

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 2 de l'ordre du jour

CX/FL 05/33/2

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

Trente-troisième session
Kota Kinabalu, Malaisie, 9 - 13 mai 2005

QUESTIONS SOUMISES AU COMITE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX

A. DÉCISIONS DE LA COMMISSION CONCERNANT LES TRAVAUX DU COMITÉ¹

Projet de directives pour l'emploi des allégations relatives à la santé et à la nutrition

La délégation de la Malaisie a estimé que le projet de directives ne devrait pas être adopté à ce stade puisque les critères établissant la base scientifique des allégations relatives à la santé, en cours d'examen par le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, n'avaient pas encore été définitivement établis.

La délégation sud-africaine s'est prononcée contre l'adoption du projet de directives du fait que le Préambule renvoyait à la Section 3.4 des Directives générales relatives aux allégations qui interdisait « les allégations relatives à l'utilisation d'un aliment pour la prévention, le soulagement, le traitement ou la guérison d'une maladie », ce qui n'était pas conforme aux preuves scientifiques disponibles. La délégation a donc proposé de supprimer cette référence et d'entamer la révision des Directives générales relatives aux allégations.

De nombreuses délégations se sont prononcées en faveur de l'adoption du texte tel que proposé, arguant du fait qu'il résultait de longs et minutieux débats au sein du Comité.

La Commission a adopté le projet de directives tel que proposé et a noté que le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires pourrait revoir ces directives à un stade ultérieur à la lumière des critères à appliquer pour établir la base scientifique des allégations relatives à la santé que le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime était en train d'élaborer.

La délégation sud-africaine a exprimé des réserves quant à cette décision.

Projet d'amendement à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson panés ou enrobés de pâte à frire, surgelés (Section relative à l'étiquetage)

La délégation sud-africaine, sans s'opposer à cet amendement, s'est inquiétée de la méthodologie utilisée pour déterminer la teneur en poisson de ces produits, dans la mesure où aucun coefficient de conversion de l'azote n'avait été défini pour plusieurs espèces couramment utilisées pour la fabrication de bâtonnets de poisson et où les bonnes pratiques de fabrication n'avaient pas été définies. La délégation a signalé que des interprétations divergentes des dispositions actuelles pourraient entraîner des problèmes sur le plan commercial.

La délégation thaïlandaise a proposé plusieurs amendements à des fins de clarification et a estimé que la liste des espèces de poisson figurant au Tableau 2 devrait être revue afin d'y inclure d'autres espèces faisant l'objet d'un commerce international, lorsque des données supplémentaires seraient disponibles. La Commission a corrigé la référence à la méthode de routine AOAC 996.15.

¹ ALINORM 04/27/412, par. 48-59

Le Comité a adopté le projet d'amendement, étant entendu que la méthodologie pourrait faire l'objet d'un nouvel examen et que le Tableau 2 (Facteurs de conversion de l'azote) pourrait être modifié à la lumière des données supplémentaires sur d'autres espèces de poisson.

Projet d'amendement aux Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique: projet d'Annexe 2 révisée – Tableaux 1 et 2

La Commission est convenue de modifier le Tableau 2 intitulé « Préparation des neems » afin de préciser que le besoin reconnu par l'organe ou l'autorité chargé de la certification concernait « les préparations/produits commerciaux » et de préciser les conditions d'utilisation de l'extrait de champignon (Shiitake) en ajoutant « besoin reconnu par l'organe ou l'autorité chargé de la certification », comme proposé par la délégation indienne. La délégation a également proposé de supprimer « Thé de tabac », qui était exclu des « Préparations naturelles à base de plantes ».

La Commission est convenue de modifier le Tableau 1 afin d'y mentionner « les déchets ménagers compostés ou fermentés séparés », comme proposé par la délégation tunisienne. La délégation a également proposé d'ajouter les sous-produits de l'olive et du palmier dattier à la rubrique consacrée aux sous-produits du palmier à huile, de la noix de coco et du cacao. La Commission est convenue que ces propositions relevaient du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

La Commission a noté que des amendements mineurs étaient possibles pour préciser le texte, mais que les propositions d'ajout ou de suppression de substances aux listes devraient être examinées par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

La Commission a adopté le projet d'Annexe 2 révisée: tableaux 1 et 2, avec les amendements susmentionnés.

Proposition de nouveaux travaux: Révision des directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique

La délégation des États-Unis a exprimé l'opinion que l'examen régulier des *Directives* spécifié dans les *Directives* elles-mêmes n'était pas conforme au principe de l'Examen critique et devrait être réexaminé. La délégation a également signalé que la nécessité d'une révision des Directives devrait être examinée à la lumière des priorités de travail du Comité.

La délégation irlandaise, s'exprimant au nom des États membres de l'Union européenne présents à la session, a déclaré que la révision des Directives serait désormais nécessaire pour améliorer leur cohérence interne. Toutefois, la délégation a proposé de reporter cette révision à 2007, puisque les derniers amendements avaient été adoptés en 2003.

Le Président, se référant aux débats du Comité exécutif, a rappelé que la question générale de la charge de travail des Comités du Codex devrait être prise en compte lorsqu'on envisageait de nouvelles activités. Le Président a proposé de ne pas approuver de nouveaux travaux concernant la révision des Directives et de soumettre à nouveau cette question à la Commission à sa vingt-huitième session. La Commission a approuvé cette proposition (ALINORM 04/27/41, par. 100-102).

