

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



# F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 de l'ordre du jour

CX/FL 10/38/3

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Trente-huitième session

Québec City, Québec, Canada, 3 – 7 mai 2010

#### DISPOSITIONS RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE FIGURANT DANS LES PROJETS DE NORMES CODEX

(CCFFV, CCFFP)

#### A. Comité du Codex sur les fruits et légumes frais<sup>1</sup>

##### Projet de norme pour le manioc amer à l'étape 8 (Section 6)

#### 6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

##### 6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

##### 6.1.1 Nature du produit

Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom et le type (amer) du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

##### 6.1.2 Mode de préparation<sup>6</sup>

L'indication suivante sera requise de manière obligatoire:

- Le manioc amer ne doit pas être mangé cru;
- Le manioc amer devra être pelé, rincé et complètement cuit avant sa consommation; il faudra retirer - et jeter la portion centrale de la pulpe, couper le reste en morceaux et le cuire complètement avant de le consommer; et
- l'eau de rinçage ou de cuisson ne devra pas être consommée ou utilisée pour la préparation d'autres aliments.

##### 6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

##### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>7</sup>.

<sup>1</sup> ALINORM 10/33/35, parr.17-23 et Annexe II et par. 47 et Annexe III

### 6.2.2 Nature du produit

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

### 6.2.3 Origine du produit

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

### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (code de calibre ou diamètre minimal et maximal en centimètres);
- Poids net;
- Mode de préparation (voir Section 6.1.2).

### 6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

-----

<sup>6</sup> Dans le cas de manioc amer non emballé, l'information concernant la sécurité de manutention et de préparation devra être mise à la disposition du consommateur dans les points de vente.

<sup>7</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

## Projet de Norme pour les pommes (Section 6)

### 6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

#### 6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

##### 6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété, la catégorie, le code de couleur (s'il est utilisé), le calibre/poids ou le nombre de pièces présentées en rangées et par couches.

#### 6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

##### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>4</sup>.

##### 6.2.2 Nature du produit

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

##### 6.2.3 Origine du produit

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

#### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (si utilisé);
- Code de couleur (si utilisé);

#### 6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

-----

<sup>4</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

### **B. Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche<sup>2</sup>**

#### **Projet de norme pour le caviar d'esturgeon à l'étape 8 (section 7)**

#### **7. ÉTIQUETAGE**

Outre la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-dessous sont applicables :

##### **7.1 Nom du produit**

7.1.1 Pour la famille des *Acipenseridae*, le nom du produit devra être "caviar" ou "caviar" suivi du nom usuel (Beluga pour le *Huso huso*, Ossetra pour les *Acipenser guldenstaedtii* et *Acipenser persicus*, Sevruga pour le *Acipenser stellatus*), conformément à la législation et aux usages du pays dans lequel le produit est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur.

7.1.2 Pour des esturgeons qui n'ont pas de nom commun, le nom peut être complété avec le code d'identification ou le nom scientifique de l'espèce conformément à l'Annexe A.

7.1.3 Pour les hybrides, le nom commun sera complété du mot « hybride » et les espèces parentes d'esturgeon peuvent apparaître conformément à l'Annexe A.

7.1.4 Pour du caviar obtenu à partir d'œufs ovulés, le nom du produit devra être « caviar provenant d'œufs ovulés ». L'étiquetage devra être rédigé de manière à éviter tout risque de tromperie des consommateurs sur la nature du produit.

##### **7.2 Instructions d'entreposage**

L'étiquetage devra comprendre un libellé qui indique que le produit devra être entreposé dans des conditions de temps/température adéquates.

##### **7.3 Reconditionnement**

Dans le cas de reconditionnement du produit, le code d'enregistrement de l'établissement de reconditionnement devra être identifié.

##### **7.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Chaque contenant primaire devra être étiqueté avec les numéros du lot et de l'espèce.

Les renseignements spécifiés plus haut devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, sauf pour ce qui concerne le nom du produit, l'identification du lot, le nom et l'adresse ainsi que les instructions d'entreposage qui devront toujours figurer sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification, sous réserve que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

---

<sup>2</sup> ALINORM 10/33/18, par. 68 et Annexe V

### **C. Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers<sup>3</sup>**

#### **Avant-projet d'amendement de la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 283-2003) (Section 7.1)**

*Le texte souligné est à ajouter à la sous-section 7.1.1 qui doit être amendée comme suit :*

#### **7.1 NOM DU PRODUIT**

*La phrase d'introduction de la sous-section 7.1.1, comme suit*

7.1.1 Le nom ~~de la denrée alimentaire~~ des produits visés aux sections 2.1, 2.2 et 2.3 devra être lait fermenté ou lait fermenté concentré selon le cas.

