



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

**Quarante-et-unième session
Charlottetown, Île-du-Prince-Édouard, (Canada), 14 – 17 mai 2013**

**Dispositions relatives à l'étiquetage figurant dans les projets de normes Codex
CCEURO, CCFFP, CCFFV, CCNEA, CCNFSDU, CCPFV, CCASIA.**

A. Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe (CCEURO)

Avant-projet de norme régionale pour les chanterelles¹ (Étapes 5/8)

8. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

8.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

8.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom commun du produit.

8.1.2. Mélanges

Dans le cas d'un mélange d'espèces nettement différentes de chanterelles, le nom commun de chaque espèce doit être indiqué. Si le pays d'origine ou le calibre des espèces de ce mélange sont différents, ils doivent être indiqués près du nom de l'espèce concernée.

8.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

8.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif).

8.2.2 Nature du produit

Nom commun du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom botanique de l'espèce (facultatif)

8.2.3. Mélanges

Dans le cas d'un mélange de chanterelles d'espèces nettement différentes, le nom commun de chaque espèce doit être indiqué. Si le pays d'origine ou le calibre de ces chanterelles sont différents, ils doivent être indiqués à côté du nom des espèces correspondantes.

8.2.4 Origine du produit

Pays d'origine et, facultativement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale des espèces présentées.

8.2.5 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;

¹ REP13/EURO par.48 et Annexe II

- Calibre (en cas de calibrage), exprimé par les diamètres minimal et maximal du chapeau, en centimètres;
- Poids net (facultatif).

8.2.6 *Marque officielle de contrôle (facultatif)*

B. Comité sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP)

Projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché² (Étape 8)

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

7.1 Nom de l'aliment

Le nom de l'aliment doit être « X fumé » s'il est traité par les procédés décrits au paragraphe 2.1, « X aromatisé à la fumée » s'il est traité par les procédés décrits au paragraphe 2.2; « X fumé-séché » s'il est traité par les procédés décrits au paragraphe 2.3, X étant le nom commun ou commercial de l'espèce de poisson utilisée conformément aux lois ou aux usages du pays dans lequel le produit est vendu, de manière à ne pas tromper le consommateur.

7.2 Étiquetage additionnel

Les pays dans lesquels le produit est vendu peuvent déterminer si l'utilisation de fumée régénérée doit être indiquée sur l'étiquette.

7.3 Instructions de conservation et de manutention

L'étiquette devra indiquer les instructions de conservation et de manutention appropriées pour le produit.

7.4 Étiquetage des conditionnements non destinés à la vente au détail

Les informations spécifiées ci-dessus devront figurer soit sur le conditionnement, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur et des instructions de conservation, lesquels devront toujours figurer sur le conditionnement.

Toutefois, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification (par exemple le numéro d'agrément de l'établissement), à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

Projet de norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur³ (Étape 8)

PARTIE I – ORMEAUX VIVANTS

I-7 ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

I-7.1 Nom de l'aliment

Le nom de l'aliment à inscrire sur l'étiquette doit être le nom courant ou habituel de l'espèce d'ormeau conformément à la législation et aux usages du pays dans lequel l'aliment est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur.

I-7.1.1 L'étiquette devra inclure la présentation (telle qu'elle figure à la section I-2.3 – Présentation) à proximité immédiate du nom du produit, dans des termes décrivant de manière appropriée et complète la nature de la présentation du produit de façon à ne pas tromper ou induire en erreur le consommateur.

I-7.1.2 Outre les dénominations d'étiquetage ci-dessus, les noms commerciaux habituels ou courants de la variété peuvent être ajoutés, dans la mesure où ils ne sont pas susceptibles de tromper le consommateur du pays où le produit sera distribué.

² REP13/FFP par. 40 et Annexe III

³ REP13/FFP par. 83 et Annexe IV

I-7.1.3 Le pays où le produit est vendu peut déterminer si le nom scientifique doit figurer sur l'étiquette.

I-7.2 Déclaration du contenu

Les ormeaux vivants devront être étiquetés par poids, nombre, volume par emballage ou nombre par unité de poids en fonction de ce qui convient pour le produit.

I-7.3 Instructions d'entreposage

L'étiquette devra spécifier les conditions d'entreposage et/ou la température qui permettront de conserver la qualité/viabilité du produit pendant le transport, l'entreposage et la distribution.

