans la perspective d'une dose de référence, pourrait avoir pour conséquence que cette population exposée ne soit pas avertie de la présence du danger dans les denrées alimentaires.</p> <p>Il est suggéré d'inclure une note de clarification indiquant que le Comité du Codex examinera les ajouts futurs. Suppression ou modification de la DR de la liste, en tenant compte des conseils fournis par des comités tels que la FAO et l'OMS.</p>	
<p>4.3 Nous sommes d'accord</p>	<p>Paraguay</p>
<p>4.3.1 Doses de référence. L'ICGA pourrait accepter de mettre en œuvre la recommandation ad hoc des consultations d'experts FAO/OMS de baser les doses de référence sur l'ED05.</p>	<p>ICGA</p>
<p>4.3.1 Doses de référence. L'ICA ne s'oppose pas à la mise en œuvre de la recommandation du Comité d'experts de baser les doses de référence sur l'ED05.</p>	<p>International Confectionery Association</p>
<p>4.3.1 Doses de référence. Le Royaume-Uni est favorable à l'établissement de doses de référence pour l'étiquetage de précaution des allergènes, mais réserve son jugement sur la question de savoir si ces doses doivent être établies sur la base des valeurs de l'ED05, dans l'attente d'un avis national sur l'évaluation des risques.</p>	<p>Royaume-Uni</p>
<p>4.3.1 Doses de référence. Observation : Nous recommandons d'ajouter une note de bas de page indiquant que le rapport de la réunion n° 2 du groupe d'experts sur les allergènes de la FAO et de l'OMS a utilisé une ED05 pour calculer ces DR. Le groupe d'experts a convenu que pour tous les allergènes prioritaires, l'objectif de sécurité serait atteint en utilisant l'ED05. Cette formulation se trouve à la page XVI du rapport complet et constitue un qualificatif important qu'il convient d'indiquer ici.</p> <p>Nous notons également qu'afin d'assurer la pérennité des orientations, il convient de préciser que la liste et les DR elles-mêmes ne sont ni exhaustives ni définitives. Cela permettra de procéder à des mises à jour ultérieures si nécessaire.</p>	<p>ICGMA</p>
<p>4.3.1 Doses de référence. L'AOECS est préoccupée par le fait que les produits contenant des traces de gluten supérieures à 20 mg/kg ne bénéficient pas d'un ÉPA en raison du système proposé.</p> <p>L'AOECS est également préoccupée par le risque d'une utilisation croissante de l'ÉPA avec une allégation d'absence de gluten et par la confusion qui en résultera pour la communauté cœliaque.</p> <p>L'approche adoptée dans les directives sur l'ÉPA en ce qui concerne le « blé » conduit à un « choc » entre différents systèmes : l'évaluation proposée pour l'utilisation de l'ÉPA est basée sur l'attribution d'un niveau d'action calculé à l'aide d'une dose de référence de blé (mesurée en tant que protéine totale en mg de l'allergène) et d'une quantité de référence utilisant la taille de la portion. Cela diffère de la manière dont les aliments exempts de gluten sont étiquetés, l'absence de gluten étant mesurée comme étant < 20 mg/kg au moment de la vente au consommateur, indépendamment de la taille de la portion ou de la quantité d'aliments consommés.</p> <p>Il est important de noter que les différents systèmes reflètent une différence fondamentale dans les mécanismes physiologiques sous-jacents de la maladie cœliaque auto-immune et des allergies à médiation IgE. Le système immunitaire des personnes atteintes de la maladie cœliaque peut être déclenché par l'accumulation de petites quantités de gluten tout au long de la journée. Ils ne sont pas protégés par un seuil basé sur la taille des portions, car cela n'inclut pas l'accumulation. De nombreuses petites portions contenant de faibles quantités de gluten sont nocives et la proposition actuelle ne protège donc pas les personnes atteintes de la maladie cœliaque.</p> <p>Une personne atteinte de la maladie cœliaque pourrait ainsi consommer des produits contaminés par du gluten, car ils ne sont pas nécessairement accompagnés d'un ÉPA. Cela pourrait également conduire à ce que des produits soient étiquetés sans gluten et portent en plus une mention d'ÉPA, ce qui serait source de confusion pour le consommateur cœliaque.</p>	<p>Association Of European Coeliac Societies Codex and Regulatory Affairs</p>
<p>4.3.1 Doses de référence. L'EFA souhaite attirer l'attention sur le fait que l'utilisation de la dose de référence proposée pour le blé (5 mg de protéines totales par portion) et l'application d'une allégation d'absence de gluten (qui exige que le produit</p>	<p>European Federation of Allergy and Airways</p>

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
