



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

Quarantième session

Ottawa, Ontario (CANADA), 15 – 18 Mai 2012

Inventaire des textes du Codex adoptés ayant un lien avec les noms communs normalisés modifiés aux fins d'allégations nutritionnelles

(Préparé par un groupe de travail électronique présidé par la Hongrie et le Canada, avec la collaboration des membres et des observateurs suivants : Argentine, Brésil, Canada, Danemark, Égypte, Union européenne, France, Allemagne, Grèce, Inde, Japon, Malaisie, Mexique, Moldavie, Maroc, Nouvelle-Zélande, Pologne, Slovaquie, États-Unis d'Amérique, Uruguay, Comité Européen des Fabricants de Sucre, European Network of Childbirth Associations, FoodDrinkEurope, International Baby Food Action Network, International Council of Grocery Manufacturers Associations, Fédération internationale de laiterie, World Sugar Research Organisation)

Avril 2012

Introduction

La Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé de l'OMS (Stratégie mondiale) encourage les initiatives prises par l'industrie alimentaire pour offrir aux consommateurs des aliments novateurs, sains et nutritifs et mettre à leur disposition un étiquetage clair et cohérent qui est véridique et les aidera à faire des choix éclairés et sains. De plus en plus, les aliments sont formulés pour satisfaire les conditions des allégations nutritionnelles tout en conservant fréquemment leurs caractéristiques essentielles, telles que la saveur, la texture et les propriétés physiques de l'aliment normalisé.

Objet

Ce document a pour objet de dresser un inventaire des textes du Codex publiés qui se rapportent aux aliments dont les noms communs normalisés sont modifiés aux fins de modifications nutritionnelles et qui pourraient s'avérer utiles pour informer les membres du Codex qui envisagent d'adopter cette approche afin de promouvoir des choix santé pour leurs populations excluant en particulier les aliments à usage diététique spécial.

Inventaire des textes du Codex adoptés ayant un lien avec les noms communs normalisés modifiés aux fins de modifications nutritionnelles

Nom de la norme	Texte du Codex	Sections pertinentes	Description
Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées	STAN 1-1985	Sections 3 et 4, et notamment 3.1, 3.2, 4.1	Le principe général qui sous-tend cette norme est que le nom de l'aliment doit indiquer la véritable nature du produit et ne pas le présenter sous une lumière fautive ou trompeuse. De plus, son nom ne doit pas être décrit ou présenté d'une façon faisant allusion à un autre produit avec lequel il pourrait être confondu et l'intégrité de l'aliment normalisé doit être conservée.
Directives générales concernant les allégations	CAC/GL 1-1979 Rév.1-1991	Toutes les sections	Donne des directives portant sur les allégations concernant toutes les denrées alimentaires. Aucun aliment ne devrait être décrit de façon fautive, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer une impression erronée.
Directives concernant l'étiquetage nutritionnel	CAC/GL 2-1985 Rév.2-2011	Toutes les sections	Donne des directives garantissant que l'étiquetage nutritionnel répond efficacement à son objet, ne décrit pas un produit de façon inexacte, trompeuse ou mensongère et fait en sorte qu'aucune allégation nutritionnelle n'est faite sans l'étiquetage approprié.
Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé	CAC/GL 23-1997 Rév.1-2011	Toutes les sections	Donne des directives portant sur l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé dans l'étiquetage des denrées alimentaires.
Norme pour la purée de pomme en conserve	STAN 17	Sections 2.2.3 et 8.1.5	Cette norme décrit deux modes de présentation de ce produit (Section 2.2.1 Sucrée et Section 2.2.2 Non sucrée); toutefois, elle autorise également tout autre mode de présentation, pourvu que le produit réponde aux exigences de la Section 2.2.3. Si le produit est fabriqué conformément aux autres modes de présentation (Section 2.2.3), l'étiquette doit mentionner le nom du produit ainsi que les termes ou phrases complémentaires qui lui seront accolés afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur. Cela peut éventuellement inclure des déclarations au regard de la douceur du produit, lorsque celle-ci n'est pas conforme à l'une ou l'autre des exigences des deux modes de présentation exprimées en degrés Brix.
Norme pour les ananas en conserve	STAN 42	Sections 7.1.4, 7.1.6, et 7.1.7	Cette norme dicte que le milieu de couverture soit déclaré dans l'appellation ou à proximité immédiate de celle-ci, par exemple, « sirop très léger », « sirop léger » (selon le cas). En outre, lorsque des « miettes » ou des « brisures » sont conditionnées dans du jus d'ananas naturel (clarifié ou non), la déclaration « non sucré » ou « sans sucre ajouté » peut figurer sur l'étiquette. Lorsque des « miettes » ou des « brisures » sont conditionnées dans du jus d'ananas et du sucre,