I-7.4 Étiquetage des conditionnements non destinés à la vente au détail

Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus devront figurer soit sur le conditionnement, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom de l'aliment, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer et des instructions d'entreposage, qui doivent toujours figurer sur le conditionnement.

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

I-7.5 La durée de conservation ou la date de péremption peuvent être requises dans le pays où le produit est vendu. La date indiquant la durée de conservation minimale peut être remplacée par la déclaration 'Les ormeaux doivent être vivants au moment de la vente au consommateur final.

PARTIE II – ORMEAUX CRUS ET FRAIS RÉFRIGÉRÉS OU CONGELÉS

II-7 ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

II-7.1 Nom de l'aliment

Le nom de l'aliment à inscrire sur l'étiquette doit être le nom courant ou habituel de l'espèce d'ormeau conformément à la législation et aux usages du pays dans lequel l'aliment est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur.

II-7.1.1 L'étiquette devra inclure la présentation (telle qu'elle figure à la section II-2.3 – Présentation) à proximité immédiate du nom du produit, dans des termes décrivant de manière appropriée et complète la nature de la présentation du produit de façon à ne pas tromper ou induire en erreur le consommateur.

II-7.1.2 Outre les dénominations d'étiquetage ci-dessus, les noms commerciaux habituels ou courants de la variété peuvent être ajoutés, dans la mesure où ils ne sont pas susceptibles de tromper le consommateur du pays où le produit sera distribué.

I-7.1.3 Le pays où le produit est vendu peut déterminer si le nom scientifique doit figurer sur l'étiquette.

II-7.2 Déclaration du contenu

Les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés devront être étiquetés par poids, nombre, nombre par unité de poids ou par volume, en fonction de ce qui convient pour le produit.

Si le produit congelé a été glazuré, le poids net déclaré de l'aliment ne devra pas comprendre le poids du glazurage.

II-7.3 Instructions d'entreposage

L'étiquette devra spécifier les conditions d'entreposage et/ou la température qui permettront de conserver la sécurité sanitaire/qualité du produit pendant le transport, l'entreposage et la distribution, y compris la date indiquant la durée de conservation minimale et la date du décorticage lorsqu'elles sont requises dans le pays de vente.

II-7.4 Étiquetage des conditionnements non destinés à la vente au détail

Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus devront figurer soit sur le conditionnement, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom de l'aliment, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer et des instructions d'entreposage, qui doivent toujours figurer sur le conditionnement.

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

Projet de norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles⁴ (Étape 6)

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1 Nom de l'aliment

Le nom du produit devra être :

7.1.1 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ou coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail

'Coquilles Saint-Jacques X' ou 'pétoncles X' s'il correspond à la description de produit en 2.1.1 ou

7.1.2 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ou coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail frais avec de l'eau ajoutée

'Coquilles Saint-Jacques X avec eau ajoutée', 'Préparation de coquilles Saint-Jacques X avec eau ajoutée', 'Pétoncles X avec eau ajoutée', 'Préparation de pétoncles X avec eau ajoutée', ou un nom similaire autorisé dans le pays de vente, qui différencie le produit de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle et qui n'induit pas le consommateur en erreur s'il est en conformité avec la description du produit figurant en 2.1.2.

Dans 7.1.1 et 7.1.2, 'X' étant le nom commun ou courant de l'espèce de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle conformément à la législation, aux coutumes et à l'usage du pays dans lequel le produit est distribué, afin de ne pas induire le consommateur en erreur.

7.1.3 Outre le nom repris en 7.1.1 et 7.1.2, le produit devra être recensé par ses noms commun et/ou scientifique selon la décision de l'autorité compétente. Le pays où le produit est vendu peut déterminer si le nom scientifique doit figurer sur l'étiquette.

7.2 Les modes de présentation décrits dans la section 2.3 doivent être déclarés sur l'étiquette, à proximité immédiate du nom du produit, en des termes décrivant adéquatement et complètement la nature du mode de présentation afin de ne pas induire le consommateur en erreur ou le tromper.

7.3 L'eau ajoutée en tant qu'ingrédient aux produits de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle devra être déclarée dans la liste d'ingrédients* et le pourcentage de chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle et le pourcentage d'eau ajoutée devront clairement apparaître sur l'étiquette.

7.4 Contenu net (produits glazurés)

Si le produit a été glazuré, le contenu net déclaré ne doit pas comprendre le poids du glazurage.

