



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

Document de discussion sur des questions relatives au datage (préparé par la Nouvelle-Zélande)

1. Introduction

1. À la 40^e session du CCFL (2012), la Nouvelle-Zélande a présenté un document de séance (CRD 5) exposant un certain nombre de questions et de restrictions qui subsistent en ce qui concerne les dispositions actuelles du Codex relatives au datage. La plupart des questions signalées ont été soulevées lors d'un atelier des pays insulaires du Pacifique (PIC) appartenant au groupement de la région Amérique du Nord et Pacifique du Sud-Ouest (NASWP) du Codex¹. La Nouvelle-Zélande a accepté de les porter à l'attention des instances du Codex. Le Comité s'est accordé pour que la Nouvelle-Zélande prépare un document de discussion en prévision de la 41^e session du CCFL soulignant les problèmes éventuels associés aux directives du Codex en vigueur, notamment au regard des définitions relatives au datage et à la section 4.7, accompagné d'une proposition de nouveaux travaux sur le datage (**Annexe 1**).
2. Actuellement, les dispositions relatives au datage sont traitées dans le corps de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. La présente proposition a pour but d'examiner uniquement les définitions relatives au datage énoncées dans ladite norme et les dispositions de la section 4.7 ayant pour titre Datage et instructions d'entreposage. Elle n'a pas pour but d'examiner la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* dans sa totalité.

2. Contexte

1. À un atelier tenu sous l'égide de la FAO/OMS à Tonga en septembre 2010 parallèlement à la 11^e session du Comité de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP), le datage des denrées alimentaires préemballées a été reconnu comme un motif particulier d'inquiétude dans le Pacifique. Bien que cette question ait été soulevée par les PIC, il s'agit d'un enjeu global qui concerne de nombreux pays. À cet effet, le CCNASWP a accepté une proposition de la Nouvelle-Zélande visant à faciliter l'examen d'une approche harmonisée du datage dans la région au moyen de la préparation d'un document devant être présenté à la prochaine session du CCFL en 2012.
2. Pour faire avancer ce travail, la Nouvelle-Zélande a élaboré un document de séance (CRD 5) qui a été présenté au CCFL 40. Le CRD décrivait les questions soulevées par les PIC et les textes du Codex susceptibles d'être révisés pour donner suite à ces questions. Un grand nombre de questions au sujet du datage constituent un sujet de préoccupation dans le Pacifique en raison de la dépendance de la région vis-à-vis des importations de denrées alimentaires. En particulier, certaines denrées alimentaires préemballées commercialisées dans des pays du Pacifique n'indiquaient aucun datage ou étaient datées de façon inadéquate ou encore le datage figurant sur le produit n'était pas pertinent à cause de la congélation. Cet état de choses pourrait causer des problèmes de qualité et de sécurité sanitaire et entraîner également un gaspillage d'aliments inutile.

¹ Les Pays insulaires du Pacifique appartenant à la région Amérique du Nord et Pacifique du Sud-Ouest sont les Îles Cook, Fiji, Kiribati, les États fédérés de Micronésie, la République de Nauru, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Samoa, Îles Salomon, Tonga et Vanuatu.

Le Comité s'est accordé pour que la Nouvelle-Zélande prépare un document de discussion soulignant les problèmes éventuels associés aux directives du Codex en vigueur (notamment au regard des définitions relatives au datage et à la section 4.7) ainsi qu'une proposition de nouveaux travaux sur le datage pour examen à la prochaine session. Une délégation a fait observer que les travaux devraient se limiter à la commercialisation des produits et aux attributs de qualité conformes aux directives du Codex en vigueur.

3. Portée de l'examen

1. Les directives du Codex faisant l'objet d'examen en particulier comprennent la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985)* :
 - a. 2. Définitions aux fins du datage
 - b. 4.7 Datage et instructions d'entreposage
2. Certaines analyses préliminaires font apparaître que plusieurs textes du Codex, principalement des normes de produits individuelles, font référence au datage aussi bien de manière générale que plus spécifique. Ces textes du Codex figurent en **annexe 2**. Ces questions devront être traitées une fois qu'on se sera entendu sur les dispositions générales relatives au datage dans la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*, mais elles ne font pas partie de la présente proposition de travaux.