Nom de la norme	Texte du Codex	Sections pertinentes	Description
			le milieu de couverture peut être déclaré. Par exemple, « légèrement sucré », au lieu de « sirop léger ».
Norme pour les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium	STAN 53	Sections 3.1.1, 3.1.2 et 4.1.1	Conformément à cette norme, l'étiquette apposée sur tous les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium, doit porter la mention « pauvre en sodium » ou « très pauvre en sodium » .
Norme pour les framboises en conserve	STAN 60	Sections 7.1.3.4 et 7.1.3.5	Cette norme énonce que lorsque des sucres sont ajoutés au jus de framboise ou à d'autres jus de fruit, le milieu de couverture doit être déclaré, par exemple comme « Jus légèrement sucré... » (selon le cas). Lorsque des sucres sont ajoutés à l'eau ou bien à l'eau et à un jus de fruit ou à l'eau et à deux ou plusieurs jus de fruit, cette norme dicte que le milieu de couverture soit déclaré. Par exemple, « Sirop léger », « Eau légèrement sucrée » ou « Sirop très léger »(selon le cas).
Norme pour les fraises en conserve	STAN 62	Sections 7.1.2.4 et 7.1.2.5	Cette norme énonce que lorsque des sucres sont ajoutés au jus de fraises ou à d'autres jus de fruit, le milieu de couverture doit être déclaré, par exemple comme « Jus légèrement sucré... » (selon le cas). Lorsque des sucres sont ajoutés à l'eau ou bien à l'eau et à un jus de fruit ou à l'eau et à deux ou plusieurs jus de fruit, cette norme dicte que le milieu de couverture soit déclaré. Par exemple, « Sirop léger », « Eau légèrement sucrée » ou « Sirop très léger ».
Norme pour les raisins secs	STAN 67	Sections 3.1 et 7.1.6	Cette norme énonce que lorsque les raisins secs ont été revêtus d'un enrobage caractéristique ou ont subi un traitement analogue, le nom du produit doit comporter des termes appropriés ou ces termes doivent être placés à proximité immédiate de celui-ci (par exemple, « Enrobés de sucre », « Enrobés de X »).
Norme pour les framboises surgelées	STAN 69	Sections 3.1 et 6.1.2	Cette norme énonce que doit figurer sur l'étiquette, associée au mot « framboises » ou à proximité immédiate de celui-ci l'indication du milieu de couverture : « au (nom de l'édulcorant, avec mention précisant s'il est utilisé tel quel ou sous forme de sirop) ». Les ingrédients facultatifs qui sont autorisés dans ce produit comprennent : Sucres (saccharose, sucre inverti, sirop de sucre inverti, dextrose, fructose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté).
Norme pour les pêches surgelées	STAN 75	Section 3.1 et 6.1.2 (b)	Cette norme énonce que doit figurer sur l'étiquette, associée au mot « pêches » ou à proximité immédiate de celui-ci l'indication du milieu de couverture : « au (nom de l'édulcorant, avec mention précisant s'il est utilisé tel quel ou sous forme de sirop) ». Les ingrédients facultatifs qui sont autorisés dans ce produit comprennent : Sucres (saccharose, sucre inverti, sirop de sucre inverti, dextrose, fructose, sirop

