

Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



CODEX ALIMENTARIUS

**ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES
TEXTES COMPLETS**

QUATRIÈME ÉDITION



ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
Rome, 2005



Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l' Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture ni de l'Organisation mondiale de la santé aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

ISBN 92-5-205380-8

Tous droits réservés. Les informations contenues dans ce produit d'information peuvent être reproduites ou diffusées à des fins éducatives et non commerciales sans autorisation préalable du détenteur des droits d'auteur à condition que la source des informations soit clairement indiquée. Ces informations ne peuvent toutefois pas être reproduites pour la revente ou d'autres fins commerciales sans l'autorisation écrite du détenteur des droits d'auteur. Les demandes d'autorisation devront être adressées au Chef du Service de la gestion des publications, Division de l'information, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie ou, par courrier électronique, à copyright@fao.org

© FAO et OMS 2005

PRÉFACE

LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET LE PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

La Commission du Codex Alimentarius met en œuvre le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Le *Codex Alimentarius* (en latin Loi ou Code alimentaire) est un recueil de normes alimentaires adoptées à l'échelon international présenté de manière uniforme. Il inclut également des dispositions à caractère consultatif sous forme de codes d'usages, de directives et de recommandations à l'appui des objectifs du Codex Alimentarius. La Commission a exprimé l'opinion que les codes d'usages peuvent fournir des listes récapitulatives des conditions à remplir utiles aux autorités nationales chargées du contrôle des denrées alimentaires ou de l'application de la législation alimentaire. La publication du Codex Alimentarius vise à guider et à promouvoir l'élaboration et l'établissement de définitions et d'exigences concernant les denrées alimentaires, à faciliter leur harmonisation et, ce faisant, à faciliter le commerce international.

ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES - TEXTES COMPLETS

L'étiquetage des denrées alimentaires est le premier moyen de communication entre le producteur et le vendeur de denrées alimentaires d'une part, et l'acheteur et le consommateur d'autre part. Les normes et directives du Codex Alimentarius concernant l'étiquetage des denrées alimentaires, déjà publiées dans plusieurs volumes du Codex Alimentarius, sont rassemblées dans ce volume compact afin de faciliter leur utilisation et leur compréhension par les gouvernements, les autorités chargées de l'application des règlements, les industriels et les détaillants et les consommateurs.

Pour plus de renseignements sur ces textes ou sur tout autre aspect de la Commission du Codex Alimentarius, s'adresser au:

*Secrétaire,
Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
FAO, Viale delle Terme di Caracalla,
00100, Rome, Italie*

*Télécopie: (+39) 06570 54593
Courrier électronique.: codex@fao.org
<http://www.codexalimentarius.net>*

TABLE DES MATIÈRES

PRÉFACE.....	iii
NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES.....	1
NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES VENDUS EN TANT QUE TELS.....	13
NORME GÉNÉRALE POUR LES MENTIONS D'ÉTIQUETAGE ET LES ALLÉGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME PRÉEMBALLÉS	20
DIRECTIVES GÉNÉRALES CONCERNANT LES ALLÉGATIONS	24
DIRECTIVES CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL	27
DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA NUTRITION ET À LA SANTÉ	36
DIRECTIVES GÉNÉRALES POUR L'UTILISATION DU TERME «HALAL».....	46

NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES

CODEX STAN 1-1985 (Rév. 1-1991)¹

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'étiquetage de toutes les denrées alimentaires préemballées offertes comme telles au consommateur ou destinées à la restauration collective, ainsi qu'à certains aspects touchant à leur présentation.

2. DÉFINITIONS

Aux fins de la présente norme:

On entend par «**allégation**» toute représentation qui énonce, suggère ou laisse entendre qu'une denrée possède des qualités particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité.

On entend par «**consommateur**» les personnes et les familles qui achètent et reçoivent des aliments pour satisfaire leurs besoins personnels.

On entend par «**réceptif**» tout emballage d'une denrée alimentaire destinée à être distribuée comme article individuel, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement; les feuilles utilisées pour l'emballage sont comprises dans cette définition. Un réceptif peut contenir plusieurs unités ou types d'emballages au moment où il est offert au consommateur.

Aux fins du **datage** des denrées alimentaires préemballées:

On entend par «**date de fabrication**» la date à laquelle le produit devient conforme à la description qui en est faite.

On entend par «**date de conditionnement**» la date à laquelle le produit est placé dans le réceptif immédiat dans lequel il sera vendu en dernier ressort.

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.

¹ La Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées a été adoptée par la Commission du Codex Alimentarius à sa quatorzième session, en 1981 et successivement révisée en 1985 et 1991 (seizième et dix-neuvième session). Elle a été amendée par les vingt-troisième, vingt-quatrième, vingt-sixième et vingt-huitième sessions en 1999, 2001, 2003 et 2005.

On entend par «**date de durabilité minimale**» («à consommer de préférence avant») la date d'expiration du délai, dans les conditions d'entreposage indiquées (s'il y a lieu), durant lequel le produit reste pleinement commercialisable et conserve toutes les qualités particulières qui lui sont implicitement ou explicitement attribuées. Le produit peut toutefois rester pleinement satisfaisant après cette date.

On entend par «**date limite d'utilisation**» (date limite de consommation recommandée) (date de péremption) la date estimée d'expiration du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, le produit n'aura probablement pas la qualité que le consommateur est en droit d'attendre. Après cette date, le produit ne devrait plus être considéré comme commercialisable.

On entend par «**denrée alimentaire**» toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine; ce terme englobe les boissons, le chewing-gum et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation ou le traitement des aliments, à l'exclusion des cosmétiques ou du tabac ou des substances employées uniquement comme médicaments.

On entend par «**additif alimentaire**» toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'un aliment, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de cette denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés à la denrée ou peut affecter de toute autre façon les caractéristiques de cette denrée. L'expression ne s'applique ni aux contaminants ni aux substances ajoutées denrées alimentaires dans le but d'en maintenir ou d'en améliorer les propriétés nutritives.

On entend par «**ingrédient**» toute substance, y compris les additifs alimentaires, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'un aliment et présente dans le produit fini bien que parfois sous une forme modifiée.

On entend par «**étiquette**» toute fiche, marque, image ou autre matière descriptive, écrite, imprimée, poncée, apposée, gravée ou appliquée sur l'emballage d'une denrée alimentaire ou jointe à celui-ci.

On entend par «**étiquetage**» tout texte écrit ou imprimé ou toute représentation graphique qui figure sur l'étiquette, accompagne le produit ou est placé à proximité de celui-ci pour en promouvoir la vente.

On entend par «**lot**» une quantité définie d'une denrée produite dans des conditions analogues.

On entend par «**préemballé**» emballé ou placé à l'avance dans un récipient pour être offert au consommateur ou à la restauration collective.

On entend par «**auxiliaire technologique**» une substance ou une matière, à l'exclusion de tout appareil ou instrument, qui n'est pas consommée comme ingrédient alimentaire en soi mais qui est utilisée intentionnellement dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour remplir une fonction technologique donnée pendant le traitement ou la transformation et qui peut entraîner la présence involontaire et inévitable de résidus ou de leurs dérivés dans le produit fini.

On entend par «**aliments destinés à la restauration collective**» les aliments utilisés dans les restaurants, les cantines, les écoles, les hôpitaux et d'autres établissements qui offrent de la nourriture en vue de sa consommation immédiate.

3. **PRINCIPES GÉNÉRAUX**

3.1 L'étiquette apposée sur les denrées préemballées ne devra pas décrire ou présenter le produit de façon fausse, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer d'une façon quelconque une impression erronée au sujet de sa nature véritable².

3.2 Les denrées préemballées ne devront pas être décrites ou présentées sur l'étiquette ou dans l'étiquetage par des mots, des images, ou de toute autre façon se référant ou faisant allusion directement ou indirectement à un autre produit avec lequel elles pourraient être confondues, ou d'une manière qui laisse à penser à l'acquéreur ou au consommateur que l'aliment est apparenté avec cet autre produit.

4. **MENTIONS D'ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRES POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES**

Les renseignements ci-après devront figurer sur l'étiquette de tous les aliments préemballés, dans la mesure où ils s'y appliquent, sauf disposition contraire prévue dans une norme Codex individuelle:

4.1 **NOM DU PRODUIT**

4.1.1 Le nom doit indiquer la nature véritable du produit et il doit normalement être spécifique et non générique:

4.1.1.1 Lorsqu'une norme Codex a stipulé le ou les noms à donner à une denrée alimentaire, il faut utiliser au moins l'un de ces noms.

² Des descriptions ou des présentations illustrant ces principes généraux sont données en exemple dans les Directives générales Codex sur les allégations.

4.1.1.2 Dans les autres cas on doit utiliser le nom prescrit par la législation nationale.

4.1.1.3 Lorsqu'il n'existe pas de tel nom, il faut employer un nom habituel ou courant ou un terme descriptif approprié qui ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

4.1.1.4 Un nom «inventé» ou «fantaisiste», un nom de «marque» ou une «appellation commerciale» peuvent être utilisés à condition qu'ils s'accompagnent de l'une des désignations prévues aux alinéas 4.1.1.1 à 4.1.1.3.

4.1.2 L'étiquette devra porter en liaison avec le nom du produit, ou à proximité immédiate de celui-ci, les mots ou groupes de mots nécessaires pour éviter que le consommateur ne soit induit en erreur en ce qui concerne la nature et les conditions véritables de l'aliment, y compris son milieu de couverture, son mode de présentation, ainsi que l'état dans lequel il se trouve ou le type de traitement qu'il a subi, par exemple: déshydraté, concentré, reconstitué, fumé.

4.2 LISTE DES INGRÉDIENTS

4.2.1 A l'exception des aliments composés d'un seul ingrédient, l'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients.

4.2.1.1 La liste des ingrédients doit être surmontée ou précédée d'un titre approprié constitué du terme «ingrédient» ou le comprenant.

4.2.1.2 Tous les ingrédients doivent être énumérés dans l'ordre décroissant de leur poids initial (m/m) au moment de la fabrication du produit.

4.2.1.3 Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire est lui-même constitué de deux ou plusieurs ingrédients, cet ingrédient composé peut être déclaré dans la liste des ingrédients, à condition d'être immédiatement suivi d'une liste entre parenthèses de ses propres ingrédients énumérés dans l'ordre décroissant de leur proportion (m/m). Quand un ingrédient composé pour lequel un nom a été établi dans une norme Codex ou dans une législation nationale entre pour moins de 5% dans la composition du produit, il est inutile de déclarer les ingrédients dont il est constitué, à moins qu'il ne s'agisse d'additifs alimentaires qui remplissent une fonction technologique dans le produit fini.

4.2.1.4 Les denrées et ingrédients alimentaires ci-après sont connus pour provoquer des allergies et doivent toujours être déclarés³:

³ Les ajouts et/ou suppressions qui seront apportés à l'avenir à cette liste seront considérés par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires en tenant compte des avis fournis par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA).

- céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre ou leurs souches hybridées et les produits dérivés;
- crustacés et produits dérivés;
- œufs et produits dérivés;
- poissons et produits dérivés;
- arachides, soja et produits dérivés;
- lait et produits laitiers (y compris le lactose);
- fruits à coque et produits dérivés; et
- sulfite en concentration de 10 mg/kg ou plus.

