

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTE

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel.: 57051 Telex: 625825-625853 FAO I E-mail: Codex@fao.org Facsimile: +39(06)5705.4593

Point 3 de l'ordre du jour

CX/PFV 00/2

Juin 2000

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS Vingtième session, Washington, D.C., USA, du 11 au 15 septembre 2000

QUESTIONS RENVOYÉES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET PAR D'AUTRES COMITÉS DU CODEX

Prise en considération de l'Avant-projet de plan à moyen terme 1998 – 2002

1. La Commission du Codex Alimentarius (CAC) a adopté son Plan à moyen terme 1998-2002¹, au cours de sa vingt-troisième session. La composante suivante du Plan à moyen terme concerne directement les travaux du CCPFV :

- Normes de produits : Étape finale de la révision/simplification des normes Codex de produits. Élaboration, le cas échéant, de normes de produits spécifiques.

Critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités et la création d'organes subsidiaires de la Commission

2. À sa 23^e session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté les amendements visant à établir une distinction entre les critères axés sur l'ordre de priorité des activités et ceux axés sur la création d'organes subsidiaires, incluant les dispositions pour la création de Groupes d'intervention intergouvernementaux *ad hoc* fonctionnant sur une base temporaire conformément selon des attributions définies avec précision et des mécanismes similaires à ceux adoptés par les Comités du Codex.² La section relative aux « Critères pour la détermination de l'ordre de priorité des activités », extraite du Manuel de procédure du Codex Alimentarius est reproduite dans l'Annexe II du présent document.

Liens entre les Comités de produits et les Comités de questions générales : Avant-projet de modification des dispositions relatives aux normes d'hygiène alimentaire

3. À sa 23^e session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté la modification proposée des dispositions d'hygiène alimentaire relatives aux normes de produits.³ La section du Manuel de

¹ ALINORM 99/37, para. 34 & Annexe II

² ALINORM 99/37, para. 67 & Annexe IV

³ ALINORM 99/37, para. 68 & Annexe IV

procédure du Codex Alimentarius concernant l'établissement des dispositions d'hygiène alimentaire des normes Codex est reproduite dans l'Annexe II du présent document.

Révision des organes subsidiaires

4. À sa 23^e session, la Commission du Codex Alimentarius a entériné l'abolition des Groupes mixtes d'experts UNECE/Codex sur l'établissement de Normes pour les jus de fruit et sur l'établissement de Normes pour les produits surgelés. Le Comité a décidé de confier la révision des normes Codex pour les fruits et les légumes surgelés au Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés. Le Comité a également décidé de confier, le cas échéant, toute révision du Code d'usages international recommandé pour la transformation et la manutention des produits surgelés au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.⁴

Prise en considération des nouveaux travaux proposés

5. À sa 45^e session, le Comité Exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CCEXEC) a approuvé l'élaboration d'Avant-projets de normes Codex pour les produits alimentaires suivants : *fruits à noyaux en conserve, agrumes en conserve, baies en conserve, légumes en conserve, confitures, gelées et marmelades, sauce de soja*. Il a aussi approuvé l'élaboration de *directives pour les milieux de conditionnement des fruits et des légumes en conserve*. Le Comité exécutif a toutefois tenu à souligner l'obligation des Comités du Codex d'évaluer soigneusement toute proposition de nouvelles activités. Afin de promouvoir l'obtention d'un consensus lors de l'adoption de normes, les Comités du Codex doivent respecter les directives établies par la Commission en favorisant les normes inclusives pour tous les produits commercialisés au sein de groupes de produits plutôt que d'établir des normes de haute spécificité.⁵

Prise en considération de l'Avant-projet de normes Codex et des textes apparentés à l'étape 5

6. À sa 45^e session, le CCEXEC a adopté les Avant-projets de normes pour la purée de pomme et les poires en conserve à l'étape 5 et il a accepté de les soumettre à l'étape 6. Le CCEXEC a également adopté les Avant-projets de normes pour les cornichons (concombres en conserve) et les kimchis à l'étape 5 et il les a avancés à l'étape 6 pour qu'ils soient développés plus avant par le CCFPV. Le Comité a cependant demandé aux Comités du Codex concernés de tenir compte des observations techniques soumises par les gouvernements membres et par les organisations internationales concernant ces Avant-projets de normes.⁶

7. À sa 47^e session, le CCEXEC a adopté l'Avant-projet de normes pour les produits aqueux à base de noix de coco à l'étape 5 et il l'a avancé à l'étape 6 pour qu'il soit davantage développé par le CCFPV.

⁴ ALINORM 99/37, para. 219

⁵ ALINORM 99/3, para 26-27 & Annexe 3

⁶ ALINORM 99/3, para. 29 & Annexe 4

Normes Codex pour le chutney et le chutney de mangue

8. À sa 45^e session, le CCEXEC a réaffirmé que tout développement futur de l'Avant-projet de normes pour le chutney avait été confié au CCPFV et que cet Avant-projet de normes serait incorporé à la norme Codex existante pour le chutney de mangue.⁷

Norme Codex pour les figues séchées

9. À sa 23^e session, la Commission du Codex Alimentarius a souscrit à la demande du Comité de coordination pour l'Afrique quant à l'élaboration d'un Avant-projet de normes Codex pour les figues séchées. La Commission a confié cette activité au Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés (CCPFV).⁸

Attribution de l'élaboration des normes

10. À sa 45^e session, le CCEXEC a confié la responsabilité des activités mentionnées ci-dessous aux Comités du Codex appropriés, conformément à la requête du Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés :⁹

- La révision de la *Norme régionale européenne des chanterelles fraîches* est confiée au Comité du Codex sur les produits végétaux frais afin qu'elle soit transformée en norme mondiale.
- La révision de la *Norme régionale européenne pour le vinaigre* est confiée au Comité de coordination du Codex pour l'Europe, à titre uniquement de norme européenne.