Nom de la norme	Texte du Codex	Sections pertinentes	Description
			de glucose, sirop de glucose déshydraté).
Norme pour les myrtilles surgelées	STAN 76	Sections 3.1 et 6.1.2	Cette norme énonce que doit figurer sur l'étiquette, associée au mot « myrtilles » ou à proximité immédiate de celui-ci l'indication du milieu de couverture : « au (nom de l'édulcorant, avec mention précisant s'il est utilisé tel quel ou sous forme de sirop) ». Les ingrédients facultatifs qui sont autorisés dans ce produit comprennent : sucres (saccharose, sucre inverti, sirop de sucre interverti, dextrose, fructose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté).
Norme pour le cocktail de fruits en conserve	STAN 78	Sections 2.1.2, 7.1.6, 7.1.8 et 7.1.9	Cette norme énonce que lorsque des sucres sont ajoutés à de l'eau ou à de l'eau et un ou plusieurs jus de fruits dans lesquels l'eau est prédominante, le milieu de couverture doit être déclaré et afficher la mention « Eau légèrement sucrée » ou bien « Sirop très léger » ou « Sirop léger », par exemple. Lorsque des sucres sont ajoutés à un ou plusieurs jus de fruits, le milieu de couverture doit être déclaré selon le cas, de la manière suivante : « Jus de (nom du fruit) légèrement sucré »...
Norme pour le chocolat	STAN 87	Sections 2.2.2, 5.1.1.1 et 5.1.2.1	Cette norme dicte que la présence d'édulcorants (par ex., « Chocolat X sucré avec édulcorants ») soit mentionnée à proximité de la déclaration de vente du chocolat si des sucres sont totalement ou partiellement remplacés par des édulcorants.
Norme pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve	STAN 99	Sections 7.1.5 et 7.1.6	Cette norme énonce que lorsque des sucres sont ajoutés à un ou à plusieurs jus de fruit, le milieu de couverture doit être déclaré, par exemple comme « Jus légèrement sucré... » (selon le cas). Lorsque des sucres sont ajoutés à l'eau ou bien à l'eau et à un ou plusieurs jus de fruit, cette norme dicte que le milieu de couverture soit déclaré. Par exemple, « Sirop léger », « Eau légèrement sucrée » ou « Sirop très léger ».
Norme pour les myrtilles américaines surgelées	STAN 103	Sections 3.1 et 6.1.2	Cette norme énonce que doit figurer sur l'étiquette, associée au mot « myrtilles » ou à proximité immédiate de celui-ci l'indication du milieu de couverture : « au (nom de l'édulcorant, avec mention précisant s'il est utilisé tel quel ou sous forme de sirop) ». Les ingrédients facultatifs qui sont autorisés dans ce produit comprennent : Sucres (saccharose, sucre inverti, sirop de sucre inverti, dextrose, fructose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté).
Norme pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres	STAN 105	Sections 2.1.1, 6.1.3.1 et 6.1.3.2	Cette norme énonce les exigences auxquelles doivent s'astreindre la « Poudre de cacao dégraissé » et la « Poudre de cacao fortement dégraissé ». Dès lors que des sucres sont ajoutés au produit, la norme prescrit l'emploi des termes « contient des sucres » et son équivalent ou bien « sucré » ou l'équivalent. Lorsque des édulcorants sont ajoutés au produit, la norme exige que le terme « édulcoré artificiellement » ou « avec édulcorants ajoutés » ou encore « avec sucres