4.2.1.5 L'eau d'ajout doit être déclarée dans la liste des ingrédients, sauf quand elle fait partie elle-même d'un ingrédient – par exemple saumure, sirop ou bouillon – entrant dans la composition d'un aliment et déclaré comme tel dans la liste des ingrédients. L'eau ou les autres ingrédients volatils évaporés en cours de fabrication n'ont pas besoin d'être déclarés.

4.2.1.6 Dans le cas des aliments déshydratés ou concentrés devant être reconstitués avec de l'eau uniquement, une autre formule peut être utilisée à la place des dispositions générales de la présente section, à savoir: les ingrédients peuvent être énumérés selon leur ordre de proportion (m/m) dans le produit reconstitué à condition que figure une mention du type «ingrédients du produit préparé conformément aux instructions données sur l'étiquette».

4.2.2 La présence dans tout aliment ou ingrédient alimentaire obtenu à l'aide des biotechnologies d'un allergène transféré à partir de n'importe quel produit énuméré dans la section 4.2.1.4 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.

4.2.3 Un nom spécifique doit être utilisé pour les ingrédients figurant dans la liste des ingrédients conformément à la disposition de la Section 4.1. (nom du produit), sauf dans les cas suivants:

4.2.3.1 A l'exception des ingrédients énumérés à la Section 4.2.1.4, et à moins qu'un nom de catégorie plus générale soit plus informatif, les noms de catégorie ci-après peuvent être utilisés:

GROUPE D'INGRÉDIENTS	NOM DE CATÉGORIE
Huiles raffinées autres que l'huile d'olive	«Huile», qualifiée de «végétale» ou «d'animale» et «d'hydrogénée» ou «partiellement hydrogénée» selon le cas
Matières grasses raffinées	«Matières grasses», qualifiées de «végétales» ou «animales», selon le cas
Amidons, autres que les amidons modifiés chimiquement	«Amidons»
Toutes les espèces de poisson dans les cas où le poisson constitue un ingrédient d'un autre aliment, à la condition que l'étiquetage et la présentation de cet aliment ne fassent pas mention d'une espèce particulière de poisson	«Poisson»
Tous les types de chair de volaille dans les cas où celle-ci constitue un ingrédient d'un autre aliment, à la condition que l'étiquetage et la présentation de cet aliment ne fassent pas mention d'un type particulier de chair de volaille	«Chair de volaille»
Tous les types de fromages lorsque le fromage ou un mélange de fromages constituent un ingrédient d'une autre denrée alimentaire, à la condition que l'étiquetage et la présentation de cet aliment ne fassent pas mention d'un type particulier de fromage	«Fromage»
Toute épice et extrait d'épice n'excédant pas 2% du poids du produit, seuls ou en combinaison dans la denrée alimentaire	«Epice», «épices» ou «mélange d'épices», selon le cas
Toute herbe ou partie d'herbe ne dépassant pas 2% du poids du produit, seule ou en combinaison dans la denrée alimentaire	«Herbes» ou «mélange d'herbes», selon le cas

GROUPE D'INGRÉDIENTS	NOM DE CATÉGORIE
Tous les types de préparations à base de gomme utilisés dans la fabrication de la gomme de base destinée au chewing-gum	«Gomme de base»
Tous les types de saccharose	«Sucres»
Dextrose anhydre et monohydrate de dextrose	«Dextrose» ou «glucose»
Tous les types de caséinates	«Caséinates»
Protéines du lait	produits laitiers contenant un minimum de 50 % de protéines du lait (m/m) calculé en fonction de la matière sèche*
Beurre de cacao de pression, de torsion ou raffiné	«Beurre de cacao»
Tous les fruit confits n'exédant pas 10% du poids du produit	«Fruits confits»

* Calcul de la teneur en protéines du lait : azote Kjeldahl x 6,38

4.2.3.2 Malgré la disposition énoncée à la section 4.2.3.1, la graisse de porc, le saindoux et la graisse de bœuf devront toujours être déclarés par leur nom spécifique.

4.2.3.3 En ce qui concerne les additifs alimentaires appartenant à diverses catégories et figurant dans les listes Codex d'additifs alimentaires dont l'emploi est autorisé dans les aliments, les noms de catégorie ci-après doivent figurer à côté du nom spécifique ou d'un numéro d'identification reconnu, selon les exigences de la législation nationale⁴.

- | | |
|-----------------------------------|--------------------|
| • Régulateur de l'acidité | • Antiagglutinant |
| • Agent de traitement des farines | • Gélifiant |
| • Acides | • Agent antimousse |
| • Exaltateur d'arôme | • Agent de glaçage |

⁴ Les gouvernements qui acceptent la norme doivent indiquer quelles sont les dispositions applicables dans leur pays.

- Antioxygène
- Agent humidifiant
- Agent de lest
- Agent de conservation
- Colorant
- Agent de propulsion
- Agent de rétention de la couleur
- Agent de levage
- Emulsifiant
- Stabilisant
- Sel émulsifiant
- Edulcorant
- Agent raffermissant
- Épaississant
- Agent moussant

4.2.3.4 Les noms de catégories ci-après peuvent être utilisés pour les additifs alimentaires appartenant à chacune d'entre elles et figurant dans les listes d'additifs alimentaires dont l'emploi est généralement autorisé dans les aliments:

- Arôme(s)
- Amidon(s) modifié(s)
- Aromatisant(s)

Le terme «arômes» peut être suivi des qualificatifs suivants: «naturels», «artificiels» ou d'une combinaison de ces termes, selon le cas.

4.2.4 Auxiliaires technologiques et transfert des additifs alimentaires

4.2.4.1 Tout additif alimentaire transféré dans un aliment en quantité importante ou suffisante pour exercer une fonction technologique dans cet aliment à la suite de l'emploi de matières premières ou d'autres ingrédients dans lesquels l'additif a été utilisé doit être déclaré dans la liste des ingrédients.

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. Cette exemption ne s'applique pas aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques énumérés à la section 4.2.1.4.

4.3 CONTENU NET ET POIDS ÉGOUTTÉ

4.3.1 Le contenu net doit être déclaré selon le système métrique (unités du «Système international»)⁵.

⁵ La déclaration du contenu net correspond à la quantité du produit au moment du conditionnement; elle est applicable par référence à un système de contrôle de la qualité fondé sur la moyenne.

4.3.2 Le contenu net moyen doit être déclaré de la manière suivante:

- (i) en mesures de volume pour les aliments liquides;
- (ii) en mesures de poids pour les aliments solides;
- (iii) en poids ou en volume pour les denrées pâteuses ou visqueuses.

4.3.3 Outre la déclaration du contenu net moyen, les denrées conditionnées dans un milieu liquide doivent porter une déclaration exprimée en unités métriques du poids égoutté du produit. Aux fins de la présente disposition, on entend par milieu liquide: l'eau, les solutions aqueuses de sucre et de sel, les jus de fruits et de légumes uniquement dans les fruits et légumes en conserve, ou le vinaigre, seuls ou en combinaison.⁶

4.4 NOM ET ADRESSE

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur de la denrée alimentaire doivent être déclarés.

4.5 PAYS D'ORIGINE

4.5.1 Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur.

4.5.2 Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

4.6 IDENTIFICATION DES LOTS

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

4.7 DATAGE ET INSTRUCTIONS D'ENTREPOSAGE

4.7.1 Sauf indication contraire dans une norme Codex individuelle, les dispositions ci-après relatives au datage sont applicables:

- (i) La «date de durabilité minimale» doit être déclarée.
- (ii) Cette déclaration doit comporter au minimum:
 - le jour et le mois pour les produits dont la durabilité n'excède pas trois mois;

⁶ La déclaration du poids égoutté doit se faire par référence à un système de contrôle de la quantité fondé sur la moyenne.

- le mois et l'année pour les produits dont la durabilité est supérieure à trois mois. Lorsque le mois est décembre, l'indication de l'année suffit.
- (iii) Pour cette déclaration il faut utiliser la mention:
- «A consommer de préférence avant le ...», lorsque le jour est indiqué;
 - «A consommer de préférence avant fin ...», dans les autres cas.
- (iv) La mention exigée au point (iii) doit être complétée:
- soit par la date elle-même;
 - soit par une indication de l'endroit où elle figure.
- (v) Le jour, le mois et l'année doivent être indiqués en clair dans l'ordre numérique, les mois pouvant être déclarés en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur.
- (vi) Contrairement aux dispositions de l'alinéa 4.7.1 (i), la déclaration de la date de durabilité minimale n'est pas exigée pour:
- les fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre qui n'ont pas été pelées, coupées ou soumises à un traitement analogue;
 - les vins, les vins de liqueurs, les vins mousseux, les vins aromatisés, les vins de fruits et les vins de fruits mousseux;
 - les boissons contenant au minimum 10% d'alcool, en volume;
 - les produits de boulangerie ou de pâtisserie, qui du fait de la nature de leur contenu, sont normalement consommés dans les 24 heures suivant leur fabrication;
 - le vinaigre;
 - le sel de qualité alimentaire;
 - les sucres solides;
 - les produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou colorés;
 - la gomme à mâcher.

4.7.2 En plus de la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment devra être indiquée sur l'étiquette si la validité de la date en dépend.

4.8 MODE D'EMPLOI

Le mode d'emploi, y compris des instructions pour la reconstitution du produit le cas échéant, devront figurer sur l'étiquette, si cela est nécessaire pour garantir une bonne utilisation.

5. MENTIONS OBLIGATOIRES SUPPLÉMENTAIRES

5.1 ÉTIQUETAGE QUANTITATIF DES INGRÉDIENTS

5.1.1 Quand l'étiquette ou la désignation d'un aliment met spécialement l'accent sur un ou plusieurs ingrédients importants et/ou caractéristiques de cet aliment, la quantité initiale de l'ingrédient en pourcentage (m/m) au moment de la fabrication doit être déclarée.

5.1.2 De même, quand l'étiquette d'une denrée alimentaire met spécialement l'accent sur la faible teneur en un ou plusieurs ingrédients, le pourcentage de cet ingrédient (m/m) dans le produit doit être déclaré.

5.1.3 Le fait de mentionner un ingrédient particulier dans le nom d'un aliment ne doit pas signifier en lui-même que l'accent est spécialement mis sur cet ingrédient. Le fait de mentionner sur l'étiquette d'un aliment un ingrédient utilisé en petite quantité et seulement comme aromatisant ne doit pas signifier en lui-même que l'accent est spécialement mis sur cet ingrédient.

5.2 ALIMENTS IRRADIÉS

5.2.1 L'étiquette de tout aliment qui a été traité par des rayonnements ionisants doit porter une mention écrite à cet effet à proximité immédiate du nom de l'aliment. L'emploi du symbole international d'irradiation des aliments, indiqué ci-après, est facultatif, mais lorsque celui-ci est utilisé, il doit figurer à proximité immédiate du nom de l'aliment.



5.2.2 Quand un produit irradié est utilisé comme ingrédient dans un autre aliment, il faut en faire état dans la liste des ingrédients.

