



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

Quarante-quatrième Session  
Asunción, Paraguay, 16 – 20 octobre 2017

### QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX

#### A. QUESTIONS DÉCOULANT DES TRENTE-NEUVIÈME ET QUARANTIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

##### QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION

###### *Nouveaux travaux*<sup>1</sup>

1. La trente-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius a approuvé les nouveaux travaux sur les orientations pour l'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail.

###### *Interruption des travaux*<sup>2</sup>

2. La Commission a examiné la recommandation du Comité exécutif visant à interrompre les travaux sur *les directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique : l'aquaculture biologique* (voir par. 3). Elle est convenue d'examiner la question à sa quarante et unième session (2018) et a décidé que ce point ne serait pas inscrit à l'ordre du jour du CCFL.

#### B. QUESTIONS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX

##### QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION

###### **Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CCEXEC71)**

###### *Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique : aquaculture biologique*<sup>3</sup>

3. Le CCEXEC s'est rallié à la recommandation préconisant d'interrompre les travaux relatifs à la révision des *Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique : l'aquaculture biologique*.

###### *Directives pour l'étiquetage des conteneurs non destinés à la vente au détail*<sup>4</sup>

4. Constatant que tous les critères de l'examen critique avaient été remplis, le CCEXEC a appuyé l'approbation de la nouvelle activité et a recommandé que le CCFL en tienne informé le CCFICS, ce dernier pouvant être intéressé par certains aspects des travaux.

###### **COMITÉ SUR LES SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES (CCFICS23)**

###### *Intégrité et authenticité des aliments*<sup>5</sup>

5. À sa vingt-troisième session, le CCFICS est convenu de constituer un GTe pour préciser les définitions de l'intégrité des aliments, de l'authenticité des aliments, de la fraude alimentaire et de l'adultération pour des raisons économiques, et délimiter la portée de l'évaluation préliminaire des textes du CCFICS ; à partir de ces définitions, procéder à une évaluation préliminaire des textes existants du CCFICS afin d'en recenser les lacunes éventuelles et de déterminer les incidences positives ou négatives de ces textes sur les mesures prise

<sup>1</sup> REP16/CAC, par. 108- 111 et Annexe V

<sup>2</sup> REP16/CAC, par. 191 - 196

<sup>3</sup> REP16/EXEC, par. 31 - 35

<sup>4</sup> REP16/EXEC, par. 36

<sup>5</sup> REP17/FICS, par. 19 - 29

en vue d'atténuer les problèmes potentiels ; et élaborer un document de réflexion faisant état des résultats de cette évaluation et de la nécessité d'entamer des travaux supplémentaires ou, le cas échéant, de nouveaux travaux.

6. Le Comité **est invité à noter** ces informations ci-dessus.

#### **POINTS D'ACTION**

##### **Comité sur l'hygiène des aliments (CCFH48)<sup>6</sup>**

##### ***Révision de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballages (CODEX STAN 1-1985) : datage***

7. Le CCFH a indiqué que, indépendamment de la nature de conservateur des aliments mentionnés au point 1.1 (à savoir, alcool, sel acidité, activité hydrique faible), la sécurité sanitaire et la qualité de ces aliments dépendaient toujours des conditions d'entreposage et a proposé, par conséquent, de fusionner les puces 1.1 et 1.2 pour constituer un critère unique : « *lorsque la sécurité sanitaire n'est pas compromise et que la qualité ne se détériore pas parce que la nature de conservateur de l'aliment est telle qu'elle empêche la croissance microbienne (alcool, sel, acidité, activité hydrique faible, par exemple) dans des conditions d'entreposage spécifiées* ».

8. Le Comité est **invité à examiner** cette recommandation du CCFH.

##### **Comité sur les grasses et les huiles (CCFO25)<sup>7</sup>**

##### ***Révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) : l'huile de palme***

9. Le CCFO a examiné la définition du produit pour l'huile de palme à forte teneur en acide oléique et a pris note des vues divergentes sur l'utilisation du terme « à forte teneur en acide oléique » pour l'intervalle d'acide oléique proposé (48.0 – 58.0), celui-ci convenant selon certains avis, tandis que d'autres considéraient qu'il valait mieux le décrire comme « à teneur moyenne en acide oléique ».