contienne une quantité de gluten inférieure ou égale à 20 ppm) sur le même produit pourraient conduire à des informations confuses en fonction de la taille de la portion du produit. Cela est dû aux scénarios découlant de cadres différents : dose de référence de protéines totales par portion pour le blé et concentration pour le gluten.	Diseases Patients' Associations
4.3.1 Doses de référence. L'EFA suggère que « orge » et « seigle » apparaissent entre parenthèses à côté de « blé » dans cette liste de doses de référence d'allergènes, de sorte qu'ils soient tous deux rattachés à la dose de référence de blé pour (ED05 = 5 mg). Cet ajout est conforme à l'exemple de la noix de cajou et de la noix de Grenoble (et de leurs allergènes à réaction croisée, respectivement la noix de pécan et la pistache). En effet, en ce qui concerne l'allergie à médiation IgE, le blé est l'allergène principal (l'équivalent de la noix de cajou et de la noix de Grenoble) et l'orge et le seigle sont les allergènes à réaction croisée.	European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations
4.3.1 Doses de référence. L'EUMS pose la question suivante concernant les doses de référence : Les doses de référence dans le tableau sont exprimées en mg de protéines totales provenant de l'allergène. - Le gluten constitue environ 80 % des protéines du blé. C'est pourquoi l'EUMS propose d'ajouter une note de bas de page au tableau pour l'entrée « blé » : « Le gluten constitue environ 80 % des protéines du blé ». - Comment exprimer les noix (et les noix de pécan) et les noix de cajou (et les pistaches)? Les méthodes d'analyse des noix et des noix de cajou peuvent donner lieu à des réactions croisées avec les noix de pécan et la pistache. En outre, cette réactivité croisée peut également être observée chez les consommateurs allergiques. Il serait donc préférable d'utiliser la quantité totale de noix/pécan et de noix de cajou/pistache dans les calculs? Faut-il préciser noix (y compris noix de pécan) et noix de cajou (y compris pistaches)? - Comment les intervalles de confiance de l'ED05 ont-ils été pris en compte lors de la fixation des doses de référence? L'EUMS estime que les explications relatives aux poissons et aux crustacés (page 89-90 Évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires : partie 2 : Examiner et établir des seuils dans les aliments pour les allergènes prioritaires : rapport de réunion [who.int]) sont justifiables, mais s'interroge sur les fruits à coque, par exemple.	Union européenne
4.3.1 Doses de références. Le Chili propose d'inclure une référence au tableau des doses de référence (DR) au point 4.3.1, en relation avec la réunion du groupe d'experts sur les allergènes. [4] Réunion n° 2 du groupe d'experts FAO/OMS sur les allergènes p. XVI (Référence) En ce qui concerne la section 4.3.1 et le tableau des DR : Lors de la préparation des orientations pour l'avenir, il convient de noter que la liste et les DR elles-mêmes ne sont ni exhaustives ni définitives. Cela permettra une révision ultérieure.	Chili
4.3.1 Doses de références. En ce qui concerne la section « 4.3.1 Doses de référence », nous suggérons d'ajouter une note de bas de page indiquant que, lorsque des doses de référence (DR) pour d'autres allergènes seront établies à l'avenir, la section 4.3.1 sera mise à jour pour inclure ces DR. Le tableau ne mentionne qu'une dose de référence pour le blé, alors qu'au paragraphe 4.2.1.4, le blé, le seigle et l'orge sont définis comme des allergènes prioritaires. Changer « Blé » pour « Blé, seigle et orge ». Il n'existe actuellement aucune méthode d'analyse quantitative pour chaque type de céréales. Seule la teneur en gluten peut être analysée. Si du gluten est détecté, l'origine de la contamination et le type de céréales sont souvent inconnus, par exemple dans le cas d'une contamination des terres (mélange agricole). Lors de l'analyse du gluten, dans la plupart des cas, aucune distinction ne peut être faite entre le gluten et son origine céréalière spécifique. Lorsque du gluten est détecté au-dessus du seuil d'intervention, mais que l'on ne sait pas si une céréale spécifique dépasse la dose de référence, il n'est pas possible d'inscrire ces espèces dans un ÉPA. Mais l'ÉPA pourrait mentionner « gluten ». Le mot « gluten » est également un élément déclencheur pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque et il est donc utile de le mentionner dans un ÉPA. Le mot « gluten » devrait donc être ajouté comme nom spécifique dans l'annexe II (voir ci-dessus). Mais cela crée également une divergence entre un seuil d'intervention basé sur l'ED05 et la limite de 20 ppm pour les produits sans	FoodDrinkEurope