5.2.3 Lorsqu'un produit composé d'un seul ingrédient est préparé à partir d'une matière première qui a été traitée par irradiation, l'étiquette du produit doit porter une mention indiquant le traitement appliqué.

6. DÉROGATIONS AUX DISPOSITIONS OBLIGATOIRES D'ÉTIQUETAGE

A 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.

7. MENTIONS D'ÉTIQUETAGE FACULTATIVES

7.1 Tout texte écrit ou imprimé (renseignements) ou toute représentation graphique (images) peuvent figurer sur l'étiquette à condition de ne pas aller à l'encontre des dispositions obligatoires de la présente norme ni des dispositions relatives aux allégations et aux déclarations mensongères figurant à la Section 3 - Principes généraux.

7.2 Si des désignations de qualité sont utilisées, elles doivent être faciles à comprendre et ne jamais être trompeuses ou mensongères.

8. PRÉSENTATION DES MENTIONS OBLIGATOIRES

8.1 GÉNÉRALITÉS

8.1.1 Les étiquettes des denrées préemballées doivent être fixées de manière à ce qu'elles ne puissent se détacher du récipient.

8.1.2 Les mentions obligatoires en vertu de la présente norme ou de toute autre norme Codex doivent être claires, bien en vue, indélébiles et facilement lisibles par le consommateur dans des conditions normales d'achat et d'utilisation.

8.1.3 Lorsque le récipient est recouvert d'un emballage, toutes les informations obligatoires doivent figurer sur ce dernier, ou bien l'étiquette du récipient doit être facilement lisible en transparence et ne pas être masquée par l'emballage.

8.1.4 Le nom de la denrée alimentaire et le contenu net doivent figurer bien en évidence dans le même champ de vision.

8.2 LANGUE

8.2.1 Si la langue employée sur l'étiquette originale n'est pas acceptable par le consommateur auquel le produit est destiné, on peut, au lieu de remplacer cette étiquette, en ajouter une seconde sur laquelle figurent toutes les mentions obligatoires dans la langue requise.

8.2.2 Dans le cas où l'étiquette est remplacée ou complétée par une autre, les mentions obligatoires doivent refléter fidèlement celles qui apparaissent sur l'étiquette originale.

NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES VENDUS EN TANT QUE TELS

CODEX STAN 107-1981¹

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'étiquetage des «additifs alimentaires» vendus en tant que tels, soit au détail soit autrement qu'au détail, y compris les ventes aux fournisseurs et aux fabricants de denrées alimentaires pour les besoins de leur commerce. Cette norme s'applique également aux «auxiliaires technologiques» utilisés dans les aliments; toute référence aux additifs alimentaires inclut les auxiliaires technologiques.

2. DÉFINITION DES TERMES

Aux fins de la présente norme:

- (a) **additif alimentaire** s'entend de toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés dans la denrée ou peut affecter d'une autre façon les caractéristiques de ladite denrée. L'expression ne s'applique ni aux contaminants, ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires dans le but d'en maintenir ou améliorer les propriétés nutritives, ou au chlorure de sodium;
- (b) **auxiliaire technologique** s'entend d'une substance ou matière à l'exclusion de tout appareil ou instrument, qui n'est pas consommée comme ingrédient alimentaire en soi, qui est intentionnellement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires

¹ A sa quatorzième session (1981), la Commission du Codex Alimentarius a adopté la Norme générale Codex pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels.

ou de leurs ingrédients, pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais inévitable de résidus ou de denrées dans le produit fini;

- (c) **contaminant** s'entend de toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement;
- d) **étiquette** signifie toute fiche, marque, image ou autre matière descriptive écrite, imprimée, poncée, apposée, gravée ou appliquée sur l'emballage, ou jointe à celui-ci;
- (e) **étiquetage** signifie l'étiquette et toute matière écrite ou imprimée ayant trait à l'additif alimentaire ou l'accompagnant. Le terme ne s'applique pas aux factures, notes et effets analogues pouvant accompagner les additifs alimentaires;
- (f) **emballage** signifie tout emballage d'additifs alimentaires qui sera vendu comme article unique, que cet emballage recouvre complètement ou partiellement l'additif, et comprend les enveloppes et les bandes;
- (g) **ingrédient** signifie toute substance, à l'exclusion des additifs alimentaires, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et présente dans le produit fini;
- (h) **vente au détail** signifie toute vente à une personne achetant dans un but autre que la revente, mais ne comprend ni la vente à un fournisseur pour les besoins de ses activités de fournisseur, ni la vente à un fabricant pour les besoins de ses activités de fabricant.

3. PRINCIPES GÉNÉRAUX

3.1 L'étiquette apposée sur les additifs alimentaires² ne doit pas décrire ou présenter le produit de façon fausse, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer une impression erronée au sujet de son caractère, à tous égards.

² Ce terme comprend les «auxiliaires technologiques», tels qu'ils sont définis (voir Champ d'application).

3.2 Les additifs alimentaires ne doivent pas être décrits ou présentés par l'étiquette ou l'étiquetage à l'aide de mots, images ou autres matières descriptives se rapportant ou faisant allusion directement ou indirectement à tout autre produit quelconque ou de toute autre manière capable d'amener l'acheteur ou le consommateur à supposer que l'additif alimentaire est apparenté avec tel autre produit ou est dérivé de celui-ci; étant entendu que l'expression «aromatisant x» peut être utilisée pour décrire un aromatisant qui n'est pas dérivé de l'aromatisant mais le reproduit.

4. MENTIONS D'ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉS VENDUS AU DÉTAIL

Les étiquettes de tous les additifs alimentaires vendus au détail doivent fournir les renseignements exigés par les Sections 4.1 à 4.5 ci-après et applicables à l'additif alimentaire à étiqueter.

4.1 DÉTAILS RELATIFS À L'ADDITIF ALIMENTAIRE

- (a) Le nom de chaque additif alimentaire présent doit être indiqué. Le nom doit être spécifique et non générique et doit indiquer la nature véritable de l'additif alimentaire. Lorsqu'une liste d'additifs Codex a fixé le nom d'un additif alimentaire, il faut utiliser ce nom. Dans les autres cas, il faut employer le nom commun ou usuel; s'il n'en existe pas, un nom descriptif approprié doit être utilisé.
- (b) Lorsque deux additifs alimentaires ou plus sont présents, leurs noms doivent figurer dans une liste où ils seront énumérés par ordre décroissant selon leur poids par rapport au contenu total de l'emballage. Quand l'emploi de l'un ou de plusieurs des additifs fait l'objet d'une limitation quantitative dans une denrée visée par une norme, la quantité ou la proportion à utiliser de chacun d'eux peut être déclarée. Si des ingrédients alimentaires font partie de la préparation, ils doivent être déclarés dans la liste des ingrédients par ordre de proportion décroissant.
- (c) Dans le cas de mélanges de matières aromatisantes il n'est pas nécessaire d'indiquer le nom de chaque aromatisant présent dans le mélange. L'expression générique «arôme» ou «aromatisant» peut être employée, accompagnée d'une indication de la nature véritable de l'arôme. L'expression «arôme» ou «aromatisant» peut être suivie des adjectifs «naturel» ou «artificiel», ou des deux, selon le cas. Cette disposition ne s'applique pas aux modificateurs d'arôme, mais s'applique aux «herbes» et aux «épices», ces expressions génériques pouvant être employées selon le cas.

- (d) Les additifs alimentaires avec un délai de conservation ne dépassant pas 18 mois porteront la date de durabilité minimale, indiquée au moyen d'expressions telles que: «se conserve jusqu'à ...».
- (e) L'expression «à des fins alimentaires» ou une indication de sens analogue doit figurer très clairement sur l'étiquette.

4.2 INSTRUCTIONS DE CONSERVATION ET MODE D'EMPLOI

Il faut donner des indications précises sur la façon dont l'additif alimentaire doit être conservé et utilisé dans les denrées alimentaires.

4.3 CONTENU NET

Le contenu net doit être déclaré d'après le système métrique (unités du Système international) ou le système de mesure avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où les additifs sont vendus. Le contenu doit être indiqué en:

- (a) mesures de volume ou de poids pour les additifs alimentaires liquides;
- (b) mesures de poids pour les additifs alimentaires solides, autres que ceux vendus sous forme de tablettes;
- (c) mesures de poids ou de volume pour les additifs alimentaires pâteux ou visqueux;
- (d) mesures de poids avec indication du nombre de tablettes dans l'emballage, pour les additifs alimentaires sous forme de tablettes.

4.4 NOM ET ADRESSE

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur de l'additif alimentaire doivent être déclarés.

4.5 PAYS D'ORIGINE

- (a) Le nom du pays d'origine d'un additif alimentaire doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.
- (b) Lorsqu'un additif alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui change sa nature chimique ou physique, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

4.6 IDENTIFICATION DU LOT

Chaque récipient doit porter une inscription en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de fabrication et le lot.

5. MENTIONS D'ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉS VENDUS AUTREMENT QU'AU DÉTAIL

Les étiquettes de tous les additifs alimentaires vendus autrement qu'au détail doivent fournir les renseignements exigés par les Sections 5.1 à 5.5 ci-après et applicables à l'additif alimentaire à étiqueter, sous réserve que, lorsque les additifs alimentaires livrés dans des récipients non destinés à la vente au détail sont destinés uniquement à des élaborations industrielles ultérieures, les renseignements exigés, autres que ceux décrits aux Sections 5.1(a) et 5.1(d) peuvent être indiqués dans les documents relatifs à la vente.

5.1 DÉTAILS RELATIFS À L'ADDITIF ALIMENTAIRE

- (a) Le nom de chaque additif alimentaire présent doit être indiqué. Le nom doit être spécifique et non générique et doit indiquer la nature véritable de l'additif alimentaire. Lorsqu'une liste d'additifs Codex a fixé le nom d'un additif alimentaire, il faut utiliser ce nom. Dans les autres cas, il faut employer le nom commun ou usuel; s'il n'en existe pas, un nom descriptif approprié doit être utilisé.
- (b) Lorsque deux additifs alimentaires ou plus sont présents, leurs noms doivent figurer dans une liste où ils seront énumérés par ordre décroissant selon leur poids par rapport au contenu total de l'emballage. Quand l'emploi de l'un ou de plusieurs des additifs fait l'objet d'une limitation quantitative dans une denrée dans le pays dans lequel l'additif alimentaire doit être vendu ou utilisé, il faut indiquer la quantité ou proportion de cet additif et/ou des instructions appropriées permettant de respecter la limitation. Si des ingrédients alimentaires font partie de la préparation, ils doivent être déclarés dans la liste des ingrédients par ordre de proportion décroissant.
- (c) Dans le cas de mélanges de matières aromatisantes, il n'est pas nécessaire d'indiquer le nom de chaque aromatisant présent dans le mélange. L'expression générique «arôme» peut être employée, accompagnée d'une indication de la nature véritable de l'arôme. L'expression «arôme» ou «aromatisant» peut être suivie des adjectifs «naturel» ou «artificiel», ou des deux, selon le cas. Cette disposition ne s'applique pas aux modificateurs d'arôme, mais s'applique aux «herbes» et aux «épices»; ces expressions génériques pouvant être utilisées selon le cas.
- (d) Les additifs alimentaires dont le délai de conservation ne dépasse pas 18 mois porteront la date de durabilité minimale indiquée au moyen d'expressions telles que: «se conserve jusqu'à ...».
- (e) L'expression «à des fins alimentaires» ou une indication de sens analogue doit figurer très clairement sur l'étiquette.

