

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)  
Point 5 de l'ordre du jour CX/FL 16/43/5

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

Quarante-troisième Session

Ottawa, Ontario, Canada

9 – 13 mai 2016

### AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES : DATAGE (À L'ÉTAPE 3)

Observations présentées par : Brésil, Canada, Chili, Colombie, Costa Rica, Cuba, UE, Inde, Iran, Jamaïque, Malaisie, Nouvelle-Zélande, Paraguay, Pérou, États Unis, FIVS, ICGMA, FIL, IFT

#### BRÉSIL

##### Observations générales :

Le Brésil est favorable à la révision des dispositions de datage de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées parce que l'amélioration des définitions et des critères d'utilisation de chaque type de datage pourrait aider à réduire les problèmes dans le commerce alimentaire et la confusion chez les consommateurs, les exploitants et les organismes de réglementation du secteur de l'alimentation humaine.

##### Observations spécifiques :

#### 2. DÉFINITION DES TERMES ET EXPRESSIONS :

Aux fins de **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. ~~Il ne s'agit pas d'une indication sur la durabilité du produit.~~

***Justification** : Le Brésil n'est pas favorable à l'inclusion de la dernière phrase parce que la présente définition est claire. Nous comprenons que la « date de fabrication » et d'autres termes apparentés (date de production, date d'élaboration) pourraient fournir des informations utiles aux consommateurs sur la fraîcheur de l'aliment. La « date de fabrication » est également mentionnée dans beaucoup de Normes du Codex<sup>1</sup> comme le datage substitutif à la date de durabilité minimale de produits non destinés à être achetés tels quels par le consommateur final.*

On entend par « **date de conditionnement** » la date à laquelle le produit est placé dans le récipient immédiat dans lequel il sera vendu en dernier ressort. ~~Il ne s'agit pas d'une indication sur la durabilité du produit.~~

***Justification** : Le Brésil n'est pas favorable à l'inclusion de la dernière phrase parce que la présente définition est claire. La « date de conditionnement » pourrait être utile aux consommateurs et aux détaillants dans les cas où les produits préemballés n'ont pas de date de fabrication claire comme les fruits et les légumes préemballés ou les produits qui ont été manipulés et conditionnés de nouveau. En outre, le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003) recommande la déclaration de la date de conditionnement sur l'étiquette de certains produits, mais la définition de ce datage ne figure que dans la NGÉDAP.*

<sup>1</sup> Codex Stan 263-1966, 264-1966, Codex Stan 265-1966, Codex Stan 266-1966, Codex Stan 267-1966, Codex Stan 268-1966, Codex Stan 269-1967, Codex Stan 270-1968, Codex Stan 271-1968, Codex Stan 272-1968, Codex Stan 283-1978.

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.

**Justification** : Le Brésil est favorable à l'exclusion de cette définition. Nous savons que l'utilisation dans l'étiquetage des aliments de datages appliqués à des fins exclusivement commerciales comme le contrôle des stocks d'aliments par les détaillants (par ex. date limite de vente/en étalage jusqu'au) devrait être revue. Ce genre d'information ne devrait pas figurer sur les étiquettes des aliments parce qu'il risque d'induire les consommateurs en erreur.

On entend par « **date de durabilité minimale** », ou « **À consommer de préférence avant** » ou « **date limite d'utilisation optimale** » la date d'expiration du délai estimé, dans les conditions d'entreposage indiquées, 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 propre à la consommation après cette date.

**Justification** : Le Brésil pense que l'utilisation de « À consommer de préférence avant » risquerait d'entraîner plus de problèmes dans le commerce alimentaire, de confusion chez les consommateurs et de gaspillage d'aliments. Nous suggérons donc d'exclure cette définition de la NGÉDAP.

Nous tenons à souligner que les paramètres de sécurité sanitaire et de qualité peuvent influencer les uns sur les autres et que pour certains aliments la classification de ces paramètres n'est pas simple. Dans ce contexte, la définition proposée n'offre pas d'indications claires sur les paramètres à employer. En outre, il faut signaler que la possibilité d'estimer subjectivement la date « À consommer de préférence avant » à partir des seuls attributs sensoriels risque d'entraîner l'utilisation de méthodes incohérentes et peu fiables de détermination du datage par l'industrie alimentaire.

Le Brésil s'inquiète aussi du manque de précision de la date « À consommer avant », car elle n'indique pas pendant combien de temps le produit pourrait être commercialisé ou consommé après cette date. Cela risque d'induire le consommateur en erreur et de rendre difficile la prise de mesures de mise en œuvre par les organismes de réglementation.

On entend par « **date limite d'utilisation** », ou « **À utiliser ou consommer avant** », « **Expire le** » ou « **date de péremption** » la date estimée d'expiration du délai après lequel de la période de conservation après laquelle, dans les conditions d'entreposage spécifiées, le produit ne doit pas être vendu ni consommé et cela pour des raisons de sécurité sanitaire. Après cette date, le produit ne devrait plus être considéré comme commercialisable.

**On entend par « période de conservation » la période estimée durant laquelle l'aliment conserve ses qualités sanitaires et sensorielles dans une condition d'entreposage spécifiée.**

**Justification** : Le Brésil comprend que la définition de « date limite d'utilisation » devrait indiquer la fin de la durée de conservation qui se fonde sur des paramètres de sécurité sanitaire et de qualité. Cette approche a l'avantage d'offrir aux consommateurs une information simple et utile sur la période de temps pendant laquelle l'aliment peut être commercialisé et consommé. En outre, elle fournirait aux fabricants des indications plus claires sur les méthodologies qui devraient être utilisées et qui pourraient faciliter la prise de mesures de mise en œuvre par les organismes de réglementation.

Nous suggérons donc de réviser la définition de « date limite d'utilisation » en y ajoutant le terme « durée de conservation » et d'ajouter une nouvelle définition de ce terme adaptée à partir des définitions du Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés de durée de conservation prolongée (CAC/RCP 46-1999) et du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003).

#### 4.7 Datage et instructions d'entreposage

4.7.1 Sauf indication contraire dans une norme du Codex, les dispositions ci-après relatives au datage sont applicables, sauf si la clause 4.7.1 (v) s'applique :

i) Lorsqu'un aliment doit être consommé avant une certaine date pour des raisons de sécurité sanitaire ou **de qualité** la suffisance nutritionnelle [pour un groupe particulier de la population auquel le produit est destiné] la « date limite d'utilisation » ou « À utiliser ou consommer avant », « Expire le » ou « date de péremption » doit être déclarée<sup>1</sup>.

ii) Lorsqu'une date limite d'utilisation ou à utiliser ou consommer avant, expire le ou date de péremption n'est pas obligatoire, la date de durabilité minimale, ou à consommer de préférence avant ou date limite d'utilisation optimale doit être déclarée.

**Justification** : Le Brésil comprend que l'établissement d'une définition d'un datage spécifiquement pour les paramètres de sécurité sanitaire/nutritionnels et d'une autre pour les paramètres de qualité n'est pas la

*meilleure approche disponible. L'utilisation de la « date limite d'utilisation » pour indiquer la fin de la durée de conservation d'un aliment tant pour les aspects qualité que pour ceux de sécurité sanitaire serait plus efficace pour les consommateurs, les exploitants d'entreprises d'alimentation et les organismes de réglementation.*

iii) Le marquage se présente comme suit :

- Sur les produits dont la durabilité minimale n'excède pas trois mois, le jour, le mois et l'année doivent être déclarés ; ~~supérieure à trois mois, le mois et l'année doivent être déclarés.~~
- Sur les produits dont la durabilité est supérieure à trois mois, le mois et l'année au moins doivent être déclarés.

iv) La date est introduite par la mention :

- « date limite d'utilisation... » ou ~~« À consommer de préférence avant le... »~~, selon la situation, lorsque le jour est indiqué; ou

~~« À consommer avant fin... » ou « À consommer de préférence avant fin... »~~, selon la situation dans les autres cas. La mention visée au présent paragraphe (iv) est ~~introduite et utilisée par~~ complétée :

- soit par la date elle-même ;
- soit par une indication de l'endroit où elle figure.

Le jour et l'année ~~doivent~~ peuvent être indiqués par des chiffres en clair ~~dans l'ordre numérique~~, l'année devant figurer en 2 ou 4 chiffres, et le mois devant être déclaré en lettres, ou en caractères ou en chiffres ~~dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur~~. Lorsque la date est exprimée sous forme de chiffres seulement ou que l'année est exprimée par deux chiffres seulement, la séquence jour, mois et année doit être indiquée au moyen d'abréviations appropriées accompagnant le datage (par exemple, JJ/MM/AAAA). ~~La déclaration du mois dans le datage doit être conforme à 8.2.~~

**Justification :** *Le Brésil est favorable aux changements proposés, car ils pourraient contribuer à minimiser les problèmes de format du datage mentionnés par certaines délégations. Toutefois, les termes « à consommer de préférence avant » devraient être supprimés, car ils risquent d'embrouiller les consommateurs.*

v) ~~[(Sans préjudice des dispositions des paragraphes 4.7.1 (i) et 4.7.1 (ii), la déclaration de la date de durabilité minimale ou à consommer de préférence avant ou date limite d'utilisation optimale un datage n'est pas exigée pour:~~

- ~~les fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre tubercules, qui n'ont pas été pelés, coupés ou soumis 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 alcoolisées contenant au moins 10% vol. alcool, à l'exclusion des boissons contenant des ingrédients protéinés tels que le lait ou les produits laitiers, les oeufs et leurs dérivés, et des produits végétaux qui ont un comportement différent, du point de vue de la stabilité, par rapport à leur durée de conservation;~~
- ~~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 blanc ou brun fermenté et le vinaigre blanc ou brun obtenu à partir d'acide acétique;~~
- ~~le sel de qualité alimentaire non iodé;~~
- ~~les sucres solides;~~
- ~~les produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou colorés;~~
- ~~la gomme à mâcher.~~

~~Lorsque le datage n'est pas exigé pour un produit conformément aux dispositions à l'alinéa 4.7.1 (vii), la « date de fabrication » ou la « date d'emballage » peut/doit être utilisée.]~~

**Justification :** *Le Brésil comprend que les exemptions au datage devraient se fonder sur des critères techniques ou scientifiques clairs. Les listes d'aliments ne devraient servir qu'à titre d'exemples de produits que ces critères viseraient. Comme la NGÉDAP n'offre pas de justification pour cette liste, nous proposons de l'exclure. Il est à signaler que les comités du Codex peuvent exempter des produits alimentaires spécifiques du datage lorsqu'une justification adéquate est présentée au CCFL.*

~~[(x) Un seul [type de] marquage est utilisé sur un produit à un moment donné.]~~

**Justification** : Dans certaines situations la déclaration du datage à des fins différentes claires peut être utile. Rien n'indique que ces situations poseraient problème. Donc, nous ne sommes pas favorables à cette disposition.

4.7.2 Outre ~~la date de durabilité minimale~~ le datage, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment doit être indiquée sur l'étiquette dans la mesure où elle est requise à l'appui de l'intégrité du datage. ~~si la validité de la date en dépend~~

**Justification** : Le Brésil est en faveur de cette disposition, avec suppression de l'expression « date de durabilité minimale »

## CANADA

### Observations générales

En général, le Canada est favorable à l'approche proposée pour la révision du datage. Nous pensons que le datage doit être clair et intelligible pour communiquer l'information au consommateur. Nous reconnaissons l'importance de la flexibilité dans le datage et, en même temps, la nécessité d'une présentation cohérente aux consommateurs.

### Observations spécifiques

#### **2. Définition des termes et expressions**

Le Canada est favorable aux révisions convenues à la 42<sup>e</sup> session du CCFL concernant la Section 2 *Définition des termes et expressions*. Nous sommes d'accord avec :

- la suppression de la définition de « date limite de vente », car elle n'est pas utilisée dans le corps du texte et
- les modifications au texte des définitions de « date de durabilité minimale » et de « date limite d'utilisation ».

#### **Section 4.7.1**

Le Canada est favorable à l'avancement du texte de la section 4.7.1 réalisé à la dernière session qui décrit quand appliquer une date limite d'utilisation et quand utiliser « à consommer de préférence avant ». Suivent nos observations spécifiques sur les sous-sections.

#### **Section 4.7.1 (ii)**

Aux fins de cohérence avec les autres sections, les termes de datage pourraient être mis entre guillemets, soit Lorsqu'une « date limite d'utilisation » ou « à utiliser ou consommer avant »...Le « d » à la fin de « consumed » devrait être supprimé dans le texte anglais aux fins de conformité avec le terme utilisé dans la définition.

Le terme « best before quality date » en 4.7.1 (ii) n'est pas conforme au terme employé dans la définition des termes qui est « best quality before date ».

Pour plus de clarté, le texte pourrait faire référence aux exemptions :

« la date de durabilité minimale... doit être déclarée, **sauf lorsqu'elle fait l'objet d'une exemption.** »

#### **Section 4.7.1 (iv)**

Nous suggérons de préciser davantage l'utilisation des termes « à consommer avant fin » ou « à consommer de préférence avant fin ». Le texte courant dit « selon la situation dans les autres cas ». Les autres cas sont quand le jour n'est pas indiqué. Nous suggérons le texte suivant :

(iv)« à consommer avant fin... » ou « à consommer de préférence avant fin... », selon la situation **lorsque seulement le mois et l'année sont déclarés.**

Le texte anglais « a reference to where the date is given » (« une indication de l'endroit où elle figure » en français) serait peut-être plus clair si « given » était remplacé par « shown ». Modification suggérée au texte :

- a reference to where the date is **shown.**

En outre, nous suggérons que « devant » soit remplacé par « pouvant » dans le paragraphe **iv)** qui suit le texte précédé d'une puce étant donné que toutes les possibilités sont mentionnées et que celle utilisée est facultative. Modification suggérée au texte :

« ...et le mois **pouvant** être déclaré en lettres, en caractères ou en chiffres. »

Enfin, dans le même paragraphe, nous recommandons de fournir plus d'exemples d'abréviations de la séquence jour, mois, année pour aider à expliquer l'intention et, pour plus de clarté, que jour, mois et année ne soient pas indiqués comme une séquence, mais comme jour, mois et année. La modification au texte suggérée est la suivante :

« ...la séquence jour, mois **et** année doit être indiquée au moyen d'abréviations appropriées accompagnant le datage (par exemple, JJ/MM/AAAA **ou AAAA/JJ/MM ou MM/JJ/AAAA**)

À étudier, dans les cas où l'année n'est exprimée que par deux chiffres, par exemple : 11/03/15, alors faudrait-il que l'abréviation l'accompagnant soit JJ/MM/AA ?