4. Description

1. La plupart des autorités nationales utilisent la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, ci-après dénommée « la Norme »* pour établir les exigences du pays en matière d'étiquetage, y compris celles qui s'appliquent au datage des aliments. Ce nonobstant, on constate à l'échelle mondiale des systèmes de datage multiples et des terminologies différentes sont employées sur l'emballage (voir **annexe 3**). Cela peut être source de confusion pour les consommateurs, l'industrie et les autorités de réglementation notamment dans les pays qui ne se sont pas dotés d'une réglementation nationale en matière de datage et dans lesquels l'importation des denrées alimentaires est importante.
2. Les problèmes créés par cette prolifération de datages ont été mis en évidence par les pays insulaires du Pacifique (PIC) à un atelier tenu sous l'égide de la FAO/OMS à Tonga parallèlement à la 11^e session du Comité de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP) convoquée à Tonga en 2010.
3. La majorité des PIC ont mis en place une réglementation nationale relativement récente en matière de datage ou bien n'ont aucune réglementation à l'échelle nationale. Les PIC sont également pour la plupart des importateurs nets de denrées alimentaires préemballées. En conséquence, les PIC craignent que les aliments préemballés commercialisés dans leurs pays ne comportent aucune indication de datage, soient datés de façon inadéquate ou bien que le datage figurant sur l'emballage ne soit pas pertinent compte tenu de la nature de l'aliment. Il s'ensuit que :
 - La sécurité sanitaire de l'aliment peut être compromise
 - La qualité de l'aliment est loin d'être idéale
 - Des produits non conformes peuvent être commercialisés
 - Des aliments peuvent être retirés de la vente sans nécessité.
4. Afin d'illustrer quelques-unes de ces difficultés, des exemples sont donnés d'indications de date multiples constatées dans un certain nombre de pays différents (v. l'annexe 3 pour des exemples). Quelques denrées ne comportent aucun datage (ce qui pose aux pays concernés un problème de contrôle).

5. Questions

1. Incohérence des informations fournies :

Lorsqu'une indication de date figure sur l'emballage, il n'est pas toujours clair quelle information on veut transmettre. Certaines mentions ne donnent qu'une indication de date sans la partie descriptive correspondante du datage (par ex., « À consommer de préférence avant le » ou « Date de

conditionnement » ou bien « Date limite d'utilisation »), par exemple « 25 AVR 2013 ». L'exigence actuelle prescrite dans la norme (section 4.7) est que la « date de durabilité minimale » doit être déclarée. La « date de durabilité minimale » (ou « À consommer de préférence avant le ») est définie et comprend un commentaire selon lequel « *le produit peut toutefois rester pleinement satisfaisant après cette date* ». La norme prévoit des définitions substitutives de datage telles que la « date limite d'utilisation », laquelle comprend la mention « *Après cette date, le produit ne devrait plus être considéré comme commercialisable* ». Sans le datage complet (indication de date et descripteur), il n'est pas possible de déterminer s'il convient de retirer le produit (qui ne devrait plus être considéré comme commercialisable) ou si le produit peut toujours rester pleinement satisfaisant. Deux conséquences en découlent : soit l'aliment qui devrait être retiré du marché ne l'est pas et, dans ce cas, on vendra aux consommateurs un produit de moindre qualité ou pire potentiellement insalubre, soit un produit tout à fait commercialisable est écarté sans nécessité en conduisant éventuellement à des problèmes de sécurité alimentaire.

2. Variation des descripteurs :

Lorsqu'un descripteur est utilisé, des termes différents sont employés, par exemple « À consommer de préférence avant le... », « date limite d'utilisation », « date de conditionnement », « date limite de vente », « à savourer jusqu'au », « en étalage jusqu'au ». « date de fabrication », « date d'expiration », « garanti frais jusqu'au » ainsi que des formulations abrégées telles que « M. av. : » « EXP. : » « DLC : ». Lorsque plusieurs indications de date sont utilisées, il convient de comprendre clairement la signification de chacune sur le plan de la qualité et de la commercialité du produit. Certains pays définissent des datages différents en fonction des différents usages. Lorsque des descripteurs supplémentaires sont employés, ils doivent être véridiques sans cependant se substituer au datage obligatoire.