5.2 INSTRUCTIONS DE CONSERVATION ET MODE D'EMPLOI

Il faut donner des indications précises sur la façon dont l'additif alimentaire doit être conservé et être utilisé dans les denrées alimentaires. Ces indications peuvent être données sur l'étiquette ou sur les documents relatifs à la vente.

5.3 CONTENU NET

Le contenu net doit être déclaré d'après a) le système métrique (unités du «Système international») ou (b) d'après le système avoirdupois, à moins que l'emploi des deux systèmes de mesure ne soit expressément exigé par le pays où les additifs sont vendus. Le contenu doit être indiqué en:

- (i) mesures de volume ou de poids pour les additifs alimentaires liquides;
- (ii) mesures de poids pour les additifs alimentaires solides;
- (iii) mesures de poids ou de volume pour les additifs alimentaires pâteux ou visqueux.

5.4 NOM ET ADRESSE

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur de l'additif alimentaire doivent être déclarés.

5.5 PAYS D'ORIGINE

- (a) Le nom du pays d'origine d'un additif alimentaire doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper l'utilisateur ou de l'induire en erreur.
- (b) Lorsqu'un additif alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui change sa nature chimique ou physique, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

5.6 IDENTIFICATION DU LOT

Chaque récipient doit porter une inscription en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de fabrication et le lot.

6. PRÉSENTATION DES MENTIONS OBLIGATOIRES

6.1 GÉNÉRALITÉS

Les mentions obligatoires en vertu de la présente norme ou de toute autre norme du Codex doivent être énoncées en termes clairs et se trouver bien en vue sur l'étiquette; le consommateur doit pouvoir les lire très facilement dans les conditions normales d'achat et d'utilisation. Ces renseignements ne doivent

comporter aucun dessin ou autre matière écrite ou imprimée qui pourrait nuire à leur clarté; leur couleur doit également contraster avec le fond. Le nom de l'additif alimentaire doit être imprimé en caractères d'une grandeur raisonnablement en rapport avec les autres indications figurant sur l'étiquette. Lorsque le récipient est recouvert d'une enveloppe, les renseignements nécessaires doivent figurer sur l'enveloppe ou bien l'étiquette du récipient doit être facilement lisible à travers l'enveloppe ou ne pas être masquée par celle-ci. D'une façon générale, le nom et le contenu net de l'additif alimentaire doivent figurer sur la partie de l'étiquette normalement présentée au consommateur au moment de la vente.

6.2 LANGUE

Les mentions dont il est question à la Section 6.1 doivent être rédigées dans une langue qui soit acceptable au pays où l'additif alimentaire doit être vendu. Si la langue employée sur l'étiquette originale n'est pas acceptable, on peut, au lieu de remplacer cette étiquette, en ajouter une seconde rédigée dans une langue acceptable.

7. *PRESCRIPTIONS SUPPLÉMENTAIRES OU DIFFÉRENTES POUR CERTAINS ADDITIFS ALIMENTAIRES*

7.1 Aucune disposition de la présente norme n'exclut l'inclusion dans une norme Codex de dispositions supplémentaires ou différentes au sujet de l'étiquetage lorsque, dans le cas d'un additif particulier, les circonstances justifient cette mesure.

7.2 ADDITIFS ALIMENTAIRES IRRADIÉS

Il faudra mentionner sur l'étiquette si les additifs alimentaires ont été traités par des rayonnements ionisants.

8. *MENTIONS D'ÉTIQUETAGE FACULTATIVES*

8.1 GÉNÉRALITÉS

L'étiquetage peut comprendre des inscriptions ou images, pourvu que celles-ci ne contredisent pas les mentions obligatoires et ne puissent ni induire en erreur, ni tromper le consommateur.

NORME GÉNÉRALE POUR LES MENTIONS D'ÉTIQUETAGE ET LES ALLÉGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME PRÉEMBALLÉS

CODEX STAN 146-1985¹

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'étiquetage de tous les aliments diététiques ou de régime préemballés tels que définis à la Section 2.1, qui sont offerts comme tels aux consommateurs et à la restauration, ainsi qu'à certains aspects de leur présentation et aux allégations les concernant.

2. DESCRIPTION

2.1 Les aliments diététiques ou de régime sont des aliments expressément traités ou préparés pour répondre à des besoins diététiques correspondant à un état physique ou physiologique particulier et/ou à des maladies et troubles spécifiques et qui sont présentés comme tels². La composition de ces aliments doit être sensiblement différente de celle des aliments ordinaires de nature comparable, si ces derniers existent.

2.2 Les définitions figurant dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées³ sont applicables.

3. PRINCIPES GÉNÉRAUX

3.1 Les aliments diététiques ou de régime préemballés ne doivent pas être décrits ou présentés de façon fautive, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer une impression erronée, à quelque égard que ce soit, en ce qui concerne leur nature⁴.

3.2 Rien ne doit donner à penser, sur l'étiquetage ou dans la publicité des aliments auxquels la présente norme s'applique, que l'avis d'une personne compétente n'est pas nécessaire.

¹ La norme générale pour l'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés a été adoptée à la seizième session de la Commission du Codex Alimentarius en 1985.

² Y compris les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge.

³ Ci-après dénommée «Norme générale».

⁴ Des exemples de descriptions ou de présentations auxquelles ces Principes généraux s'appliquent, figurent dans les Directives générales concernant les allégations.

4. MENTIONS D'ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRES POUR LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME PRÉEMBALLÉS

Tous les aliments diététiques ou de régime préemballés doivent porter sur l'étiquette les renseignements exigés aux Sections 4.1 à 4.8 de la présente norme dans les cas où ils s'appliquent, sauf si une norme Codex visant expressément les aliments diététiques ou de régime en dispose autrement.

4.1 NOM DE L'ALIMENT

Outre l'indication du nom de l'aliment conformément à la Section 4.1 de la Norme générale, les dispositions ci-après sont applicables:

4.1.1 Les expressions «diététique», ou «de régime» ou tout autre terme équivalent ne peuvent être employées en liaison avec le nom que si le produit correspond à la définition donnée à la Section 2.1.

4.1.2 La caractéristique essentielle de l'aliment, mais non pas les cas pour lesquels celui-ci est conçu, doit être indiquée dans des termes descriptifs appropriés, à proximité immédiate du nom de l'aliment.

4.2 LISTE DES INGRÉDIENTS

La liste des ingrédients doit être indiquée conformément à la Section 4.2 de la Norme générale.

4.3 ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

4.3.1 L'étiquetage nutritionnel doit comprendre les mentions suivantes:

- (a) la quantité d'énergie par 100 g ou 100 ml de l'aliment tel qu'il est vendu ou, le cas échéant, par une quantité spécifiée de l'aliment qu'il est suggéré de consommer, exprimée en kilocalories (kcal) et en kilojoules (kJ);
- (b) le nombre de grammes de protéines, de glucides assimilables et de lipides par 100 g ou 100 ml de l'aliment tel qu'il est vendu ou, le cas échéant, par une quantité spécifiée de l'aliment qu'il est suggéré de consommer;
- (c) la quantité totale d'éléments nutritifs et/ou d'autres constituants spécifiques qui fournissent les caractéristiques essentielles qui rendent un aliment propre à être incorporé au régime particulier auquel il est destiné, indiquée par 100 g ou 100 ml de l'aliment tel que vendu et, le cas échéant, par une quantité spécifiée de l'aliment qu'il est suggéré de consommer.

4.4 CONTENU NET ET POIDS ÉGOUTTÉ

Le contenu net et le poids égoutté doivent être indiqués conformément à la Section 4.3 de la Norme générale.

4.5 NOM ET ADRESSE

Le nom et l'adresse doivent être indiqués conformément à la Section 4.4 de la Norme générale.

4.6 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine du produit doit être déclaré conformément à la Section 4.5 de la Norme générale.

4.7 IDENTIFICATION DU LOT

La déclaration permettant d'identifier le lot doit être conforme à la Section 4.6 de la Norme générale.

4.8 DATAGE ET INSTRUCTIONS D'ENTREPOSAGE

Outre le datage et les instructions d'entreposage qui doivent être conformes à la Section 4.7 de la Norme générale, les dispositions ci-après sont applicables:

4.8.1 Entreposage des denrées alimentaires en récipients ouverts

Des dispositions pour l'entreposage des aliments diététiques ou de régime en emballage ouverts doivent figurer au besoin sur l'étiquette pour garantir que ces produits conserveront leur salubrité et leur valeur nutritive. Un avertissement figurera sur l'étiquette si l'aliment ne peut pas être entreposé en récipients ouverts ou ne doit pas être conservé dans le récipient après son ouverture.

5. MENTIONS SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR ALIMENTS SPÉCIFIQUES

5.1 ÉTIQUETAGE QUANTITATIF DES INGRÉDIENTS

L'étiquetage quantitatif des ingrédients doit être conforme à la Section 5.1 de la Norme générale.

5.2 ALLÉGATIONS

5.2.1 Toutes les allégations relatives aux aliments visés par la présente norme doivent être conformes aux Directives générales concernant les allégations élaborées par la Commission du Codex Alimentarius (voir page 24 *et seq.*).

5.2.2 Si une allégation indique qu'un aliment est destiné à un «usage diététique spécial», cet aliment doit être conforme à toutes les dispositions de la présente norme, à moins qu'une norme Codex spécifique concernant les aliments diététiques ou de régime n'en dispose autrement.

5.2.3 Un aliment n'ayant fait l'objet d'aucun traitement particulier conformément à la Section 2.1 mais pouvant convenir à un régime alimentaire

donné en raison de sa composition naturelle, ne doit pas être désigné comme aliment «diététique» ou de «régime» ou par tout autre terme équivalent; il peut toutefois porter sur l'étiquette une indication du genre «cet aliment est naturellement “X”» (“X” désignant la caractéristique essentielle), à condition qu'une telle déclaration ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

5.2.4 Les allégations qu'un aliment conforme à la définition de la Section 2.1 peut être utilisé pour prévenir, soulager, soigner ou guérir une maladie, un trouble ou un état physiologique spécifique ne sont pas autorisées à moins que:

- (a) elles soient conformes aux dispositions des normes Codex ou de directives concernant les aliments diététiques ou de régime et respectent les principes énoncés dans ces directives ou ces normes; ou
- (b) en l'absence d'une norme Codex ou d'une directive applicable, elles soient autorisées selon la législation du pays dans lequel l'aliment est distribué.

5.3 ALIMENTS IRRADIÉS

L'étiquetage des aliments diététiques ou de régime irradiés doit être conforme à la Section 5.2 de la Norme générale.

5.4 Aucune disposition de la présente norme ne doit exclure l'insertion, dans une norme Codex concernant les aliments diététiques ou de régime, de dispositions d'étiquetage supplémentaires ou différentes, si les caractéristiques du produit le justifient.

6. EXEMPTION DES MENTIONS D'ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRES

Les exemptions aux dispositions d'étiquetage obligatoires doivent être conformes à la Section 6 de la Norme générale.