Nous sommes favorables à l'application de la même flexibilité à l'ordre de la séquence lorsque l'année figure en deux chiffres, par ex. : JJ/MM/AA, MM/JJ/AA, AA/JJ/MM.

#### **Section 4.7.1. (v)**

Le Canada observe que l'élaboration de critères pour les aliments qui pourraient être exemptés de datage est un sujet qui devrait faire l'objet de plus ample discussion et que, si des critères étaient établis, les aliments de la liste en 4.7.1 (v) pourraient être considérés comme des exemples, sans que cette liste ne soit jugée exhaustive.

Quant aux observations sur les exemptions, le Canada est toujours favorable à l'ajout de « non iodé » au sel de qualité alimentaire. Cette exemption ne devrait pas inclure le sel iodé, car la teneur en iode s'amenuisant assez rapidement, il y aurait risque que les objectifs de santé publique ne soient pas atteints sans datage.

Pour les fruits et légumes frais y compris les tubercules, nous sommes favorables à leur exemption, y compris ceux qui sont pelés, coupés ou soumis à un traitement analogue.

Nous pensons également que dans le texte anglais courant (s'il est conservé) il devrait y avoir une virgule après « tubers » pour qu'il soit clair que « qui n'ont pas été pelés, coupés ou soumis à un traitement analogue » s'applique aux fruits et légumes frais, ainsi qu'aux tubercules. Le texte suggéré est :

- fresh fruits and vegetables, including tubers, which have not been peeled, cut or similarly treated;

Nous sommes favorables au maintien de l'exemption courante pour les divers vins énumérés dans la norme sachant que lors du vieillissement du vin il ne se développe pas de risques biologiques, chimiques ou physiques.

L'exemption proposée pour les boissons alcoolisées risque d'être plus difficile à appliquer. Par exemple, il existe des vodkas à l'herbe et des téquilas contenant des vers qui n'auront peut-être pas une durée de conservation plus courte. Peut-être le texte pourrait-il être modifié comme suit :

« ...et des produits végétaux **dans le cas où ils ont** un comportement différent, du point de vue de la stabilité, par rapport à leur durée de conservation »

S'agissant de l'énoncé « Lorsque le datage n'est pas exigé pour un produit conformément aux dispositions, la « date de fabrication » ou la « date d'emballage » peut/doit être utilisée : » Le Canada est favorable à l'emploi de « peut » pour permettre l'utilisation des autres datages à condition que le consommateur ne soit pas induit en erreur et que ce à quoi se réfère le datage soit clair.

#### **Section 4.7.1 (x)**

Le Canada reconnaît qu'il est important de communiquer clairement la date de « à consommer de préférence avant » ou « date limite d'utilisation ». Nous pensons que si le sens d'une date additionnelle est très clair de sorte que le consommateur n'est pas induit en erreur et que si le même style de présentation est utilisé aux fins de cohérence, d'autres dates pourraient figurer sur l'étiquette. Le texte pourrait être refondu pour rendre cette idée :

**Plus d'un marquage peut être utilisé à condition que le consommateur ne soit pas induit en erreur et que ce à quoi se réfère le marquage est clair.**

**Section 4.7.2**

Le Canada suggère que toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment peut ne pas être limitée à la date de durabilité minimale. Nous proposons le changement suivant au texte :

« Outre la date de « durabilité minimale » **ou la « date limite d'utilisation »**, toute condition particulière... »

**CHILI**

**2. Définition des termes et expressions :**

Nous sommes d'accord avec la définition des termes proposée sauf celle de « date limite d'utilisation » à laquelle nous proposons la modification suivante :

- Ajouter comme synonymes les mentions suivantes : « Date d'expiration... », « Expire le... », « À consommer avant le... ». Notre demande se fonde sur le fait qu'au Chili, et dans d'autres pays de la région, ce sont des mentions communément utilisées que les consommateurs comprennent facilement.

**4.7 Datage et instructions d'entreposage**

Point i)

- Nous proposons d'ajouter comme synonymes les mentions suivantes : « Date d'expiration... », « Expire le... », « À consommer avant le... ». Notre demande se fonde sur le fait qu'au Chili, et dans d'autres pays de la région, ce sont des mentions communément utilisées que les consommateurs comprennent facilement.

Point iv)

- Nous proposons d'ajouter les mentions suivantes : « Date de péremption... », « Expire le... », « À consommer avant le... ». Notre demande se fonde sur le fait qu'au Chili, et dans d'autres pays de la région, ce sont des mentions communément utilisées que les consommateurs comprennent facilement.
- Nous proposons de remplacer « en clair » par « en ».

Point v)

- Nous proposons de le supprimer.
- Nous proposons également d'ajouter la mention « durée de conservation indéfinie » sur l'étiquette des aliments pour lesquels il n'est pas exigé d'indiquer une date de péremption, afin ainsi d'éviter le gaspillage inutile de ces aliments.

L'énoncé de ce point prête à confusion et les exceptions mentionnées sont de nature très diverse sans que l'argument de la sécurité sanitaire ne soit clair. Nous proposons donc de supprimer ce point vu le manque de clarté de son objectif et l'absence d'un soutien cohérent fourni par les types d'aliments inclus.

- Point x). Nous proposons de le supprimer étant donné que sa formulation prête à confusion et qu'il est en contradiction avec les autres points de cette norme, car la date de péremption de l'aliment doit être clairement indiquée.

**COLOMBIE**

**2. Définition des termes et expressions**

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. ~~Il ne s'agit pas d'une indication sur la durabilité du produit.~~

On entend par « **date de conditionnement** » la date à laquelle le produit est placé dans le récipient immédiat dans lequel il sera vendu en dernier ressort. ~~Il ne s'agit pas d'une indication sur la durabilité du produit.~~

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.

On entend par « **date de durabilité minimale** » (« À consommer de préférence avant ») la date d'expiration du délai ~~estimé~~, dans les conditions d'entreposage indiquées, 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~~ propre à la consommation après cette date.

On entend par « **Date limite d'utilisation** » (date limite de consommation recommandée, Expire le ou **Date de péremption**) la date d'expiration du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, le produit n'aura probablement plus les attributs de qualité et de sécurité sanitaire attendus par les consommateurs. Après cette date, le produit ne devrait plus être considéré comme commercialisable.

## 4.7 Datage

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

(i) La date limite d'utilisation et/ou la date limite de durabilité doit être gravée ou marquée d'une manière visible, lisible et indélébile sur chaque contenant. La « date limite de durabilité » ou la « Date limite d'utilisation » doit être déclarée.

(ii) Lorsqu'un aliment doit être consommé avant une certaine date pour des raisons de sécurité sanitaire ~~ou la suffisance nutritionnelle [pour un groupe particulier de la population auquel le produit est destiné]~~ la mention « À utiliser ou consommer avant », « Expire le » ou Date de péremption doit être déclarée.

*Le marquage comprend au moins :*

- Sur les produits dont la durabilité minimale n'excède pas trois mois, le jour, le mois et l'année doivent être déclarés
- Sur les produits dont la durabilité est supérieure à trois mois, au moins le mois et l'année doivent être déclarés.

~~La date est introduite par la mention :~~

(iii) Lorsque la date de durabilité minimale est déclarée, la mention suivante est utilisée :

- « À consommer de préférence avant... », lorsque le jour est précisé.
- « À consommer de préférence avant la fin de... », dans les autres cas

(iv) La date limite d'utilisation doit être indiquée par des mots ou des abréviations :

1. « Date de péremption » sans abréviations.
2. « Date de péremption » ou ses abréviations (EXP. Date ou E.D.)
3. « Périmé le » ou son abréviation (EXP.)
4. « Expire le » ou son abréviation (EXP.)
5. « À consommer avant... » ou toute autre mention équivalente, sans abréviations

(v) Les mentions prescrites au point (iv) sont complétées :

- *par la date elle-même ou une indication de l'endroit où elle figure.*

(vi) Le jour, le mois et l'année doivent être indiqués par des chiffres en clair dans l'ordre numérique strict, sauf que le mois peut être déclaré en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur.

Le jour et l'année doivent être indiqués par des chiffres en clair dans l'ordre numérique, sauf que l'année peut figurer en 2 ou 4 chiffres, et le mois doit être déclaré en lettres, ou en caractères ou en chiffres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. ~~Lorsque la date est exprimée sous forme de chiffres seulement ou que l'année est exprimée par deux chiffres seulement, la séquence jour, mois et année doit être indiquée au moyen d'abréviations appropriées accompagnant le datage (par exemple, JJ/MM/AAAA). La déclaration du mois dans le datage doit être conforme à 8.2.~~

(vii) Sans préjudice des dispositions des paragraphes 4.7.1 i), la déclaration de la date de durabilité minimale ou à consommer de préférence avant, un datage n'est pas exigé pour :

- les fruits et légumes frais, y compris les ~~pommes de terre~~ tubercules, qui n'ont pas été pelés, coupés ou soumis 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 alcoolisées contenant au moins 10% vol. alcool, à l'exclusion des boissons contenant des ingrédients protéinés tels que le lait ou les produits laitiers, les oeufs et leurs dérivés, et des produits végétaux qui ont un comportement différent, du point de vue de la stabilité, par rapport à leur durée de conservation ;
- 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 blanc ou brun fermenté et le vinaigre blanc ou brun obtenu à partir d'acide acétique;~~
- le sel de qualité alimentaire ~~non iodé~~;
- les sucres solides;
- les produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou colorés;
- la gomme à mâcher.

Lorsque le datage n'est pas exigé pour un produit conformément aux dispositions à l'alinéa 4.7.1 (vii), la « Date de fabrication » ou la « Date d'emballage » peut/~~doit~~ être utilisée.]

[(x) Un seul [type de] marquage est utilisé sur un produit à un moment donné.]

4.7.2 Outre la ~~date de durabilité minimale~~, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment doit être indiquée sur l'étiquette dans la mesure où elle est requise à l'appui de l'intégrité du datage si la validité de la date en dépend.

## **COSTA RICA**

### ***Observations spécifiques :***

1. Le Costa Rica propose de modifier le paragraphe suivant pour qu'il dise :

Lorsque le datage n'est pas exigé pour un produit conformément aux dispositions à l'alinéa 4.7.1 (v) (vii), la « Date de fabrication » ou la « Date d'emballage » peut/doit être utilisée.]

2. En outre, le Costa Rica propose la refonte suivante de la phrase à l'alinéa « (x) ».

« Un seul [type de] marquage est utilisé sur un produit à un moment donné conformément aux dispositions à la section 4.7.1, suivant la durée de conservation du produit. ] »

**Justification :** Le sens de cet alinéa doit être d'indiquer clairement au consommateur, sans risque de confusion, à partir de quelle date le produit ne devrait pas être consommé, car la présence de deux dates sur un produit crée de la confusion.

## **CUBA**

Nous sommes d'accord en principe avec les définitions énoncées dans le document, soit : **Date de fabrication, Date de conditionnement et Date limite de vente.**

Nous sommes également d'accord avec la **Date de durabilité minimale (À consommer de préférence avant)**, car elle offre au consommateur une indication sur la meilleure qualité de l'aliment.

### **S'agissant du format de la date**

**Nous sommes d'accord avec le datage exprimé sous forme de jour/mois/année.** C'est celui le plus communément utilisé dans notre pays, mais nous pourrions également accepter le mois exprimé par 3 caractères ou plus, de sorte à éviter ainsi des incompatibilités. Néanmoins, nous convenons que le format préétabli pourrait être **jour/mois/année (options 2 et 3 des autres formats proposés).**

Nous estimons que l'information d'étiquetage obligatoire devrait être rédigée dans la langue du marché où le produit est vendu, ou dans une langue compréhensible, acceptée par les autorités compétentes de ce marché.

### **Exclusions et exceptions au datage**

**Nous estimons que la présente liste d'exceptions est appropriée conformément à la section 4.7.1.** Nous recommandons également de consulter d'autres comités du Codex avant de prévoir des exemptions fondées sur des critères de sécurité sanitaire, par exemple le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH).

Pour la phase 2 du travail, nous pensons que tous les sujets qui ont été mentionnés sont importants. Particulièrement ceux concernant le datage des aliments surgelés et la durée de conservation prévue des produits une fois qu'ils ont été ouverts.

Cuba souhaite préciser qu'en principe la date limite d'utilisation, ou date de péremption comprend la durabilité à l'entreposage.

Dans tous les cas, le datage devrait indiquer un lot ou une date de production ou de fabrication et une date de péremption dans toutes les variantes déjà discutées.

Quant aux produits qu'il est proposé d'exempter du datage (4.7.1), nous maintenons la proposition pour les produits qui sont consommés rapidement après leur fabrication, comme les produits de pâtisserie.

### **UE**

#### **Observations générales :**

La prolifération des termes employés dans le monde pour le datage a été signalée comme le principal facteur de confusion et de méprise chez les consommateurs, et aussi comme cause de gaspillage d'aliments. Donc, l'UE croit que le nombre de termes relatifs au datage devrait être considérablement limité dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées<sup>2</sup> (NGÉDAP).

Le datage est un élément d'information important pour les fabricants, les détaillants et les consommateurs afin de préserver la sécurité sanitaire et la qualité des aliments. Elle permet aux consommateurs d'identifier et d'utiliser sans danger tant les aliments hautement périssables que ceux à durée de conservation plus longue. Par conséquent, tous les aliments devraient, en principe, fournir cette information. Seuls les aliments pour lesquels le datage n'aurait aucune incidence sur le maintien de leur sécurité sanitaire et de leur qualité ne devraient pas être soumis à cette exigence. L'UE est favorable à la conservation de la présente liste d'exemptions telle qu'elle figure dans la NGÉDAP. Tout changement éventuel devra être dûment justifié.

#### **Observations spécifiques :**

##### **1. Paragraphe 2 de la définition des termes et expressions**

**Date de fabrication** – L'UE est d'accord avec la nouvelle définition

**Date de conditionnement** – L'UE est d'accord avec la nouvelle définition.

**Date limite de vente** – L'UE est d'accord avec la suppression proposée.

**Date de durabilité minimale** – L'UE propose de simplifier la définition en n'utilisant que le terme « Date de durabilité minimale » et en supprimant les synonymes « À consommer de préférence avant » et « date limite d'utilisation optimale ». Toutefois, le terme « À consommer de préférence avant » devrait être conservé comme forme d'expression de la « date de durabilité minimale » (voir point 4.7.1 (iv)).