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>gluten. Pour les portions inférieures ou égales à 250 grammes, la limite d'action est supérieure à 20 ppm (10 grammes) : 500 ppm, 50 grammes : 100 ppm, 100 grammes : 50 ppm). Lorsque la contamination croisée se produit à des concentrations de 60 ppm, aucun ÉPA pour les céréales contenant du gluten n'est nécessaire, bien que la limite de 20 ppm soit dépassée. D'un point de vue strictement technique, un ÉPA pour le gluten est différent du blé. Dans le cas où cette différence pourrait être faite, qu'est-ce qui devrait être étiqueté dans un ÉPA : « gluten » de 20 ppm au seuil d'intervention et « blé (gluten) » au-dessus du seuil d'intervention? Cette situation est très difficile à comprendre pour les consommateurs, l'industrie et les organismes chargés de l'application de la législation.</p> <p>La différence entre la limite de 20 ppm et la limite d'action doit être discutée et clarifiée.</p>	
<p>4.3.1 Doses de référence. L'ISDI recommande également d'ajouter une note de bas de page indiquant que le rapport de la réunion n° 2 du groupe d'experts sur les allergènes de la FAO et de l'OMS a utilisé une ED05 pour calculer ces DR. Le groupe d'experts a convenu que pour tous les allergènes prioritaires, l'objectif de sécurité serait atteint en utilisant l'ED05. Cette formulation se trouve à la page XVI du rapport complet et constitue un qualificatif important qu'il convient d'indiquer ici.</p>	<p>International Special Dietary Food Industries</p>
<p>4.3.1 Doses de références. La FIA recommande l'ajout d'une note de bas de page 4 à la ligne d'en-tête du tableau « Doses de référence (DR) (mg de protéines totales de l'allergène) » pour indiquer que le rapport de la réunion n° 2 du groupe d'experts sur les allergènes de la FAO/OMS a utilisé une ED05 pour dériver ces valeurs de dose de référence. Le groupe d'experts a convenu que, pour tous les allergènes prioritaires, l'objectif de sécurité serait atteint en utilisant l'ED05 comme base pour la définition des DR. Cette formulation se trouve à la page XVI du rapport complet et nous pensons qu'il s'agit d'un qualificatif très important.</p>	<p>Food Industry Asia</p>
<p>4.3.1 Doses de référence. L'ICBA recommande d'ajouter une note de bas de page indiquant que le rapport de la réunion n° 2 du groupe d'experts sur les allergènes de la FAO et de l'OMS a utilisé une ED05 pour calculer ces DR. Le groupe d'experts a convenu que pour tous les allergènes prioritaires, l'objectif de sécurité serait atteint en utilisant l'ED05. Cette formulation se trouve à la page XVI du rapport complet et constitue un qualificatif important qu'il convient d'indiquer ici.</p> <p>Note de bas de page 5 : Réunion n° 2 du groupe d'experts FAO/OMS sur les allergènes, p. XVI</p>	<p>ICBA</p>
<p>4.3.1 Dose de référence Le Costa Rica recommande d'ajouter une note de bas de page indiquant que la réunion n° 2 du rapport du groupe d'experts FAO/OMS sur les allergènes a utilisé un ED05 pour calculer ces DR. Le groupe d'experts a convenu que, pour tous les allergènes prioritaires, l'objectif de sécurité serait atteint en utilisant l'ED05.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>4.3.1 Dose de référence Le Chili propose d'inclure une référence au tableau des doses de référence (DR) dans la section 4.3.1, en relation avec la réunion du groupe d'experts sur les allergènes.</p> <p>[4] Réunion n° 2 du groupe d'experts FAO/OMS sur les allergènes, p. XVI (Référence)</p> <p>En ce qui concerne la section 4.3.1 et le tableau des DR : Afin de préparer des directives pour l'avenir, il convient de noter que la liste et la dose de référence elle-même ne sont ni exhaustives ni définitives. Cela permettra une révision ultérieure.</p>	<p>Chili</p>
<p>4.3.2 L'EFA conseille vivement au CCFL d'établir des doses de référence également pour les allergènes non prioritaires énumérés au point 4.2.1.5 de la NGÉDAP (allergènes identifiés par les autorités nationales compétentes comme étant des allergènes prioritaires dans cette région/pays spécifique).</p>	<p>European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations</p>
<p>4.3.2 Lorsqu'une dose de référence n'est pas établie pour un allergène particulier conformément à la <u>section 4.3.1</u> ci-dessus, les autorités nationales <u>ou régionales</u> peuvent établir une dose de référence conforme aux principes reconnus⁴ afin de déterminer un seuil d'intervention.</p>	<p>Union européenne</p>

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