*La nouvelle sous-section suivante doit être insérée comme suit à la suite de la sous-section 7.1.3 et les sous-sections suivantes doivent être renumérotées en conséquence:*

7.1.4 Le nom des produits définis à la section 2.4 devra être boissons à base de lait fermenté ou ils peuvent être désignés par d'autres noms de variété autorisés par la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu. En particulier, l'eau ajoutée en tant qu'ingrédient à du lait fermenté doit être déclarée dans la liste des ingrédients\* et le pourcentage de lait fermenté utilisé (m/m) devra figurer clairement sur l'étiquette. Lorsqu'ils sont aromatisés, la désignation devra contenir le nom de la (des) principale(s) substance(s) aromatisante(s) ou de l'arôme (des arômes) ajouté(s).

*\* Conformément aux dispositions de la section 4.2.1.5 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (note de bas de page)*

*Le texte souligné est à ajouter à la sous-section 7.1.5 comme suit :*

7.1.5 Les laits fermentés auxquels seuls des édulcorants nutritifs à base de glucides ont été ajoutés peuvent être désignés « \_\_\_\_\_ édulcoré » en remplaçant l'espace par « lait fermenté » ou une autre désignation prévue aux Sections 7.1.1 et 7.1.4. Lorsque des édulcorants non nutritifs sont ajoutés pour remplacer partiellement ou totalement le sucre, la mention " édulcoré avec \_\_\_\_\_ " ou " sucré et édulcoré avec \_\_\_\_\_ " devrait apparaître à proximité du nom du produit, l'espace étant remplacé par le nom des édulcorants artificiels.

### **D. Comité du Codex sur les additifs alimentaires<sup>4</sup>**

#### **Avant-projet de directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (section 5.0)**

#### **5.0 ÉTIQUETAGE**

5.1 L'étiquetage des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques sera conforme aux critères de la *norme générale Codex pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus comme tels* (CODEX STAN 107-1981) et la *norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985).

### **E. Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire<sup>5</sup>**

#### **Avant-projet d'annexe sur les légumes feuilles frais au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (section 9.3)**

#### **9.3 ÉTIQUETAGE**

Consulter la Norme générale sur l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-199). Les éléments additionnels suivants devraient être pris en considération :

- L'information à l'intention du consommateur sur la manipulation du produit devrait comporter des directives spécifiques sur l'entreposage et l'utilisation du produit, notamment la date de fraîcheur ou d'autres indicateurs de péremption, s'ils sont fournis. Les consommateurs ont besoin de conseils clairs sur la conservation en milieu réfrigéré des légumes feuilles prêts à consommer, lavés et ensachés, frais jusqu'à leur utilisation.

<sup>3</sup> ALINORM 10/33/11, par. 26-39 et Annexe II

<sup>4</sup> ALINORM 10/33/12, par. 125 et Annexe VIII

<sup>5</sup> ALINORM 10/33/13, par. 82 et Annexe II et par. 93-94 et Annexe III

**Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les espèces de *Vibrio* dans les produits de la pêche (Section 9.3)****9.3 ÉTIQUETAGE**

1. Voir la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985). S'il y a lieu, l'étiquette devrait comprendre de l'information sur les pratiques sécuritaires de manutention et des recommandations au sujet de l'entreposage des produits.

2. De plus, les pays devraient prêter attention à l'étiquetage de certains produits de la pêche vivants et crus, afin que les consommateurs puissent effectuer des choix éclairés en ce qui a trait à la salubrité et à la nature véritable (vivants ou non) de ces produits. En particulier, dans le cas des produits de la pêche très vulnérables à une contamination par des *Vibrio* spp. pathogènes, l'étiquetage devrait comporter un avertissement à l'intention des consommateurs à risque afin qu'ils évitent de consommer ces produits à moins de les cuire, conformément avec la législation du pays de vente au détail. Tout traitement (*p. ex.*, traitement thermique) auquel le produit est soumis, devrait être mentionné dans l'étiquetage afin d'éviter d'induire le consommateur en erreur.