7. MENTIONS D'ÉTIQUETAGE FACULTATIVES

Les mentions d'étiquetage facultatives des aliments diététiques ou de régime doivent être conformes à la Section 7 de la Norme générale.

8. PRÉSENTATION DES MENTIONS OBLIGATOIRES

La présentation des mentions obligatoires doit être conforme à la Section 8 de la Norme générale.

DIRECTIVES GÉNÉRALES CONCERNANT LES ALLÉGATIONS

CAC/GL 1-1979 (Rév. 1-1991)¹

1. CHAMP D'APPLICATION ET PRINCIPES GÉNÉRAUX

1.1 Les présentes directives portent sur les allégations concernant les denrées alimentaires, qu'elles fassent ou non l'objet d'une norme individuelle Codex.

1.2 Le principe sur lequel s'appuient les directives est le suivant: aucun aliment ne devrait être décrit ou présenté de façon fautive, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer une impression erronée au sujet de sa nature à tous égards.

1.3 La personne qui commercialise l'aliment devrait être en mesure de justifier les allégations avancées.

2. DÉFINITION

Aux fins des présentes directives, le terme «allégation» s'entend de toute mention qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée possède des caractéristiques particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa production, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité.

3. ALLÉGATIONS INTERDITES

Les allégations suivantes devraient être interdites:

3.1 Les allégations selon lesquelles un aliment donné fournit en quantité suffisante tous les éléments nutritifs essentiels, sauf dans le cas de produits bien précis pour lesquels il existe une norme Codex autorisant de telles allégations ou quand les autorités compétentes ont reconnu que le produit représente une source appropriée de tous les éléments nutritifs essentiels.

3.2 Les allégations laissant entendre qu'une alimentation équilibrée normale ne peut fournir tous les éléments nutritifs en quantité suffisante.

3.3 Les allégations qui ne peuvent pas être justifiées.

¹ La Commission a adopté, à sa treizième session (1979), les Directives générales Codex concernant les allégations et les a révisées à sa dix-neuvième session (1991).

3.4 Les allégations relatives à la valeur d'un aliment donné pour prévenir, soulager, traiter ou guérir une maladie, un trouble ou un état physiologique particulier, sauf:

- (a) si elles sont conformes aux dispositions de normes et directives Codex portant sur des aliments qui relèvent de la compétence du Comité sur les aliments diététiques ou de régime et respectent les principes généraux énoncés dans les présentes directives;

ou

- (b) si, en l'absence d'une norme Codex ou d'une ligne directrice, elles sont autorisées par la législation du pays où l'aliment est distribué.

3.5 Les allégations qui pourraient faire naître des doutes sur la sécurité d'aliments analogues, susciter la crainte ou exploiter ce sentiment chez le consommateur.

4. ALLÉGATIONS POUVANT INDUIRE EN ERREUR

Des exemples d'allégations pouvant induire en erreur sont présentés ici:

4.1 Allégations vides de sens, notamment comparatifs et superlatifs incomplets.

4.2 Allégations ayant trait aux bonnes pratiques en matière d'hygiène, par exemple «salubre», «salutaire», «sain».

5. ALLÉGATIONS CONDITIONNELLES

5.1 Les allégations suivantes sont autorisées sous réserve des conditions mentionnées:

- (i) On peut indiquer qu'un aliment a acquis une valeur nutritive accrue ou spéciale par l'addition d'éléments nutritifs tels que vitamines, sels minéraux ou acides aminés, à condition que cette adjonction ait été faite sur la base de considérations nutritionnelles, conformément aux Principes généraux Codex pour l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux denrées alimentaires. Les indications de ce genre doivent être assujetties à la législation promulguée par les autorités compétentes.
- (ii) On peut indiquer qu'un aliment a acquis des qualités nutritionnelles particulières par la réduction ou l'omission d'un élément nutritif, à condition que cette adjonction repose sur des considérations nutritionnelles et soit assujettie à la législation promulguée par les autorités compétentes.
- (iii) On peut utiliser des expressions telles que «naturel», «pur», «frais», «fait maison» et «cultivé biologiquement» à condition qu'elles soient

conformes aux usages nationaux du pays où le produit est vendu. L'emploi de ces expressions doit être compatible avec les interdictions indiquées à la Section 3.

- (iv) On peut indiquer qu'un aliment a fait l'objet d'une préparation religieuse ou rituelle (par exemple, halal, casher), à condition que l'aliment soit conforme aux prescriptions des autorités religieuses ou rituelles compétentes (voir également page 46 *et seq.*).
- (v) On peut indiquer qu'un produit a des propriétés spéciales, alors que tous les produits de cette nature ont les mêmes propriétés, à condition que ce fait soit évident dans l'allégation.
- (vi) On peut souligner l'absence ou la non-adjonction d'une substance particulière à un aliment, à condition que cette allégation ne risque pas d'induire en erreur et:
 - (a) que la substance ne soit pas assujettie à des exigences spécifiques dans une autre norme ou ligne directrice Codex;
 - (b) qu'il s'agisse d'une substance que le consommateur s'attend normalement à trouver dans l'aliment;
 - (c) qu'elle n'ait pas été remplacée par une autre en vue de conférer à l'aliment des qualités équivalentes, à moins que la nature de la substitution soit clairement indiquée de façon tout aussi visible; et
 - (d) que sa présence ou son addition soient autorisées par la loi.
- (vii) Les allégations soulignant l'absence ou la non-adjonction d'un ou plusieurs éléments nutritifs doivent être considérées comme des allégations nutritionnelles et doivent donc s'accompagner d'une déclaration obligatoire des éléments nutritifs, conformément aux Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel.

DIRECTIVES CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

CAC/GL 2-1985 (Rév. 1 – 1993)¹

OBJET DES DIRECTIVES

Faire en sorte que l'étiquetage nutritionnel réponde efficacement à son objet à savoir:

- fournir au consommateur des renseignements sur un aliment de manière qu'il puisse faire un choix éclairé;
- offrir la possibilité de faire figurer sur l'étiquette des renseignements relatifs à la teneur en éléments nutritifs d'un aliment;
- encourager le respect de bons principes nutritionnels dans la formulation d'aliments qui seront bénéfiques à la santé publique;
- offrir la possibilité de faire figurer sur l'étiquette des renseignements nutritionnels supplémentaires;

Faire en sorte que l'étiquetage nutritionnel ne décrive pas un produit ou ne présente pas des renseignements à son sujet de façon inexacte, trompeuse ou mensongère.

Faire en sorte que toute allégation d'ordre nutritionnel s'appuie sur une déclaration de la teneur en éléments nutritifs.

¹ La Commission a adopté, à sa seizième session (1985), les directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel. Les valeurs nutritionnelles de référence aux fins de l'étiquetage des denrées alimentaires à la Section 3.4.4 ont été révisées par la vingtième session de la Commission, en 1993. La Section 3.2 Enumération des éléments nutritifs et la section 3.4 Présentation des données relatives à la teneur en éléments nutritifs ont été emendées par la vingt-sixième session de la Commission (2003).

PRINCIPES RÉGISSANT L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

A. DÉCLARATION DES ÉLÉMENTS NUTRITIFS

- Les renseignements fournis devraient avoir pour but de donner aux consommateurs un profil approprié des éléments nutritifs contenus dans l'aliment et jugés importants du point de vue nutritionnel. Ces renseignements ne devraient pas porter le consommateur à croire que l'on connaît les quantités exactes que doit ingérer chaque individu pour se maintenir en bonne santé, mais ils devraient plutôt donner un aperçu de la teneur en éléments nutritifs du produit. Une indication plus précise des quantités requises par personne est sans valeur, car il est impossible d'utiliser efficacement les connaissances sur les besoins individuels aux fins de l'étiquetage.

B. RENSEIGNEMENTS NUTRITIONNELS SUPPLÉMENTAIRES

- La teneur de ces renseignements variera d'un pays à l'autre et, dans un même pays, d'un groupe de population à l'autre, selon la politique éducative du pays et les besoins des groupes visés.

C. ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

- L'étiquetage nutritionnel ne devrait pas délibérément laisser entendre qu'un aliment faisant l'objet de telles allégations présente nécessairement des avantages nutritionnels par rapport aux aliments qui en sont dépourvu.

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 Les présentes directives recommandent les procédures à suivre pour l'étiquetage nutritionnel des aliments.

1.2 Les présentes directives s'appliquent à l'étiquetage nutritionnel de tous les aliments. Dans le cas des aliments diététiques ou de régime, des dispositions plus détaillées pourront être élaborées.

2. DÉFINITIONS

Aux fins des présentes directives:

2.1 On entend par *étiquetage nutritionnel* une description des propriétés nutritionnelles d'un aliment visant à informer le consommateur.

- 2.2 L'étiquetage nutritionnel comprend deux éléments:
- (a) la déclaration sur l'étiquette des éléments nutritifs;
 - (b) les renseignements nutritionnels supplémentaires.
- 2.3 On entend par *déclaration des éléments nutritifs* un énoncé ou une liste normalisée des éléments nutritifs contenus dans un aliment.
- 2.4 On entend par *allégation nutritionnelle* toute représentation qui énonce, suggère ou implique qu'un aliment possède des propriétés nutritionnelles particulières; celles-ci comprennent notamment sa valeur énergétique, sa teneur en protéines, en lipides et en glucides, ainsi que sa teneur en vitamines et en sels minéraux. Les cas ci-après ne constituent pas des allégations nutritionnelles:
- (a) la mention de substances dans la liste des ingrédients;
 - (b) la mention d'éléments nutritifs en tant qu'éléments obligatoires de l'étiquetage nutritionnel;
 - (c) la déclaration quantitative ou qualitative de certains éléments nutritifs ou ingrédients sur l'étiquette, conformément aux lois et règlements d'un pays.
- 2.5 On entend par *élément nutritif* toute substance normalement consommée comme constituant d'un aliment:
- (a) fournissant de l'énergie; ou
 - (b) nécessaire à la croissance et au développement d'un individu et à la préservation de sa vie; ou
 - (c) dont le déficit entraîne des altérations biochimiques ou physiologiques caractéristiques.
- 2.6 On entend par *sucres* tous les monosaccharides et disaccharides présents dans un aliment.
- 2.7 On entend par *fibres alimentaires*, toute matière végétale et animale comestible qui n'est pas hydrolysée par les enzymes endogènes du tube digestif humain, telle que déterminée selon une méthode connue.
- 2.8 On entend par *acides gras polyinsaturés* les acides gras à interruption cis-méthylinique.

3. DÉCLARATION DES ÉLÉMENTS NUTRITIFS

3.1 APPLICATION DE LA DÉCLARATION DES ÉLÉMENTS NUTRITIFS

3.1.1 La déclaration des éléments nutritifs devrait être obligatoire pour les aliments faisant l'objet d'allégations nutritionnelles, selon la définition donnée à la Section 2.4.