4.3.2 L'Australie est favorable à l'établissement de doses de référence régionales, à condition qu'elles soient fondées sur les principes établis par le Comité d'experts. Nous notons que le Comité d'experts envisage d'établir des doses de référence pour les allergènes prioritaires régionaux, qui pourraient également être incluses dans les directives sur l'ÉPA.	Australie
4.3.2 En ce qui concerne la section 4.3.2, bien que FoodDrinkEurope soutienne en principe la possibilité pour les autorités nationales de déterminer des DR qui s'alignent sur les principes reconnus pour la détermination d'un seuil d'intervention, nous ne pensons pas que de telles informations soient appropriées ou utiles pour être incluses dans un texte du Codex. En outre, l'établissement d'une DR nationale devrait reposer sur des données scientifiques solides. Indépendamment de cela, nous souhaitons souligner que l'harmonisation des doses de référence (en appliquant la même approche scientifique) devrait être fortement envisagée pour garantir une approche cohérente, des pratiques équitables dans le commerce international et pour permettre aux consommateurs de faire des choix alimentaires sûrs et en connaissance de cause.	FoodDrinkEurope
4.3.2 L'ISDI soutient en principe la possibilité pour les autorités nationales de déterminer des doses de référence qui s'alignent sur les principes reconnus pour déterminer un niveau d'action, mais l'ISDI ne pense pas que de telles informations soient appropriées ou utiles pour être incluses dans un texte du Codex. L'établissement d'une dose de référence nationale doit reposer sur des données scientifiques solides. L'ISDI propose donc de supprimer la section 4.3.2. En outre, l'ISDI souhaite souligner que l'harmonisation des doses de référence (en appliquant la même approche scientifique) devrait être fortement envisagée pour garantir une approche cohérente, des pratiques équitables dans le commerce international et pour permettre aux consommateurs de faire des choix alimentaires sûrs et en connaissance de cause.	International Special Dietary Food Industries
4.3.2 Le texte de la section 4.3.2 devrait être révisé afin de clarifier la notion de « principes reconnus ». Nous proposons de fournir une citation spécifique ou des informations supplémentaires relatives aux principes sous forme de note de bas de page dans cette section.	Thaïlande
4.3.2 Observation générale : Le Canada soutient le principe général selon lequel les autorités nationales peuvent établir des doses de référence pour les allergènes non inclus dans le point 4.3.1. Toutefois, le Canada note que cela pourrait entraîner des incohérences entre les doses de référence établies par différents pays. Le Canada suggère qu'il serait préférable que les doses de référence pour d'autres allergènes soient établies par le comité d'experts ad hoc, par exemple pour la liste des allergènes régionaux proposée à la section 4.2.1.5 de la NGÉDAP.	Canada
4.3.2 Les États-Unis notent que la section 4.3.2 devra être modifiée, car les experts de la FAO et de l'OMS fourniront des niveaux de référence ou d'action pour les aliments allergènes figurant sur les listes régionales et nationales.	ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE
4.3.2 Le Costa Rica considère que, s'il existe un consensus de la part des membres pour incorporer la section 4.2.1.5 dans la NGÉDAP, il est nécessaire d'établir les doses de référence pour chaque allergène que les pays jugent pertinent d'inclure en fonction de leurs besoins. Il convient toutefois de tenir compte du fait que la détermination de ces DR peut être complexe et entraîner une variabilité des valeurs utilisées dans les différents pays ou régions. Par conséquent, le Codex, en collaboration avec d'autres organisations reconnues qui produisent des données fondées sur des preuves, pourrait rechercher des alternatives qui permettent aux pays de fournir les mises à jour nécessaires de ces DR et qui peuvent être consultées dans une base de données publique afin de garantir la cohérence et la fiabilité des valeurs utilisées dans le monde entier.	Costa Rica
4.3.2 Numéral 4.3.2. Compte tenu de cette question, il convient de se demander si tous les pays membres disposent de la capacité technique spécialisée nécessaire pour établir des doses de référence pour les allergènes.	Colombie
4.3.2 Nous sommes d'accord.	Paraguay

