

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 11 de l'ordre du jour

CX/FFP 06/28/11

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE

Vingt-huitième session

Beijing, Chine

18 – 22 septembre 2006

### DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LES PRESCRIPTIONS D'ETIQUETAGE DANS LA NORME CODEX POUR LES SARDINES ET LES PRODUITS DE TYPE SARDINE EN CONSERVE (Préparé par le Maroc)

#### Rappel du mandat du CCFPP

1. Lors de la 26<sup>ème</sup> session du Comité sur les poissons et les produits de la pêche, la délégation marocaine a attiré l'attention du Comité sur le fait que les problèmes essentiels liés à l'étiquetage, rencontrés dans l'application de la Norme Codex pour les sardines en conserve, n'étaient pas résolus, et que cette situation était source de confusion pour les consommateurs puisque des espèces différentes pouvaient être étiquetées de la même façon.
2. Le Comité a décidé que la délégation marocaine élaborerait un document de travail exposant les amendements qu'elle propose à la Norme pour examen par le Comité à la présente session.
3. La 27<sup>ème</sup> session du Comité n'a pas pu discuter cette question en détail par manque de temps et est convenue que son examen serait reporté jusqu'à sa prochaine session (ALINORM 05/28/18, par. 149-155)

#### Introduction

Le Code de conduite pour une pêche responsable élaboré par la FAO, dans sa section 11.2 « commerce international responsable » recommande une libéralisation du commerce des produits de la pêche et l'élimination des barrières injustifiées, conformément aux principes définis dans les accords de l'Organisation Mondiale du Commerce. En corollaire, cette libéralisation ne peut se faire que dans la transparence et l'amélioration de l'information fournie aux consommateurs, en particulier au niveau de l'étiquetage des produits.

4. L'enjeu de l'étiquetage des espèces ou des familles d'espèces dans une norme Codex est bien sûr la reconnaissance internationale d'un produit, ce qui constitue une ambition tout à fait légitime pour un pays qui veut valoriser ses ressources et son savoir-faire. Cette reconnaissance se manifeste notamment par la dénomination de vente du produit ; le fait de pouvoir utiliser une dénomination bénéficiant d'une notoriété bien établie au niveau du commerce international est un atout important et donc un objectif recherché. Or, s'il existe de très nombreuses espèces candidates à des appellations valorisantes, le nombre d'appellations bénéficiant d'une certaine notoriété est relativement limité. Par conséquent, il faut que les dispositions d'étiquetage soient suffisamment précises pour ne pas induire les consommateurs en erreur, et créer des conditions de concurrence loyale pour le commerce international.

5. Ceci implique donc que sous une même dénomination de vente on trouve des produits de même nature, tant en ce qui concerne l'information des consommateurs que la loyauté des transactions.

6. Nous examinons dans un premier temps les risques de confusion qui existent dans la section « Nom du produit » de la Norme Codex pour les sardines et produits de type sardine en conserve. Nous formulerons des propositions en vue d'améliorer la précision des informations fournies dans cette section.

**La section « Nom du produit » dans la Norme Codex pour les sardines et produits de type sardine en conserve - Risque de confusion**

7. L'appellation « sardine X », dans la norme pour les sardines et produit de type sardine en conserve, conduit à des incohérences avec les dispositions d'étiquetage contenues dans d'autres normes ou projets de normes. Par exemple, *Sprattus sprattus* et *Clupea harengus* sont « sprat » et « hareng » dans le projet de norme pour le hareng de l'Atlantique et le sprat salé mais peuvent être dénommés « sardines X » quand ils sont en conserve. L'espèce *Clupea bentincki* est candidate pour l'appellation « sardine X », mais on pourrait aussi imaginer qu'elle soit proposée comme « hareng » dans le projet de norme « hareng et sprats salés » ; s'il existait dans le Monde d'autres produits salés fabriqués à partir de *Clupeidae* dans des conditions comparables, la confusion n'en serait que plus grande.

8. *Engraulis mordax*, *Engraulis anchoita* et *Engraulis ringens* sont considérés comme « anchois » dans le projet de norme pour les anchois salés séchés ou comme « sardine X » lorsqu'ils sont en conserve ; par contre l'anchois *Engraulis encrasicolus* n'est pas considéré comme produit de type sardine en conserve. Il existe en Europe des fabrications d'anchois en conserve à l'huile préparés de la même manière que les sardines ; ces produits sont appréciés par les consommateurs en tant qu'anchois en conserve mais il serait impensable de les faire passer pour des sardines ; par ailleurs, leur commercialisation sous l'appellation « sardine-anchois » serait source de confusion.

9. Dans d'autres normes, il existe moins de risque d'ambiguïté au niveau de la dénomination ; par exemple les crevettes sont toujours appelées « crevettes », qu'elles soient surgelées ou en conserve ; dans les normes pour la chair de crabe en conserve, les encornets surgelés ou les homards et autres crustacés, les produits sont bien identifiés et ne se retrouvent pas dans plusieurs normes avec des appellations différentes.

## **Conclusion**

Les dispositions relatives au nom du produit apparaissent insuffisantes dans la Norme Codex pour les sardines et produits de type sardines en conserve.

10. Il existe des risques de confusion du fait que le même poisson peut avoir des dénominations différentes suivant la norme à laquelle se rattache le produit (hareng/sardine, anchois/sardine); ce risque de confusion ne peut qu'augmenter avec le nombre d'espèces susceptibles d'être ajoutées aux listes existant dans les normes.

11. Pour limiter cette confusion, apporter une meilleure information aux consommateurs et favoriser la loyauté des transactions, il convient de définir des dispositions d'étiquetage plus précises.

12. Le nom du produit devrait être le nom commun ou usuel de l'espèce utilisée, en conformité des lois et usages des pays où le produit est vendu, de manière à ne pas induire le consommateur en erreur ; la perception par le consommateur de l'identité d'une espèce peut être tellement différente d'un pays à l'autre que c'est un bon moyen de limiter les confusions.

13. En l'absence d'usage, en application des dispositions d'étiquetage du Codex, la dénomination de vente proposée ne doit pas prêter à confusion, pour le consommateur, avec des produits voisins existants sur un marché.

14. Le nom scientifique, qui est la seule dénomination réellement universelle de l'espèce, devrait faire partie de l'étiquetage ; s'agissant de produits faisant l'objet d'un commerce international, cette mention est nécessaire pour procéder à des analyses de vérification de l'identité des produits.

15. Dans un marché mondialisé où le consommateur est demandeur de repères sur l'origine des produits, la mention de l'origine du produit est une information importante.

16. Les dispositions suivantes devraient en conséquence être introduites dans la Norme Codex pour les sardines et produits de type sardines en conserve.

## **Proposition de reformulation du point 6.1.1 du chapitre « étiquetage »**

### **6.1.1**

- i) pour *Sardina pilchardus* Walbaum : le nom du produit est « sardine »
- ii) pour les autres espèces :
  - s'il existe un marché où le produit est vendu avec un nom d'usage local, ce nom d'usage est employé pour ce marché, éventuellement suivi ou précédé de la mention « conserve de type sardine »
  - si dans un marché il n'existe pas d'usage pour la désignation du produit, le nom du produit est construit à partir de la mention « conserve de type sardine », complétée par le nom commun ou le nom scientifique de l'espèce, et éventuellement par le pays d'origine ou la zone de pêche.