L'UE est d'avis qu'il faut limiter la gamme des expressions du datage, car le risque de confusion et de méprise croît avec le nombre de termes de datage définis. Par conséquent, le principal objectif de la révision de la norme courante devrait être de limiter le nombre de termes qui y sont définis.

La définition se lirait donc comme suit :

On entend par « date de durabilité minimale », ~~ou « à consommer de préférence avant » ou « date limite d'utilisation optimale »~~ la date d'expiration du délai, dans les conditions d'entreposage indiquées, 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 propre à la consommation après cette date.

**Date limite d'utilisation** – L'UE propose de simplifier la définition en supprimant les synonymes « À utiliser ou consommer avant », « Expire le » ou « Date de péremption » pour les raisons énoncées ci-dessus.

<sup>2</sup> CODEX STAN 1-1985

La définition se lirait donc comme suit :

On entend par « Date limite d'utilisation », ~~ou « À utiliser ou consommer avant », « Expire le » ou « Date de péremption »~~ la date estimée d'expiration du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, le produit ne doit pas être vendu ni consommé et cela pour des raisons de sécurité sanitaire.

## 2. Paragraphe 4.7 sur le datage et les instructions d'entreposage

**Section 4.7.1 (i)** – L'UE propose les changements suivants pour les raisons déjà mentionnées ci-dessus :

Lorsqu'un aliment doit être consommé avant une certaine date pour des raisons de sécurité sanitaire la « date limite d'utilisation » ~~ou « À utiliser ou consommer avant », « Expire le » ou « Date de péremption »~~ doit être déclarée.

**Section 4.7.1. (ii)** – L'UE propose les changements suivants pour les raisons déjà mentionnées ci-dessus :

Lorsqu'une date limite d'utilisation ~~ou À utiliser ou consommer avant, Expire le ou Date de péremption~~ n'est pas obligatoire, la date de durabilité minimale, ~~ou à consommer de préférence avant ou date limite d'utilisation optimale~~ doit être déclarée.

**Section 4.7.1. (iii)** – L'UE constate que le texte courant de la norme limite le datage au jour et au mois. L'UE ne voit pas pourquoi il est proposé un changement pour ajouter l'année. Il semble contraignant et inutile d'exiger le jour, le mois et l'année pour des produits dont la durée de conservation ne dépasse pas trois mois.

Le risque qu'un consommateur soit induit en erreur par un produit dont la durée de conservation déclarée serait d'une année au-delà de la durée de conservation initiale et réelle semble purement théorique. En effet, les produits ayant une durée de conservation inférieure à trois mois sont frais ou semi-frais et leur apparence après une année additionnelle de conservation n'inciterait personne à les consommer. Par conséquent, l'UE préférerait que la section 4.7.1 (iii) se lise comme suit :

Le marquage se présente comme suit :

- Sur les produits dont la durabilité minimale n'excède pas trois mois, le jour et le mois ~~et l'année~~ doivent être déclarés.
- Sur les produits dont la durabilité est supérieure à trois mois, le mois et l'année au moins doivent être déclarés.

**Section 4.7.1. (iv)** – L'UE observe qu'exiger que des abréviations accompagnent la date lorsque cette dernière n'est exprimée qu'en chiffres ou lorsque l'année n'est exprimée que par deux chiffres imposerait une charge disproportionnée aux exploitants des entreprises alimentaires. Une telle mention additionnelle devrait rester une exigence volontaire. Par conséquent, l'UE propose de modifier le texte de la manière suivante :

Le jour et l'année ~~doivent~~ peuvent être indiqués par des chiffres en clair  ~~dans l'ordre numérique~~, l'année devant figurer en 2 ou 4 chiffres, et le mois devant être déclaré en lettres, ou en caractères ou en chiffres  ~~dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Lorsque la date est exprimée sous forme de chiffres seulement ou que l'année est exprimée par deux chiffres seulement, la séquence jour, mois et année doit~~ peut être indiquée au moyen d'abréviations appropriées accompagnant le datage (par exemple, JJ/MM/AAAA). ~~La déclaration du mois dans le datage doit être conforme à 8.2.~~

**Section 4.7.1 (v)** – L'UE constate que le texte proposé limite la portée de certaines exemptions.

La liste des dérogations courante comprend des aliments dont la détérioration est clairement visible pour le consommateur, comme les fruits et les légumes frais, mais aussi les boissons alcoolisées titrant au moins 10 % en volume d'alcool et les ingrédients qui ont un comportement moins stable par rapport à leur durée de conservation. Elle comprend également des produits pour lesquels il n'y a pas de réduction substantielle de qualité et dont les propriétés excluent la croissance de pathogènes ou même réduit leur présence. Cette liste fait partie de différents systèmes juridiques du monde depuis des années. Donc, l'UE aimerait connaître les justifications des modifications proposées qui restreignent les dérogations visant le vinaigre et le sel.

Par conséquent, l'UE préférerait le texte suivant pour la liste des exemptions :

Sans préjudice des dispositions des paragraphes 4.7.1 (i) et 4.7.1 (ii), la déclaration ~~de la date de durabilité minimale ou À consommer de préférence avant ou date limite d'utilisation optimale~~ ~~un datage~~ n'est pas exigée pour :

- les fruits et légumes frais, y compris les tubercules, qui n'ont pas été pelés, coupés ou soumis 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 alcoolisées contenant au moins 10% en volume d'alcool, ~~à l'exclusion des boissons contenant des ingrédients protéinés tels que le lait ou les produits laitiers, les oeufs et leurs dérivés, et des produits végétaux qui ont un comportement différent, du point de vue de la stabilité, par rapport à leur durée de conservation;~~
- 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 blanc ou brun fermenté et le vinaigre blanc ou brun obtenu à partir d'acide acétique;~~
- le sel de qualité alimentaire ~~non iodé;~~
- les sucres solides;
- les produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou colorés;
- la gomme à mâcher.

Concernant le texte portant sur la nécessité d'un datage lorsqu'une date à consommer de préférence avant ou une date limite d'utilisation n'est pas exigée, l'UE souhaite mentionner que d'autres types de datage, comme une date de cuisson pour un produit de boulangerie ou une date de congélation pour un produit surgelé ou une date de fabrication pour les produits comme ceux qui mûrissent durant leur période de conservation normale, pourraient offrir une information utile sur leur fraîcheur et/ou leur qualité. La possibilité d'indiquer de telles dates devrait donc être retenue sans égard au fait qu'une date à consommer de préférence avant ou une date limite d'utilisation est exigée, bien qu'il ne semble pas essentiel d'exiger leur déclaration obligatoire.

Pour éviter toute méprise sur le sens de la date de fabrication et de la date de conditionnement, l'UE propose d'ajouter un texte similaire à celui du paragraphe 4.7.1 (iv) exigeant une mention introductive.

S'agissant de la nécessité de faire en sorte qu'une seule soit déclarée, l'UE ne croit pas que les consommateurs puissent être induits en erreur par plus d'une date à condition qu'elles soient bien définies sur l'étiquette. Par conséquent l'UE n'est pas favorable au texte additionnel proposé qui ferait en sorte qu'un seul datage serait utilisé.

Par conséquent, l'UE serait favorable à la suppression de la disposition 4.7.1. (v) de la phrase : *Lorsque le datage n'est pas exigé pour un produit conformément aux dispositions à **l'alinéa 4.7.1 (v)**, la « date de fabrication » ou la « date d'emballage » **peut/doit** être utilisée.*

et souhaite proposer un nouvel alinéa 4.7.1 (vi) qui se lirait comme suit :

#### **Section 4.7.1 (vi)**

**La « Date de fabrication » ou la « Date de conditionnement » peut être volontairement utilisée sur les aliments.**

**Ces dates seront déclarées par la mention « date de fabrication » ou « date de conditionnement » ou par toute autre mention déterminée au niveau national. Les mentions sont complétées soit par la date elle-même, soit par une indication de l'endroit où elle figure.**

**[(x) Un seul [type de] marquage est utilisé sur un produit à un moment donné.]**

#### **Section 4.7.2**

Les conditions d'entreposage devraient être indiquées tant pour la « date limite d'utilisation » que pour la « date de durabilité minimale ». Par conséquent, l'UE propose les modifications suivantes :

**Outre le datage la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment doit être indiquée sur l'étiquette dans la mesure où elle est requise à l'appui de l'intégrité du datage si la validité de la date en dépend.**

## **INDE**

### **Observations générales :**

L'Avant-projet de révision de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (NGÉDAP) a été examiné à la 42<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires en 2014 à Rome. Le Comité a revu plusieurs dispositions pour les rendre plus claires, y compris les définitions des termes apparentés et le format de la déclaration de la date. Toutefois, faute de temps, la discussion d'autres révisions proposées comme celles à l'utilisation de la « date de fabrication » ou de la « date de conditionnement » conjointement avec d'autres datages et à la disposition 4.7.2 n'a pu être achevée. Alors que les révisions apportées à la dernière session sont généralement acceptables, nous offrons ci-dessous nos observations sur les autres dispositions.

En outre, la pratique de fournir sur l'étiquette de l'emballage l'information sur la durabilité minimale en référence à la « date de fabrication » ou à la « date de conditionnement » est courante dans les pays et il faut envisager de l'inclure dans la norme.

La Section 4.7 devra peut-être être réorganisée en sous-sections après que les modifications fondées sur les observations spécifiques faites ci-dessous y seront incorporées.

### **Observations spécifiques :**

#### **Section 4.7 Datage et instructions d'entreposage**

**1. Disposition (x) :** Supprimer la nouvelle disposition proposée.

**Justification :** Pour un produit alimentaire, deux dates sont importantes, soit la date à laquelle l'aliment est devenu le produit alimentaire (date de fabrication) ou a été conditionné (date de conditionnement), selon le cas, et la date avant laquelle il devrait idéalement être consommé (« À consommer de préférence avant » ou la « Date limite d'utilisation », selon le cas) pour les raisons suivantes :

- Ces deux dates offrent différentes informations sur le produit et ne sont pas mutuellement exclusives dans ce contexte.
- Soulignons également, comme il est déjà indiqué dans l'Annexe IV du document à l'étude, que le Code de déontologie du Codex (CAC/RCP 20) dit : « *L'accès au commerce international devrait être interdit à toute denrée alimentaire (à l'inclusion des denrées alimentaires réexportées) dont la date de péremption, le cas échéant, ne laisse pas suffisamment de temps pour sa distribution dans le pays importateur.* » Cette disposition sera étudiée pour être éventuellement modifiée de sorte à prendre en compte les définitions revues de la NGÉDAP au cours de la deuxième étape du travail en cours sur le datage (CX/FL 14/42/5, Annexe IV). Pour appliquer efficacement cette disposition, les autorités du dédouanement portuaire et/ou les autorités réglementaires du pays importateur auront besoin d'information sur la durée de conservation alléguée du produit, qui ne serait disponible que si ces deux dates sont fournies. Par exemple, si deux produits avec la même date à consommer de préférence avant, disons 10 jours à partir de maintenant, sont à importer, un produit alimentaire (disons du fromage frais) ayant une durée de conservation de 15 jours serait normalement autorisé alors qu'un produit alimentaire ayant une durée de conservation de neuf mois (sauce soja) ne serait normalement pas autorisé, même s'ils ont la même date à consommer de préférence avant. C'est parce que « le temps suffisant pour sa distribution » dépend de la nature du produit qui, à son tour, est reflété par sa durée de conservation dans le présent contexte. Dans l'exemple précédent, 10 jours sont suffisants pour distribuer le fromage frais, mais pas la sauce en raison de la nature différente de ces produits dont la durée de conservation est différente dans ce contexte. Cela étant et pour des raisons pratiques, les pays établissent « le temps suffisant pour la distribution » sous forme de « pourcentage de la durée de conservation restante » comme approche commune appliquée à tous les aliments au lieu d'utiliser la date à consommer avant, qui se traduira par une liste.
- Les deux dates sont également nécessaires pour prévenir d'éventuelles fraudes consistant à déclarer « une date à consommer de préférence avant » excessive/revue afin de commercialiser le produit dont la « date à consommer de préférence avant » originelle approche. Dans ce contexte, la « date de production » est vérifiable et peut servir à estimer la date « à consommer de préférence avant » réelle à partir de la littérature scientifique disponible. Cela ne serait pas possible si seule la date « à consommer de préférence avant », qui est la prérogative du fabricant et partant, ne peut être contestée indépendamment de l'information sur la « date de fabrication », était déclarée.

Donc, il conviendrait de supprimer cette disposition.

**2. Sous-section 4.7.2 :** Le texte peut être modifié comme suit :

« *Outre la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment doit être indiquée sur l'étiquette dans la mesure où elle est requise à l'appui de l'intégrité du datage. si la validité de la date en dépend.* »

**Justification :** Les mots « *dans la mesure où elle est requise à l'appui de l'intégrité du datage* » à la fin de la phrase ne sont pas clairs dans ce contexte, car ils pourraient être interprétés comme se référant à l'intégrité physique (soit, ne pas maculer, etc.) de la date même imprimée. En d'autres termes, c'est la « validité » (texte original) de la date et pas l'intégrité (nouveau texte proposé) de la date qui dépend des conditions d'entreposage. Donc, nous estimons que le texte original est plus clair et peut être conservé.

**3. Nouvelle disposition proposée pour déclarer la « date de fabrication » ou la « date de conditionnement » :** Une nouvelle disposition pour déclarer la « date de fabrication » ou la « date d'emballage » devrait être faite de manière appropriée dans la section 4.7. Le texte suivant peut être inséré à un endroit indiqué à cette fin :

**« La « date de fabrication » ou la « date de conditionnement » du produit doit être déclarée en utilisant le format de date décrit dans le dernier paragraphe de la disposition 4.7.2 (iv). »**

**Justification :** Veuillez-vous reporter à nos observations ci-dessus qui proposent de supprimer la disposition (x). En outre, ces dates indiquent la fraîcheur du produit et constituent donc une information importante à fournir au consommateur pour qu'il fasse un choix éclairé.