Nom de la norme	Texte du Codex	Sections pertinentes	Description
			et édulcorants ajoutés » figure à proximité immédiate du nom de l'aliment.
Norme pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao	STAN 141	Sections 2.1, 3.1 et 6.1.1	Cette norme prescrit l'emploi du nom usuel « chocolat non sucré ».
Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve	STAN 145	Sections 1.2.3, 7.1.2, 7.1.4, 7.1.4.2 et 7.1.4.3	Cette norme énonce que le mode de présentation, selon le cas, doit figurer dans l'appellation ou à proximité immédiate de celle-ci. Cela comprend les mentions « sucrées » et « sans addition de sucres » (dans le cas de la purée de châtaignes seulement). Si le produit est fabriqué conformément aux autres modes de présentation (Section 1.2.3), l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouter. Cette norme dicte également que le milieu de couverture soit déclaré comme étant « Eau légèrement sucrée », « Sirop très léger », « Sirop léger », par exemple. Lorsque le milieu de couverture ne contient aucun agent édulcorant d'ajout, la mention « aucune adjonction de sucre » ou toute autre mention analogue peut figurer en liaison avec le nom du produit ou à proximité de celui-ci.
Norme sur le sel de qualité alimentaire	STAN 150	Section 7.1.4	Cette norme énonce que lorsque le sel est utilisé comme support d'un ou plusieurs éléments nutritifs et vendu comme tel pour des raisons de santé publique, le produit sera désigné de manière appropriée sur l'étiquette en utilisant par exemple les expressions « sel fluoré », « sel iodé », « sel enrichi avec du fer », « sel enrichi avec des vitamines », etc., selon le cas.
Norme pour les mangues en conserve	STAN 159	Sections 7.1.3, 7.1.3.4, 7.1.3.5, 7.1.3.6 et 7.1.3.11	Cette norme énonce quel milieu de couverture doit être déclaré comme faisant partie du nom ou à proximité du nom, selon le cas. Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs au jus de mangue, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant « légèrement sucré... », par exemple. Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à un seul jus de fruit (non compris le jus de mangue), ou des mélanges de deux ou plusieurs jus de fruits (qui peuvent inclure le jus de mangue), le milieu de couverture doit être déclaré comme étant « légèrement sucré... », par exemple. Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à l'eau ou à l'eau et à un seul jus de fruit (y compris le jus de mangue), ou à l'eau et à deux ou plusieurs jus de fruits, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant « Eau légèrement sucrée », « Eau sucrée légèrement », « Sirop très léger » ou « Sirop léger », par exemple. Cette norme déclare également que lorsque le milieu de couverture ne contient aucun agent édulcorant d'ajout, la mention

Nom de la norme	Texte du Codex	Sections pertinentes	Description
			« aucune adjonction de sucre » ou toute autre mention analogue peut figurer en liaison avec le nom du produit ou à proximité immédiate de celui-ci.
Norme générale pour les matières protéiques végétales	STAN 174	Sections 2 et 8.1.1	Cette norme énonce que le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être: « matière protéique de ... ». L'espace en blanc étant réservé au nom de la source de protéine végétale (par ex.: arachides, graines de coton, graines de colza). La description de ce produit déclare, pour partie, qu'une teneur protéique de 40 % ou plus est obtenue.
Norme pour la noix de coco râpée desséchée	STAN 177	Sections 3.2.4(c) et 9.1.2	Cette norme énonce que le nom doit indiquer la teneur en huile du produit conformément à la description figurant à la section 3.2.4(c).
Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie ¹	STAN 206	Section 4 et notamment l'al. 4.3.3	Les produits qui ont été modifiés par l'adjonction et/ou le retrait de constituants du lait peuvent être désignés par un nom dans lequel l'appellation du produit laitier concerné est associée à une description claire de la modification à laquelle le produit laitier a été soumis, à condition que les caractéristiques essentielles du produit soient maintenues et que les limites des modifications de composition soient indiquées dans les normes concernées comme approprié.
Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre	STAN 207	Sections 3.2, 7.1 et 7.3	Cette norme prescrit l'emploi des noms usuels « Lait entier en poudre », « Lait partiellement écrémé en poudre » et « Lait écrémé en poudre », dont la teneur minimale en matière grasse laitière exprimée en pourcentage est variable. En outre, la Section 7.1 de cette norme déclare que le lait partiellement écrémé en poudre peut porter la désignation « lait demi-écrémé en poudre » à condition que la teneur en matière grasse laitière ne dépasse pas 16 % m/m et ne soit pas inférieure à 14 % m/m. Cette norme déclare également que si la législation nationale l'autorise ou si le consommateur connaît le produit sous un autre nom dans le pays où il est vendu, le « lait entier en poudre » peut porter la désignation « lait non écrémé en poudre » et le lait écrémé en poudre peut porter la désignation « lait maigre en poudre ». La Section 7.3 de cette norme déclare que « si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission, la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final... »
Norme pour les huiles végétales portant un nom	STAN 210	Sections 2, 3.1 et 7.1	Cette norme décrit les définitions du produit dans la Section 2 pour : « huile de colza à faible teneur en acide érucique », « huile de carthame à haute teneur

¹Il faudrait consulter les normes sur les produits laitiers pour des informations complémentaires sur les modifications qui y sont décrites et sur la désignation de certains produits modifiés.