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>4.4 L'EFA maintient que l'éducation de tous les acteurs concernés par l'étiquetage des allergènes (par exemple, les consommateurs, les professionnels de la santé, les exploitants du secteur alimentaire, les inspecteurs des denrées alimentaires) est primordiale et doit être obligatoire. Les programmes éducatifs sont particulièrement importants à cet égard, car ils sont essentiels pour garantir l'utilisation appropriée de l'ÉPA par toutes les parties prenantes. En outre, nous soulignons la nécessité d'élaborer des directives de communication destinée aux consommateurs qui réagissent à de très faibles doses d'allergènes prioritaires (inférieures à ED0.5), et de leur communiquer ces principes.</p> <p>La transparence de l'information, de la communication et de la rétroaction est la partie la plus importante d'une initiative éducative globale destinée aux consommateurs, car elle doit répondre aux besoins de ceux qui pourraient être exposés à un risque de réaction lorsque les allergènes ne sont pas déclarés dans une mention d'ÉPA sur l'étiquette.</p>	<p>European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations</p>
4.4 L'EUMS soutient le principe 4.4	<p>Union européenne</p>
4.4 L'Australie est favorable à l'inclusion de cette disposition relative aux programmes d'éducation sur l'ÉPA, car les rapports de l'ISSLG et du comité d'experts (partie 3) ont tous deux souligné l'importance de cette question.	<p>Australie</p>
4.4 Nous sommes d'avis que le programme d'éducation relève de la responsabilité des gouvernements nationaux qui doivent soutenir les campagnes de sensibilisation et d'éducation sur les allergies alimentaires en fonction du contexte de leur pays. Par conséquent, il n'est peut-être pas nécessaire de l'inclure dans les principes généraux de l'ÉPA.	<p>Thaïlande</p>
<p>4.4 Observation générale :</p> <p>Le Canada soutient le principe général selon lequel des programmes d'éducation/d'information sont nécessaires pour assurer la compréhension et l'utilisation appropriée de l'ÉPA par les différentes parties prenantes, notamment les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires, les exploitants d'entreprises alimentaires, les prestataires de soins de santé et les organismes de réglementation.</p> <p>Le Canada estime qu'une stratégie de communication doit répondre aux besoins des consommateurs allergiques sensibles qui peuvent réagir à des niveaux inférieurs à la dose de référence ou au seuil d'intervention établi pour l'utilisation de l'ÉPA. Ces consommateurs peuvent toujours avoir des réactions allergiques à des aliments dont l'étiquette ne mentionne pas d'ÉPA.</p>	<p>Canada</p>
4.4. Paraguay est d'accord	<p>Paraguay</p>
<p>5. PRÉSENTATION DE L'ÉPA</p>	
<p>5. PRÉSENTATION DE L'ÉPA L'EFA réitère son appel au Codex pour qu'il propose une « Déclaration sur les allergènes » complète, qui pourrait rassembler toutes les informations sur les allergènes en un seul endroit, qu'elles soient liées aux ingrédients (liste des ingrédients), à la contamination croisée potentielle (ÉPA) et à d'autres aspects tels que les allégations libres ou les informations sur l'évaluation des risques ou certains symboles convenus.</p>	<p>European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations</p>
<p>5. PRÉSENTATION DE L'ÉPA L'Australie est favorable à l'inclusion de dispositions relatives à la présentation de l'ÉPA. L'ISSLG et le comité d'experts ont tous deux souligné l'importance de la clarté et de la cohérence.</p>	<p>Australie</p>
<p>5. Le Panama soutient l'avancement de l'avant-projet. Il estime que le texte proposé est nécessaire et conforme au champ d'application de la NGÉDAP.</p>	<p>Panama</p>
<p>5.2 L'ICGA pourrait soutenir la présentation des déclarations de l'ÉPA de manière à ce qu'elles soient aussi claires que possible sur le plan technique et raisonnablement réalisables pour le consommateur moyen.</p>	<p>ICGA</p>
<p>5.2 L'ICA soutient la présentation des déclarations des ÉPA de la manière la plus claire possible pour les consommateurs. C'est pourquoi l'ICA soutient cette formulation.</p>	<p>International Confectionery Association</p>
<p>5.2 L'EUMS est très préoccupée par le maintien des sections 8.3.2 et 8.3.2.1 dans la NGÉDAP. L'UE insiste sur le fait que l'utilisation de plusieurs mentions distinctes sur l'étiquette pour indiquer la présence d'allergènes dans le produit final</p>	<p>Union européenne</p>

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
(étiquetage des allergènes) et la présence potentielle d'allergènes (ÉPA) surchargera les consommateurs d'informations et ne les formera/éduquera pas réellement à toujours consulter la liste des ingrédients pour s'assurer de l'absence d'allergènes dans les aliments.	
