

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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 10 de l'ordre du jour

CX/FFP 08/29/8

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

Vingt-neuvième session
Trondheim, Norvège, 18 - 23 février 2008

AVANT-PROJET DE REVISION SUR LA PROCEDURE D'INCLUSION DE NOUVELLES ESPECES DANS LES NORMES POUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PECHE À l'étape 3 de la procédure d'élaboration

(Préparé par un groupe de travail électronique animé par la France)

Les gouvernements et organisations internationales qui désirent soumettre des observations sur l'avant-projet de révision de la procédure d'inclusion de nouvelles espèces dans les normes pour le poisson et les produits de la pêche sont invités à les faire parvenir **avant le 30 novembre 2007** au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (Télécopie : + 39 06 57054593 ; courriel : codex@fao.org), en envoyant une copie au Service central de liaison avec le Codex de la Norvège, Direction norvégienne du contrôle des denrées alimentaires, boîte postale 8187, Dep. 0034 Oslo (Norvège), Télécopie: +47.74.11.32.01, courriel: ccffp@mattilsynet.no.

HISTORIQUE

1. A l'occasion de sa 28^{ème} session (Pékin, 18-22 septembre 2006), le Comité est convenu que le document de travail sur la procédure d'inclusion d'espèces supplémentaires dans les normes pour le poisson et les produits de la pêche devrait être adopté à titre de nouveau travail (ALINORM 07/30/18 – par. 10). Il est aussi convenu de soumettre le descriptif de projet (CX/FFP 06/28/10 - Appendice 2) à la 30^{ème} session de la Commission pour examen. Dans l'attente de l'aval de la Commission, la délégation française a aimablement proposé d'animer l'élaboration de ce travail en se basant sur l'Annexe 1 du document CX/FFP 06/28/10, avec l'assistance de plusieurs autres délégations, et de préparer la révision de la procédure d'ajout pour diffusion et observations à l'étape 3 et discussions ultérieures à l'occasion de la prochaine session du Comité. (ALINORM 07/30/18 – par. 123).

2. Dans ce descriptif de projet, le Comité a noté que la révision de la procédure existante était attendue depuis longtemps, étant donné: (1) les Principes généraux de la Commission du Codex Alimentarius, invitant ses organes subsidiaires " (...) à réviser, au besoin, les normes Codex et textes apparentés de manière à garantir que ces normes et textes apparentés soient conformes à l'état des connaissances scientifiques et à toute autre donnée pertinente ¹; (2) que de nouvelles méthodes d'analyse sont disponibles et (3) que la procédure d'élaboration a été modifiée en 2004².

3. La révision devrait améliorer la Procédure existante, en établissant un cadre solide pour la prise de décisions fondées sur des méthodes conformes à « l'état de l'art » d'identification des espèces de poissons et

¹ Voir Manuel de Procédures – 16^{ème} édition – p. 30: Principes Généraux du Codex Alimentarius (par. 4).

² Voir ALINORM 04/27/41 – Appendice 2.

sur une méthodologie d'évaluation sensorielle des produits transformés. Ce travail devrait aussi décrire le dossier factuel à utiliser pour étayer une demande et le processus décisionnel que la Commission du Codex doit suivre pour amender les normes pertinentes. La révision devrait porter sur : les méthodes d'identification des espèces de poissons ; les méthodes d'évaluation sensorielles ; la disponibilité et la validation de données par des institutions scientifiques reconnues ; le contenu du dossier factuel ; les questions de procédure du Codex.

4. Les normes ont été regroupées et simplifiées lors de leur révision ; la section "facteurs de qualité essentiels" ne comportait pas de dispositions précises sur les espèces ou les groupes d'espèces concernés. Il pouvait en résulter un risque de confusion potentiel pour le consommateur, en particulier parce que la même espèce pouvait relever de normes différentes en fonction de son mode de présentation. Le Comité a noté que les listes actuelles étaient uniquement fondées sur le mode de préparation et pouvaient englober des espèces sans rapport du point de vue taxonomique, et que cette situation provoquait une grande confusion sur la nature du produit pour le consommateur, puisque les noms communs d'espèces n'étaient pas systématiquement basés sur des critères taxonomiques. Le Comité avait souligné la nécessité d'appliquer des critères scientifiques à ce processus.