3. Qualité vs sécurité sanitaire des aliments :

Certains pays utilisent actuellement le datage aussi bien à des fins de sécurité sanitaire que pour des raisons de qualité des aliments, tandis que d'autres n'utilisent le datage que pour indiquer une période de qualité optimale. Lorsque le datage est utilisé pour des raisons aussi bien de qualité que de sécurité sanitaire à l'intérieur d'un pays, des termes différents peuvent être utilisés à chacune de ces fins et faire l'objet d'exigences différentes en conséquence.

Les directives du Codex exigent actuellement la déclaration de la « date de durabilité minimale » (« À consommer de préférence avant le... ») sur la plupart des denrées alimentaires. Toutefois, des définitions sont données pour un éventail d'indications de date à des fins apparemment différentes. Dans son libellé actuel, le texte n'indique pas dans quelles circonstances ces indications supplémentaires devraient ou pourraient être utilisées. La clarification des définitions et du libellé de la norme afin de le préciser pourrait aider à normaliser le datage utilisé à l'échelle mondiale et, par suite, prévenir que la confusion s'installe chez les fabricants, les fournisseurs, les pouvoirs de réglementation ainsi que les consommateurs.

6. Définitions aux fins du datage

Les définitions de la « date de fabrication » et de la « date de conditionnement » sont claires et ne posent pas de problèmes aux PIC. La « date limite de vente », la « date de durabilité minimale » (« À consommer de préférence avant le... ») et la « date limite d'utilisation » sont cependant jugées problématiques et devraient faire l'objet d'un réexamen.

La « date de durabilité minimale » (« À consommer de préférence avant le... ») et la « date limite d'utilisation » désignent respectivement la date qui signifie la date d'expiration du délai durant lequel un produit *conserve toutes les qualités particulières qui lui sont implicitement et explicitement attribuées, et ... après lequel... le produit n'aura probablement pas la qualité que le consommateur est en droit d'attendre*. Un produit, passée sa « date de durabilité minimale » (« À consommer de préférence avant le... ») *peut toutefois rester pleinement satisfaisant*, mais passée sa « date limite d'utilisation » *il ne devrait plus être considéré comme commercialisable*. Cela suggère qu'une différence est signifiée entre les aliments dont l'étiquette mentionne la « date de durabilité minimale » (« À consommer de préférence avant le... ») et ceux dont l'étiquette indique la « date limite d'utilisation ». La norme ne précise cependant pas quelle pourrait être cette différence intentionnelle ou dans quelles circonstances il y a lieu d'employer tel ou tel autre datage.

On entend par « date limite de vente » *la dernière date à laquelle le produit peut être mis en vente auprès du consommateur, après laquelle il reste encore une période raisonnable d'entreposage à la*

maison. Cette définition ne mentionne pas la perte de qualité et ne quantifie pas ce qu'*une période raisonnable d'entreposage* signifie.

7. Texte de la section 4.7 – Datage et instructions d'entreposage

La section 4.7.1 énonce que « *Sauf indication contraire dans une norme Codex individuelle.... la date de durabilité minimale* » (« À consommer de préférence avant le ») doit être déclarée ».

La norme ne donne aucune indication des circonstances dans lesquelles (autre que *l'indication donnée dans une norme Codex individuelle*), s'appliquent les autres datages définis dans la norme (par ex., « Date limite d'utilisation » et « Date limite de vente »).

L'alinéa 4.7.1 (iii) décrit l'utilisation de la mention (« À consommer de préférence avant... ») figurant sur les aliments. Y a-t-il lieu d'ajouter une clause supplémentaire décrivant l'emploi des mentions « date limite d'utilisation » et « date limite de vente »?