**Nouvelle disposition proposée pour permettre la déclaration de la date à consommer de préférence avant par référence à la « date de fabrication » ou à la « date de conditionnement » :** Insérer le texte suivant à titre de nouvelle disposition (v) :

**« (v) La date à consommer de préférence avant peut également être déclarée comme « À consommer de préférence dans les \_\_\_\_ jours suivant la fabrication » ou « À consommer de préférence dans les \_\_\_\_ mois suivant la fabrication » ou « À consommer de préférence dans les \_\_\_\_ jours suivant le conditionnement » ou « À consommer de préférence dans les \_\_\_\_ mois suivant le conditionnement, ; le nombre de jours ou de mois indiqués étant inséré dans l'espace.**

Cet ajout exigerait la modification de la numérotation des sections subséquentes.

**Justification :** La date à consommer de préférence avant peut également être exprimée efficacement en association avec la « date de fabrication » ou la « date de conditionnement ». Cela facilite la déclaration de la date pour l'industrie alimentaire, car une seule date (« date de fabrication » ou « date de conditionnement ») doit être imprimée en ligne alors que la date à consommer de préférence peut être imprimée d'avance sur le matériel de conditionnement si ce format est utilisé. La législation alimentaire indienne autorise cela. Le consommateur est également habitué à ce format et le comprend bien. Nous pensons que ce format est employé dans beaucoup d'autres pays et que, par conséquent, la norme doit en traiter.

**4. Reformatage du contenu de la Section 4.7 :** Nous estimons nécessaire aux fins d'une meilleure présentation et d'une meilleure compréhension que la Section 4.7 soit divisée en sous-sections intitulées par exemple « À consommer de préférence avant », « Date de fabrication ou date de conditionnement », « Format du datage », « Exemptions ». Le Comité souhaitera peut-être en discuter et décider.

## **IRAN**

**Avant-projet de révision de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées : Datage**

L'Iran est d'accord avec les trois dates importantes suivantes :

*A – Date de fabrication B – Date limite d'utilisation optimale C – À consommer de préférence avant...*

Quoique, la **date de conditionnement** en tant qu'indicateur de la fraîcheur du produit, par la détermination de l'intervalle entre le moment de la fabrication et celui du conditionnement, devrait être considérée comme une marque temporelle d'une grande importance.

## **JAMAÏQUE**

**Observations générales :**

La Jamaïque approuve le texte sur le datage, tel qu'il est libellé à la section 4.7.1 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (NGÉDAP). Les recommandations formulées par

quelques membres du comité sont conformes aux normes locales JS CRS 5: 2010 régissant les denrées alimentaires préemballées. La principale difficulté réside cependant dans la terminologie différente qui est employée pour décrire la date de durabilité minimale. La Jamaïque est d'accord pour que la définition de « date limite de vente » soit retirée de la NGÉDAP, que la « date de durabilité minimale » (« À consommer de préférence avant ») soit conservée, mais légèrement modifiée et renommée en « date de consommation recommandée » et que les définitions correspondant à la date de fabrication, la date de conditionnement et la date limite d'utilisation soient conservées dans la NGÉDAP en y apportant des modifications.

La Jamaïque accepte la définition de durée de conservation telle qu'elle figure dans le NGÉDAP et qu'elle juge satisfaisante. Il convient de noter que dans la norme locale, la « date limite d'utilisation » a tenu compte aussi bien de la sécurité sanitaire que de la qualité du produit.

### **Observations spécifiques :**

#### **Définitions**

On entend par « **date** Meilleur avant » la date d'expiration du délai durant lequel **la qualité minimale de l'aliment est garantie** dans les conditions d'entreposage spécifiées et 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 d'expiration** » (date limite de consommation recommandée, date de péremption) la date d'expiration du délai durant lequel **la qualité minimale et/ou la sécurité sanitaire de l'aliment sont garanties** dans les conditions d'entreposage spécifiées. À l'expiration de ce délai, le produit n'aura pas les caractéristiques de qualité/sécurité que le consommateur est en droit d'attendre. Après cette date, le produit ne devrait plus être considéré comme commercialisable.

### **JUSTIFICATION**

1. Les indications de date énoncées plus haut seraient utilisées en fonction de la nature du produit; par exemple, le lait UHT, les jus, etc. comporteraient une « date de péremption ».
2. Concernant la mention « date Meilleur avant », la perte de caractéristiques de qualité n'entraînerait pas un préjudice pour la santé; par exemple, l'eau embouteillée et les denrées périssables ou des aliments ayant une faible durée de conservation, tels que les produits boulangés.

### **MALAISIE**

#### **Observations générales :**

La Malaisie se réjouit de l'occasion qui lui est donnée de formuler des observations sur le datage (Avant-projet de révision de la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées).

#### **Observations spécifiques :**

##### **i. Précisions sur l'expression « Date limite d'utilisation optimale »**

La Malaisie voudrait faire observer que l'expression utilisée au par. 68 du rapport se lit "Best quality before date" (dans la version anglaise), alors qu'à l'alinéa 4.7.1 (ii) de l'Annexe IV (page 60 dans la version anglaise) l'expression utilisée est "Best before quality date".

La Malaisie est d'avis que les expressions "*Best Quality Before Date*" ou "*Best before quality date*" ne sont pas appropriées, car elles impliquent un classement qualitatif du produit. Dans les Règlements sur les aliments malaisiens, et peut-être dans d'autres pays également, les termes indiquant le classement par qualité ou supériorité ne sont pas admis sur les étiquettes d'un produit, à moins qu'ils ne soient approuvés par les autorités compétentes en la matière.

**Par conséquent, la Malaisie propose la suppression de l'expression « Date limite d'utilisation optimale ».** Nous sommes d'avis que les autres termes, à savoir « la date de durabilité minimale » et « À consommer de préférence avant » sont suffisants pour décrire que le produit peut encore être consommé, mais sans utiliser une expression susceptible d'impliquer une allégation de qualité ou de classement.

## ii. Formatage du paragraphe 4.7.1 (iv)

La Malaisie fait remarquer que le formatage actuel de l'alinéa est source de confusion et souhaite, de ce fait, proposer des amendements comme suit :

### Texte actuel

(iv) La date est introduite par la mention :

• « **date limite d'utilisation...** » ou « **À consommer de préférence avant le...** », selon la situation, lorsque le jour est indiqué; ou « À consommer avant fin... » ou « À consommer de préférence avant le... » selon la situation dans les autres cas. La mention visée au présent paragraphe (iv) est ~~introduite et utilisée par~~ complétée :

- soit par la date elle-même;
- soit par une indication de l'endroit où elle figure.

~~Le jour et l'année doivent peuvent être indiqués par des chiffres en clair dans l'ordre numérique, l'année devant figurer en 2 ou 4 chiffres, et le mois devant être déclaré en lettres, ou en caractères ou en chiffres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Lorsque la date est exprimée par des chiffres seulement ou que l'année est.....~~

### Texte proposé

(iv) La date est introduite par la mention :

- « **Date limite d'utilisation...** » ou « **À consommer de préférence avant le...** », selon la situation lorsque le jour est indiqué; ou
- « **À consommer avant fin...** » ou « **À consommer de préférence avant la fin...** », selon la situation dans d'autres cas.

La mention visée au présent paragraphe (iv) est ~~introduite et utilisée par~~ complétée :

- soit par la date elle-même;
  - soit par une indication de l'endroit où elle figure.
- Le jour et l'année ~~doivent peuvent~~ être indiqués par des chiffres en clair ~~dans l'ordre numérique,~~ l'année devant figurer en 2 ou 4 chiffres, et le mois devant être déclaré en lettres, ~~ou en caractères ou en chiffres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur.~~ Lorsque la date est exprimée par des chiffres seulement ou que l'année est.....

## vi) Paragraphe 4.7.1 (v)

Conformément au nouveau paragraphe 4.7.1, alinéas (i) et (ii), la Malaisie estime que non seulement l'indication qualitative de la date, mais également le datage relatif à la sécurité sanitaire devrait être exempté pour certains produits alimentaires en vertu du présent paragraphe.

**Par conséquent, la Malaisie a proposé de supprimer l'expression « ou date limite d'utilisation optimale » à titre de modification corrélative et d'ajouter le texte en caractères gras, comme indiqué ci-après :**

(v) [(Sans préjudice des dispositions des paragraphes 4.7.1 (i) et 4.7.1 (ii), la déclaration de la date de durabilité minimale ou à consommer de préférence avant ~~ou date limite d'utilisation optimale~~ ou « **Date limite d'utilisation** » ou « **À utiliser ou consommer avant** » ou « **Expire le** » ou « **Date de péremption** » n'est pas exigée pour.....

### v) Paragraphe 4.7.1 (v) – Mot proposé « peut »

La Malaisie est convenue de retenir le mot « peut », plutôt que « doit », car il convient davantage.

### Texte proposé

Lorsque le datage n'est pas exigé pour un produit conformément aux dispositions à l'alinéa 4.7.1(vii), la « date de fabrication » ou la « date de conditionnement » **peut/doit** être utilisée.

**vi) Paragraphe 4.7.1 (x)**

La Malaisie tient à réaffirmer que le type de marquage utilisé sur un produit **ne devrait pas être limité à un seul à un moment donné**. La date de fabrication/emballage ainsi que la date de péremption (à consommer de préférence avant) peuvent faire l'objet d'une déclaration simultanée. La « date de fabrication » et la « date de conditionnement » sont susceptibles de fournir de l'information aux consommateurs concernant la fraîcheur du produit. Par conséquent, nous proposons de supprimer l'énoncé défini en 4.7.1 (x).

**NOUVELLE-ZÉLANDE**

La Nouvelle-Zélande se félicite de la possibilité de formuler des observations au sujet de l'Avant-projet de révision de la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées : Datage.

La Nouvelle-Zélande souscrit entièrement au travail accompli par le CCFL visant à harmoniser les dispositions concernant le datage dans son ensemble, notamment au regard de l'établissement de termes clairement définis à apposer sur les étiquettes, de manière à ce que lorsque des termes particuliers sont utilisés il y ait une compréhension commune de leur signification.

Le CCFL 42 et le groupe de travail physique précédent sur le datage ont accompli des progrès significatifs en vue de la réalisation de cet objectif, en s'accordant sur un grand nombre de points essentiels lors des deux sessions. Ces ententes ont été souvent l'aboutissement de discussions approfondies et mûrement réfléchies et les éléments qui ont fait consensus ont été le résultat de compromis importants et d'une bonne volonté manifeste de la part des membres. La Nouvelle-Zélande serait préoccupée si ces progrès significatifs étaient anéantis pour n'avoir pu mener à bien au CCFL l'examen du point à l'ordre du jour en raison de contraintes de temps.

Pour aider à saisir les progrès notables accomplis et l'entente conclue lors du CCFL 42, la Nouvelle-Zélande a dressé une liste des points sur lesquels elle considère qu'un accord est intervenu au cours de la séance plénière du dernier CCFL.

**Les points ayant fait l'objet d'un accord au CCFL 42 comprennent :**

- Supprimer la définition du terme « date limite de vente »
- Conserver les définitions de « date de fabrication » et de « date de conditionnement »
- Conserver les définitions de « date de durabilité minimale » / « à consommer de préférence avant » / « date limite d'utilisation optimale »
- Adopté la définition de date de durabilité minimale aux termes du par. 68 d'Alinorm.

*On entend par les notions de « date de durabilité minimale », « à consommer de préférence avant » ou « date limite d'utilisation optimale » la date d'expiration du délai, dans les conditions d'entreposage indiquées, 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 propre à la consommation après cette date.*

- Insérer une définition des termes « Date limite d'utilisation » / « À consommer avant » / « Expire le » / « Date de péremption ».
- Adopté la définition de Date limite d'utilisation aux termes du par. 70 d'Alinorm (veuillez noter qu'elle n'inclut pas des raisons de santé ou nutritionnelles, car là où celles-ci étaient considérées comme importantes on a estimé qu'elles seraient prises en compte par l'aspect « sécurité sanitaire »)

*On entend par « Date limite d'utilisation », « À utiliser ou consommer avant », « Expire le » ou « Date de péremption » la date d'expiration du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, le produit ne doit pas être vendu ni consommé et cela pour des raisons de sécurité sanitaire.*

- Supprimer le texte à l'alinéa 4.7.1 (i) concernant la suffisance nutritionnelle pour les mêmes raisons indiquées ci-dessus ainsi que la référence aux groupes particuliers de population
- Lorsqu'une date limite d'utilisation n'est pas requise, la mention « à consommer de préférence avant » (ou un terme équivalent) doit être déclarée

- Que tous les trois éléments (jour/mois/année) doivent être déclarés pour les produits dont la durabilité n'excède pas trois mois
- Qu'au moins le mois et l'année doivent être déclarés pour les produits dont la durabilité est supérieure à trois mois
- Que la date sera introduite par la mention « Date limite d'utilisation » ou « À consommer de préférence avant le... » lorsque le jour est indiqué et par « Date limite d'utilisation » ou « À consommer de préférence avant fin... », lorsque seulement le jour et le mois sont indiqués
- Supprimer le texte à l'alinéa 4.7.1 (vii)

« La déclaration du mois dans le datage doit être conforme à 8.2. »

- Que la séquence jour/mois/année doit être indiquée en complément lorsque la date est exprimée sous forme de chiffres seulement
- Que la liste des produits alimentaires pour lesquels une date de durabilité minimale n'est pas requise soit placée entre crochets pour examen ultérieur.

Cet accord a été atteint après de nombreuses discussions au sein des groupes de travail électroniques et du groupe de travail physique.

Lors de la séance plénière du CCFL 42, un consensus n'a pu être dégagé sur un certain nombre de questions, qui devront être examinées plus longuement. Ces éléments sont énumérés ci-dessous :

#### **Les questions nécessitant une discussion plus approfondie comprennent :**

- La liste des produits alimentaires pour lesquels la déclaration de la date de durabilité minimale n'est pas exigée

La Nouvelle-Zélande n'est pas favorable à ce qu'on continue d'allonger cette liste qui est censée être une illustration du type de produit exempté des dispositions concernant le datage. La possibilité est offerte de spécifier explicitement que la liste n'est pas exhaustive ou d'envisager d'élaborer des critères en vue de l'exemption du datage. Cette question n'a pas été examinée adéquatement par le comité.

- S'il convient d'autoriser qu'un seul datage soit indiqué ou s'il y a des cas où plus d'un datage peut être approprié (par ex., à consommer de préférence avant et une date de fabrication, etc.)