5. La 30^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius (Rome, 2 – 7 juillet 2007) a donné son aval à cette proposition de révision. La Commission a aussi recommandé qu'après avoir finalisé ce document, le Comité étudie la possibilité de son inclusion dans la Manuel de Procédure et de sa publication sur le site du Codex afin d'améliorer la transparence des procédures appliquées par le Comité³.

6. La délégation de la France est reconnaissante pour les contributions reçues de l'Australie, du Canada et de l'Allemagne, qui ont toutes été d'une grande importance pour la préparation du présent avant-projet de révision de la procédure actuelle, à diffuser pour observations à l'étape 3 et étude pendant la prochaine session du Comité du Codex pour le Poisson et les Produits de la Pêche.

QUESTIONS DE PROCEDURE :

PARTICULARITES DETERMINANTES DE LA PROCEDURE D'ELABORATION APPLIQUEE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

7. La Commission du Codex Alimentarius a été établie pour adopter des normes internationales, afin de « protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires » (Article 1(a) de ses statuts) Afin de s'acquitter de ce mandat, la Commission a imposé une *Procédure d'élaboration des normes codex et textes apparentés* et des *Critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités*.

8. Concernant la révision des textes existants, les Principes Généraux du Codex Alimentarius stipulent que « la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires s'engagent à réviser, au besoin, les normes Codex et textes apparentés de manière à garantir que ces normes et textes apparentés sont conformes à l'état des connaissances scientifiques et à toute autre donnée pertinente. Si nécessaire, une norme ou un texte apparenté sera révisé ou supprimé en conformité avec la *Procédure d'élaboration des normes Codex et textes*. Chaque membre de la Commission du Codex Alimentarius a la responsabilité d'identifier et d'adresser au comité compétent toute nouvelle information scientifique ou toute autre donnée pertinente pouvant justifier la révision de l'une quelconque des normes Codex ou textes apparentés. » (voir par.4)

9. La Commission décidera d'entamer de nouveaux travaux ou de revoir des normes en tenant compte d'un examen critique effectué par le Comité Exécutif comprenant un "examen des propositions pour l'élaboration/révision des normes, compte tenu des « Critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités », l'établissement des priorités stratégiques de la Commission et des activités de soutien nécessaires pour fournir l'évaluation des risques indépendante. »

10. Lorsqu'un Comité du Codex propose d'élaborer une norme, un code d'usage ou texte apparenté relevant de son mandat, il devrait d'abord étudier les priorités établies par la Commission dans ses priorités

³ ALINORM 07/30/REP, paragraphes 98-99 et Appendice VII

stratégiques, les conclusions de l'examen critique effectué par le Comité Exécutif et la possibilité d'accomplir le travail dans un laps de temps raisonnable.

11. Avant la mise en route de tout travail, chaque proposition de nouveau travail ou de révision de norme doit être accompagnée d'un descriptif de projet, préparé par le Comité ou le membre proposant le nouveau travail ou la révision d'une norme, et qui doit contenir les informations pertinentes.

12. A l'occasion de sa dernière session, la Commission du Comité Alimentarius a noté que les descriptifs de projet à présenter au Comité Exécutif doivent contenir des informations qui, tout en suivant le format général décrit dans le Manuel de Procédure, peuvent être très différentes en termes de quantité et de qualité. Ainsi, la Commission a encouragé les Comités du Codex, les Groupes spéciaux et les membres du Codex à fournir des informations pertinentes et assez détaillées surtout quant à l'évaluation factuelle de tous les Critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités (voir ALINORM 07/30/REP, par 92).

13. Cette procédure exige l'évaluation des propositions selon les critères ci-dessous.

“CRITÈRE GÉNÉRAL

La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

CRITERES APPLICABLES AUX PRODUITS

(a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays.

(b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler.

(c) Potentiel commercial aux plans international ou régional.

(d) Aptitude du produit à la normalisation.

(e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce.

(f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés.

(g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'(les) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s).”