5.2 Pour la section 5.2, nous suggérons les modifications suivantes : « L'ÉPA doit figurer à la fin de la liste des ingrédients (lorsqu'elle existe) et se distinguer nettement du texte environnant, notamment par le type de police, le style ou la couleur (le cas échéant, en utilisant le même format pour l'ÉPA que pour les allergènes dans la liste des ingrédients) ».	FoodDrinkEurope
5.2 L'Afrique du Sud propose les modifications suivantes à la section 5.2 : L'ÉPA doit figurer dans une déclaration distincte, « à proximité immédiate de la fin de » la liste des ingrédients (lorsqu'elle existe), et doit contraster distinctement avec le texte environnant, notamment par l'utilisation d'un type de police, d'un style ou d'une couleur. « Le même format de police que celui utilisé pour les allergènes dans la liste des ingrédients doit être utilisé pour l'ÉPA. »	Afrique du Sud
5.2 Dans la section 5.2, la Thaïlande propose de supprimer le texte « de la même manière que la section 8.3.1 de la NGÉDAP ». Le reste du texte est clair sans cette clause. En outre, la clause peut prêter à confusion, car la section 8.3.1 fait référence à la déclaration dans une liste d'ingrédients, et non à une déclaration séparée.	Thaïlande
5.2 Le Canada soutient l'orientation selon laquelle l'ÉPA devrait figurer dans une déclaration distincte. Les exigences canadiennes en matière de présentation de l'ÉPA prévoient que la mention de l'ÉPA commence sur une nouvelle ligne, immédiatement après la liste des ingrédients ou la mention « Contient », le cas échéant, ou que le titre, par exemple « Peut contenir », soit mis en gras afin d'être plus facilement visible.	Canada
5.2 L'ÉPA doit apparaître sous la forme d'une déclaration distincte dans le même champ de vision que la liste des ingrédients (lorsqu'elle est présente) et se distinguer du texte environnant, notamment par l'utilisation d'un type de police, d'un style ou d'une couleur, de la même manière que la section 8.3.1 de la NGÉDAP.	Thaïlande
5.2.1 L'ICGA est favorable à une approche harmonisée de la langue utilisée pour l'étiquetage de précaution des allergènes. Nous ne sommes pas opposés à l'utilisation de la mention « peut contenir x », qui est couramment utilisée dans le monde entier. L'ICGA réitère ses réserves antérieures concernant les références au 4.2.1.5, au cas où l'avant-projet de texte actuel de cette section serait approuvé dans le document CXS 1 révisé par le CCFL47.	ICGA
5.2.1 L'ICA est favorable à une approche harmonisée de la langue utilisée pour l'étiquetage de précaution des allergènes. Nous ne sommes pas opposés à l'utilisation de la mention « peut contenir x », qui est couramment utilisée dans l'industrie alimentaire.	International Confectionery Association
5.2.1 L'analyse documentaire de l'ISSLG 2019 sur les consommateurs et l'étiquetage des allergènes, qui a contribué à la base de données du CCFL sur l'étiquetage des allergènes et l'étiquetage de précaution des allergènes, a révélé que certaines formes de conseils de prudence étaient moins susceptibles d'être ignorées par les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires que d'autres, bien qu'il n'y ait pas de directive sur la formulation des conseils de prudence correspondant aux différents niveaux de risque de contamination croisée avec les allergènes présents. Étant donné la confusion que l'utilisation d'une série de phrases pour l'ÉPA peut entraîner, nous pensons que pour assurer la cohérence et la clarté au niveau international pour les producteurs et les consommateurs, il devrait y avoir une seule forme de formulation appliquée aux produits alimentaires préemballés lorsque les doses de référence sont dépassées. Nous pensons que cette formulation devrait être « ne convient pas pour » : Une vaste consultation des parties prenantes britanniques a montré que cette déclaration claire et sans ambiguïté est préférée à d'autres déclarations de l'ÉPA. Toutefois, s'il n'est pas possible de trouver un consensus sur une formulation unique, nous suggérons que la disposition du Codex en une seule forme de formulation pour les déclarations de l'ÉPA soit employée au sein de chaque autorité	Royaume-Uni