La Nouvelle-Zélande est en faveur d'autoriser plus d'un datage, pourvu que la disposition constitue l'exception plutôt que la règle et qu'elle soit limitée à des cas précis. Il y a lieu de poursuivre la discussion sur les façons de minimiser la confusion lorsque plus d'un datage est utilisé. Cela pourrait s'étendre aussi bien aux termes employés qu'à la forme de présentation.

- Présentation et étendue de l'information exigée pour le datage sur de petits emballages

En résumé, la Nouvelle-Zélande est très soucieuse de faire avancer ce point à l'ordre du jour et de ne pas perdre le bénéfice du travail accompli au CCFL 42 en dépit du fait que ce point n'a pas été épuisé. La Nouvelle-Zélande est donc résolument favorable à ce que le CCFL 43 ne rouvre pas ces questions sur lesquelles un accord a été atteint au CCFL 42 et qu'il concentre plutôt son attention sur les questions où on n'a pas pu atteindre un consensus et qui nécessitent une plus ample discussion.

## **PARAGUAY**

### **Observations générales :**

Les conditions requises dans notre pays en matière de datage sont harmonisées dans les Réglementations techniques du MERCOSUR sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et elles couvrent les paramètres de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits. La mention « À consommer de préférence avant » est incluse parmi les descripteurs autorisés et employée indifféremment, tout comme d'autres descripteurs admis (« Valable jusqu'au », Expiration, Périmé le, Date limite d'utilisation... et leurs abréviations) pour indiquer la date jusqu'à laquelle l'aliment peut être commercialisé en préservant ses propriétés et caractéristiques et en demeurant toujours propre à la consommation. Il convient en outre de signaler que la réglementation de l'étiquetage alimentaire est en cours de révision et que, par conséquent, des modifications peuvent être apportées en ce qui a trait aux descripteurs employés.

À cet égard, nous ne souscrivons pas à la proposition d'un datage applicable aux aliments classés selon leur risque ou des normes de sécurité (« date limite d'utilisation ») et d'autres indications de date qui ne prendraient en compte que les questions de qualité (« date limite d'utilisation optimale »). Cette proposition entraînerait d'importantes modifications dans notre système actuel de datation, non seulement par les autorités sanitaires compétentes en la matière, mais également par l'industrie nationale en vue de s'y conformer.

En outre, si la modification proposée prend effet, des investissements dans l'éducation et la formation des consommateurs exigent d'être planifiés concernant le nouveau système de dates inscrites sur les aliments, car un tel changement est susceptible de créer la confusion parmi eux.

### **Observations spécifiques :**

## **POINT 2. DÉFINITION DES TERMES ET EXPRESSIONS**

### **Libellé actuel**

On entend par « **date de fabrication** » la date à laquelle le produit devient conforme à la description qui en est faite. **Il ne s'agit pas d'une indication sur la durabilité du produit.**

### **Libellé proposé**

On entend par « **date de fabrication** » la date à laquelle le produit devient conforme à la description qui en est faite. **Il ne s'agit pas d'une indication sur la durabilité du produit.**

**Justification :** Nous considérons cette phrase comme redondante et son inclusion n'est pas nécessaire, car la définition est claire.

### **Libellé actuel**

On entend par « **date de conditionnement** » la date à laquelle le produit est placé dans le récipient immédiat dans lequel il sera vendu en dernier ressort. **Il ne s'agit pas d'une indication sur la durabilité du produit.**

### **Libellé proposé**

On entend par « **date de conditionnement** » la date à laquelle le produit est placé dans le récipient immédiat dans lequel il sera vendu en dernier ressort. **Il ne s'agit pas d'une indication sur la durabilité du produit.**

**Justification :** Nous considérons cette phrase comme redondante et son inclusion n'est pas nécessaire, car la définition est claire.

### **Libellé actuel**

~~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.~~

**Observation :** L'élimination de cette définition nous semble opportune, au vu du grand nombre d'indications de date déjà existantes, susceptibles de prêter à confusion. En outre, nous ne la jugeons pas nécessaire.

### **Libellé actuel**

On entend par « ~~**date de durabilité minimale**~~ » (« **À consommer de préférence avant cette date** »), la date **estimée** d'expiration du délai, dans les conditions d'entreposage indiquées 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.

**Observation :** Comme nous l'indiquons dans nos observations générales, nous ne souscrivons pas à l'établissement d'un datage ne prenant en compte que des paramètres de qualité, car un lien existe entre les deux paramètres qui peuvent s'influencer mutuellement. Nous estimons que l'emploi de ce descripteur aux fins de l'indication de la date n'est pas très précis et peut porter à confusion et induire le consommateur en erreur, car après cette date il n'y aurait aucune indication ou recommandation du laps de temps jusqu'auquel le consommateur peut consommer le produit le laissant à son seul jugement, ce qui est réputé risqué. Cela

peut également poser problème aux autorités sanitaires responsables des contrôles, dans le cas où surgiraient des problèmes de santé liés à un produit où ce type de datage fondé uniquement sur la qualité est inscrit.

### Libellé actuel

On entend par « **date limite d'utilisation** » (« date limite de consommation recommandée », « date de péremption ») la date d'expiration du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, le produit **ne doit pas être vendu ni consommé, et cela pour des raisons de sécurité sanitaire**. Après cette date, le produit ne devrait plus être considéré comme commercialisable.

### Libellé proposé

On entend par « **date limite d'utilisation de consommation** » (~~« date limite de consommation recommandée »~~, « date de péremption » **ou période de conservation**), la date d'expiration du délai durant lequel le produit, **dans les conditions d'entreposage spécifiées par le fabricant, est toujours propre à la consommation, après lequel il ne doit pas être vendu ni consommé, et cela pour des raisons d'innocuité ou dues à la perte des caractéristiques nutritionnelles**. Après cette **période**, le produit ne devrait plus être considéré comme commercialisable.

### Justification

Nous demandons que l'on remplace le terme « **utilisation** » par « **consommation** », car en espagnol le terme « consommation » est le plus souvent associé aux aliments que le terme « utilisation ».

Nous proposons de supprimer de cette définition l'expression « date limite de consommation recommandée », car elle pourrait créer une confusion avec l'expression « *À consommer de préférence avant cette date* » précitée. Nous estimons que, particulièrement dans cette indication de date, le message adressé au consommateur doit être clair et ne laisser subsister aucun doute concernant le fait qu'après cette date l'aliment ne peut plus être consommé.

Nous proposons également que le terme **sécurité** soit remplacé par **innocuité** dont le Codex donne une définition et réfère implicitement à la consommation sûre des aliments, ne produisant par suite aucune incidence nuisible. (*NdT: Ce commentaire s'applique principalement au texte espagnol dans lequel aussi bien le terme « Sécurité » que « Innocuité » ont été employés.*)

Nous proposons en outre l'inclusion du terme « *Période de conservation* » en tant que synonyme des expressions définies et l'ajout de la phrase soulignée et en caractères gras afin d'améliorer la qualité de la définition (**dans les conditions d'entreposage spécifiées par le fabricant, est toujours propre à la consommation, après lequel il ne doit pas être vendu ni consommé, et cela pour des raisons d'innocuité ou dues à la perte des caractéristiques nutritionnelles**)

### Libellé actuel

#### 4.7 Datage et instructions d'entreposage

4.7.1 Sauf une indication contraire dans une norme du Codex, les dispositions ci-après relatives au datage sont applicables, **sauf si la clause 4.7.1 (vii) s'applique :**

**(i) Lorsqu'un aliment doit être consommé avant une certaine date pour des raisons de sécurité sanitaire ou la suffisance nutritionnelle [pour un groupe particulier de la population auquel le produit est destiné] la « date limite d'utilisation » doit être déclarée**

**(ii) Lorsqu'une « date limite d'utilisation » n'est pas obligatoire, la mention « À consommer de préférence avant cette date » la date de durabilité minimale doit être déclarée.**

### Libellé proposé

4.7.1 Sauf une indication contraire dans une norme du Codex, la disposition ci-après relative au datage est applicable, **sauf si la clause 4.7.1 (v) s'applique :**

**(i) Lorsqu'un aliment doit être consommé avant une certaine date pour des raisons de sécurité sanitaire ou la suffisance nutritionnelle [pour un groupe particulier de la population auquel le produit est destiné], La « Date limite d'utilisation de consommation » doit être déclarée.**

**Observation** : Nous proposons de supprimer ces éléments afin d'être en accord avec la position prise *supra*.

#### Libellé actuel

(iii) ~~À compter de la date à laquelle il est apposé~~, le marquage se présente au moins comme suit :

- ~~Le jour et le mois~~ **Sur** les produits dont la durabilité minimale n'excède pas trois mois, **le jour et le mois doivent être déclarés**; et
- ~~Le mois et l'année~~ **Sur** les produits dont la durabilité ~~minimale~~ est supérieure à trois mois, **le mois et l'année doivent être déclarés**. Au mois de décembre, la déclaration de l'année sera suffisante.

(iv) La date est introduite par la mention :

- **« Date limite de consommation... »** **ou** « À consommer de préférence avant ... », **selon la situation** lorsque le jour est indiqué; ou
- **« À consommer avant fin... »** **ou** « À consommer de préférence avant fin... », **selon la situation** dans les autres cas.

#### Libellé proposé

(iii) ~~À compter de la date à laquelle il est apposé~~, le marquage se présente ~~au moins~~ comme suit :

- ~~Le jour et le mois~~ **Sur** les produits dont la durabilité minimale n'excède pas trois mois, **le jour et le mois doivent être déclarés; et**
- **Sur** les produits dont la durabilité ~~minimale~~ est supérieure à trois mois, **le mois et l'année doivent être déclarés**. Au mois de décembre, la déclaration de l'année sera suffisante.

(iv) La date est introduite par la mention :

- **« À consommer avant ... »** **ou** « Date de péremption », « Expire le », « Expiration » **ou** « Valide jusqu'au... », ~~« À consommer de préférence... »~~, **selon la situation**, lorsque le jour est indiqué; **ou**
- **« À consommer avant fin... »** **ou** ~~« À consommer de préférence avant la fin de... »~~, **selon la situation** dans les autres cas.

**Observation** : Nous proposons de supprimer les descripteurs dont le texte est barré afin d'être en accord avec la position prise *supra*.

Nous proposons en outre d'inclure d'autres descripteurs pouvant être utilisés indifféremment, par exemple « Date de péremption », « Expire le », « Expiration » ou « Valide jusqu'au... » et leurs abréviations.

#### Libellé actuel

(v) La mention visée au paragraphe (iv) est complétée :

- Soit par la date elle-même;
- Soit par une indication de l'endroit où elle figure.

(vi) Le jour, ~~le mois~~ et **l'année** doivent être indiqués par des **chiffres** en clair dans l'ordre numérique, ~~sauf que l'année pourrait être indiquée~~, **l'année devant figurer en quatre (4) chiffres et le mois déclaré** en lettres **ou en caractères**, ~~dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur.~~

(vii) **La déclaration du mois dans le datage doit être conforme à la section 8.2.**

**Observation** : Nous demandons que l'option de mention du mois en chiffres soit maintenue, car nous estimons que son emploi est généralement accepté par les consommateurs et compréhensible dans toutes les langues.

Concernant la mention de l'année, nous demandons qu'elle soit exprimée par deux chiffres au minimum.

**Libellé actuel**

(viii) Sans préjudice des dispositions en 4.7.1 (i) et 4.7.1 (ii), 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 alcoolisées contenant au moins 10 % vol. alcool;
- les « produits de boulangerie » et de « pâtisserie » qui, par 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.

**Observation** : Nous jugeons utile de dresser la liste des produits qui sont soustraits à l'exigence du datage, mais les listes sont toujours limitatives et c'est la raison pour laquelle nous proposons que cette liste puisse être complétée en tenant compte des exceptions qui s'appliquent à des normes de produits spécifiques.

**Libellé actuel**

**(ix) Lorsque le datage n'est pas exigé pour un produit conformément à l'alinéa 4.7.1(vii) , la « Date de fabrication » ou la « Date de conditionnement » peut être utilisée.]**

**Observation** : Nous estimons que l'utilisation de ces dates constitue une alternative valide pour tous les aliments et non seulement pour les exceptions.

**Libellé actuel**

**(x) Un seul [type de] marquage est utilisé sur un produit à un moment donné.]**

**Observation** : Nous demandons de supprimer cet élément en accord avec la position adoptée *supra* concernant l'existence d'un seul type de marquage de la date.

**Libellé actuel**

4.7.2 Outre ~~la date de durabilité minimale~~ **le datage**, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment doit être indiquée sur l'étiquette **dans la mesure où elle est requise à l'appui de l'intégrité du datage** si la validité de la date en dépend.

**Observation** : Nous sommes d'accord avec le contenu de ce paragraphe.

**PÉROU**

**Observations générales:** La Commission Technique Nationale n'a aucun commentaire à formuler concernant le document présenté.

**Observations spécifiques:****2. DÉFINITIONS DES TERMES ET EXPRESSIONS**

On entend par ~~« date de durabilité minimale »~~ ou « **À consommer de préférence avant...** » la date d'expiration du délai **estimé**, dans les conditions d'entreposage indiquées, durant lequel le produit reste pleinement commercialisable et conserve toutes les qualités particulières qui lui sont ~~tacitement,~~ **implicitement** ou explicitement attribuées. Toutefois, le produit peut toujours être **propre à la consommation** après cette date.

**Justification** : Il y a lieu de retenir une seule définition pour éviter toute confusion dans son interprétation. Nous recommandons d'indiquer seulement l'expression « À consommer de préférence avant... ».

On entend par « **Date limite d'utilisation** » ou « **À utiliser ou consommer avant** » ou « **Expire le** » ou « **Date de péremption** » ou « **Consommer avant le** » la date d'expiration du délai ~~estimé de conservation~~ après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, le produit ne doit pas être vendu ni consommé et cela pour des raisons de sécurité sanitaire. ~~Après cette date, le produit ne devrait plus être considéré comme commercialisable.~~

**Justification** : Nous estimons que l'expression « À consommer avant... » devrait être utilisée également, car son emploi est courant dans certains pays.