14. Pendant sa dernière session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté une révision du Guide concernant la procédure d'amendement et de révision des normes Codex et textes apparentés⁴, pour fournir des orientations plus détaillées aux organes subsidiaires du Codex. Il appartient en dernier ressort à la Commission de déterminer si une proposition constitue un amendement ou une révision, et si un amendement proposé présente un caractère rédactionnel ou porte sur le fond. Les définitions des termes « amendement » et « révision » figurent ci-dessous :

*« On entend par **amendement**, tout ajout, modification ou suppression de texte ou de valeurs numériques dans une norme Codex ou un texte apparenté ; il peut être d'ordre rédactionnel ou porter sur le fond, et concerne un article du texte Codex ou un nombre limité d'entre eux. Les amendements d'ordre rédactionnel, en particulier, peuvent inclure, sans s'y limiter : la correction d'une erreur; l'insertion d'une note de bas de page explicative; et la mise à jour de références consécutives à l'adoption, l'amendement ou la révision de normes Codex et d'autres textes d'application générale, y compris les dispositions du Manuel de procédure.*

*« On entend par **révision**, toute modification apportée à une norme Codex ou un texte apparenté, autre que celles visées par la définition de l'« amendement » figurant ci-dessus. »*

PROCEDURE ACTUELLE POUR L'AJOUT DE NOUVELLES ESPECES

15. La 21^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius (Rome, 3 - 8 juillet 1995) « a invité les pays qui souhaitent ajouter d'autres espèces aux définitions des crevettes, des sardines, du thon et de la bonite⁵ à

⁴ Voir ALINORM 07/30/REP, Appendice III (Rapport de la 30^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius).

⁵ Les normes suivantes contiennent actuellement des listes d'espèces : Norme Codex pour les sardines et produits du type sardines en conserve, Norme Codex pour le thon et la bonite en conserve, Norme Codex pour les crevettes surgelées et Norme Codex pour les harengs et sprats salés.

adresser au Comité sur les poissons et les produits de la pêche des données sur la taxonomie, les ressources et les procédés de transformation. (...) La Commission est convenue qu'il fallait avoir recours à la procédure accélérée pour l'addition d'espèces dans les normes en cause. (voir ALINORM 95/37 – par. 62)

16. Consécutivement à cette décision, la lettre circulaire CL 1995/30-FFP (Août 1995) a été diffusée, demandant aux pays désireux de proposer l'ajout de nouvelles espèces de fournir au Comité :

- une attestation d'une institution compétente reconnue, concernant le nom scientifique, et les autres informations taxonomiques significatives pour l'espèce en question ;
- des informations sur les ressources existantes et potentielles ;
- des informations sur les produits transformés ;
- la forme sous laquelle le produit est commercialisé et les procédés technologiques envisagés pour chaque type de présentation, accompagnés d'échantillons ; et
- les conclusions d'au moins trois laboratoires parmi ceux désignés par le Comité, établissant que les caractéristiques organoleptiques après transformation sont conformes à celles des produits transformés issus d'espèces figurant dans la norme en vigueur pertinente.

RECOMMANDATIONS

17. Etant donné les dispositions existantes pour l'élaboration et la révision de normes Codex, le Comité pourrait décider d'adopter les déclarations ci-dessous :

- (a). Il conviendrait de considérer que l'ajout d'espèces de poisson représente un « amendement de fond » d'une norme existante et une modification de cet ordre requiert la présentation d'un descriptif de projet par le(s) membre(s) requérant(s) l'ajout, afin de demander l'autorisation d'entreprendre un nouveau travail à la Commission du Codex Alimentarius.
- (b). Le type d'information exigé par la 21^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius (sur la taxonomie, les ressources et les procédés de transformation) reste pertinent. Toutefois, à la lumière des attentes croissantes du Comité Exécutif et de la Commission par rapport à la teneur de descriptifs de projet, il est utile de créer un dossier factuel qui doit accompagner les descriptifs de projet, pour mieux préciser la nature des informations requises pour faciliter l'examen critique et préparer la poursuite du débat au sein du Comité.
- (c). Il devrait y avoir un lien direct entre les éléments de ce dossier factuel et les critères énumérés dans le Manuel de Procédures (voir § 13 supra). Les éléments suivants sont particulièrement pertinents : La « *promotion de pratiques loyales dans le commerce alimentaire* » et « *les besoins identifiés des pays en développement* » tels qu'ils figurent dans le Critère Général et les quatre Critères Spécifiques : Critère (a) (« *Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays* »), (b) (« *Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler* »), (c) (« *Potentiel commercial aux plans international ou régional* ») et (d) (« *Aptitude du produit à la normalisation* »).
- (d). Afin d'éviter toute confusion quant à l'application des exigences qui figurent dans le dossier, le dossier devrait être ajouté dans le Manuel de Procédure, comme l'a suggéré la dernière session de la Commission du Codex Alimentarius : La raison avancée est que c'est dans ce document que sont repris les textes qui ne sont pertinents que pour la Commission et ses organes subsidiaires, et que les textes pertinents pour le Codex et les gouvernements ou pour les gouvernements seuls sont publiés comme parties du Codex Alimentarius.

