

PROJET
FINAL

NORME
INTERNATIONALE

ISO/FDIS
23662

ISO/TC 34

Secrétariat: AFNOR

Début de vote:
2020-10-30

Vote clos le:
2020-12-25

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

iTeh STANDARD PREVIEW

*Definitions and technical criteria for foods and food ingredients
suitable for vegetarians or vegans and for labelling and claims*
(standards.iteh.ai)

[ISO/FDIS 23662](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9e924225-25bd-4511-8a1d-0aa24c3ade28/iso-fdis-23662)

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

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.

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.



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

© ISO 2020

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO/FDIS 23662

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



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2020

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en œuvre, 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, Genève

Tél.: +41 22 749 01 11

E-mail: copyright@iso.org

Web: www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

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

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO/FDIS 23662](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9e924225-25bd-4511-8a1d-0aa24c3ade28/iso-fdis-23662)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9e924225-25bd-4511-8a1d-0aa24c3ade28/iso-fdis-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).

L'attention est appelée 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).

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/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.

Introduction

Le présent document a pour but de fournir les critères techniques relatifs aux denrées alimentaires et aux ingrédients 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 être utilisé dans le cadre de la communication interentreprises, des relations 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, s'appliquent.

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO/FDIS 23662](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9e924225-25bd-4511-8a1d-0aa24c3ade28/iso-fdis-23662)

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

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO/FDIS 23662

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9e924225-25bd-4511-8a1d-0aa24c3ade28/iso-fdis-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 les définitions et fixe les critères techniques à remplir pour que les denrées alimentaires et ingrédients 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/collecte/ramassage.

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 (standards.iteh.ai)

Le présent document ne contient aucune référence normative.

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

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 (3.5), un arôme, une enzyme alimentaire, un nutriment et/ou d'autres substances ajoutées à un aliment (3.4) à des fins alimentaires 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]

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 CXG 1-1979]

3.4

denrée alimentaire

toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine, et qui englobe les boissons, le «chewing-gum» et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation ou le traitement des aliments, à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments, de cosmétiques ou de tabac

[SOURCE: Codex Alimentarius, Commission du Codex Alimentarius, Manuel de procédure]

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'une denrée alimentaire, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés dans la denrée ou peut affecter d'une autre façon les caractéristiques de ladite denrée

Note 1 à l'article: L'expression ne s'applique ni aux contaminants ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires dans le but d'en maintenir ou améliorer les propriétés nutritives.

[SOURCE: Codex Alimentarius, Commission du Codex Alimentarius, Manuel de procédure]

ISO/FDIS 23662
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9e924225-25bd-4511-8a1d-0aa24c3ade28/iso-fdis-23662>

3.6

exploitant du secteur alimentaire

FBO

la ou les 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 CE N° 178/2002]

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 CXS 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* (3.4) ou jointe à celui-ci

[SOURCE: CODEX 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* (3.4) 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 CXS 1-1985]

3.10

auxiliaire technologique

toute substance ou matière, à l'exclusion des appareils ou instruments, non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des *denrées alimentaires* (3.4) ou de leurs *ingrédients* (3.7), pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais inévitable de résidus ou de dérivés dans le produit fini

[SOURCE: Codex Alimentarius, Commission du Codex Alimentarius, Manuel de procédure]

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

4.1 Généralités

Les denrées alimentaires et les ingrédients 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 indiqués de 4.2 à 4.5.

4.2 Denrées alimentaires et ingrédients alimentaires adaptés à l'alimentation ovo-lacto-végétarienne

Il s'agit de denrées alimentaires et d'ingrédients alimentaires (y compris les additifs, arômes, enzymes et supports) ou d'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 alimentaires (y compris des additifs, arômes, enzymes et supports) ou d'auxiliaires technologiques d'origine animale, excepté les suivants et/ou leurs composants ou dérivés:

- lait, produits laitiers ou colostrum;
- œufs ou produits à base d'œuf obtenus à partir d'animaux vivants;
- miel ou produits de la ruche (par exemple cire d'abeille, propolis);
- produits dérivés de la laine d'animaux vivants (par exemple lanoline).

Pour que des ingrédients alimentaires composés soient adaptés à l'alimentation ovo-lacto-végétarienne, chacun de leurs ingrédients doit remplir les critères techniques du présent document.

Pour éviter la présence non intentionnelle de substances non ovo-lacto-végétariennes, toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution doivent être conçues de façon que les précautions appropriées soient prises en conformité avec les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF).

Si une même ligne de production est partagée avec des produits/ingrédients non ovo-lacto-végétariens, il faut procéder à un nettoyage approfondi ou prendre des mesures comparables en conformité avec les BPF avant de lancer la production des produits ovo-lacto-végétariens. Cette exigence s'applique également à la totalité des machines, matériels, ustensiles et surfaces connexes. Les précautions appropriées en conformité avec les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) doivent être prises avant que les produits ovo-lacto-végétariens ne soient préparés, fabriqués ou emballés.

Les exploitants du secteur alimentaire, les entreprises travaillant pour leur compte ou celles qui sont contrôlées par les exploitants du secteur alimentaire ne doivent, en aucune façon, avoir effectué des essais sur des animaux pour que le produit final à la disposition du consommateur puisse porter une allégation ovo-lacto-végétarienne.

Toutefois, concernant les denrées alimentaires composées d'un seul ingrédient ainsi que les différents ingrédients, y compris les auxiliaires technologiques, les exploitants du secteur alimentaire, les entreprises travaillant pour leur compte ou celles qui sont contrôlées par les exploitants du secteur