## ÉTATS UNIS

### Observations générales :

Les États-Unis sont d'avis que la 42<sup>e</sup> session du CCFL a considérablement progressé pour parvenir à un accord sur plusieurs questions clés au sujet du datage. Les États-Unis appuient la décision du Comité de retenir deux indications de la date et partagent le point de vue exprimé également par d'autres délégations, à savoir que deux datages relatifs à l'innocuité et à la qualité sont appropriés afin de distinguer l'action des consommateurs adéquate au regard de la qualité par rapport à la salubrité, permettent d'assurer que la perte des caractéristiques de qualité n'amène pas à percevoir l'aliment comme insalubre et peuvent même contribuer à réduire le gaspillage de nourriture. Nous sommes d'accord avec les conclusions du Comité selon lesquelles les directives devraient conserver une déclaration de la date fondée sur la qualité utilisable sur la majorité des denrées alimentaires préemballées et une seconde déclaration fondée sur la salubrité du produit pour un certain nombre d'aliments qui contiennent naturellement des bactéries pathogènes. Cette approche accorde de la flexibilité aux pays où les consommateurs connaissent déjà bien ces étiquettes aux fins pour lesquelles elles sont prévues. Nous appuyons également la décision du Comité : (1) de conserver les définitions de « date de fabrication » et de « date de conditionnement » en précisant par ailleurs que les dates ne sont pas une indication de la durabilité du produit et (2) d'éliminer la définition de « date limite de vente ».

Les États-Unis soutiennent fermement les décisions du Comité sur ces questions clés et ne sont pas en faveur de la réouverture de ces décisions en vue de leur réexamen à la 43<sup>e</sup> session du CCFL. Nous croyons plutôt que le Comité devrait se concentrer sur les questions restantes qui n'ont pas été résolues lors de la dernière session, tel qu'exposé ci-dessous.

### Observations spécifiques :

Les États-Unis appuient les amendements suivants à la section 4.7 de l'avant-projet proposé de révision de la NGÉDAP, alinéas 4.7.1 (i) à (iv). Les États-Unis estiment que s'est dégagé au sein du Comité un consensus au sujet de ces amendements et ne jugent pas opportun de revenir sur les décisions prises en rouvrant la discussion.

Les alinéas 4.7.1 (i) à (iv) précisant que,

... « lorsqu'une « date limite d'utilisation » ou à utiliser ou consommer avant, expire le ou date de préemption n'est pas obligatoire, la date à consommer de préférence avant ou date limite d'utilisation optimale ou date de durabilité minimale doit être déclarée. » Cette date inclura le jour, le mois et l'année pour les produits dont la durabilité n'excède pas trois mois et au moins le mois et l'année pour les produits dont la durabilité est supérieure à trois mois. En outre, « la date est introduite par la mention « date limite d'utilisation... » ou « À consommer de préférence avant... », selon la situation, lorsque le jour est indiqué » et la mention doit être accompagnée soit de la date elle-même soit de l'indication de l'endroit où elle figure sur l'étiquette. Le jour et l'année peuvent être indiqués par deux ou quatre chiffres, et le mois doit être déclaré en lettres, en caractères ou en chiffres. Lorsque la date est exprimée sous forme de chiffres seulement ou que l'année est exprimée par deux chiffres seulement, la séquence jour, mois et année doit être indiquée au moyen d'abréviations appropriées accompagnant le datage (par ex., JJ/MM/AAAA).

Les États-Unis estiment que la 43<sup>e</sup> Session of CCFL devrait concentrer sa discussion du datage sur les points restants des modifications de l'alinéa 4.7.1 (v) à l'étude, sur lesquelles le Comité n'est pas encore parvenu à une décision. En l'occurrence, la liste des produits pour lesquels une « date de durabilité minimale » ou « À consommer de préférence avant... » ou « date limite d'utilisation optimale » n'est pas requise et les amendements suggérés à la liste. En outre, le Comité devrait examiner si une « date de fabrication » ou une « date de conditionnement » ne devrait pas être exigée pour les produits non soumis à l'exigence d'une date d'utilisation optimale et si un produit ne devrait être autorisé qu'à recevoir plus d'une marque de datage (soit, « date de fabrication » et « date limite d'utilisation optimale ». Enfin, le Comité devrait examiner de quelle manière l'information concernant le datage peut être déclarée sur les petits

emballages. Les États-Unis ont des observations spécifiques à formuler sur chacun des trois points ci-dessous et ont inclus quelques suggestions d'ordre rédactionnel dans une pièce jointe intitulée "Attachment 1-United States Text Suggestions to Appendix IV."

**Liste des produits pour lesquels une « date de durabilité minimale » ou « à consommer de préférence avant » ou « date limite d'utilisation optimale » n'est pas exigée**

Les États-Unis appuient fortement le maintien de la liste actuelle des aliments pour lesquels un datage n'est pas exigé dans les directives du Codex et sont en faveur de la suppression des crochets entourant l'alinéa 4.7.1 (v) et du maintien des exemptions. Cette liste s'applique aux denrées alimentaires dont la variation sur une longue période de temps est minime sur le plan qualitatif. Dans certains produits, des périodes d'entreposage prolongées peuvent même avoir pour effet d'en améliorer la qualité. Avec le temps, des aliments comme le sel, le sucre et le miel ne sont pas vulnérables à la détérioration microbienne ou chimique<sup>3</sup> et ont été opportunément inclus dans la liste des produits exemptés. Le datage n'apporterait que peu de valeur au-delà d'une simple inspection visuelle du produit. La liste des aliments identifiés est courte. Elle est restée la même depuis plus de 20 ans et devrait être interprétée comme une liste dressée à titre indicatif sans épuiser toutes les exemptions pouvant être permises.

Les États-Unis reconnaissent que les directives actuelles ne fixent aucun critère permettant de déterminer la façon dont des aliments peuvent être exemptés de l'application d'un datage. Nous rappelons que le groupe de travail n'a pas abordé la question des aliments exemptés, mais qu'il a suggéré une discussion plus circonstanciée au cours d'une deuxième phase des révisions. Puisque les directives actuelles ne fournissent aucun critère d'exemption des aliments de l'application d'un datage, les États-Unis pourraient appuyer la détermination de tels critères qui seraient établis en chargeant un groupe de travail de se pencher sur ce sujet.

Nous soumettons également les observations spécifiques suivantes au regard des amendements aux aliments identifiés en particulier à l'alinéa 4.7.1 (v) :

- 1) En faveur du terme « tubercules » remplaçant « pommes de terre ». Les États-Unis acceptent la justification proposée, à savoir que le terme pommes de terre est trop étroit et que, d'une manière plus appropriée, la classe des racines et des tubercules en tige tout entière devrait être incluse dans l'exemption.
- 2) Opposition à l'amendement concernant les boissons alcoolisées. Les protéines ayant subi le procédé de distillation ne restent pas dans le produit final dans une proportion significative susceptible d'avoir un impact sur la décomposition chimique de la boisson. Les études ont démontré que les boissons alcoolisées ne subissent pas de décomposition chimique. Si les réserves exprimées portent sur les mélanges dans lesquels une boisson alcoolisée est mélangée avec un ingrédient après distillation, nous suggérons de considérer la révision suivante :  

« à l'exception de celles qui ont été mélangées avec d'autres ingrédients identifiés qui n'ont pas subi le procédé de distillation et qui exigeraient normalement un datage; »
- 3) Nous rappelons qu'un amendement a déjà été proposé en vue d'exclure le cidre ou les vinaigres de fruits de la liste des produits exemptés, car ils deviennent troubles en vieillissant. Cela pourrait être le signe d'une décomposition chimique rendant, dans ce cas, inappropriée une exemption. Bien que le vinaigre de cidre puisse devenir trouble ou louche avec l'âge, les États-Unis ne sont pas convaincus qu'un datage apporte beaucoup de renseignements utiles, à cause de son acidité élevée. La concentration en ions-hydrogène (pH) du vinaigre de cidre non dilué se situe entre 4,25 et 5,0 unités. Ce pH inhibe la croissance bactérienne ou microbienne dans le vinaigre de cidre. La présence d'acide malique et d'acide acétique donne également à ce vinaigre de puissantes qualités désinfectantes et antibactériennes. Pour ces raisons, le vinaigre de cidre de pomme peut se conserver plusieurs années sans se dégrader. Même si le vinaigre devient trouble ou louche, il n'est pas évident que d'autres propriétés du vinaigre sont diminuées.
- 4) En faveur de l'inclusion de la mention « non iodé » pour le sel. Bien que le sel ne se décompose pas chimiquement avec le temps, nous pouvons accepter la justification que dans les pays où la consommation d'iode doit être accrue pour la santé des consommateurs, une date de durabilité minimale pourrait être bénéfique.

**Si une « date de fabrication » ou « date de conditionnement » doit figurer sur les produits pour lesquels le datage n'est pas exigé**

Les États-Unis comprennent que le texte de la section 4.7.1(v) visait à indiquer qu'aucun datage n'était exigé pour les aliments répertoriés. Avant cette révision, la date de durabilité était la seule dont la déclaration était

<sup>3</sup> Princeton University, *Open Shelf-Life Dating of Food*, août 1979, annexe A, page 75.

recommandée. Puisque ce paragraphe prévoyait une exemption de déclaration de la date de durabilité recommandée, il s'ensuivait qu'aucun datage n'était recommandé pour ces produits. Les États-Unis appuient le maintien de ces dispositions et la recommandation qu'une « date de fabrication » ou une « date de conditionnement » puisse être déclarée sans être exigée sur les produits exemptés. L'avantage pour les consommateurs de la déclaration des dates sur un produit où l'indication n'est pas exigée est minime, alors que le coût de l'inscription des dates peut être important pour les producteurs. Par conséquent, les États-Unis estiment également que le texte à l'alinéa (v) devrait indiquer « peut » et non « doit » ou « devrait ».

**S'il convient qu'une seule indication de date soit autorisée sur un produit (par exemple, « date de fabrication » ou « date de conditionnement ») conjointement avec un autre datage**

Les États-Unis appuient l'emploi volontaire de plus d'une date sur l'emballage d'un produit. Les États-Unis reconnaissent les inquiétudes exprimées, à savoir que les dates inscrites sur des produits exemptés pourraient augmenter le gaspillage de nourriture si le consommateur interprète mal la signification des dates qui y figurent. Toutefois, la possible confusion chez les consommateurs pourrait être résolue par l'amélioration de la manière dont une date ou l'emploi de plusieurs dates est exprimé sur la denrée préemballée. Par exemple, une date pourrait être exprimée clairement dans le contexte de la qualité en indiquant « À consommer de préférence avant » conjointement avec une « date de fabrication » ou une « date de conditionnement ». Cela donnerait aux fabricants plus de flexibilité pour déclarer une date de production dans certains cas. Si, par exemple, un produit perçu comme étant plus désirable est susceptible de se vendre à un prix plus élevé au motif de son vieillissement, la déclaration d'une date de conditionnement pourrait être avantageuse.

**Information présentée sur les petits emballages**

Les États-Unis croient qu'en ce qui concerne les produits conditionnés dans de petits emballages qui seraient autrement assujettis à l'étiquetage portant la mention de « date limite d'utilisation » ou « date de durabilité minimale » ou « à consommer de préférence avant » ou « date d'utilisation optimale » le datage doit être obligatoire. Aucune exemption pour les petits emballages ne figure dans les directives actuelles et les États-Unis n'appuient pas la création d'exemptions pour les produits conditionnés dans de petits emballages. Des exemptions doivent être autorisées seulement pour les aliments dont toute variation de la qualité est minime sur une longue période. Si l'indication d'une date est exigée en vertu des révisions proposées, l'espace sur l'emballage doit être suffisant pour déclarer la date sous « date de durabilité minimale » ou « à consommer de préférence avant » ou « date d'utilisation optimale », car ni les directives du Codex en vigueur, ni le projet de modification ne dictent une exigence pour établir une recommandation de taille minimale. Les étiquettes apposées sur les produits alimentaires placés dans de petits emballages doivent avoir un espace suffisant pour le datage, si cette indication est exigée.

**2. DÉFINITION DES TERMES ET EXPRESSIONS :**

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. Il ne s'agit pas d'une indication sur la durabilité du produit.

On entend par « **date de conditionnement** » la date à laquelle le produit est placé dans le récipient immédiat dans lequel il sera vendu en dernier ressort. Il ne s'agit pas d'une indication sur la durabilité du produit.

~~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.~~

On entend par « **date de durabilité minimale** » ou « **À consommer de préférence avant...** » ou « date limite d'utilisation optimale » la date d'expiration du délai ~~estimé~~, dans les conditions d'entreposage indiquées, durant lequel le produit reste pleinement commercialisable et conserve toutes les qualités particulières qui lui sont ~~tacitement~~ implicitement ou explicitement attribuées. Le produit peut toutefois rester propre à la consommation après cette date.

On entend par « **date limite d'utilisation** » ou « **À utiliser ou consommer avant** » ou « **Expire le** » ou « **Date de péremption** » la date ~~estimée~~ d'expiration ~~la durée de conservation~~ du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, le produit ne doit pas être vendu ni consommé pour des raisons de sécurité sanitaire. ~~Après cette date, le produit ne devrait plus être considéré comme commercialisable.~~

## 4.7 Datage et instructions d'entreposage

4.7.1 Sauf indication contraire dans une norme du Codex, les dispositions ci-après relatives au datage sont applicables, sauf si la clause 4.7.1 (v) s'applique :

(i) Lorsqu'un aliment doit être consommé avant une certaine date pour des raisons de sécurité sanitaire ~~ou la suffisance nutritionnelle [pour un groupe particulier de la population auquel le produit est destiné]~~ la « date limite d'utilisation » ou « À utiliser ou consommer avant... » ou « Expire le » ou « Date de péremption » doit être déclarée.<sup>4</sup>

(ii) Lorsqu'une « date limite d'utilisation » ou « À utiliser ou consommer avant » ou « Expire le » ou « Date de péremption » n'est pas obligatoire, la mention « À consommer de préférence avant » ou la « date limite d'utilisation optimale » ou la « date de durabilité minimale » **doit** être déclarée.

(iii) Le marquage se présente comme suit :

- Sur les produits dont la durabilité minimale n'excède pas trois mois, le jour et le mois et l'année doivent être déclarés; ~~supérieure à trois mois, le mois et l'année doivent être déclarés.~~
- Sur les produits dont la durabilité est supérieure à trois mois, le mois et l'année au moins doivent être déclarés.