3.1.2 La déclaration des éléments nutritifs devrait être facultative pour tous les autres aliments.

3.2 ÉNUMÉRATION DES ÉLÉMENTS NUTRITIFS

3.2.1 Lorsque la déclaration des substances s'applique, les mentions ci-après devraient être obligatoires :

3.2.1.1 Valeur énergétique; et

3.2.1.2 Quantité de protéines, de glucides assimilables (c'est-à-dire glucides à l'exclusion des fibres alimentaires), de lipides ; et

3.2.1.3 Quantité de tout autre élément nutritif faisant l'objet d'une allégation nutritionnelle ou d'une allégation relative à la santé; et

3.2.1.4 Quantité de tout autre élément nutritif jugé nécessaire au maintien d'un bon état nutritionnel, conformément à la législation nationale ou aux recommandations nationales en matière de nutrition.

3.2.2 Lorsque la déclaration volontaire d'un élément nutritif spécifique, en plus de ceux énumérés à la section 3.2.1, est appliquée, la législation nationale peut exiger la déclaration obligatoire de tout autre élément nutritif jugé approprié au maintien d'un bon état nutritionnel.

3.2.3 Lorsqu'une allégation spécifique relative à la nutrition ou à la santé est faite, alors la déclaration de la quantité de tout autre élément nutritif jugé approprié au maintien d'un bon état nutritionnel conformément aux exigences de la législation nationale ou aux recommandations nationales en matière de nutrition devrait être obligatoire.

3.2.4 Lorsqu'une allégation porte sur la quantité et/ou le type de glucides, la quantité de sucres totaux devrait être indiquée en plus des mentions exigées au paragraphe 3.2.1. On peut également indiquer les quantités d'amidon et/ou d'autres composés glucidiques. Lorsqu'une allégation porte sur la teneur en fibres alimentaires, la quantité des fibres alimentaires devrait être déclarée.

3.2.5 Lorsqu'une allégation porte sur la quantité et/ou le type d'acides gras ou la teneur en cholestérol, les quantités d'acides gras saturés, d'acides gras monoinsaturés et d'acides gras polyinsaturés et de cholestérol devraient être déclarées, et la déclaration de la quantité d'acide gras trans peut être exigée par

la législation nationale, outre les mentions exigées à la Section 3.2.1 et conformément à la Section 3.4.7.

3.2.6 Outre les mentions obligatoires prévues aux Sections 3.2.1, 3.2.3 et 3.2.4, les vitamines et minéraux peuvent être énumérés conformément aux critères énoncés ci-après:

3.2.6.1 Seuls les vitamines et les minéraux pour lesquels des apports recommandés ont été établis et/ou qui ont une importance nutritionnelle dans le pays concerné devraient également être déclarés.

3.2.6.2 Lorsque la déclaration des éléments nutritifs est appliquée, les vitamines et les minéraux qui sont présents en quantités inférieures à 5 % de la valeur nutritionnelle de référence ou des recommandations officiellement reconnues par l'autorité ayant juridiction sur le territoire national, par 100 g ou par 100 ml ou bien par portion, selon les quantités citées sur l'étiquette ne devraient pas faire l'objet de déclaration.

3.2.7 Lorsqu'un produit est soumis aux dispositions d'étiquetage d'une norme Codex, les dispositions relatives à la déclaration des éléments nutritifs figurant dans cette norme ont priorité sur les dispositions 3.2.1 à 3.2.7 des présentes Directives mais ne doivent pas entrer en conflit avec celles-ci.

3.3 CALCUL DES ÉLÉMENTS NUTRITIFS

3.3.1 *Calcul de l'énergie*

La quantité d'énergie devrait être calculée à l'aide des coefficients de conversion ci-après:

Glucides	4 kcal/g - 17 kJ
Protéines	4 kcal/g - 17 kJ
Lipides	9 kcal/g - 37 kJ
Alcool (éthanol)	7 kcal/g - 29 kJ
Acides organiques	3 kcal/g - 13 kJ

3.3.2 *Calcul des protéines*

La quantité de protéines devrait être calculée à l'aide de la formule suivante:

$$\text{Protéine} = \text{azote total (Kjeldahl)} \times 6,25$$

à moins qu'un autre facteur ne soit donné pour l'aliment en cause dans une norme ou dans une méthode d'analyse du Codex.

3.4 PRÉSENTATION DE LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS

3.4.1 La déclaration de la teneur en éléments nutritifs devrait être présentée sous forme numérique. Il ne faudrait cependant pas exclure l'emploi d'autres modes de présentation.

3.4.2 Les renseignements sur la valeur énergétique devraient être exprimés en kJ et en kcal par 100 g ou par 100 ml, ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion. En outre, ces renseignements peuvent être déclarés par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, ou par portion, à la condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

3.4.3 Les renseignements sur les quantités de protéines, de glucides et de lipides dans la denrée alimentaire devraient être exprimés en g par 100 g ou par 100 ml, ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion. En outre, ces renseignements peuvent être exprimés par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, ou par portion, à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

3.4.4 Les données numériques sur les vitamines et les minéraux devraient être exprimées en unités métriques et/ou en pourcentage des apports journaliers recommandés de référence par 100 g ou par 100 ml, ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion. En outre, ces renseignements peuvent être déclarés par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, ou par portion à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

De plus, les renseignements sur la teneur en protéines peuvent aussi être exprimés en pourcentage des valeurs nutritionnelles de référence².

Les valeurs nutritionnelles de référence ci-après devraient être utilisées aux fins de l'étiquetage aux fins de normalisation et d'harmonisation à l'échelle internationale:

Protéines	(g)	50
Vitamine A	(µg)	800 ³

² Afin de tenir compte des progrès scientifiques, des futures recommandations des comités mixtes FAO/OMS et d'autres comités d'experts, ainsi que de tout autre renseignement pertinent, il faudrait tenir à jour la liste des éléments nutritifs et celle de valeurs nutritionnelles de référence.

³ Addition proposée à la Section 3.2.7 (Calcul des éléments nutritifs) des Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel: «En ce qui concerne la déclaration du β-carotène (provitamine A), le coefficient de conversion suivant doit être utilisé: 1 µg rétinol = 6 µg β-carotène.»

Vitamine D	(µg)	5 ⁴
Vitamine C	(mg)	60
Thiamine	(mg)	1,4
Riboflavine	(mg)	1,6
Niacine	(mg)	18 ⁴
Vitamine B ₆	(mg)	2
Acide folique	(µg)	200
Vitamine B ₁₂	(µg)	1
Calcium	(mg)	800
Magnésium	(mg)	300
Fer	(mg)	14
Zinc	(mg)	15
Iode	(µg)	150 ⁴
Cuivre	Valeur à établir	
Sélénium	Valeur à établir	

3.4.5 Dans les pays où les données sont habituellement déclarées par rapport à des rations, les renseignements requis par les alinéas 3.4.2, 3.4.3 et 3.4.4 peuvent être exprimés uniquement par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, ou par portion, à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

3.4.6 La présence de glucides assimilables devrait être indiquée sur l'étiquette par le mot «glucide». Lorsqu'il est fait mention du type de glucides, cette mention devrait suivre immédiatement la mention de la quantité de glucides totaux de la manière suivante:

«... g de glucides, dont ... g de sucres.»

⁴ Les valeurs nutritionnelles de référence concernant la vitamine D, la niacine, et l'iode peuvent ne pas être appliquées dans les pays où les politiques nationales en matière de nutrition ou les conditions locales constituent une garantie suffisante que les besoins individuels sont satisfaits. Voir aussi la Section 3.2.4.1 des Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel.

On peut également mentionner: ... g de «x»,

«x» représentant le nom spécifique de tout autre constituant glucidique.

3.4.7 Lorsqu'il est fait mention de la quantité et/ou du type d'acides gras, cette mention devrait suivre immédiatement la mention de la quantité de lipides totaux conformément à la Section 3.4.3.

La présentation ci-après devrait être utilisée:

Lipides totaux		... g
Dont	acides gras saturés	... g
	acides gras trans	... g
	acides gras monoinsaturés	... g
	acides gras polyinsaturés	... g
Cholestérol		...mg

3.5 TOLÉRANCES ET CONFORMITÉ DU PRODUIT AUX MENTIONS D'ÉTIQUETAGE

3.5.1 Des tolérances devraient être fixées pour ce qui est de la santé publique, de la durée de conservation, de la précision des analyses, de la variabilité du traitement et du caractère labile et variable des éléments nutritifs dans le produit, et selon que l'élément nutritif a été ajouté ou se trouve naturellement dans le produit.

3.5.2 Les valeurs utilisées pour la déclaration des éléments nutritifs devraient être des valeurs moyennes pondérées dérivées de données obtenues expressément à l'aide de l'analyse de produits représentatifs de la denrée faisant l'objet de l'étiquetage.

3.5.3 Quand un produit fait l'objet d'une norme Codex, les tolérances fixées par cette norme pour ce qui est de l'étiquetage nutritionnel prévaudront sur les présentes directives.

4. RENSEIGNEMENTS NUTRITIONNELS SUPPLÉMENTAIRES

4.1 Les renseignements nutritionnels supplémentaires ont pour but de permettre au consommateur de mieux comprendre quelle est la valeur nutritionnelle des aliments qu'il consomme et de l'aider à interpréter la

déclaration des éléments nutritifs. On peut avoir recours à plusieurs méthodes pour présenter ces renseignements sur l'étiquette d'une denrée alimentaire.

4.2 La déclaration sur l'étiquette de renseignements nutritionnels de caractère instructif devrait être facultative; elle devrait compléter et non remplacer la déclaration des éléments nutritifs, sauf dans le cas de populations cibles qui ont un taux élevé d'analphabétisme et/ou relativement peu de connaissances en nutrition. Dans ces derniers cas, on peut employer des symboles, des images ou des couleurs pour représenter les groupes d'aliments, sauf la déclaration des éléments nutritifs.

4.3 La déclaration de renseignements nutritionnels supplémentaires sur les étiquettes devrait être complétée par des programmes d'éducation des consommateurs visant à améliorer leur compréhension et leur utilisation de ces renseignements.

5. EXAMEN PÉRIODIQUE DE L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

5.1 L'étiquetage nutritionnel devrait faire l'objet d'un examen périodique, de manière à ce que la liste des éléments nutritifs à inclure dans les renseignements sur la composition du produit reste à jour et corresponde aux connaissances les plus récentes en matière de nutrition.

5.2 Une révision des renseignements facultatifs concernant l'éducation nutritionnelle et notamment les groupes d'aliments sera nécessaire, à mesure que l'alphabétisation et les connaissances nutritionnelles des groupes cibles augmentent.

5.3 Les définitions actuelles de «sucres» et de «fibres alimentaires» figurant respectivement aux Sections 2.6 et 2.7, de même que les dispositions actuelles relatives à la déclaration de la valeur énergétique qui se trouvent à l'alinéa 3.4.2, devront être révisées à la lumière des nouveaux développements.

DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA NUTRITION ET À LA SANTÉ

CAC/GL 23-1997, Rév. 1-2004¹

Les allégations relatives à la nutrition devraient être compatibles avec la politique nationale en matière de nutrition et corroborer cette politique. Seules les allégations corroborant la politique nationale en matière de nutrition devraient être permises.