L'alinéa 4.7.1 (v) précise «... *les mois pouvant être déclarés en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur* ». Il est recommandé que la révision du texte décrite dans la présente proposition de nouveaux travaux examine si cela est approprié ou s'il convient que la déclaration requise pour le mois soit déclarée en lettres, compte tenu du fait que le jour et le mois peuvent être actuellement décrits par des nombres et que l'ordre du jour et du mois n'est pas précisé et peut différer d'un pays à l'autre. Par exemple, la mention « À consommer de préférence avant le 07/12/2013 » pourrait signifier « À consommer de préférence avant le 12 juillet 2013 » ou « À consommer de préférence avant le 7 décembre 2013 ». Afin de lever toute ambiguïté, on pourrait exiger que le mois soit déclaré en lettres ou l'ordre de la date pourrait être précisé.

8 Recommandation

Il est recommandé que le Comité consente à entreprendre un examen des dispositions relatives au datage énoncées dans la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* comme proposé dans le présent document et qu'il soumette à la CAC le document de projet ci-joint pour approbation.

DOCUMENT DE PROJET

Préparé par la Nouvelle-Zélande

1. OBJET ET CHAMP D'APPLICATION DES NOUVEAUX TRAVAUX

À l'échelle mondiale, plusieurs systèmes de datage des denrées alimentaires différents sont en place et un éventail de terminologies différentes sont utilisées sur l'emballage. Cela peut créer de la confusion chez les consommateurs, l'industrie et les pouvoirs de réglementation, particulièrement dans les pays qui ne se sont pas dotés de réglementations en matière de datage et dans lesquels l'importation de denrées alimentaires est importante. Il a été suggéré que les directives du Codex en vigueur ne fournissent pas les orientations adéquates en matière de datage, qu'il subsiste des ambiguïtés en ce qui concerne les définitions énoncées et qu'aucune précision n'est donnée pour indiquer clairement quand et comment il y a lieu d'employer les indications de date qui sont définies. La présente proposition vise à réexaminer les définitions relatives au datage et le libellé de la section 4.7 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985)*. Elle n'a pas pour objet la révision de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985)* dans sa totalité.

2. PERTINENCE ET ACTUALITÉ

Le datage est un sujet de préoccupation qui soulève de vives inquiétudes dans un certain nombre de pays en développement fortement dépendants des importations de denrées alimentaires.

3. PRINCIPALES QUESTIONS À TRAITER

Les directives du Codex devant être traitées en particulier comprennent la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985)* :

2. *Définitions*

4.7 *Datage et instructions d'entreposage*

4. ÉVALUATION À L'ÉGARD DES CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DE NOUVEAUX TRAVAUX**Critères****Critère général**

La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, en garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

Protection du consommateur – il appert que les dispositions en vigueur entraînent une pléthore de mentions de date différentes qui sont employées à des fins différentes dans des pays différents. Les consommateurs, en tant qu'utilisateurs finals des produits, peuvent être induits en erreur quant à l'intention initiale du datage – plus encore si le produit a été congelé pendant le transport vers le lieu de vente.

Pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires – possibilité de « dumping » d'aliments de courte durée de conservation dans les pays en développement. Cela pourrait poser un problème autant sur le plan de la qualité que sur celui de la sécurité sanitaire des aliments.

Sécurité sanitaire des aliments – le gaspillage des aliments jetés par suite d'expiration de la date limite mais qui peuvent être encore consommés sans danger – par ex., les indications de date « À consommer avant le... ». Cet état de choses a des répercussions économiques importantes pour les détaillants et les consommateurs et est une source possible de confusion pour les pouvoirs de réglementation concernant la conformité – par ex., devrait-on permettre la vente du produit après l'expiration de la date indiquée?

Critères applicables aux questions générales

(a) *Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient en résulter*

La multiplicité des indications de date qui sont employées à l'échelle mondiale est problématique et est source de confusion au niveau des échanges internationaux. Des exemples de l'éventail des datages observés à l'échelle mondiale sont donnés en annexe 3.

(b) *Portée des travaux et détermination des priorités dans les différents domaines d'activité*

Il est proposé qu'une révision de la norme se concentre sur les définitions et le libellé de la section 4.7, en veillant également à la cohérence de l'emploi et des références connexes dans les normes du Codex.

(c) *Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'(les) organisme (s) international (aux) intergouvernemental (aux) pertinent (s)*

Le Codex est l'organisation internationale compétente chargée de l'élaboration de normes internationales dans ce domaine et nous ne connaissons aucune autre organisation internationale œuvrant dans ce domaine.