Nom de la norme	Texte du Codex	Sections pertinentes	Description
spécifique			en acide oléique », « huile de tournesol à haute teneur en acide oléique » et « huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique ». La Section 3.1 de cette norme précise les intervalles GLC de la composition en acides gras de ces huiles.
Norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais	STAN 221	Section 7.2	Cette norme déclare que « la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final... ». La Section 7.2 régit également l'emploi de termes descriptifs éventuels tels que « extra gras », « tout gras », « mi-gras », « partiellement écrémé » et « maigre ou écrémé », à la condition que le produit réponde à l'exigence de la teneur en matière grasse laitière.
Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco – lait de coco et crème de coco –	STAN 240	Sections 2.2.1, 3 et 8.1.1	Cette norme prescrit l'emploi du nom commun « Lait de coco allégé », une modification de la désignation usuelle « Lait de coco ».
Norme pour le hareng de l'atlantique salé et les sprats salés	STAN 244	Sections 2.2.2.1, 2.2.2.2, 2.2.2.3 et 6.1.2	Cette norme prescrit l'emploi des noms usuels « Poisson très légèrement salé », « Poisson légèrement salé » et « Poisson moyennement salé », de teneur spécifique en sel de la chair du poisson en phase aqueuse.
Norme générale pour les jus et les nectars de fruits	STAN 247	Sections 2.1.1, 2.1.5, 3.1.2, 8.1.2.2 et 8.1.2.7	Cette norme énonce que lorsque les sucres ou les sirops décrits à la section 3.1.2 (a) et (b) sont ajoutés comme ingrédients aux produits définis aux Sections 2.1.1 à 2.1.5, l'indication « additionné de sucre(s) » doit figurer après le nom du jus de fruits ou du mélange de jus de fruits. Lorsqu'un édulcorant est utilisé comme substitut du sucre dans des nectars de fruits et des mélanges de nectars de fruits, l'indication « additionné d'édulcorant (s) » doit figurer à côté ou à proximité du nom du produit. En outre, cette norme déclare que pour les nectars de fruits dans lesquels un édulcorant a été ajouté afin de remplacer en totalité ou en partie les sucres ajoutés ou d'autres sucres ou sirops, y compris le miel et/ou les sucres dérivés des fruits énumérés aux Sections 3.1.2(a) et (b), toute allégation de teneur nutritionnelle se rapportant à la réduction de sucres devrait être conforme aux <i>Directives générales sur les allégations</i> (CAC/GL 1-1979), aux <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> (CAC/GL 23-1997) et aux <i>Directives relatives à l'étiquetage nutritionnel</i> (CAC/GL 2-1985).
Norme pour un mélange de lait concentré écrémé	STAN 250	Sections 3.4, 7.1 et 7.2	Cette norme décrit la composition (incluant la teneur minimale en matière grasse) d'un « Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale » et d'un « Mélange de lait à faible teneur en matière grasse

Nom de la norme	Texte du Codex	Sections pertinentes	Description
			concentré écrémé et de graisse végétale ». La Section 7.1 exige que le nom du produit soit étiqueté comme tel. En outre, la Section 7.2 de cette norme déclare que « la teneur totale en matière grasse doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final... »
Norme pour un mélange de lait concentré écrémé	STAN 251	Sections 3.3, 7.1 et 7.2	Cette norme décrit la composition (incluant la teneur minimale en matière grasse)d'un « Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre » et d'un « Mélange de lait à faible teneur en matière grasse écrémé et de graisse végétale en poudre ».La Section 7.1 exige que le nom du produit soit étiqueté comme tel. En outre, la Section 7.2 de cette norme déclare que « la teneur totale en matière grasse doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final ... »
Norme pour un mélange de lait concentré écrémé sucré	STAN 252	Sections 3.4, 7.1 et 7.2	Cette norme décrit la composition (incluant la teneur minimale en matière grasse) d'un « Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale » et d'un « Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré sucré écrémé et de graisse végétale ». La Section 7.1 exige que le nom du produit soit étiqueté comme tel. En outre, la Section 7.2 de cette norme déclare que « la teneur totale en matière grasse doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final ... »
Norme pour les matières grasses laitières à tartiner	STAN 253	Sections 3.3, 7.1.2, 7.1.4, 7.1.5 et 7.2	Cette norme prescrit que « La teneur en matière grasse laitière sera supérieure ou égale à 10 % et inférieure à 80 % (m/m)... ». La Section 7.1.2 déclare que« les matières grasses laitières à tartiner à teneur réduite en matières grasses peuvent être étiquetées à teneur réduite en matières grasses' conformément aux <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> ». En outre, la Section 7.1.4 déclare que « les matières grasses laitières à tartiner peuvent être étiquetées pour indiquer si elles contiennent ou non du sel conformément à la réglementation nationale ». La Section 7.1.5 déclare que « les matières grasses laitières à tartiner qui ont été édulcorées devront être étiquetées de sorte à l'indiquer ». Enfin, la Section 7.2 déclare que « la teneur en matières grasses laitières doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au détail. »
Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges	STAN 256	Sections 3.1, 7.1, 7.3 et 7.4	En accord avec les dispositions acceptables dans le pays de vente au détail, les matières grasses tartinables définies à la Section 3.1.1.2 avec une teneur en matière grasse inférieure à 80 pour cent