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>nationale ou régionale, chaque autorité décidant de la formulation qui communique le mieux le risque de contamination croisée avec l'allergène à ses consommateurs.</p>	
<p>5.2.1 La déclaration sur l'ÉPA doit commencer par les mots « Peut contenir » (ou des mots équivalents) et inclure les allergènes identifiés en utilisant les noms spécifiques énumérés dans les sections 4.2.1.4 et, le cas échéant, 4.2.1.5 de la NGÉDAP.</p> <p>Observation : Si le point 4.2.1.5 est supprimé ci-dessus, la référence au point 4.2.1.5 devrait également être supprimée dans ce principe.</p>	ICGMA
<p>5.2.1 Conformément au point de vue exprimé lors de la précédente consultation, la communauté des personnes avec des allergies alimentaires de l'EFA estime que la mention « peut contenir » n'est pas la formulation idéale pour l'étiquetage des denrées alimentaires, car elle n'aide pas les consommateurs allergiques à distinguer le produit alimentaire qui a fait l'objet d'une évaluation des risques de celui qui n'en a pas fait l'objet. En outre, la mention « peut contenir » est actuellement surutilisée et associée à un manque de transparence et à une perte de crédibilité auprès des consommateurs. En outre, il serait difficile de faire la distinction entre les anciennes mentions « peut contenir » et les nouvelles mentions basées sur l'ED05.</p> <p>Différentes études menées auprès des consommateurs sur la question de la formulation de l'ÉPA ont révélé que différentes formulations étaient préférées. Il semble que le besoin de fiabilité et de cohérence de l'ÉPA soit plus important que la formulation elle-même.</p> <p>Comme l'a souligné l'EFA lors de précédents processus de retour d'information, l'idéal serait de mener une enquête qui aborde directement la question, en demandant aux consommateurs souffrant d'allergies alimentaires ce qu'ils en pensent. Toutefois, étant donné qu'à ce stade, une telle initiative retarderait le processus global de la ligne directrice, l'EFA souligne que ce défi serait surmonté en rendant l'ÉPA obligatoire, sur la base d'une formulation unifiée (harmonisée) et d'un processus d'évaluation des risques défini et fondé sur des données probantes. Dans ce cas, il n'y aurait qu'une seule option de déclaration que l'exploitant du secteur alimentaire pourrait utiliser et il serait obligatoire de n'utiliser cette déclaration qu'après avoir procédé à une évaluation des risques définie.</p>	European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations
<p>5.2.1 La déclaration sur l'ÉPA doit commencer par les mots « Peut contenir » (ou des mots équivalents) et inclure les allergènes identifiés en utilisant les noms spécifiques énumérés dans les sections 4.2.1.4 et, le cas échéant, 4.2.1.5 de la NGÉDAP.</p> <p>L'analyse documentaire de l'ISSLG et la synthèse et les conclusions de la partie 3 du Comité d'experts indiquent qu'une approche cohérente et harmonisée de l'ÉPA, y compris une déclaration unique de l'ÉPA, est importante pour communiquer aux consommateurs souffrant d'allergies alimentaires le risque lié à la présence involontaire d'allergènes.</p> <p>C'est pourquoi l'EUMS s'interroge sur la nécessité d'ajouter « ou des mots équivalents », car cela pourrait permettre de s'écarter de la déclaration communément admise « peut contenir ». C'est pourquoi l'EUMS propose de supprimer cette référence.</p>	Union européenne
<p>5.2.1 La référence à la section 4.2.1.5 devrait être supprimée.</p>	FoodDrinkEurope
<p>5.2.1 La Nouvelle-Zélande est favorable à la cohérence dans la manière dont l'ÉPA est étiqueté et soutient donc l'utilisation d'une déclaration unique pour l'ÉPA. Nous sommes favorables à ce que les déclarations d'ÉPA commencent par « peut contenir ». Nous nous interrogeons sur l'ajout de « (ou de mots équivalents) », car cela semble aller à l'encontre de l'analyse documentaire de l'ISSLG et du résumé et des conclusions de la partie 3 du Comité d'experts, qui indiquent qu'une approche cohérente et harmonisée de l'ÉPA, y compris une déclaration unique sur l'ÉPA, est importante pour communiquer aux consommateurs souffrant d'allergies alimentaires le risque lié à la présence involontaire d'allergènes.</p>	Nouvelle-Zélande