(d) *Aptitude de la proposition à la normalisation*

De nombreux pays se tournent vers le Codex pour obtenir des directives claires et exemptes de toute ambiguïté en matière de datage. L'objet de la proposition de nouveaux travaux est le réexamen et la clarification du libellé existant afin d'assurer en la matière un ensemble clair de définitions et de directives internationales pour application globale.

(e) *Dimension internationale du problème ou de la question*

Bien que la proposition de nouveaux travaux se fonde sur les commentaires et la rétroaction des membres de la région NASWP, les observations et l'expérience des pays dans d'autres régions du monde donnent à penser que les problèmes relatifs au datage s'étendent au-delà de certaines régions spécifiques et ont une pertinence et un intérêt à l'échelle mondiale.

5. PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX

Le travail proposé est conforme au mandat de la Commission chargée de l'élaboration de normes internationales, de directives et d'autres recommandations visant à protéger la santé des consommateurs et à garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. La proposition de nouveaux travaux contribuera à l'avancement des objectifs stratégiques 1 et 5 décrits ci-dessous.

Objectif 1 : *Mettre en place un cadre législatif cohérent*

La clarification des textes relatifs au datage dans la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985)*, y compris l'emploi de différents descripteurs d'indication de date, favoriserait l'harmonisation du datage à l'échelle mondiale, sans qu'il soit besoin de dicter des dispositions excessivement normatives et en reflétant ainsi les variations mondiales. Si les définitions désignant les différents termes se rapportant au datage et leur emploi visé ne laissent place à aucune ambiguïté, cela pourrait répondre aux multiples usages du datage et des buts poursuivis à l'échelle mondiale tout en assurant que la signification en est claire partout où le même terme est employé.

Objectif 5 : *Encourager le plus possible l'adhésion à la Commission et la participation à ses travaux*

La question du datage a été soulevée parmi les sujets de préoccupation des pays insulaires du Pacifique (PIC) à un atelier tenu sous l'égide de la FAO/OMS à Tonga en septembre 2010 parallèlement à la 11^e session du Comité de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP). La Nouvelle-Zélande est convenue d'aider les PIC dans ce domaine et, dans le cadre de l'assistance prêtée, à soumettre la question au CCFL. La Nouvelle-Zélande a pris part, en collaboration avec les PIC, à l'élaboration de la présente proposition et, advenant son approbation, elle continuera d'encourager et de faciliter leur participation active à ce travail.

6. RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET LES DOCUMENTS EXISTANTS DU CODEX

Les textes relatifs au datage énoncés dans le corps de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (la Norme)* et qui sont soumis pour révision sont applicables horizontalement dans toutes les denrées alimentaires préemballées.

7. IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN ET DISPONIBILITÉ D'AVIS SCIENTIFIQUES D'EXPERTS

Si la révision s'étend à l'objectif des différentes formulations de définitions données dans la norme, il peut s'avérer indispensable de faire appel à une expertise dans le domaine de la science alimentaire et/ou de la microbiologie. Le CCFC pourrait éventuellement y être associé.

8. BESOIN DE CONTRIBUTIONS TECHNIQUES À UNE NORME EN PROVENANCE D'ORGANISATIONS EXTÉRIEURES

Aucune contribution n'a été déterminée à ce stade. Des occasions de consultation avec des organes compétents se présenteront, si besoin est, tout au long du processus.

9. CALENDRIER PROPOSÉ :

Mai 2013	Aval donné par le CCFL à la proposition de nouveaux travaux
Juillet 2013	Approbaton de nouveaux travaux par la CAC
Juillet 2013	Constitution d'un groupe de travail électronique visant à élaborer l'ébauche d'un document de discussion et un projet de norme révisée
Mai 2014	Examen du projet de norme révisée à l'étape 2 par le CCFL et avancement à l'étape 3
Mai 2015	Examen du projet de norme et d'autres travaux avec la participation d'experts techniques du CCFL et du GTE
Mai 2015	Examen du projet de norme par le CCFL et avancement à l'étape 5
Juillet 2015	Adoption par la CAC du projet de norme à l'étape 5
Mai 2016	Discussion du projet de norme par le CCFL et avancement à l'étape 8
Juillet 2016	Adoption par la CAC du projet de norme à l'étape 8

RÉFÉRENCES AU DATAGE DANS LES TEXTES DU CODEX**LAIT ET PRODUITS LAITIERS****Tous les produits**

La section 4.7.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) s'applique

Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail – le datage peut être apposé sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement.

NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LE FROMAGE (CODEX STAN 283-1978)**7.3 Datage**

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), la « date de durabilité minimale » n'a pas besoin d'être indiquée sur l'étiquette des fromages fermes, durs et extra-durs qui ne sont pas aux moisissures affinés à pâte molle et ne sont pas destinés à être achetés en tant que tels par le consommateur final : en pareil cas, la date de fabrication doit être indiquée.

NORME CODEX POUR LA CRÈME ET LES CRÈMES PRÉPARÉES (CODEX STAN 288-1976)

2.4.5 La *crème fermentée* est le produit laitier obtenu par la fermentation de la crème, de la crème reconstituée ou recombinaison, par l'action de microorganismes appropriés, ce qui entraîne la réduction du pH avec ou sans coagulation. Lorsque la teneur en microorganisme (s) spécifique (s) est indiquée, directement ou indirectement, dans l'étiquetage ou à travers des allégations nutritionnelles au cours du processus commercial, ce (s) microorganisme (s) doivent être présent (s), viable (s), actif (s) et abondant (s) dans le produit à la date de durabilité minimale. Si le produit subit un traitement thermique après la fermentation, l'exigence portant sur la viabilité des micro-organismes ne s'applique plus.

Modèle de certificat d'exportation modèle pour le lait et les produits laitiers –

Un code date peut être utilisé comme moyen d'identification de l'aliment et en faciliter la traçabilité.

La date de fabrication ou la « date de durabilité minimale » peut devoir être déclarée si cela est requis par le pays importateur. (Certains pays importateurs ont insisté pour que cette déclaration soit incluse dans le certificat afin d'éviter tout dumping des produits dont la date est venue à expiration. Elle n'est pas incluse dans le Modèle générique de certificat d'exportation.)

GRAISSES ET HUILES**Tous les produits**

La section 4.7.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) s'applique.

Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail – le datage peut être apposé sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement.

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**Tous les produits**

La norme Codex Stan 1 s'applique – mais la déclaration de la « date de durabilité minimale » n'est pas exigée pour les fruits et légumes frais.

Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail – le datage n'est pas requis.

VIANDES TRANSFORMÉES**NORME CODEX POUR LE « CORNED BEEF » (CODEX STAN 88-1981)****7.2 Datage et instruction d'entreposage**

Dans le cas des conserves de « corned beef » stables à la température ambiante, la date de durabilité minimale sera indiquée par l'année.

7.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement; toutefois, le nom du produit, le datage

et les instructions d'entreposage, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent figurer sur le récipient.

NORME CODEX POUR LE «LUNCHEON MEAT » (CODEX STAN 89-1981)

7.3 Datage et instructions d'entreposage

7.3.1 Dans le cas des produits stables à la température ambiante, la date de durabilité minimale sera indiquée par l'année.

7.3.2 Dans le cas des produits qui ne sont pas stables à la température ambiante, c'est-à-dire qui peuvent ne pas se conserver pendant au moins 18 mois dans les conditions normales d'entreposage et de vente et qui sont conditionnés dans un emballage destiné à la vente au consommateur ou à la restauration collective, la date de durabilité minimale doit être déclarée par le jour, le mois et l'année.

7.3.3 Dans le cas des produits non stables à la température ambiante conditionnés dans des récipients non destinés à la vente directe au consommateur ni à la restauration collective, des instructions adéquates relatives à l'entreposage et à la distribution doivent être fournies.

7.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements pertinents requis pour l'étiquetage des récipients destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient non destiné à la vente au détail, soit dans les documents d'accompagnement; toutefois, le nom du produit, le datage et les instructions d'entreposage, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent figurer sur le récipient non destiné à la vente.

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

NORME CODEX POUR LE JAMBON CUIT (CODEX STAN 96-1981)

7.2 Datage et instruction d'entreposage

7.2.1 Dans le cas des produits stables à la température ambiante, la date de durabilité minimale sera indiquée par l'année.