Nom de la norme	Texte du Codex	Sections pertinentes	Description
tartinables			peuvent introduire le terme «margarine» dans le nom du produit, sous réserve que ce terme soit qualifié pour spécifier clairement la teneur inférieure en matière grasse. Les matières grasses tartinables avec une teneur en matière grasse comprise entre 39 et 41 pour cent peuvent être désignées comme « Minarine » ou « Halvarine ». Pour le point 3.1, le nom du produit peut comprendre le nom des matières grasses et des huiles exprimé d'une façon générique ou spécifique. Le produit sera étiqueté de manière à indiquer la teneur en matière grasse d'une manière jugée acceptable par le pays où il est vendu. Le produit doit être étiqueté pour indiquer la teneur en sel d'une façon jugée acceptable dans le pays de vente au détail.
Norme pour la Mozzarella	STAN 262	Sections 3.3, 7.1 et 7.3	Cette norme décrit la composition de la Mozzarella et, afin d'être étiqueté comme tel, le produit doit répondre aux exigences de la Section 3.3. La Section 7.1 de cette norme énonce que« la désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la Section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la Section 7.3 de la <i>Norme générale pour le fromage</i> ou une allégation nutritionnelle conforme aux <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> ». En outre, la Section 7.3 prescrit que « la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au détail... »
Norme pour le Cheddar	STAN 263	Sections 3.3, 7.1 et 7.3	Cette norme décrit la composition du Cheddar et, afin d'être étiqueté comme tel, le produit doit répondre aux exigences de la Section 3.3. La Section 7.1 de cette norme énonce que « la désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la Section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs

Nom de la norme	Texte du Codex	Sections pertinentes	Description
			acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la Section 7.3 de la <i>Norme générale pour le fromage</i> ou une allégation nutritionnelle conforme aux <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> ». En outre, la Section 7.3 prescrit que « la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au détail... »
Norme pour le Danbo	STAN 264	Sections 3.3, 7.1 et 7.3	Cette norme décrit la composition du Danbo et, afin d'être étiqueté comme tel, le produit doit répondre aux exigences de la Section 3.3. La Section 7.1 de cette norme énonce que « la désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la Section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées dans la <i>Norme générale pour le fromage</i> ou une allégation nutritionnelle conforme aux <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> ». En outre, la Section 7.3 prescrit que « la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au détail... »
Norme pour l'Édam	STAN 265	Sections 3.3, 7.1 et 7.3	Cette norme décrit la composition de l'Édam et, afin d'être étiqueté comme tel, le produit doit répondre aux exigences de la Section 3.3. La Section 7.1 de cette norme énonce que « la désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la Section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées dans la <i>Norme générale pour le fromage</i> ou une allégation nutritionnelle conforme aux <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> ». En outre, la Section 7.3 prescrit que « la teneur en matière grasse laitière doit