(iv) La date est introduite par la mention : « Date limite d'utilisation... » ou « À consommer de préférence avant ... », selon la situation, lorsque le jour est indiqué; ou « À utiliser avant fin... » ou « À consommer de préférence avant fin... », selon la situation dans les autres cas. La mention visée au présent paragraphe (iv) est ~~introduite et utilisée~~ complétée :

- soit par la date elle-même; o
- soit par une indication de l'endroit où elle figure.

Le jour et l'année ~~doivent~~ peuvent être indiqués par des chiffres en clair ~~dans l'ordre numérique~~, l'année devant figurer en 2 ou 4 chiffres, et le mois devant être déclaré en lettres, en caractères ou en chiffres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Lorsque la date est exprimée sous forme de chiffres seulement ou que l'année est exprimée par deux chiffres seulement, la séquence jour, mois et année doit être indiquée au moyen d'abréviations appropriées accompagnant le datage (par ex., JJ/MM/AAAA). ~~La déclaration du mois dans le datage doit être conforme à 8.2.~~

(v) [(Sans préjudice des dispositions des paragraphes 4.7.1 (i) et 4.7.1 (ii) un ~~datage la déclaration de la date de durabilité minimale ou À consommer de préférence avant ou Date limite d'utilisation optimale n'est ne devrait~~ pas être exigé pour :

- les fruits et légumes frais, y compris les ~~pommes de terre~~ tubercules qui n'ont pas été pelés, coupés ou soumis 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 « 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;
- les boissons alcoolisées contenant au moins 10 % en vol. alcool, ~~à l'exclusion des boissons contenant des ingrédients protéinés tels que le lait et les produits laitiers, les œufs et leurs dérivés et des produits végétaux qui ont un comportement différent, du point de vue de la stabilité, par rapport à leur durée de conservation;~~ à l'exception des boissons alcoolisées mélangées à d'autres ingrédients identifiés qui n'ont pas subi un procédé de distillation et pour lesquels un datage est autrement exigé;
- le vinaigre blanc ou brun issu de la fermentation naturelle et vinaigre blanc ou brun obtenu à partir d'acide acétique;
- le sel de qualité alimentaire non iodé;
- les sucres solides;
- les produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou colorés;
- la gomme à mâcher.

<sup>4</sup> Il convient de prendre en compte les autres textes du Codex.

Lorsque le datage n'est pas exigé pour un produit conformément à ~~l'alinéa 4.7.1 (vii)~~ la présente disposition, la mention de « la date de fabrication » ou de « la date de conditionnement » peut/doit être utilisée.]

[(x) ~~Un seul~~ **Plus d'un** [type de] marquage ~~peut~~ **devrait** être utilisé sur un produit à un moment donné. **Des marquages multiples ne sont pas exigés aux fins de déterminer la durabilité du produit.**

4.7.2 Outre la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment doit être indiquée sur l'étiquette dans la mesure où elle est requise à l'appui de l'intégrité du datage. ~~si la validité de la date en dépend~~

### **F.I.V.S.**

Les denrées alimentaires préemballées relèvent du champ d'application de la révision et le débat est centré autour de la question du datage et si cette indication doit se fonder sur la qualité ou la salubrité du produit. Les délégués débattent également des exemptions relatives au datage, mentionnées plus haut à la section 4.7.1 (vii).

### **DISCUSSION**

Certains aliments demeurent stables dans le temps et ne subissent qu'une modification minimale voire nulle sur le plan de leur innocuité ou qualité. Pour ces raisons, des aliments comme le sel, la gomme à mâcher et le vin sont exemptés du datage aux termes de la Norme générale. L'Institut du vin est d'avis que la Norme devrait maintenir cette exemption complète pour tous les vins, les vins de liqueurs, les vins mousseux, les vins aromatisés, les vins de fruits et les vins de fruits mousseux, indépendamment du titrage en alcool ou de l'emballage, pour les raisons suivantes :

#### *Sécurité des consommateurs*

Les délégués du Codex se doivent de définir les risques pour la salubrité alimentaire au vu de l'analyse et du classement de la probabilité combinée de la contamination alimentaire, de l'exposition des consommateurs et de l'impact sur la santé publique de certains dangers d'origine alimentaire. Le vin est un aliment sain et ne favorise pas l'action d'agents pathogènes d'origine alimentaire. Une étude récente publiée dans le journal Food Control<sup>1</sup> a examiné le vin rouge et les effets du resvératrol sur les virus d'origine alimentaire (tels que le norovirus, communément appelé grippe intestinale) et conclut que le vin rouge « a montré des effets anti-norovirus significatifs sur les substituts de norovirus. » Les scientifiques ont observé une inhibition totale dans le traitement associé des virus avec du vin rouge. Une autre étude parue dans le même journal en 2012 examinait les effets du vin rouge sur *Bacillus cereus*<sup>2</sup> et concluait que le vin « exerce un effet d'inactivation puissant » contre les bactéries.

Ces études soulignent le fait que le vin ne favorise pas la croissance d'organismes pathogènes en raison de son contenu acide et son titrage en alcool. Il reste stable à travers une plage étendue de température et sur de longues périodes de temps. Avec le vieillissement du vin, aucun risque biologique, chimique ou physique ne peut s'ensuivre pour le consommateur.

#### *Qualité du produit*

Quant à la sécurité du vin, exiger un datage sur les étiquettes pour marquer l'expiration de la période à laquelle le vin conserve sa qualité est absolument sans fondement et pourrait, en fait, induire le consommateur en erreur. Le vin n'est pas un produit préparé d'après une *formule*, comme d'autres denrées alimentaires préemballées, telles que les soupes instantanées ou les sodas. Le processus basique de production du vin est le même : il s'agit d'un produit de fruit fermenté. Divers facteurs, y compris les conditions climatiques et la teneur des décisions du vigneron influent sur le produit final. Il est difficile de déterminer l'élément qualitatif dans un vin, car il est subjectif et déterminé par le vigneron, l'expert ou le consommateur. À ce titre, une date choisie de façon arbitraire n'aurait aucun rapport avec la qualité du vin.

Le vin est l'un des rares produits dont les caractéristiques organoleptiques et la couleur peuvent varier avec l'âge et ces qualités sont prisées par les consommateurs. La qualité est souvent liée aux conditions d'entreposage. Idéalement, le vin devrait être conservé dans un environnement sous faible éclairage, une humidité relative et une température fraîche. Toute variation pourrait avoir pour effet de modifier la finesse de l'arôme d'un vin. Les producteurs de vin tiennent compte de certains de ces facteurs en plaçant le vin dans une bouteille de verre foncé pour protéger le produit de l'exposition à la lumière. Les marchands devraient éviter que le vin soit exposé à des températures chaudes pendant de longues périodes, car sa qualité s'en ressentirait. Les conditions d'entreposage devraient être contrôlées tout au long de la chaîne d'approvisionnement et n'ont aucun rapport avec une norme régissant l'étiquetage. Pour ces motifs, déterminer une durée arbitraire de la qualité d'un vin et exiger que la date soit apposée sur l'étiquette ne devrait pas être envisagé dans le cadre de la révision de la Norme générale.

### Facteurs environnementaux et sociaux

S'il fallait que le vin porte une date, les clients et les détaillants à qui le produit n'est pas familier seraient induits en erreur et après l'expiration d'une telle date voudront s'en défaire sans raison. Cela va à l'encontre du Programme de développement durable des Nations Unies à l'horizon 2030 dans lequel les nations s'engagent à réduire de moitié le volume de déchets alimentaires par habitant, au niveau de la distribution comme de la consommation et à réduire les pertes de produits alimentaires tout au long de la chaîne de production et d'approvisionnement d'ici à 2030. En outre, les détaillants se sentiraient obligés de se débarrasser des produits invendus et perdraient des gains potentiels. Le gouvernement serait alors dans l'impossibilité de percevoir les taxes de vente, d'accise et sur la valeur ajoutée, perdant ainsi des revenus dont ils ont tant besoin.

## CONCLUSION

Pour ces raisons, il n'y a aucun fondement scientifique ou qualitatif justifiant l'exigence du datage du vin. Par conséquent, l'exemption de tous les vins des catégories de datage susmentionnées devrait demeurer inchangée. En outre, la FIVS appuie une exemption à l'alinéa 4.7.1 (vii) pour toutes les dates définies dans la Norme générale (par ex. date de fabrication, etc.) et non seulement au regard de la date de durabilité minimale.

1 <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713514004411>

2 <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713512002575>

## I.C.G.M.A.

### DÉFINITION DES TERMES ET EXPRESSIONS :

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. Il ne s'agit pas d'une indication sur la durabilité du produit.

On entend par « **date de conditionnement** » la date à laquelle le produit est placé dans le récipient immédiat dans lequel il sera vendu en dernier ressort. Il ne s'agit pas d'une indication sur la durabilité du produit.

~~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.~~

Réponse

de

l'ICGMA :

L'ICGMA demande qu'il soit établi de conserver cette expression qui est largement employée dans l'industrie de la boulangerie-pâtisserie pour paramétrer la gestion de la durée de conservation des produits sur les tablettes des détaillants. L'utilisation de l'autre terme « meilleur avant » n'est pas une option viable, car la date utilisée pour retirer le produit de la tablette diffère de la date qui indique à partir de quel moment il n'est plus acceptable de consommer le produit. Le terme « meilleur avant » dans le cas des produits boulangés peut augmenter le gaspillage alimentaire et provoquer une confusion chez le consommateur.

On entend par « **date de durabilité minimale** » ou « **À consommer de préférence avant...** » ou « **date limite d'utilisation optimale** » la date d'expiration du délai estimé, dans les conditions d'entreposage indiquées, durant lequel le produit reste pleinement commercialisable et conserve toutes les qualités particulières qui lui sont ~~tacitement~~ implicitement ou explicitement attribuées. Le produit peut toutefois rester propre à la consommation après cette date.

Réponse

de

l'ICGMA :

L'ICGMA suggère que (l'abréviation « BB », dans le texte anglais) la mention abrégée « Meilleur avant » (M. av.) soit permise comme option pour ce terme.

L'ICGMA reconnaît qu'il peut être plus expéditif de faire des suggestions visant à améliorer le texte actuel et suggère, en l'occurrence, que l'expression suivante « durant lequel le produit reste pleinement commercialisable » soit supprimée de la définition qui est proposée.

En outre, l'ICGMA propose ce texte qui est suggéré pour simplifier la définition : « la date jusqu'à laquelle le produit conserve toutes les propriétés ou qualités particulières, tel qu'indiqué par une allégation implicite ou explicite, à la condition que le produit ait été entreposé correctement. »

On entend par « **date limite d'utilisation** » ou « **À utiliser ou consommer avant** » ou « **Expire le** » ou « **Date de péremption** » la date estimée d'expiration la durée de conservation du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, le produit ne doit pas être vendu ni consommé pour des raisons de sécurité sanitaire. ~~Après cette date, le produit ne devrait plus être considéré comme commercialisable.~~

#### 4.7 Datage et instructions d'entreposage

4.7.1 Sauf indication contraire dans une norme du Codex, les dispositions ci-après relatives au datage sont applicables, sauf si la clause 4.7.1(v) s'applique :

- (i) Lorsqu'un aliment doit être consommé avant une certaine date pour des raisons de sécurité sanitaire ~~ou la suffisance nutritionnelle [pour un groupe particulier de la population auquel le produit est destiné],~~ la « date limite d'utilisation » ~~ou « À utiliser ou consommer avant ou « Expire le » ou « Date de péremption »~~ doit être déclarée
- (ii) Lorsqu'une Date limite d'utilisation ~~ou À utiliser ou consommer avant. Expire le ou Date de péremption~~ n'est pas exigée, la date À consommer de préférence avant ~~ou Date limite d'utilisation optimale ou Date de durabilité minimale doit être déclarée.~~
- (iii) Le marquage se présente comme suit :
  - Sur les produits dont la durabilité minimale n'excède pas trois mois, le jour, le mois ~~et l'année~~ doivent être déclarés; ~~supérieure à trois mois, le mois et l'année doivent être déclarés.~~
  - Sur les produits dont la durabilité est supérieure à trois mois, le mois et l'année au moins doivent être déclarés.
- (iv) La date est introduite par la mention :
  - « Date limite d'utilisation » ou « À consommer de préférence avant... », selon la situation, lorsque le jour est indiqué; ou « date limite d'utilisation » ou « À consommer de préférence avant fin... », selon la situation dans les autres cas. La mention visée au présent paragraphe (iv) est ~~introduite et utilisée par~~ complétée :
    - soit par la date elle-même; ou
    - soit par une indication de l'endroit où elle figure.

L'ICGMA suggère que les termes abrégés "EXP." et « M. av. » ("BB" dans la version anglaise) soient admises comme indications de la date acceptables.

Le jour et l'année ~~doivent~~ peuvent être indiqués par des chiffres en clair dans l'ordre numérique, l'année devant figurer en 2 or 4 chiffres, et le mois devant être déclaré en lettres ou en ou en chiffres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Lorsque la date est exprimée sous forme de chiffres seulement ou que l'année est exprimée par deux chiffres seulement, la séquence jour, mois et année doit être indiquée au moyen d'abréviations appropriées accompagnant le datage (par ex. JJ/MM/AAAA). ~~La déclaration du mois dans le datage doit être conforme à 8.2.~~

#### Réponse de l'ICGMA :

L'ICGMA recommande le maintien des choix autorisant la déclaration du mois en lettres, caractères ou chiffres pour laisser aux fabricants toute latitude.

L'ICGMA suggère que l'abréviation se lise « (par ex., JJ/MM/AA) ».

- (v) [(Sans préjudice des dispositions des paragraphes 4.7.1 (i) et 4.7.1 (ii), la déclaration de la date de durabilité minimale ou À consommer de préférence avant ou date limite d'utilisation optimale un datage n'est pas exigée pour :
  - les fruits et légumes frais, y compris les ~~pommes de terre~~ les tubercules, qui n'ont pas été pelés, coupés ou soumis 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 alcoolisées contenant au moins 10 % vol. alcool, à l'exclusion des boissons contenant des ingrédients protéinés tels que le lait et les produits laitiers, les œufs et leurs dérivés et des produits végétaux qui ont un comportement différent, du point de vue de la

stabilité, par rapport à leur durée de conservation:

- 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 blanc ou brun fermenté naturellement et le vinaigre blanc ou brun obtenu à partir d'acide acétique:
- le sel de qualité alimentaire **non iodé**;
- les sucres solides;
- les produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou colorés;
- la gomme à mâcher.