18. La raison d'être de chaque section du projet de dossier factuel (voir Annexe 2) a été mise en évidence, en utilisant les critères pertinents parmi ceux de la liste qui figure dans la section du Manuel de Procédures relative aux Critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités (page 71/72 – 16^{ème} édition en français). Par ailleurs, un justificatif détaillé pour chaque élément individuel d'information a été fourni dans le document de discussion CX/FFP 06/28/10 (par. 10-28)⁶ et n'est pas répété dans le présent

⁶ ftp://ftp.fao.org/codex/ccffp28/fp28_10e.pdf

document. Toutefois l'Annexe 1 comprend quelques informations supplémentaires sur les méthodes disponibles pour l'évaluation sensorielle.

19. Le Comité pourrait décider d'étudier le contenu du projet de dossier factuel figurant à l'Annexe 2 en vue de le soumettre à la prochaine session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption préliminaire à l'étape 5.

ANNEXE I**Informations supplémentaires sur les méthodes disponibles pour l'évaluation sensorielle****ANALYSE SENSORIELLE -- METHODOLOGIE -- DIRECTIVES GENERALES POUR L'ETABLISSEMENT D'UN PROFIL SENSORIEL (ISO 13299:2003)**

Ce document décrit le processus général d'élaboration d'un profil sensoriel. Des profils sensoriels peuvent être établis pour des produits tels que des aliments et des boissons, et peuvent aussi être utiles pour l'étude de la capacité cognitive et du comportement des humains. Le profilage sensoriel peut être appliqué :

- Pour élaborer ou changer un produit ;
- Pour définir un produit, ses normes de production ou de commercialisation en termes d'attributs sensoriels ;
- Pour étudier et améliorer la durée de conservation ;
- Pour définir un produit frais de référence afin de tester la durée de conservation ;
- Pour comparer un produit à une norme ou à d'autres produits similaires sur le marché ou en cours de développement ;
- Pour établir un aperçu des attributs perçus d'un produit afin de pouvoir les rapporter à des facteurs tels que l'apparence, les propriétés chimiques ou physiques, et/ou l'acceptabilité pour les consommateurs.
- Pour caractériser par type et intensité les odeurs anormales ou les goûts anormaux dans un échantillon d'air ou d'eau (p.ex. dans le cas d'études de pollution).

ANALYSE SENSORIELLE – METHODOLOGIE – ESSAI TRIANGULAIRE (ISO 4120:2004) :

L'ISO 4120:2004 décrit un mode opératoire permettant de déterminer s'il existe une différence sensorielle perceptible ou une similitude entre les échantillons de deux produits. La méthode est une procédure à choix forcé. Elle s'applique s'il existe une différence pour une seule propriété sensorielle ou pour plusieurs.

La méthode est statistiquement plus efficace que l'essai duo-trio, mais est d'une utilisation limitée pour les produits présentant une forte rémanence et/ou des arômes persistants.

La méthode est applicable même lorsque la nature de la différence est inconnue, ce qui signifie qu'elle ne détermine ni la taille ni le sens de la différence entre des échantillons et qu'elle ne donne pas non plus d'indications sur la ou les propriétés à l'origine de cette différence. La présente méthode n'est applicable que si les produits sont relativement homogènes.

La méthode est efficace pour a) déterminer qu'il existe une différence perceptible (essai triangulaire de différence), ou qu'il n'existe pas de différence perceptible (essai triangulaire de similitude) quand, par exemple, des modifications sont apportées aux ingrédients, à la transformation, à l'emballage, aux opérations de manutention ou de stockage ; b) ou pour sélectionner, entraîner et contrôler les sujets.