10. Le CCFO est convenu de demander conseil au CCFL concernant ce qui pourrait constituer une haute teneur et une teneur moyenne en acide oléique dans les huiles végétales.

11. Le CCFL est invité à examiner cette requête du CCFO. L'intégralité des débats figure à l'Annexe I.

---

<sup>6</sup> REP17/FH, par. 6 - 7

<sup>7</sup> REP17/FO, par. 38 - 43

## Annexe I

**Avant-projet de Révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) : ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG)****Section 2.1 « Définition du produit »**

38. Le Comité a examiné la définition du produit pour l'huile de palme à forte teneur en acide oléique et a pris note des vues divergentes sur l'utilisation du terme « à forte teneur en acide oléique » pour l'intervalle d'acide oléique proposé (48,0 – 58,0), celui-ci convenant selon certains avis, tandis que d'autres considéraient qu'il valait mieux le décrire comme « à teneur moyenne en acide oléique ».

39. Les délégations favorables à l'utilisation du terme « à forte teneur en acide oléique » ont expliqué que l'huile à forte teneur en acide oléique provenait d'espèces de palmiers hybrides et était relativement insaturée, avec un indice d'iode élevé. Ces délégations ont fait remarquer que le Codex ne contenait pas de définition pour une « forte teneur en acide oléique » ou une « teneur moyenne en acide oléique ». De plus, l'utilisation du terme « huile de palme à forte teneur en acide oléique » s'appliquait uniquement à l'huile de palme et cette comparaison de la teneur en acide oléique devait concerner exclusivement les huiles végétales dérivées d'huile de palme.

40. Les délégations favorables à l'utilisation du terme « à teneur moyenne en acide oléique » ont remarqué que le terme « forte teneur en acide oléique » était généralement associé à des niveaux relativement plus élevés d'acide oléique pour les huiles végétales ; que l'intervalle proposé pour l'huile de palme « à forte teneur en acide oléique » n'était pas comparable à ceux de l'huile de carthame « à forte teneur en acide oléique » et des huiles de tournesol « à forte teneur en acide oléique » ; et que par conséquent, il valait mieux placer l'huile dans la catégorie « huile de palme à teneur moyenne en acide oléique ». Ces délégations ont fait remarquer qu'il était nécessaire d'examiner d'une manière générale quel effet aurait l'utilisation du terme « huile de palme à forte teneur en acide oléique » sur d'autres huiles « à forte teneur en acide oléique » définies dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999), pour garantir la cohérence et éviter la confusion.

41. Le Secrétariat du Codex a précisé qu'il n'existait pas de définition ni de critères agréés permettant d'établir si une huile était « teneur moyenne en acide oléique » ou « forte teneur en acide oléique ». Au vu de l'implication des dispositions d'étiquetage pour ces huiles, le Secrétariat du Codex a recommandé de demander conseil au CCFL concernant les critères qui pourraient être utilisés pour établir une allégation selon laquelle une huile est à teneur moyenne ou à forte teneur en acide oléique.

**Conclusion]**

42. Le Comité a noté que le travail sur l'avant-projet de révision (Section 3) avait avancé considérablement et que l'utilisation du terme « huile de palme à forte teneur en acide oléique » dans la définition du produit devait être examinée davantage.

43. Le Comité est convenu :

(i) de faire figurer la définition du produit entre crochets à la Section 2.1 ;

(ii) de transmettre l'avant-projet de révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) : Ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG) (Annexe V) à la quarantième session de la Commission, pour adoption à l'étape 5 ;

(iii) de demander conseil du CCFL concernant ce qui pourrait constituer une haute teneur et une teneur moyenne en acide oléique dans les huiles végétales.