7.2.2 Dans le cas des produits qui ne sont pas stables à la température ambiante, c'est-à-dire qui peuvent ne pas se conserver pendant au moins 18 mois dans les conditions normales d'entreposage et de vente et qui sont conditionnés dans un emballage destiné à la vente au consommateur ou à la restauration collective, la date de durabilité minimale doit être déclarée par le jour, le mois et l'année.

7.2.3 Dans le cas des produits non stables à la température ambiante conditionnés dans des récipients non destinés à la vente directe au consommateur ni à la restauration collective, des instructions adéquates relatives à l'entreposage et à la distribution doivent être fournies.

7.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements pertinents requis pour l'étiquetage des récipients destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient non destiné à la vente au détail, soit dans les documents d'accompagnement; toutefois, le nom du produit, le datage et les instructions d'entreposage, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent figurer sur le récipient non destiné à la vente.

NORME CODEX POUR L'ÉPAULE DE PORC CUITE (CODEX STAN 97-1981)

7.2 Datage et instructions d'entreposage

7.2.1 Dans le cas des produits stables à la température ambiante, la date de durabilité minimale sera indiquée par l'année.

7.2.2 Dans le cas des épaules de porc cuites qui ne sont pas stables à la température ambiante, c'est-à-dire qui peuvent ne pas se conserver pendant au moins 18 mois dans les conditions normales d'entreposage et de vente et qui sont conditionnées dans un emballage destiné à la vente au consommateur ou à la restauration collective, la date de durabilité minimale doit être déclarée par le jour, le mois et l'année.

7.2.3 Dans le cas des produits non stables à la température ambiante, conditionnés dans des récipients non destinés à la vente directe au consommateur ni à la restauration collective, des instructions adéquates relatives à l'entreposage et à la distribution doivent être fournies.

7.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements pertinents requis pour l'étiquetage des récipients destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient non destiné à la vente au détail, soit dans les documents d'accompagnement; toutefois, le nom du produit, le datage et les instructions d'entreposage, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent figurer sur le récipient non destiné à la vente.

NORME CODEX POUR LE « CHOPPED MEAT » (CODEX STAN 98-1981)**7.3 Datage et instructions d'entreposage**

7.3.1 Dans le cas des produits stables à la température ambiante, la date de durabilité minimale sera indiquée par l'année.

7.3.2 Dans le cas des produits qui ne sont pas stables à la température ambiante, c'est-à-dire qui peuvent ne pas se conserver pendant au moins 18 mois dans les conditions normales d'entreposage et de vente et qui sont conditionnés dans un emballage destiné à la vente au consommateur ou à la restauration collective, la date de durabilité minimale doit être déclarée par le jour, le mois et l'année.

7.3.3 Dans le cas des produits non stables à la température ambiante conditionnés dans des récipients non destinés à la vente directe au consommateur ni à la restauration collective, des instructions relatives à l'entreposage et à la distribution doivent être fournies.

7.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements pertinents requis pour l'étiquetage des récipients destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient non destiné à la vente au détail, soit dans les documents d'accompagnement; toutefois, le nom du produit, le datage et les instructions d'entreposage, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur doivent figurer sur le récipient non destiné à la vente.

NUTRITION ET ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME**NORME POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS (CODEX STAN 72 – 1981)****9.4 Datage et instructions d'entreposage**

9.4.1 La date de durabilité minimale (précédée des mots « à consommer de préférence avant ») doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après : jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée, on peut aussi faire figurer la mention : « fin (année déclarée) ».

9.4.2 En plus de la date, toutes conditions particulières pour l'entreposage de l'aliment doivent être indiquées si la validité de la date en dépend. Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date.

NORME CODEX POUR LES PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES UTILISÉES DANS LES RÉGIMES AMAIGRISSANTS À VALEUR ÉNERGÉTIQUE TRÈS FAIBLE (CODEX STAN 203 – 1995)**9.4 Datage**

La date de péremption doit être déclarée conformément à la section 4.7.1 de la Norme générale.

Annexe 3

Exemples de datage