ANALYSE SENSORIELLE – METHODOLOGIE – ESSAI "A" – "NON A" (ISO 8588:1987):

Le principe de l'essai comprend la présentation à un évaluateur d'un ensemble d'échantillons, certains étant des échantillons "A" et d'autres étant différents des échantillons "A"; pour chaque échantillon, l'évaluateur doit établir s'il est identique à "A" ou non. Ce test requiert que l'évaluateur ait examiné un échantillon "A" connu avant d'être exposé aux échantillons test.

ANALYSE SENSORIELLE -- METHODOLOGIE – PROFILAGE CONVENTIONNEL (ISO 11035:1994) :

Cette méthode permet d'identifier et de sélectionner des descripteurs qui peuvent ensuite être utilisés pour établir le profil sensoriel d'un produit. Elle fournit une description des différentes étapes du processus d'établissement de l'essai qui permet d'obtenir une description complète des attributs sensoriels d'un produit : D'un point de vue qualitatif, en utilisant des descripteurs pour définir toutes les perceptions permettant de distinguer un produit d'autres produits du même type ; d'un point de vue quantitatif, en évaluant l'intensité de chaque descripteur. Cette méthode peut être utilisée pour définir une norme de production ; pour améliorer ou élaborer des produits ; pour étudier l'influence du vieillissement de produits et aussi les conditions d'entreposage et de conservation ; pour comparer un produit à ceux du même type étant déjà sur le marché.

PLACEMENT NAPPING®

Fondé sur les articles :

- « Recueil et analyse de distances sensorielles perçues en utilisant l'analyse factorielle multiple : application à l'évaluation de dix vins blancs de Val-de-Loire » - Jérôme Pagès, *Food Quality and Preference*, 16 (2005) 642-649
- “Some new and easy ways to describe, compare, and evaluate products and assessors” – (*Quelques voies nouvelles et faciles pour décrire, comparer et évaluer des produits et des évaluateurs*)- Hervé Abdi et al., in “*New trends in sensory evaluation of food and non-food products (2007)*”

Un évaluateur est prié de placer des produits dans un espace bidimensionnel (une grande feuille de papier blanc qui joue le rôle de nappe), en fonction de sa perception des ces produits et de leurs rapports les uns par rapports aux autres. Deux produits sont placés tout près l'un de l'autre s'ils sont perçus comme étant identiques et très loin l'un de l'autre s'ils sont perçus comme étant très différents. Il n'y a pas d'instructions sur la séparation des échantillons dans cet espace (chaque évaluateur choisit ses propres critères), mais on peut utiliser des cartes géographiques bidimensionnelles aux fins d'illustrations. Après avoir disposé les produits sur la carte, les évaluateurs peuvent être priés de décrire chaque produit en écrivant quelques mots directement sur la feuille sur laquelle les produits sont posés.

ANNEXE II

AVANT-PROJET DE PROCEDURE POUR L'AJOUT DE NOUVELLES ESPECES DANS LES NORMES POUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PECHE**(A ajouter dans le Manuel de Procédures du Codex)**

Le membre du Codex qui propose l'ajout d'une espèce supplémentaire dans une norme Codex existante doit fournir les informations figurant dans la liste ci-dessous en même temps que le descriptif de projet exigé conformément à la partie 2-1 de la Procédure d'élaboration. Cette exigence ne s'applique qu'aux normes, qui relèvent du mandat du Comité du Codex pour le Poisson et les Produits de la Pêche, pour lesquelles une liste d'espèces a été établie.

Les informations devraient permettre à la Commission de décider si une demande est conforme aux Critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités et en particulier : S'il existe un commerce significatif pour l'espèce concernée (et/ou les produits de sa transformation) ? Si l'espèce est décrite de manière suffisamment précise pour évaluer son rapport taxonomique avec les espèces figurant déjà dans la norme Codex pertinente et pour identifier avec certitude les produits transformés qui en sont dérivés ? Est-il impossible de distinguer les caractéristiques sensorielles de ces produits de celles des espèces déjà couvertes par la norme ?

Dossier Factuel**1 – DESCRIPTION DE L'ESPECE CANDIDATE: DONNEES BIOLOGIQUES ET GENETIQUES**

(A utiliser pour évaluer la proposition par rapport au critère général et au critère spécifique (d)).

