

# PROJET DE NORME INTERNATIONALE

## ISO/DIS 23662

ISO/TC 34

Secrétariat: AFNOR

Début de vote:  
2020-03-30

Vote clos le:  
2020-06-22

---

---

### Définitions et critères techniques pour denrées alimentaires et ingrédients de denrées alimentaires adaptés à l'alimentation des végétariens ou des végétaliens, ainsi que pour l'étiquetage et les allégations

*Definitions and technical criteria for foods and food ingredients suitable for vegetarians or vegans and for labelling and claims*

ICS: 67.040

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
(standards.iteh.ai)  
Full standard:  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9e924225-25bd-4511-8a1d-0aa24c3ade28/iso-dis-23662>

CE DOCUMENT EST UN PROJET DIFFUSÉ POUR OBSERVATIONS ET APPROBATION. IL EST DONC SUSCEPTIBLE DE MODIFICATION ET NE PEUT ÊTRE CITÉ COMME NORME INTERNATIONALE AVANT SA PUBLICATION EN TANT QUE TELLE.

OUTRE LE FAIT D'ÊTRE EXAMINÉS POUR ÉTABLIR S'ILS SONT ACCEPTABLES À DES FINS INDUSTRIELLES, TECHNOLOGIQUES ET COMMERCIALES, AINSI QUE DU POINT DE VUE DES UTILISATEURS, LES PROJETS DE NORMES INTERNATIONALES DOIVENT PARFOIS ÊTRE CONSIDÉRÉS DU POINT DE VUE DE LEUR POSSIBILITÉ DE DEVENIR DES NORMES POUVANT SERVIR DE RÉFÉRENCE DANS LA RÉGLEMENTATION NATIONALE.

LES DESTINATAIRES DU PRÉSENT PROJET SONT INVITÉS À PRÉSENTER, AVEC LEURS OBSERVATIONS, NOTIFICATION DES DROITS DE PROPRIÉTÉ DONT ILS AURAIENT ÉVENTUELLEMENT CONNAISSANCE ET À FOURNIR UNE DOCUMENTATION EXPLICATIVE.

Le présent document est distribué tel qu'il est parvenu du secrétariat du comité.



Numéro de référence  
ISO/DIS 23662:2020(F)

© ISO 2020

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
(standards.iteh.ai)  
Full standard:  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9e924225-25bd-4511-8a1d-0aa24c3ade28/iso-dis-23662>



**DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT**

© ISO 2020

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en oeuvre, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office  
Case postale 401 • Ch. de Blandonnet 8  
CH-1214 Vernier, Geneva  
Tél.: +41 22 749 01 11  
Fax: +41 22 749 09 47  
E-mail: [copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)  
Website: [www.iso.org](http://www.iso.org)

Publié en Suisse

<b>Sommaire</b>	<b>Page</b>
<b>Avant-propos</b> .....	<b>iv</b>
<b>Introduction</b> .....	<b>v</b>
<b>1</b> <b>Domaine d'application</b> .....	<b>1</b>
<b>2</b> <b>Références normatives</b> .....	<b>1</b>
<b>3</b> <b>Termes et définitions</b> .....	<b>1</b>
<b>4</b> <b>Critères techniques pour les denrées alimentaires et les ingrédients de denrées alimentaires adaptés aux végétariens et aux végétaliens</b> .....	<b>3</b>
<b>4.1</b> <b>Généralités</b> .....	<b>3</b>
<b>4.2</b> <b>Denrées alimentaires et ingrédients de denrées alimentaires adaptés à l'alimentation ovo-lacto-végétarienne</b> .....	<b>3</b>
<b>4.3</b> <b>Denrées alimentaires et ingrédients de denrées alimentaires adaptés à l'alimentation ovo-végétarienne</b> .....	<b>4</b>
<b>4.4</b> <b>Denrées alimentaires et ingrédients de denrées alimentaires adaptés à l'alimentation lacto-végétarienne</b> .....	<b>5</b>
<b>4.5</b> <b>Denrées alimentaires et ingrédients de denrées alimentaires adaptés aux végétaliens</b> .....	<b>5</b>
<b>5</b> <b>Étiquetage et allégations</b> .....	<b>6</b>
<b>Bibliographie</b> .....	<b>7</b>

iTeh STANDARD PREVIEW  
 (standards.iteh.ai)  
 Full standard:  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9e32425-25bd-4511-8a1d-0aa24c3ade28/iso-dis-23662>

## Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir [www.iso.org/directives](http://www.iso.org/directives)).