Nom de la norme	Texte du Codex	Sections pertinentes	Description
			être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au détail... »
Norme pour le Gouda	STAN 266	Sections 3.3, 7.1 et 7.3	<p>Cette norme décrit la composition du Gouda et, afin d'être étiqueté comme tel, le produit doit répondre aux exigences de la Section 3.3. La Section 7.1 de cette norme énonce que « la désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la Section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées dans la <i>Norme générale pour le fromage</i> ou une allégation nutritionnelle conforme aux <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> ». En outre, la Section 7.3 prescrit que « la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au détail... »</p>
Norme pour le Havarti	STAN 267	Sections 3.3, 7.1 et 7.3	<p>Cette norme décrit la composition du Havarti et, afin d'être étiqueté comme tel, le produit doit répondre aux exigences de la Section 3.3. La Section 7.1 de cette norme énonce que « la désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la Section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées dans la <i>Norme générale pour le fromage</i> ou une allégation nutritionnelle conforme aux <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> ». Cette section stipule par ailleurs que sous certaines conditions, l'Havarti peut être appelé Havarti à la crème. En outre, la Section 7.3 prescrit que « la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au détail... »</p>
Norme pour le	STAN	Sections	Cette norme décrit la composition du Samsøe et, afin

Nom de la norme	Texte du Codex	Sections pertinentes	Description
Samsoe	268	3.3, 7.1 et 7.3	d'être étiqueté comme tel, le produit doit répondre aux exigences de la Section 3.3. La Section 7.1 de cette norme énonce que « la désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la Section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées dans la <i>Norme générale pour le fromage</i> ou une allégation nutritionnelle conforme aux <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> ». En outre, la Section 7.3 prescrit que « la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au détail... »
Norme pour le Tilsiter	STAN 270	Sections 3.3, 7.1 et 7.3	Cette norme décrit la composition du Tilsiter et, afin d'être étiqueté comme tel, le produit doit répondre aux exigences de la Section 3.3. La Section 7.1 de cette norme énonce que « la désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la Section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées dans la <i>Norme générale pour le fromage</i> (CODEX STAN 283-1978) ou une allégation nutritionnelle conforme aux <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> ». En outre, la Section 7.3 prescrit que « la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au détail... »
Norme pour le «Cottage Cheese»	STAN 273	Sections 3.3, 7.1 et 7.3	Cette norme décrit la composition du « Cottage Cheese » et, afin d'être étiqueté comme tel, le produit doit répondre aux exigences de la Section 3.3. La Section 7.1 de cette norme énonce que « la désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum

Nom de la norme	Texte du Codex	Sections pertinentes	Description
			absolu spécifié à la Section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées dans la <i>Norme générale pour le fromage</i> ou une allégation nutritionnelle conforme aux <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> ». Des termes appropriés décrivant la nature ou le style du produit peuvent par ailleurs accompagner le nom du produit. En outre, la Section 7.3 prescrit que « la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au détail... »
Norme pour le Coulommiers	STAN 274	Sections 3.3, 7.1 et 7.3	Cette norme décrit la composition du Coulommiers et, afin d'être étiqueté comme tel, le produit doit répondre aux exigences de la Section 3.3. La Section 7.1 de cette norme énonce que « la désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la Section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées dans la <i>Norme générale pour le fromage</i> ou une allégation nutritionnelle conforme aux <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> ». En outre, la Section 7.3 prescrit que « la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au détail... »
Norme pour le fromage crémeux (Rahmfrischkäse)	STAN 275	Sections 3.3, 7.1 et 7.3	Cette norme décrit la composition du fromage crémeux et, afin d'être étiqueté comme tel, le produit doit répondre aux exigences de la Section 3.3. La Section 7.1 de cette norme énonce que « la désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la Section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous

Nom de la norme	Texte du Codex	Sections pertinentes	Description
			forme de matière grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision ou bien par le nom spécifié dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est fabriqué et/ou vendu ou encore par un nom existant dans l'usage commun... ». En outre, la Section 7.3 prescrit que « la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au détail... »
Norme pour le Camembert	STAN 276	Sections 3.3, 7.1 et 7.3	Cette norme décrit la composition du Camembert, afin d'être étiqueté comme tel, le produit doit répondre aux exigences de la Section 3.3. La Section 7.1 de cette norme énonce que « la désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la Section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées dans la <i>Norme générale pour le fromage</i> ou une allégation nutritionnelle conforme aux <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> ». En outre, la Section 7.3 prescrit que « la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au détail... »
Norme pour le Brie	STAN 277	Sections 3.3, 7.1 et 7.3	Cette norme décrit la composition du Brie, afin d'être étiqueté comme tel, le produit doit répondre aux exigences de la Section 3.3. La Section 7.1 de cette norme énonce que « la désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la Section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées dans la <i>Norme générale pour le fromage</i> ou une allégation nutritionnelle conforme aux