Pour être recevables, les informations fournies dans le dossier factuel devraient avoir été étudiées par une institution scientifique de réputation internationale.

La description de l'espèce doit comprendre :

- (a). Le nom scientifique accepté dans des sources de référence internationalement acceptées;
- (b). Les caractéristiques morphologiques et anatomiques (éventuellement avec un croquis ou une image) ;
- (c). La place taxonomique de l'espèce candidate par rapport au(x) taxon(s) figurant dans la norme Codex ou par rapport à toutes les espèces figurant dans la norme, présentée en tant que diagramme ou de liste; la référence à la base de données pour la classification taxonomique utilisée (par exemple la base de données de la FAO ou des références bibliographiques);
- (d). Des données moléculaires, obtenues grâce à des méthodes reconnues et adéquates (profil électrophorétique des protéines et/ou la séquence ADN spécifique).

2 - INFORMATIONS SUR LES RESSOURCES EXISTANTES ET POTENTIELLES

(A utiliser pour évaluer la proposition par rapport aux critères spécifiques (a), (b) & (c)).

- (a). Zones de pêche : Emplacement des principales zones sur la carte FAO "Principales zones de pêche à des fins statistiques" ;
- (b). tonnages pêchés au cours des 5 [10] dernières années ;
- (c). Statut de l'espèce candidate par rapport à la CITES (Convention Internationale sur le Commerce des Espèces Menacées d'Extinction) ;
- (d). Données sur le marché de la production aquacole de l'espèce candidate : Production annuelle commercialisée pour la consommation humaine au cours des 5 [10] dernières années ;

3 – TRANSFORMATION ET DISTRIBUTION

(A utiliser pour évaluer la proposition par rapport aux critères spécifiques (a), (b) & (c)).

- (a). Données sur les importations et les exportations mondiales de l'espèce crue et des produits transformés qui en sont dérivés: Montant et valeur annuelle (au cours des 5 dernières années);

- (b). Données sur la transformation des espèces candidates (en distinguant les produits destinés à l'alimentation animale): Différents types de produits distribués, processus, montants annuels (au cours des 5 dernières années) ; pourcentage de ces produits susceptible d'être en conformité avec la norme Codex pertinente;
- (c). Désignations commerciales utilisées à l'exportation pour chaque type de produit conforme à la norme du Codex pertinente.

4. ÉVALUATION SENSORIELLE

(A utiliser pour évaluer la proposition par rapport au critère général).

Sélection de 3 laboratoires

Les laboratoires qui effectuent l'analyse sensorielle devraient être sélectionnés par le membre du Codex qui demande l'ajout, en fonction des marchés de consommation des produits transformés. Parmi ces trois laboratoires, on sélectionne un laboratoire dans le pays qui importe le produit du pays qui demande l'ajout et un laboratoire dans le pays où un produit similaire est fabriqué (selon la même technique et la même recette) à partir d'une espèce représentative reprise dans la norme en vigueur.

Un laboratoire doit jouer le rôle de coordinateur de l'essai et présenter le rapport avec les résultats.

Étendue de la comparaison

- (a). Une comparaison peut être limitée aux produits transformés à partir de l'espèce candidate et de, maximum, 3 espèces de la liste dans la norme du Codex en vigueur, pourvu que ces espèces soient les plus utilisées dans les produits transformés consommés dans le(s) pays importateur(s).
- (b). Tous les échantillons doivent avoir été produits en suivant un cahier des charges approprié. Le type de produit sera sélectionné parmi les plus répandus dans le commerce et les moins susceptibles de mettre en échec une reconnaissance des différences d'espèces par évaluation sensorielle.

Mise en œuvre des tests

Les tests devraient respecter les *Lignes Directrices du Codex pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés – CAC - GL 31-1999*⁷.

Méthodes à utiliser

Les méthodes devraient être en conformité avec les *Critères généraux régissant le choix des méthodes d'analyse* ou, le cas échéant, les *Critères généraux de sélection des méthodes d'analyse validées par un laboratoire unique* décrits dans les *Principes Codex pour l'élaboration des méthodes d'analyse du codex*⁸.

⁷ http://www.codexalimentarius.net/download/standards/359/CXG_031e.pdf

⁸ Voir Manuel de Procédures du Codex – p 80 (16ème édition – en français)