L'attention est attirée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO (voir [www.iso.org/brevets](http://www.iso.org/brevets)).

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la nature volontaire des normes, la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir le lien suivant: [www.iso.org/iso/fr/avant-propos.html](http://www.iso.org/iso/fr/avant-propos.html).

Le présent document a été élaboré par le Comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse [www.iso.org/members.html](http://www.iso.org/members.html).

## Introduction

Le présent document a pour but de fournir des critères techniques relatifs aux denrées alimentaires et aux ingrédients de denrées alimentaires adaptés à l'alimentation des végétariens (y compris les alimentations ovo-lacto-, ovo- et lacto-végétariennes) ou des végétaliens, destinés à être utilisés dans l'industrie alimentaire et des boissons à l'échelle mondiale, ainsi que des critères techniques pour l'étiquetage des denrées alimentaires et les allégations.

Le présent document spécifie des critères techniques à l'usage de toutes les entreprises de l'industrie alimentaire et des boissons, applicables par toutes les organisations, quelles que soient leur taille et leur complexité. Ce document est destiné à la communication et aux relations interentreprises sur toute la chaîne de distribution alimentaire, pour le commerce des produits alimentaires à l'échelle internationale, l'étiquetage des denrées alimentaires et les allégations.

La conformité aux dispositions du présent document favorise la création de conditions de concurrence équitables et la mise en œuvre de pratiques loyales dans les relations interentreprises, dans le commerce international, pour l'étiquetage des denrées alimentaires et les allégations.

NOTE Les informations prévues par la loi – étiquetage des denrées alimentaires ou allégations – ou toute autre exigence légale en vigueur, peuvent s'appliquer.

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
(standards.iteh.ai)  
Full standard:  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9e924225-25bd-4511-8a1d-0aa24c3ade28/iso-dis-23662>

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

Full standard:  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9e924225-25bd-4511-8a1d-0aa24c3ade28/iso-dis-23662>

# Définitions et critères techniques pour denrées alimentaires et ingrédients de denrées alimentaires adaptés à l'alimentation des végétariens ou des végétaliens, ainsi que pour l'étiquetage et les allégations

## 1 Domaine d'application

Ce document fournit des définitions et fixe des critères techniques à remplir pour que les denrées alimentaires et ingrédients de denrées alimentaires soient adaptés aux végétariens (y compris pour les alimentations ovo-lacto-, ovo- et lacto-végétariennes) ou aux végétaliens. Il fixe également des exigences pour l'étiquetage des denrées alimentaires et les allégations.

Il est destiné à être appliqué dans le cadre de la communication interentreprises (B2B), dans le commerce agroalimentaire, et pour ce qui concerne l'étiquetage des aliments et les allégations. Ces définitions et critères techniques s'appliquent uniquement après-récolte.

Ce document ne traite pas de la sécurité des personnes, de la sécurité environnementale, de considérations socio-économiques (par exemple, le commerce équitable, le bien-être des animaux), de croyances religieuses, ni des caractéristiques des matériaux d'emballage.

## 2 Références normatives

Le présent document ne contient aucune référence normative.

## 3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent.

L'ISO et l'IEC tiennent à jour des bases de données terminologiques destinées à être utilisées en normalisation, consultables aux adresses suivantes :

- ISO Online browsing platform : disponible à l'adresse <https://www.iso.org/obp>
- IEC Electropedia : disponible à l'adresse <http://www.electropedia.org/>

### 3.1

#### **animal**

être vivant appartenant à la classification taxonomique du règne animal, qui comprend tous les vertébrés et invertébrés multicellulaires

### 3.2

#### **supports**

substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif, un arôme, une enzyme alimentaire, un nutriment et/ou d'autres substances ajoutées à un aliment à des fins nutritionnelles ou physiologiques sans modifier sa fonction (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation

[SOURCE : Règlement (CE) 1333/2008 sur les additifs alimentaires (en l'absence de définition dans le Codex Alimentarius)]

### 3.3

#### **allégation**

toute mention qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée (3.4) possède des caractéristiques particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa production, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité

[SOURCE : Codex Alimentarius — Directives générales concernant les allégations (CAC/GL 1-1979)]

### 3.4

#### **denrée alimentaire**

toute substance transformée, partiellement transformée ou non transformée, destinée à l'alimentation humaine ; ce terme recouvre les boissons, les gommes à mâcher et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation ou le traitement des « aliments », à l'exclusion des cosmétiques ou du tabac ou des substances employées uniquement comme médicaments

[SOURCE : Codex Alimentarius — Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 26<sup>ème</sup> édition]

### 3.5

#### **additif alimentaire**

toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire (3.4) en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient (3.7) caractéristique d'un aliment, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de cette denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés à la denrée ou peut affecter de toute autre façon les caractéristiques de cette denrée

Ce terme ne s'applique ni aux « contaminants » ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires dans le but d'en maintenir ou d'en améliorer les propriétés nutritives.

[SOURCE : Codex Alimentarius — Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 26<sup>ème</sup> édition]

### 3.6

#### **exploitant du secteur alimentaire**

personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent

[SOURCE : Règlement (UE) N° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, ... (en l'absence de définition dans le Codex Alimentarius)]

### 3.7

#### **ingrédient**

toute substance, y compris les additifs alimentaires (3.5), utilisée dans la fabrication ou la préparation d'un aliment (3.4), et présente dans le produit fini bien que parfois sous une forme modifiée

[SOURCE : Codex Alimentarius – Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)]



**3.8****étiquette**

toute fiche, marque, image ou autre matière descriptive, écrite, imprimée, poncée, apposée, gravée ou appliquée sur l'emballage d'une denrée alimentaire ou jointe à celui-ci

[SOURCE : Codex Alimentarius – Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985)]

**3.9****étiquetage**

tout texte écrit ou imprimé ou toute représentation graphique qui figure sur l'étiquette (3.8), accompagne la denrée alimentaire ou est placé à proximité de celle-ci, y compris les informations pour en promouvoir la vente ou donner des indications pour sa mise au rebut

[SOURCE : Codex Alimentarius – Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)]

**3.10****auxiliaire technologique**

substance ou matière, à l'exclusion de tout appareil ou instrument, qui n'est pas consommée comme ingrédient alimentaire en soi mais qui est utilisée intentionnellement dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires (3.4) ou de leurs ingrédients (3.7), pour remplir une fonction technologique donnée pendant le traitement ou la transformation et qui peut entraîner la présence involontaire mais techniquement inévitable de résidus ou de leurs dérivés dans le produit fini

[SOURCE : Codex Alimentarius — Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 26<sup>ème</sup> édition]

## **4 Critères techniques pour les denrées alimentaires et les ingrédients de denrées alimentaires adaptés aux végétariens et aux végétaliens**

**4.1 Généralités**

Les denrées alimentaires et les ingrédients de denrées alimentaires doivent être considérés comme étant adaptés aux végétariens (y compris pour les alimentations ovo-lacto-, ovo- et lacto-végétariennes) ou aux végétaliens sous réserve qu'ils répondent aux critères techniques suivants.

### **4.2 Denrées alimentaires et ingrédients de denrées alimentaires adaptés à l'alimentation ovo-lacto-végétarienne**

Denrées alimentaires et ingrédients de denrées alimentaires (y compris les additifs, arômes, enzymes et supports) ou auxiliaires technologiques qui ne sont pas des produits d'origine animale et dans lesquels à aucune étape de la fabrication et de la transformation, il n'a été fait usage d'ingrédients (y compris des additifs, arômes, enzymes et supports) ou d'auxiliaires technologiques d'origine animale, excepté

- le lait ou le colostrum ;
- les œufs ou les produits à base d'œuf obtenus à partir d'animaux vivants ;
- le miel ou les produits de la ruche (par exemple, la cire d'abeille, la propolis) ;
- la graisse de laine y compris la lanoline dérivée de la laine de moutons vivants ;

et/ou leurs constituants ou dérivés.