Les allégations relatives à la santé devraient être conformes à la politique nationale en matière de santé, y compris la politique en matière de nutrition et appuyer ces politiques, s'il y a lieu. Les allégations relatives à la santé devraient s'appuyer sur des données scientifiques objectives et suffisantes pour les justifier, fournir des informations véridiques et non trompeuses qui aideront les consommateurs à choisir une bonne alimentation et être soutenues par une éducation spécifique du consommateur. Les autorités compétentes devraient, en général, surveiller l'impact des allégations relatives à la santé sur les comportements et les habitudes alimentaires des consommateurs. Les allégations du type décrit à la Section 3.4 des Directives générales Codex sur les allégations sont interdites.

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 Les présentes directives portent sur l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé dans l'étiquetage des denrées alimentaires et, lorsque cela est exigé par les autorités compétentes, dans la publicité.

1.2 Les présentes directives s'appliquent à toutes les denrées alimentaires pour lesquelles sont faites des allégations relatives à la nutrition et à la santé, sans préjudice des dispositions particulières prévues dans les normes ou les Directives Codex relatives aux aliments diététiques ou de régime et aux aliments destinés à des fins médicales spéciales.

¹ La Commission a adopté, à sa vingt-deuxième session (1997) les Directives Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et les a amendées à sa vingt-quatrième session (2001). Les Directives ont été révisées par la vingt-septième session de la Commission (2004) avec l'insertion de dispositions sur les allégations relatives à la santé.

1.3 Les présentes directives ont pour objet de compléter les Directives générales Codex sur les allégations et ne remplacent aucune des interdictions qui y figurent.

1.4 Les allégations relatives à la nutrition et à la santé ne seront pas autorisées pour les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge sauf si des dispositions spécifiques les prévoient dans les normes Codex pertinentes ou la législation nationale.

2. DÉFINITIONS

2.1 **Allégation nutritionnelle** s'entend de toute représentation qui indique, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire a des propriétés nutritionnelles particulières comprenant, mais sans s'y limiter, la valeur énergétique, la teneur en protéines, en matières grasses et en hydrates de carbone, de même que la teneur en vitamines et en sels minéraux. Ne constituent pas des allégations nutritionnelles :

- (a) la mention de substances dans la liste des ingrédients;
- (b) la mention d'éléments nutritifs en tant qu'éléments obligatoires de l'étiquetage nutritionnel;
- (c) la déclaration quantitative ou qualitative de certains éléments nutritifs ou ingrédients sur l'étiquette, conformément aux lois et règlements d'un pays.

2.1.1 **Allégation relative à la teneur en éléments nutritifs** s'entend d'une allégation nutritionnelle qui décrit le niveau d'un élément nutritif contenu dans un aliment.

(Exemples : « source de calcium »; « teneur élevée en fibres et faible en matières grasses »).

2.1.2 **Allégation comparative des éléments nutritifs** est une allégation qui compare les teneurs en éléments nutritifs et/ou la valeur énergétique de deux ou plusieurs aliments.

(Exemples : « réduit en »; « moins que »; « moins élevé »; « augmenté »; « plus que »).

2.2 **Allégation relative à la santé** s'entend de toute déclaration qui affirme, suggère ou suppose qu'il existe une relation entre un aliment ou un constituant de l'aliment et la santé. Les allégations relatives à la santé comprennent les allégations suivantes.

2.2.1 Allégation nutritionnelle fonctionnelle – allégation nutritionnelle qui décrit le rôle physiologique de l'élément nutritif dans la croissance, le développement et les fonctions normales de l'organisme.

Exemple :

« L'élément nutritif A (mention d'un rôle physiologique de l'élément nutritif A dans l'organisme pour maintenir la santé et favoriser une croissance et un développement normaux). L'aliment X est une source de / a une teneur élevée en l'élément nutritif A. »

2.2.2 Autres allégations fonctionnelles – Ces allégations portent sur les effets bénéfiques de la consommation d'aliments ou de leurs constituants dans le contexte de l'alimentation totale sur une fonction normale ou une activité biologique de l'organisme. Ces allégations concernent la contribution positive à la santé ou l'amélioration d'une fonction ou la modification ou la préservation de l'état de santé.

Exemples :

« La substance A (mention de l'effet de la substance A sur l'amélioration ou la modification d'une fonction physiologique ou d'une activité biologique associée à la santé). L'aliment Y contient x grammes de la substance A. »

2.2.3 L'allégation relative à la réduction du risque de maladie -- Cette allégation porte sur le fait que la consommation d'un aliment ou d'un constituant d'un aliment, dans le contexte de l'alimentation globale, pourrait réduire le risque d'une maladie ou d'un état spécifique.

Réduction du risque signifie la modification substantielle d'un ou de facteurs de risque importants dans le développement d'une maladie ou d'un état spécifique. Les maladies ont de multiples facteurs de risque et la modification d'un de ces facteurs peut ou non avoir un effet bénéfique. La présentation d'allégations de réduction du risque doit assurer par exemple par l'emploi d'un texte approprié et la référence à d'autres facteurs de risque, que les consommateurs ne les interprètent pas comme des allégations de prévention.

Exemples :

« Un régime sain faible en élément nutritif ou substance A peut réduire le risque de la maladie D. L'aliment X a une faible teneur en élément nutritif ou substance A. »

« Une alimentation saine riche en élément nutritif ou substance A peut réduire le risque de la maladie D. L'aliment X est riche en élément nutritif ou substance A. »

3. ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

Toute denrée alimentaire pour laquelle est faite une allégation relative à la nutrition ou à la santé devrait porter sur son étiquette une déclaration de ses éléments nutritifs conformément à la section 3 des Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel.

4. ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES

4.1 Les seules allégations nutritionnelles autorisées devraient être celles relatives à l'énergie, aux protéines, aux hydrates de carbone ainsi qu'aux matières grasses et à leurs constituants, aux fibres, au sodium et aux vitamines et sels minéraux pour lesquels une valeur nutritionnelle de référence (VNR) a été établie dans les Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel.

5. ALLÉGATIONS RELATIVES À LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS

5.1 Dans le cas d'une allégation relative à la teneur en éléments nutritifs prévue dans le tableau des présentes directives ou d'une allégation synonyme, les conditions spécifiées dans le tableau à l'égard de cette allégation devraient s'appliquer.

5.2 Lorsqu'un aliment est naturellement à faible teneur ou exempt de l'élément nutritif qui fait l'objet de l'allégation, le terme décrivant la teneur de cet élément ne devrait pas précéder immédiatement le nom de l'aliment, mais être présenté sous la forme « aliment à faible teneur en (nom de l'élément nutritif) » ou « aliment exempt de (nom de l'élément nutritif) ».

6. ALLÉGATIONS COMPARATIVES

Les allégations comparatives devraient être autorisées dans les conditions suivantes et être basées sur l'aliment tel que vendu, compte tenu des autres préparations nécessaires pour la consommation selon les modes d'emploi donnés sur l'étiquette :

6.1 Les aliments faisant l'objet de la comparaison devraient être des versions différentes du même aliment ou des aliments similaires. Les aliments ainsi comparés devraient être clairement identifiés.

6.2 La valeur de la différence de la valeur énergétique ou de la teneur en éléments nutritifs devrait être indiquée. Les informations suivantes devraient apparaître à proximité immédiate de l'allégation comparative :

6.2.1 La valeur de la différence liée à la même quantité, exprimée en pourcentage, fraction ou valeur absolue. Les détails complets de la comparaison devraient être donnés.

6.2.2 L'identité de l'aliment (des aliments) au(x)quel(s) l'autre aliment est comparé. L'aliment (les aliments) devrait(aient) être décrit(s) de manière à être facilement identifié(s) par les consommateurs.

6.3 La comparaison devrait reposer sur une différence relative d'au moins 25 % de la valeur énergétique ou de la teneur en éléments nutritifs, sauf en ce qui concerne les micronutriments où une différence de 10 % de la VNR serait acceptable, entre les aliments comparés et une différence minimale absolue dans la valeur énergétique ou la teneur en éléments nutritifs équivalente à la quantité définie comme « faible teneur » ou « source » dans le tableau des présentes directives.

6.4 L'usage du terme « allégé » devrait être assujéti aux mêmes critères que ceux prévus pour le terme « réduit » et inclure une indication des caractéristiques qui rendent l'aliment « allégé ».

7. ALLÉGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ

7.1 Les allégations relatives à la santé devraient être autorisées si toutes les conditions suivantes sont réunies :

7.1.1 Les allégations relatives à la santé doivent se fonder sur des justifications scientifiques pertinentes actuelles et le niveau d'évidence doit être suffisant pour justifier le type d'effet allégué et la relation avec la santé, telle que reconnue sur la base d'un examen scientifique des données et la justification scientifique devrait être réexaminée lorsque de nouvelles données deviennent disponibles². L'allégation doit comporter deux parties :

1) Information sur le rôle physiologique de l'élément nutritif ou sur une relation reconnue entre alimentation et santé ; suivie de

2) Information sur la composition du produit correspondant au rôle physiologique de l'élément nutritif ou à la relation reconnue entre alimentation et santé à moins que cette relation ne se fonde sur la totalité de l'aliment ou des aliments auquel cas la recherche n'établit pas un lien spécifique avec des constituants particuliers de l'aliment.

7.1.2 Les autorités compétentes du pays où le produit est vendu doivent accepter ou juger acceptable toute allégation faite au sujet du produit.

² Insérer ici référence aux critères scientifiques applicables aux allégations relatives à la santé que le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime est en train d'élaborer.

7.1.3 L'effet bénéfique allégué devrait provenir de la consommation d'une quantité raisonnable de l'aliment ou de son constituant dans le contexte d'une alimentation équilibrée.

7.1.4 Si l'effet bénéfique est attribué à un constituant d'un aliment pour lequel une valeur nutritionnelle de référence a été établie, l'aliment en question devrait:

- (i) - en être une source ou en avoir une teneur élevée dans les cas où une plus grande consommation est recommandée ; ou,
- (ii) - en avoir une teneur faible, teneur réduite ou en être exempt dans les cas où une consommation réduite est recommandée.

Le cas échéant, les conditions pour les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et les allégations comparatives seront utilisées pour déterminer les niveaux pour « teneur élevée », « faible », « réduite » ou « exempt ».

7.1.5 Seuls les éléments nutritifs essentiels pour lesquels une Valeur Nutritionnelle de Référence (VNR) a été établie dans les Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel ou les éléments nutritifs qui sont mentionnés dans les recommandations nutritionnelles officiellement reconnues par l'autorité nationale compétente devraient faire l'objet d'une allégation nutritionnelle fonctionnelle.

7.2 Les allégations relatives à la santé devraient avoir un cadre réglementaire clair qui précisera les conditions d'admissibilité ou de non-admissibilité d'une allégation spécifique, y compris la capacité des autorités compétentes nationales d'interdire les allégations faites pour des aliments qui contiennent des éléments nutritifs ou des constituants en quantités qui augmentent le risque de maladie ou d'un état lié à la santé. L'allégation relative à la santé ne devrait pas être faite si elle incite à la consommation excessive d'un aliment quel qu'il soit ou la sanctionne, ou si elle déprécie les bonnes habitudes alimentaires.

7.3 Si l'effet allégué est attribué à un constituant d'un aliment, il doit y avoir une méthode valide pour quantifier le constituant de l'aliment qui sert de base à l'allégation.