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>5.2.1 La Nouvelle-Zélande est favorable à la cohérence dans la manière dont l'ÉPA est étiqueté et soutient donc l'utilisation d'une déclaration unique pour l'ÉPA. Nous sommes favorables à ce que les déclarations d'ÉPA commencent par « peut contenir ». Nous nous interrogeons sur l'ajout de « (ou de mots équivalents) », car cela semble aller à l'encontre de l'analyse documentaire de l'ISSLG et du résumé et des conclusions de la partie 3 du Comité d'experts, qui indiquent qu'une approche cohérente et harmonisée de l'ÉPA, y compris une déclaration unique sur l'ÉPA, est importante pour communiquer aux consommateurs souffrant d'allergies alimentaires le risque lié à la présence involontaire d'allergènes.</p>	Nouvelle-Zélande
<p>5.2.1 Une mention de l'ÉPA doit commencer par les mots « Peut contenir » (ou des mots équivalents) et inclure les allergènes identifiés en utilisant les noms spécifiques tels qu'énumérés dans les sections 4.2.1.4 et, le cas échéant, 4.2.1.5 de la NGÉDAP. 5.2.2 Le terme « fruits à coque » peut être utilisé dans une mention de l'ÉPA si l'intention est d'avertir de la présence possible de deux fruits à coque ou plus en même temps.</p> <p>Observation précise :</p> <p>Le Canada note qu'il est courant d'utiliser le terme « fruits à coque » dans l'ÉPA lorsque les fabricants s'inquiètent d'une éventuelle contamination croisée avec plusieurs fruits à coque (au moins deux des fruits à coque suivants : amande, noix de cajou, noisette, noix de pécan, pistache, noix de Grenoble, noix du Brésil, noix de macadamia, pigne). De même, les mentions de l'ÉPA indiquant qu'un aliment « peut contenir du poisson » ou « peut contenir des crustacés » peuvent également figurer sur les aliments.</p> <p>Le Canada note que la section 5.2.1, tel qu'elle est actuellement rédigée, ne permettrait pas l'utilisation d'un nom de classe/groupe tel que « fruits à coque » et exigerait que chaque fruit à coque soit répertorié séparément, ce qui n'était peut-être pas l'intention.</p> <p>Le Canada a proposé une formulation pour une nouvelle clause 5.2.2, qui pourrait spécifier que l'intention de la cause 5.2.1 n'était pas d'interdire l'utilisation du terme « fruits à coque ».</p>	Canada
<p>5.2.1 Commentaire général :</p> <p>Le Canada soutient la directive selon laquelle les déclarations de l'ÉPA commencent par la mention « peut contenir » et, en général, soutient l'utilisation des noms spécifiques énumérés dans les sections 4.2.1.4 et 4.2.1.5.</p>	Canada
<p>5.2.1 En ce qui concerne la formulation d'une déclaration d'ÉPA du Codex dans la section 5.2.1, les États-Unis estiment qu'il est prématuré de choisir les déclarations idéales et qu'il est nécessaire de disposer d'informations supplémentaires provenant d'études de consommation sur les personnes allergiques afin d'éclairer l'élaboration de déclarations d'ÉPA appropriées. Une seule déclaration suffit-elle ou faut-il plusieurs déclarations? Nous notons que les experts de la FAO et de l'OMS n'étaient pas d'avis qu'une mention « peut contenir » était suffisante ou appropriée pour les aliments dont la présence régulière involontaire d'allergènes (PIA) est supérieure à la dose de référence. Les États-Unis ne sont pas favorables à l'utilisation d'un symbole indicateur, car il ajoute une complexité supplémentaire et occupe de l'espace sur l'étiquette.</p>	ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE
<p>5.2.1 La République dominicaine suggère que l'ÉPA apparaisse immédiatement après la liste des ingrédients.</p>	République dominicaine
<p>5.2.1 Le Costa Rica note qu'au paragraphe 5.2, il n'y a pas de clarté concernant l'emplacement dans les cas d'aliments à ingrédient unique qui n'ont pas de liste d'ingrédients, mais qui peuvent avoir eu une contamination croisée non intentionnelle avec un allergène.</p>	Costa Rica
<p>5.2.1 Paraguay est d'accord</p>	Paraguay