Lorsque le datage n'est pas exigé pour un produit conformément **aux dispositions à l'alinéa 4.7.1(vii)**, la « date de fabrication » ou la « date d'emballage » **peut/doit** être utilisée.]

[(x) Un seul [type de] marquage est utilisé sur un produit à un moment donné.]

4.7.1 Outre la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment doit être indiquée sur l'étiquette dans la mesure où elle est requise à l'appui de l'intégrité du datage. **Si la validité de la date en dépend**

### F.I.L.

Observations générales :

*Les exigences en matière de datage devraient être axées sur les résultats (c.-à-d. renseigner les consommateurs de façon claire et compréhensible tout en procurant la souplesse voulue.*

Observations spécifiques :

## 2. DÉFINITION DES TERMES ET EXPRESSIONS :

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. Il ne s'agit pas d'une indication sur la durabilité du produit.~~

*Justification :*

*La FIL continue de penser que la définition ci-dessus devrait être supprimée, l'indication d'une « date de fabrication » n'étant pas obligatoire. Cette date donne une indication de la fraîcheur du produit plutôt que d'indiquer une date avant laquelle le produit est à son meilleur. Une « date de fabrication » (comparée à la date limite de consommation) peut être mal perçue par le consommateur, bien que le produit ait conservé toutes ses caractéristiques sur le plan de la qualité et de la sécurité.*

~~On entend par « date de conditionnement » la date à laquelle le produit est placé dans le récipient immédiat dans lequel il sera vendu en dernier ressort. Il ne s'agit pas d'une indication sur la durabilité du produit.~~

*Justification :*

*La FIL continue de penser que la définition ci-dessus devrait être supprimée, l'indication d'une « date de conditionnement » n'étant pas obligatoire. Cette date donne une indication de la fraîcheur du produit plutôt que d'indiquer une date avant laquelle le produit est à son meilleur. Une « date de conditionnement » (comparée à la date limite de consommation) peut être mal perçue par le consommateur, bien que le produit ait conservé toutes ses caractéristiques sur le plan de la qualité et de la sécurité.*

~~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.~~

On entend par « date de durabilité minimale » ou « À consommer de préférence avant... » ou « date limite d'utilisation optimale » la date d'expiration du délai estimé, dans les conditions d'entreposage indiquée, durant lequel le produit reste pleinement commercialisable et conserve toutes les qualités particulières qui lui sont ~~tacitement~~ implicitement ou explicitement attribuées. Le produit peut toutefois rester propre à la consommation après cette date.

On entend par « date limite d'utilisation » ou « À utiliser ou consommer avant » ou « Expire le » ou « Date de péremption » la date estimée d'expiration ~~la durée de conservation~~ du délai après lequel, dans les

conditions d'entreposage spécifiées, le produit ne doit pas être vendu ni consommé pour des raisons de sécurité sanitaire. ~~Après cette date, le produit ne devrait plus être considéré comme commercialisable.~~

#### 4.7 Datage et instructions d'entreposage

4.7.1 Sauf indication contraire dans une norme du Codex, les dispositions ci-après relatives au datage sont applicables, sauf si la clause 4.7.1 (v) s'applique :

(i) Lorsqu'un aliment doit être consommé avant une certaine date pour des raisons de sécurité sanitaire ~~ou la suffisance nutritionnelle [pour un groupe particulier de la population auquel le produit est destiné]~~ la « date limite d'utilisation » ou « À utiliser ou consommer avant... » ou « Expire le » ou « Date de péremption » doit être déclarée.

(ii) Lorsqu'une « date limite d'utilisation » ou « À utiliser ou consommer avant... » ou « Expire le » ou « Date de péremption » n'est pas obligatoire, la mention « À consommer de préférence avant » ou la « date limite d'utilisation optimale » ou la « date de durabilité minimale » **doit** être déclarée.

(iii) Le marquage se présente comme suit :

- Sur les produits dont la durabilité ~~minimale~~ n'excède pas trois mois, le jour et le mois et l'année doivent être déclarés; ~~supérieure à trois mois, le mois et l'année doivent être déclarés.~~
- Sur les produits dont la durabilité est supérieure à trois mois, **le datage est facultatif, mais s'il est indiqué, au moins** le mois et l'année doivent être déclarés.

#### **Justification :**

**La FIL est d'avis que sur les produits dont la durabilité est supérieure à trois mois le datage devrait être facultatif, mais que s'il est indiqué la présentation doit se conformer au format déterminé par la norme.**

(iv) La date est introduite par la mention :

- « Date limite d'utilisation... » ou « À consommer de préférence avant ... », selon la situation, lorsque le jour est indiqué; ou

« À utiliser avant fin... » ou « À consommer de préférence avant fin... », selon la situation dans les autres cas. La mention visée au présent paragraphe (iv) ~~est introduite et utilisée~~ complétée :

- soit par la date elle-même; ou
- soit par une indication de l'endroit où elle figure.

Le jour et l'année ~~doivent~~ peuvent être indiqués par des chiffres en clair ~~dans l'ordre numérique~~, l'année devant figurer en 2 ou 4 chiffres, et le mois devant être déclaré en lettres, en caractères ou en chiffres ~~dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur~~. Lorsque la date est exprimée sous forme de chiffres seulement ou que l'année est exprimée par deux chiffres seulement, la séquence jour, mois et année doit être indiquée au moyen d'abréviations appropriées accompagnant le datage (par ex., JJ/MM/AAAA; AAAA/MM/JJ). La déclaration du mois dans le datage doit être conforme à 8.2.

#### **Justification :**

**LA FIL suggère l'ajout d'un exemple supplémentaire : « par ex. JJ/MM/AAAA ; AAAA/MM/JJ ) ».**

v) [(Sans préjudice des dispositions des paragraphes 4.7.1 (i) et 4.7.1 (ii) ~~un datage~~ une date de durabilité minimale ou À consommer de préférence avant ou Date limite d'utilisation optimale-n'est pas exigée pour :

- les fruits et légumes frais, y compris les ~~pommes de terre~~ tubercules qui n'ont pas été pelés, coupés ou soumis 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 alcoolisées contenant au moins 10 % en volume d'alcool, à l'exclusion des boissons contenant des ingrédients protéinés tels que le lait et les produits laitiers, les œufs et leurs dérivés et des produits végétaux qui ont un comportement différent, du point de vue de la stabilité, par rapport à leur durée de conservation;
- 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 blanc ou brun issu de la fermentation naturelle et vinaigre blanc ou brun obtenu à partir d'acide acétique;
- le sel de qualité alimentaire non iodé;
- les sucres solides;

- les produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou colorés;
- la gomme à mâcher.

Lorsque le datage n'est pas exigé pour un produit conformément à l'~~alinéa 4,7,1 (vii)~~ la présente disposition « la date de fabrication » ou la « date d'emballage » ~~peut/doit~~ être utilisée.]

**Justification :**

**La FIL est d'avis qu'il ne devrait pas y avoir des exclusions strictes; seulement des exemptions. Les produits dont la durée de vie est supérieure à trois mois devraient être inclus dans la liste des exemptions.**

**Si la « date de fabrication »/« date de conditionnement » est conservée, alors sa mention devrait être facultative, c.-à-d. . «... date de fabrication » ou la « date de conditionnement » peut être utilisée.**

~~[(x) Un seul [type de] marquage devrait être utilisé sur un produit à un moment donné.]~~

**Justification :**

**La FIL est d'avis qu'il convient de supprimer l'énoncé ci-dessus. L'utilisation de plus d'un marquage devrait être permise, dans la mesure où la clarté est assurée en ce qui concerne la signification du ou des marquage(s) qui sont utilisés.**

4.7.2 Outre la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment doit être indiquée sur l'étiquette dans la mesure où elle est requise à l'appui de l'intégrité du datage. ~~Si la validité de la date en dépend.~~

## **IFT**

### **Observations générales**

L'IFT continue d'être très favorable au travail du Comité sur cet important sujet. Le datage est un enjeu complexe et d'actualité, puisqu'il est lié à la question du gaspillage alimentaire découlant de la confusion dans l'esprit du consommateur quant à la signification des indications de la date et de leur rapport à la qualité ou à la sécurité (Newsome *et al.*, 2014). Si les consommateurs comprenaient mieux la signification du datage et les différences entre les datages se rapportant à la salubrité et à la qualité des aliments, le gaspillage de nourriture pourrait être réduit. Qui plus est, une approche scientifique doit être adoptée dans l'élaboration de critères définissant la « date de péremption ».

### **Observations spécifiques**

#### **Section 2. DÉFINITION DES TERMES ET EXPRESSIONS**

On entend par « **date de durabilité minimale** » ou « **À consommer de préférence avant...** » ou « **Date limite d'utilisation optimale** » la date d'expiration du délai ~~estimé~~, dans les conditions d'entreposage indiquées, durant lequel le produit reste pleinement commercialisable et conserve toutes les qualités particulières qui lui sont ~~tacitement~~ **implicite**ment ou explicitement attribuées. Le produit peut toutefois rester **propre à la consommation** après cette date.

L'IFT s'interroge sur la nécessité d'une date « À consommer de préférence avant... » ou une date analogue (par ex., date de durabilité minimale, date limite d'utilisation optimale), compte tenu de la perception erronée de la terminologie, laquelle contribue à un gaspillage de nourriture dont la qualité est acceptable pour la consommation.

On entend par « **date limite d'utilisation** » ou « **À utiliser ou consommer avant** » ou « **Expire le** » ou « **Date de péremption** » la date ~~estimée~~ d'expiration ~~la durée de conservation~~ du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, le produit ne doit pas être vendu ni consommé pour des raisons de sécurité sanitaire. ~~Après cette date, le produit ne devrait plus être considéré comme commercialisable.~~

Puisqu'une date de péremption ou une date analogue (par ex., À consommer avant ou Expire le) peut être nécessaire dans le cas de certains produits afin d'exprimer le délai dans lequel le produit devrait être consommé pour des raisons de qualité ou de sécurité sanitaire, l'IFT estime qu'il serait approprié que la définition tienne compte des deux situations possibles. Par conséquent, l'IFT propose que la définition se lise comme suit :

On entend par «date limite d'utilisation » ou « À utiliser ou consommer avant » ou « Expire le » ou « Date de péremption » la date ~~estimée~~ d'expiration ~~la durée de conservation~~ du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, le produit ne doit pas être vendu ni consommé pour des raisons liées **à la qualité ou** à la sécurité sanitaire. ~~Après cette date, le produit ne devrait plus être considéré comme commercialisable.~~

Section 4.7. (ii) Lorsqu'une « date limite d'utilisation » ou « **À utiliser ou consommer avant...** » ou « **Expire le** » ou « **Date de péremption** » n'est pas obligatoire, la mention « À consommer de préférence avant » ou « **Date limite d'utilisation optimale** » ou « **Date de durabilité minimale** » **doit être déclarée.**

L'IFT exprime des réserves au regard de l'exigence concernant la mention de la date À consommer de préférence avant (obligatoire). L'IFT craint que si seulement la mention de la date À consommer de préférence avant s'applique, les consommateurs puissent éventuellement avoir la perception que la sécurité alimentaire est en jeu et être amenés peut-être à jeter l'aliment inutilement. L'IFT convient qu'un datage doit être déclaré si une « date limite d'utilisation » n'est pas exigée et que la mention de la « date de fabrication » ou de la « date d'emballage » représenterait des solutions de remplacement valables.

L'IFT propose donc que la section 4.7.1 (ii) se lise comme suit :

Lorsqu'une « date limite d'utilisation » ou « À utiliser ou consommer avant... » ou « Expire le » ou « Date de péremption » n'est pas obligatoire, la **date de fabrication, la date d'emballage ou d'autres informations relatives à la fabrication doivent être déclarées.**

Section 4.7.1 Le jour et l'année ~~doivent~~ **peuvent** être indiqués par des chiffres en clair dans l'ordre numérique, l'année devant figurer en **2 ou** 4 chiffres, et le mois devant être déclaré en lettres, en caractères **ou en chiffres** dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. **Lorsque la date est exprimée sous forme de chiffres seulement ou que l'année est exprimée par deux chiffres seulement, la séquence jour, mois et année doit être indiquée au moyen d'abréviations appropriées accompagnant le datage (par ex., JJ/MM/AAAA). La déclaration du mois dans le datage doit être conforme à 8.2.**

Par référence à la date limite d'utilisation et la mention À consommer de préférence avant, l'IFT est d'avis que l'indication du jour et l'année doit être déclarée par des chiffres en clair. Il convient en outre de conserver le verbe « doivent » plutôt que de le remplacer par « peuvent »; nous proposons donc que le paragraphe se lise ainsi :

Le jour et l'année ~~doivent~~ **peuvent** être indiqués par des chiffres en clair, l'année devant figurer en 2 ou 4 chiffres, et le mois devant être déclaré en lettres, en caractères ou en chiffres. Lorsque la date est exprimée sous forme de chiffres seulement ou que l'année est exprimée par deux chiffres seulement, la séquence jour, mois et année doit être indiquée au moyen d'abréviations appropriées accompagnant le datage (par ex., JJ/MM/AAAA).

Section 4.7.1.(v) Lorsque le datage n'est pas exigé pour un produit conformément **aux dispositions à l'alinéa 4.7.1 (vii)**, la « date de fabrication » ou la « date d'emballage » **peut/doit** être utilisée.]

L'IFT craint que cet énoncé, tel que rédigé, puisse être interprété comme une indication que, bien que le marquage « Date limite d'utilisation » ou « À consommer de préférence avant » puisse ne pas être exigé ou s'appliquer, la mention de la « date de fabrication » ou de la « date d'emballage » serait facultative. L'IFT estime qu'un marquage connexe à la fabrication peut constituer une information importante (par exemple, pour des motifs de traçabilité et à d'autres fins.) L'IFT propose donc le libellé suivant :

Lorsque le datage n'est pas exigé pour un produit conformément **aux dispositions** à la section 4.7.1, la « date de fabrication », ou la « date d'emballage » **ou d'autres informations relatives à la fabrication** doivent être utilisées.]

Newsome R, Balestrini CG, Baum MD, Corby J, Fisher W, Goodburn K, Labuza TP, Prince G, Thesmar HS, Yiannas F. 2014. Applications and Perceptions of Date Labeling of Food. Comp Rev Food Sci Food Safety 13:745-760. Accessible à: <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1541-4337.12086/epdf>.