* Selon les dispositions de la section 4.2.1.5 et 5.1.2 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

C. Comité sur les fruits et légumes frais (CCFFV)

Projet de norme révisée pour les avocats⁵ (Étape 8)

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

⁴ REP13/FFP par. 68 et Annexe IX

⁵ REP13/FFV, Annexe II

6.2 Emballages non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement. Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)*.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (facultatif).

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre exprimé en poids minimal et maximal, en grammes ou en nombre de fruits;
- poids net (facultatif).

* La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

Projet de norme pour la grenade⁶ (Étape 8)

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété, la catégorie, le code de calibre (en cas de calibrage) en conformité avec l'une des méthodes suivantes: nombre de fruits, code et gamme de calibre, gamme de calibre.

6.2 Emballages non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)*.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (le cas échéant).

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

⁶ REP13/FFV, Annexe III

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre (en cas de calibrage) en conformité avec l'une des méthodes suivantes:
 - o nombre de fruits,
 - o code et gamme de calibre,
 - o gamme de calibre.
- poids net (facultatif).

* La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

D. Comité sur les fruits et légumes traités (CCPFV)

Avant-projet de norme pour les olives de table (CODEX STAN 66-1981)⁷(Étapes 5/8)

8. ÉTIQUETAGE

8.1 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

8.1.1 Nom du produit

8.1.1.1 Le nom du produit doit être « olives » ou « olives de table ».

8.1.1.2 Les prescriptions suivantes doivent faire partie intégrante du nom du produit ou figurer à proximité de celui-ci:

8.1.1.2.1 Le type d'olive, tel que défini à la section 2.2.1; celui-ci peut être remplacé par les indications en usage dans le pays de vente au détail. Cette mention n'est pas obligatoire sur les emballages transparents.

8.1.1.2.2 La préparation commerciale telle que décrite à la section 2.2.2; celle-ci peut être remplacée par celle en usage dans le pays de vente au détail.

8.1.1.2.3 Le mode de présentation tel que décrit à la section 2.4; cette indication peut se limiter aux mentions d'usage dans le pays de vente au détail; cette indication peut être omise sur l'étiquette des bocaux de verre et des sachets plastiques. Pour les olives farcies, le mode de présentation de la farce doit être précisé:

- « olives farcies au... » (ingrédient simple ou en combinaison);
- « olives farcies à la pâte de... » (ingrédient simple ou en combinaison).

8.1.1.2.4 Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.5), l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouter.

8.1.1.2.5 Le calibre des olives présentées « entières », « dénoyautées », « farcies » et « moitiés »; la mention du calibre peut se faire selon les usages en vigueur dans le pays de vente au détail. La mention du calibre n'est pas obligatoire sur les emballages transparents.

8.1.1.2.6 La catégorie commerciale (*facultatif*).

8.1.1.2.7 Le nom de la variété (*facultatif*).

8.2 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

⁷ REP13/PFV par. 38 et Annexe II

E. Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA)

Avant-projet de norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté⁸ (Étape 5)

8. ÉTIQUETAGE

8.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la dernière édition de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

8.2 L'utilisation de soja génétiquement modifié dans le processus doit être indiquée sur l'étiquette conformément à la législation nationale.

8.3 Si le produit est destiné à être vendu comme produit végétarien, le type d'huile et de matière grasse ajoutées doit être indiqué en ce qui concerne l'origine.

8.4 Nom du produit

Le produit doit être désigné par le nom approprié figurant à la section 2.2 ou tout autre nom conformément à la composition et à la loi et aux coutumes du pays dans lequel le produit est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur.

Avant-Projet de norme régionale pour le tempeh⁹ (Étapes 5/8)

7. ÉTIQUETAGE

7.1. Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)

7.2 Nom du produit

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être « tempeh ».

Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNEA)

Avant-projet de norme régionale pour la pâte de dattes (Proche-Orient)¹⁰

9. Étiquetage

Le produit doit être étiqueté en conformité avec la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 2010), étant en outre entendu que l'étiquette ne doit pas être placée directement sur la pâte de dattes et que les renseignements suivants doivent figurer sur le récipient:

9.1 Le nom de la variété et, si plusieurs variétés sont utilisées, le nom de chaque variété.

F. Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)

Projet de lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge¹¹ (Étape 8)

10. ÉTIQUETAGE

10.1 Il est recommandé que les préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge soient étiquetées conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des aliments diététiques ou de régime préemballés et les allégations les concernant (CODEX STAN 146-1985), aux directives Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997) et aux directives concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985).