Étiquetage du pays d'origine

L'historique est présenté dans la CL 2004/56-FL et cette question sera examinée spécifiquement au **point 7 de l'ordre du jour**.

B. QUESTIONS SOUMISES PAR D'AUTRES COMITES DU CODEX

1. COMITE SUR LES GRAISSES ET LES HUILES²

Projet de Norme pour les matières grasses tartinables et mélanges tartinables (à l'étape 7)

Le Comité a rappelé que la section avait été avalisée par le Comité sur l'étiquetage alimentaire, à l'exception de la deuxième phrase de la section 7.1 qui avait été renvoyée au Comité et se trouvait actuellement entre crochets. La délégation du Canada a soutenu la déclaration du nom des matières grasses et huiles de manière générique ou spécifique afin de fournir des informations claires aux consommateurs et car ceci était cohérent avec la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Après discussion, le Comité

² ALINORM 05/287/17, par. 13-14

a accepté que le nom du produit « pourrait incorporer le nom des matières grasses et huiles de manière générique ou spécifique » à la fois pour les mélanges tartinables et les matières grasses tartinables et que le texte serait modifié en conséquence. Le Comité a également accepté que cette phrase apparaisse dans un paragraphe séparé (7.1.2).

Note : La section sur l'étiquetage sera envoyée pour approbation après finalisation du Projet de Norme (la prochaine session du CCFO aura lieu en 2007).

2. COMITE SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES³

CONSIDERATIONS GENERALES CONCERNANT LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

Édulcorants

Le Comité a pris note que différentes combinaisons des termes « nutritifs », « glucidiques » et « édulcorants » et le préfixe « non » devant l'une de ces combinaisons sont utilisées dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités sans une application cohérente de ces termes qui ont le pouvoir de créer une confusion quant à savoir si des expressions comme « édulcorants glucidiques (nutritifs) » ou « édulcorants nutritifs » ne s'appliquent qu'à des ingrédients alimentaires (par ex., sucre, miel, sirops, etc.) ou à certains types d'additifs alimentaires ayant une certaine valeur nutritive/calorique (par ex., alcools de sucre, etc.). De même, il n'est pas clair si des termes comme « édulcorants non glucidiques (nutritifs) » ou « édulcorants non nutritifs » ne s'appliquent qu'à certains types d'édulcorants généralement considérés comme « artificiels » ou « intenses » ou à tous types d'édulcorants utilisés dans la préparation d'aliments à usage diététique (par ex., aliments de régime). Le Comité a d'autre part pris note de l'utilisation possible de termes comme édulcorants « artificiels » ou « naturels » pour établir une distinction entre des additifs alimentaires et d'autres agents édulcorants comme les sucres, le miel, etc.

Le Comité a constaté qu'au sein du Codex, les termes « sucres » (y compris certains sirops), « miel » et « édulcorants » étaient définis, respectivement, dans les Normes Codex pour les sucres et pour le miel et dans les Noms de catégorie et système international de numérotation Codex des additifs alimentaires. Par ailleurs, la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées n'établit pas de différence entre les différents types d'additifs alimentaires/édulcorants et les regroupe sous le terme général « édulcorants » alors que tous les types de saccharose sont désignés sous le nom de « sucre » et sont considérés comme des ingrédients. Par ailleurs, dans une norme Codex, les « édulcorants » sont généralement considérés comme des additifs alimentaires quelle que soit leur valeur nutritive/calorique et sont énumérés dans la section sur les additifs alimentaires sous le nom général « édulcorants » tandis que les composés qui ne sont pas considérés comme des additifs alimentaires mais qui ont une fonction d'édulcoration sont considérés comme des aliments/ingrédients alimentaires et énumérés dans la section sur les facteurs essentiels de composition et de qualité. Le Comité a également noté que lors de la discussion sur la Norme Codex pour la purée de pomme en conserve, le Comité est convenu que les termes « sucres » ou « édulcorants nutritifs » apparaissant dans la norme devraient être remplacés par « *sucres tels qu'ils sont définis dans le Codex Alimentarius et/ou autres matières sucrantes telles que le miel* ».

Le Comité est convenu qu'il s'agissait d'une question intersectorielle qui devrait être résolue de manière horizontale par le biais du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires afin que les substances utilisées comme ingrédients alimentaires pour l'édulcoration et les substances utilisées comme additifs alimentaires pour l'édulcoration puissent être désignées de manière cohérente au sein du système du Codex. Par conséquent, le Comité est convenu de soumettre les questions suivantes aux Comités précités:

- a. Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires: Concernant les édulcorants alimentaires (naturels) (c.-à-d., non additifs alimentaires), quels termes (par ex., glucidiques, nutritifs) devraient être utilisés dans les normes de produits Codex pour désigner les édulcorants autres que ceux conformes aux normes Codex pour les sucres et le miel?
- b. Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires: Concernant les édulcorants/additifs alimentaires (artificiels), quels sont les termes appropriés pour désigner les édulcorants (par ex. non glucidiques, non nutritifs, intenses/non intenses)?

³ ALINORM 05/28/27, par. 11-13