7.4 L'information suivante devrait apparaître sur l'étiquette ou l'étiquetage de l'aliment faisant l'objet d'allégations relatives à la santé :

7.4.1 Quantité de tout élément nutritif ou autre constituant de l'aliment qui fait l'objet de l'allégation.

7.4.2 Groupe cible, s'il y a lieu.

7.4.3 Manière d'utiliser l'aliment pour obtenir le bienfait allégué, et d'autres facteurs liés au mode de vie ou d'autres sources alimentaires, s'il y a lieu.

7.4.4 Conseils aux groupes vulnérables sur la manière d'employer l'aliment, s'il y a lieu, et aux groupes qui doivent éventuellement éviter cet aliment.

7.4.5 Apport maximal sans danger de l'aliment ou du constituant au besoin.

7.4.6 Manière dont l'aliment ou le constituant de l'aliment s'inscrit dans le contexte de l'alimentation totale.

7.4.7 Énoncé sur l'importance de maintenir un régime alimentaire équilibré.

8. ALLÉGATIONS RELATIVES AUX GUIDES DIÉTÉTIQUES OU AUX RÉGIMES ÉQUILIBRÉS

Les allégations ayant trait aux guides diététiques ou « régimes équilibrés » devraient être autorisées dans les conditions suivantes :

8.1 Ne devraient être utilisées que les allégations relatives aux habitudes alimentaires incluses dans des guides diététiques reconnus par l'autorité officielle nationale concernée.

8.2 La flexibilité dans la formulation des allégations est acceptable, dans la mesure où les allégations restent fidèles aux habitudes alimentaires présentées dans les guides diététiques.

8.3 Les allégations portant sur un « régime équilibré » ou tout terme synonyme sont considérées comme des allégations portant sur les habitudes alimentaires incluses dans les guides diététiques et elles devraient être conformes à ceux-ci.

8.4 La description d'un aliment comme faisant partie d'un régime équilibré, d'un équilibre alimentaire sain, etc. ne devrait pas être fondée sur la prise en compte sélective d'un ou plusieurs aspects de l'aliment. Les aliments visés devraient satisfaire à certains critères minimaux applicables à d'autres éléments nutritifs importants et liés aux guides diététiques.

8.5 Les denrées alimentaires ne devraient pas être décrites comme « saines » ou être présentées de manière à impliquer qu'un aliment en lui-même et par lui-même peut conférer la santé.

8.6 Les denrées alimentaires peuvent être décrites comme faisant partie d'un « régime équilibré », sous réserve que l'étiquetage comporte une indication faisant la relation entre l'aliment et les habitudes alimentaires décrites dans les guides diététiques.

**TABLEAU DES CONDITIONS RELATIVES À LA TENEUR EN
ÉLÉMENTS NUTRITIFS**

<i>COMPOSANT</i>	<i>ALLÉGATION</i>	<i>CONDITIONS</i>
		MOINS DE:
Energie	Faible	40 kcal (170 kJ) par 100 g (solides) ou 20 kcal (80 kJ) par 100 ml (liquides)
	Exempt	4 kcal par 100 ml (liquides)
Graisses	Faible	3 g par 100 g (solides) 1,5 g par 100 ml (liquides)
	Exempt	0,5 g par 100 g (solides) ou 0,5 g par 100 ml (liquides)
Graisses saturées	Faible ³	1,5 g par 100 g (solides) 0,75 g par 100 g (liquides) et 10% d'énergie
	Exempt	0,1 g par 100 g (solides) 0,1 g par 100 ml (liquides)

³ Pour l'allégation «à faible teneur en graisses saturées», les acides gras trans devraient le cas échéant être pris en compte. Cette disposition s'applique par conséquent aux aliments présentés comme «à faible teneur en cholestérol» et «exempts de cholestérol».

COMPOSANT	ALLÉGATION	CONDITIONS
Cholestérol	Faible ³	0,02 g par 100 g (solides) 0,01 g par 100 ml (liquides)
	Exempt	0,005 g par 100 g (solides) 0,005 g par 100 ml (liquides) et, pour les deux allégations, moins de: 1,5 g de graisses saturées par 100 g (solides) 0,75 g de graisses saturées par 100 g (liquides) et 10% d'énergie de graisses saturées
Sucres	Exempt	0,5 g par 100 g (solides) 0,5 g par 100 ml (liquides)
Sodium	Faible	0,12 g par 100 g
	Très faible	0,04 g par 100 g
	Exempt	0,005 g par 100 g

COMPOSANT	ALLÉGATION	CONDITIONS AU MOINS:
Protéines	Source	10% de la VNR/100 g (solides) 5% de la VNR/100 ml (liquides) ou 5% de la VNR/100 kcal (12% de la VNR par 1 MJ) ou 10% de la VNR par portion
	Elevée	2 fois la valeur de la « source »
Vitamines et sels minéraux	Source	15% de la VNR/100 g (solides) 7,5% de la VNR/100 ml (liquides) ou 5% de la VNR/100kcal (12% de la VNR par 1 MJ) ou 15% de la VNR par portion
	Elevée	2 fois la valeur de la « source »

DIRECTIVES GÉNÉRALES POUR L'UTILISATION DU TERME « HALAL »

CAC/GL 24-1997¹

La Commission du Codex Alimentarius admet qu'il peut exister de légères divergences d'opinion dans l'interprétation de la loi concernant les animaux dont la consommation est autorisée ou interdite et la méthode d'abattage, selon les différentes écoles de pensée islamiques. C'est pourquoi une marge d'interprétation est laissée aux autorités compétentes des pays importateurs dans l'application des présentes Directives générales. Toutefois, les certificats accordés par les autorités religieuses du pays exportateur devraient être acceptés en principe par le pays importateur, sauf lorsque ce dernier est en mesure de justifier d'autres conditions spécifiques.

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 Les présentes directives recommandent les mesures à prendre en ce qui concerne l'emploi de la mention « halal » dans l'étiquetage des denrées alimentaires.

1.2 Elles s'appliquent à l'utilisation du terme « halal » et expressions équivalentes dans les mentions d'étiquetage, telles qu'elles sont définies dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, y compris labels, marques déposées et appellations commerciales.

1.3 Elles ont pour but de compléter la nouvelle version des Directives générales Codex sur les allégations, sans supprimer aucune des interdictions qui y figurent.

2. DÉFINITION

2.1 On entend par aliment « halal » tout aliment autorisé par la loi islamique, qui répond aux conditions ci-après:

2.1.1 il ne doit ni constituer ni contenir quoi que ce soit jugé illégal conformément à la loi islamique;

2.1.2 il ne doit pas avoir été préparé, transformé, transporté ou entreposé à l'aide d'instruments ou d'installations non conformes à la loi islamique;

¹ La Commission a adopté, à sa vingt-deuxième session (1997), les directives Codex concernant l'utilisation du terme « halal ».

2.1.3 au cours de sa préparation, de sa transformation, de son transport ou de son entreposage, il ne doit pas avoir été en contact direct avec des aliments ne répondant pas aux dispositions des alinéas 2.1.1 et 2.1.2 ci-dessus.

2.2 Indépendamment de l'article 2.1 ci-dessus:

2.2.1 un aliment *halal* peut être préparé, transformé ou entreposé dans une section ou chaîne différente dans le même local servant à la préparation d'un aliment non *halal*, pourvu que des mesures appropriées soient prises pour prévenir tout contact entre les deux;

2.2.2 un aliment *halal* peut être préparé, transformé, transporté ou entreposé à l'aide d'installations qui ont déjà servi à la préparation, à la transformation, au transport ou à l'entreposage d'un aliment non *halal*, pourvu que des techniques appropriées de nettoyage, conformes à la loi islamique, aient été suivies.

3. CRITÈRES RÉGISSANT L'EMPLOI DU TERME « HALAL »

3.1 ALIMENTS CONFORMES À LA LOI

Le terme « halal » peut être appliqué aux aliments jugés conformes à la loi. Aux termes de la loi islamique, les aliments de toute origine sont autorisés sauf ceux qui proviennent des animaux et plantes ci-après et des produits qui en dérivent:

3.1.1 *Aliments d'origine animale*

- a) porcs et sangliers
- b) chiens, serpents et singes
- c) animaux carnivores munis de griffes et de crocs comme le lion, le tigre, l'ours, etc.
- d) oiseaux de proie munis de serres comme les aigles, les vautours, etc.
- e) ravageurs tels que rats, mille-pattes, scorpions, etc.
- f) animaux qu'il est interdit de tuer en Islam, par exemple fourmis, abeilles et pivolets
- g) animaux jugés généralement répugnants tels que poux, mouches, vers de terre, etc.
- h) animaux qui vivent aussi bien sur terre que dans l'eau tels que grenouilles, crocodiles, etc.
- i) mulets et ânes domestiques
- j) tous les animaux aquatiques venimeux et dangereux

- k) tout autre animal abattu selon des méthodes non conformes à la loi islamique
- l) sang

3.1.2 *Aliments d'origine végétale*

Plantes toxiques et dangereuses sauf quand la toxine ou le danger peuvent être éliminés durant la transformation.

3.1.3 *Boissons*

- a) boissons alcoolisées
- b) toutes sortes de boissons enivrantes et dangereuses

3.1.4 *Additifs alimentaires*

Tous les additifs alimentaires obtenus à partir de ce qui est énuméré aux points 3.1.1, 3.1.2 et 3.1.3.

3.2 **ABATTAGE**

Tous les animaux terrestres dont la consommation est autorisée par la loi devraient être abattus conformément aux règles énoncées dans le Code d'usages Codex recommandé en matière d'hygiène pour les viandes fraîches² et aux dispositions ci-après:

- 3.2.1 la personne chargée de l'abattage doit être un musulman sain d'esprit et connaissant bien les méthodes d'abattage de l'Islam;
- 3.2.2 l'animal à abattre doit être autorisé par la loi islamique;
- 3.2.3 l'animal doit être vivant ou réputé vivant au moment de l'abattage;
- 3.2.4 l'invocation *Bismillah* (au nom d'Allah) doit être prononcée immédiatement avant l'abattage de chaque animal;
- 3.2.5 l'instrument utilisé doit être tranchant et doit rester enfoncé dans l'animal pendant l'abattage;
- 3.2.6 l'abattage doit consister à couper la trachée, l'œsophage et les principales artères et veines situées dans la région du cou.

² CAC/RCP 11, Rév.1-1993.

3.3 PRÉPARATION, TRANSFORMATION, EMBALLAGE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

Tous les aliments doivent être préparés, transformés, emballés, transportés et entreposés selon des modalités conformes aux sections 2.1 et 2.2 ci-dessus, aux Principes généraux du Codex en matière d'hygiène alimentaire ainsi qu'aux autres Normes Codex pertinentes.

4. DISPOSITIONS D'ÉTIQUETAGE SUPPLÉMENTAIRES

4.1 Quand une allégation est faite qu'un aliment est « halal », le mot *halal* ou tout terme équivalent doit figurer sur l'étiquette.

4.2 Conformément au texte révisé des Directives générales du Codex sur les allégations, la mention *halal* ne doit pas être utilisée d'une façon telle qu'elle pourrait susciter des doutes sur la sécurité d'emploi d'un tel aliment ou donner à entendre que les aliments *halal* ont une valeur nutritionnelle supérieure ou sont meilleurs pour la santé que d'autres aliments.