10.2 En outre, les dispositions obligatoires ci-après sont applicables :

10.2.1 Nom de l'aliment

Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit préciser qu'il s'agit d'une préparation alimentaire complémentaire destinée aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge. La désignation

⁸ REP13/ASIA par. 109 et Annexe III

⁹ REP13/ASIA par. 125 et Annexe II

¹⁰ REP13/NEA par. 89 et Annexe III

¹¹ REP13/NFSDU, Annexe II

appropriée indiquant la véritable nature de l'aliment devrait être conforme à la législation nationale. Les principales sources de protéines et l'âge à partir duquel l'utilisation du produit est recommandée doivent être précisés à proximité du nom de l'aliment.

10.2.2 Liste des ingrédients

La liste des ingrédients doit être déclarée conformément à la section 4.2 de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

10.2.3 Déclaration de la valeur nutritive

Les informations relatives à l'énergie et aux éléments nutritifs qui figurent sur l'étiquette doivent comporter les éléments suivants, exprimés par 100 grammes de préparation alimentaire-complémentaire telle qu'elle est proposée à la vente ou distribuée par un autre biais ainsi que par apport de l'aliment prêt à la consommation :

- (a) la valeur énergétique, exprimée en kilocalories (kcal) et/ou kilojoules (kJ) ;
- (b) la quantité de protéines, de glucides et de lipides, exprimée en grammes ;
- (c) outre tout autre renseignement d'ordre nutritionnel requis par la législation nationale, la quantité totale *par consommation de préparation alimentaire complémentaire prête à la consommation* de chacun des sels minéraux et vitamines ajoutés conformément à la section 6.6 doit être exprimée en unités métriques.

10.2.4 Mode d'emploi

10.2.4.1 L'étiquette doit indiquer clairement à partir de quel âge le produit peut être utilisé. Elle devrait aussi préciser que l'emploi du produit n'est pas recommandé avant l'âge de six mois. En outre, l'étiquette doit comprendre une mention selon laquelle la décision relative au moment précis où l'alimentation complémentaire pourra commencer, y compris toute exception à cet âge limite, doit être prise en consultation avec un agent sanitaire, en fonction des besoins de croissance et de développement de chaque nourrisson. Des dispositions supplémentaires à cet égard peuvent être prises conformément à la législation du pays où le produit est vendu.

10.2.4.2 Des instructions relatives à la préparation et à l'emploi du produit doivent être fournies, de préférence accompagnées de schémas appropriés.

10.2.4.3 Le nombre de repas suggéré par jour devrait être indiqué.

10.2.4.4 Dans le cas où il est nécessaire d'ajouter de l'eau, le mode d'emploi doit comporter une indication précisant :

- (a) que dans le cas d'aliments contenant des ingrédients de base n'ayant pas subi de traitement thermique, l'aliment doit être cuit de manière appropriée dans la quantité d'eau indiquée ;
- (b) que dans le cas d'aliments contenant des ingrédients de base ayant subi un traitement thermique :
 - (i) il est nécessaire de faire bouillir le produit, ou
 - (ii) le produit peut être mélangé avec de l'eau bouillie ayant été refroidie.

10.2.4.5 Concernant les préparations alimentaires complémentaires auxquelles des lipides, des glucides complexes et/ou des sucres devraient être ajoutés au moment de la préparation, le mode d'emploi doit identifier les sources appropriées et indiquer les quantités d'ingrédients à ajouter. En pareil cas, les graisses et huiles présentant une teneur appropriée en acide gras essentiels devraient être recommandées.

10.2.4.6 Les instructions d'utilisation doivent contenir un avertissement précisant qu'il ne faut préparer à la fois que la quantité de produit suffisant pour un seul repas. Les aliments non consommés à l'occasion d'un repas devraient être jetés sauf s'ils sont consommés au cours de la période recommandée par le fabricant dans le mode d'emploi.

10.2.4.7 L'étiquette devrait également inclure une mention précisant que les préparations alimentaires complémentaires doivent être consommées en complément des aliments familiaux et du lait maternel/des substituts au lait maternel.

11. Prescriptions complémentaires :

Les produits couverts par les présentes Lignes directrices ne sont pas des substituts au lait maternel et ne doivent pas être présentés comme tels.