Nom de la norme	Texte du Codex	Sections pertinentes	Description
			<i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> ». En outre, la Section 7.3 prescrit que « la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au détail... »
Norme pour le lait concentré	STAN 281	Sections 3.3, 7.1, 7.2 et 7.3	Cette norme décrit la composition (comprenant la teneur minimale en matière grasse laitière et en protéines du lait) du « Lait concentré », du « Lait concentré écrémé », du « Lait concentré partiellement écrémé » et du « Lait concentré riche en matière grasse ». La Section 7.1 prescrit que le nom du produit soit étiqueté comme tel et autorise également l'emploi de l'appellation « Lait concentré demi-écrémé ». En outre, les Sections 7.2 et 7.3 de cette norme prescrivent que la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final..., si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission.
Norme pour le lait concentré sucré et le lait écrémé concentré sucré	STAN 282	Sections 3.3, 7.1, 7.2 et 7.3	Cette norme décrit la composition (comprenant la teneur minimale en matière grasse laitière et en protéines du lait) du « Lait concentré sucré », du « Lait concentré sucré écrémé », du « Lait concentré sucré partiellement écrémé » et du « Lait concentré sucré riche en matière grasse ». La Section 7.1 prescrit que le nom du produit soit étiqueté comme tel et autorise également l'emploi de l'appellation « Lait concentré sucré demi-écrémé ». En outre, les Sections 7.2 et 7.3 de cette norme prescrivent que la teneur en matière grasse laitière et en protéines du lait doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final..., si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission.
Norme générale pour le fromage	STAN 283	Section 7.2	Cette norme déclare que « la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final... ». La Section 7.2 prévoit également l'emploi de termes descriptifs éventuels comme « extra gras », « tout gras », « mi-gras », « partiellement écrémé » et « maigre ou écrémé », à la condition que le produit réponde à l'exigence de la teneur en matière grasse laitière.
Norme pour la crème et les crèmes préparées	STAN 288	Sections 3.3, 7.1.2 et 7.2	Cette norme décrit les appellations de la crème et des crèmes préparées, à la condition que le produit ait 10% de matière grasse laitière au minimum, comme l'exige la Section 3.3. La Section 7.1.2 de cette norme déclare que « la désignation doit être accompagnée d'une indication, acceptable dans le pays de vente au détail, de la teneur en matière grasse, soit sous forme de valeur numérique soit par le biais d'un terme qualifiant, soit faisant partie du nom ou dans une position évidente dans le même champ de vision. Les

Nom de la norme	Texte du Codex	Sections pertinentes	Description
			allégations nutritionnelles, si elles sont utilisées, devront être conformes aux <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> À cette seule fin, le niveau de 30 % de matière grasse laitière constitue la référence ». En outre, la Section 7.2 prescrit que la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final... »
Norme pour les confitures, gelées et marmelades	STAN 296	Section 8.3	Cette norme préconise qu'une indication de la teneur totale en sucre par l'énoncé « teneur totale en sucre de X g par 100 g » soit donnée dans les produits visés.
Norme pour certains légumes en conserve	STAN 297	Sections 2.1.2(a), 3.1.2, 3.1.3, 3.1.3.1, 3.1.3.2, 8.2.3 et 8.2.5	Cette norme prescrit que le nom du produit donne l'indication des milieux de couverture. Les ingrédients autorisés dans le liquide de couverture peuvent inclure les éléments suivants : eau, éventuellement avec ajout de sel; sucres et/ou d'autres denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme le miel; plantes aromatiques, épices ou leurs essences, assaisonnements; vinaigre; jus de fruit concentré ou non; huile; purée de tomate.