Exigences en matière de remplissage minimal (volume)

11. Le CCPFV a accepté de consulter le Comité exécutif quant aux dispositions des normes pour les fruits et légumes en conserve puisque cette disposition n'existe pas dans les normes pour les produits de la pêche adoptées par la Commission.¹⁰

12. À sa 45^e session, le CCEXEC a constaté les divergences d'opinion concernant les exigences en matière de remplissage : en effet il convient de déterminer si ces dernières sont basées sur des considérations essentiellement commerciales ou si elles jouent un rôle fondamental dans la protection des consommateurs et dans l'utilisation de pratiques loyales au sein du commerce de produits alimentaires. Le Comité a remarqué que les exigences techniques pour les fruits et légumes transformés pourraient être différentes de celles établies pour le poisson et les produits de la pêche. Toutefois, n'ayant pas voulu s'engager à cet égard, le Comité a demandé au CCPFV de fournir des renseignements techniques supplémentaires.¹¹

⁷ ALINORM 99/3, para.33

⁸ ALINORM 99/37, para.208

⁹ ALINORM 99/3, para 38

¹⁰ ALINORM 99/27, para 28

¹¹ ALINORM 99/3, para. 37

Statut des textes du Codex dans le cadre de l'Accord OTC

13. À sa 14^e session, le Comité du Codex sur les Principes généraux a reconnu que l'ensemble des textes du Codex, y compris les normes et leurs annexes, étaient soumis à la définition de « norme » établie par l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (OTC) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Toutefois, les distinctions établies en fonction de l'Acceptation (conformément aux procédures du Codex) ne correspondent pas au schéma opérationnel de l'OMC.¹²

Enrichissement de vitamine C et normes de produits alimentaires

14. Plusieurs délégations ont souligné, au cours de la 21^e session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU), que cette question relevait déjà des « Principes généraux sur les l'adjonction de substances nutritives dans les aliments » (CAC/GL 09-1987), lesquels contiennent des dispositions concernant l'enrichissement par des substances nutritives. Le Comité a discuté de la nécessité d'établir une distinction précise entre l'ajout de vitamine C à titre d'additif et à des fins de vitaminisation : l'ajout de vitamine C à titre d'additif doit être clairement indiqué tandis que l'ajout à des fins de vitaminisation doit être indiqué conformément aux Directives générales des qualités attribuées.

15. À sa 21^e session, le CCNFSDU a souligné la nécessité d'une révision éventuelle des Principes généraux pour permettre de résoudre la question de l'enrichissement associé aux normes de produits. Le CCNFSDU a approuvé la rédaction d'une lettre circulaire demandant aux gouvernements d'évaluer le bien-fondé d'une telle révision.¹³

Tolérances allouées pour la déclaration du poids égoutté

16. À sa 22^e session, le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) a pris note de la demande d'avis consultatif du CCPFV en matière de tolérance allouée pour la déclaration du poids égoutté. Ayant noté qu'il ne serait pas possible d'établir des tolérances globales pour le poids égoutté, le CCMAS a renvoyé la question au CCPFV.¹⁴

Acceptation des Dispositions relatives aux additifs et aux contaminants dans les Normes du Codex pour les fruits et légumes transformés

17. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) a approuvé les dispositions concernant les additifs alimentaires et les contaminants relatives aux diverses normes pour les fruits et légumes transformés, à l'exception des normes suivantes :

- Purée de pomme en conserve : compte tenu d'une dose journalière admissible (DJA) « non spécifiée », le taux maximal d'acide ascorbique a été modifié afin qu'il soit conforme aux bonnes pratiques de fabrication (BPF). Jugés trop élevés, les niveaux de plomb et d'étain ont été soumis à des examens plus approfondis du CCPFV.

¹² ALINORM 99/33A, para.61

¹³ ALINORM 99/26, para. 7 et 8

¹⁴ ALINORM 99/23, para. 6

- Poires en conserve : le niveau d'acide tartrique (fixé par les BPF) a été approuvé sur une base temporaire en fonction d'une valeur numérique précisée pour la DJA. Jugés trop élevés, les niveaux de plomb et d'étain ont été soumis à des examens plus approfondis du CCPFV.
- Pousses de bambou en conserve : le niveau d'acide tartrique (employé par les BPF) a été approuvé sur une base temporaire en fonction d'une valeur numérique précisée pour la DJA. Jugés trop élevés, les niveaux de plomb et d'étain ont été soumis à des examens plus approfondis du CCPFV.
- Cornichons en conserve : le CCPFV a été chargé de clarifier l'utilisation proposée des oléorésines de paprika. Jugé trop élevé, le niveau d'arsenic a été soumis à des examens plus approfondis du CCPFV.
- Kimchis : compte tenu d'une dose journalière admissible (DJA) « non spécifiée », le taux maximal de carraghénine et de gomme de xanthane a été modifié afin qu'il soit conforme aux bonnes pratiques de fabrication (BPF).

Acceptation des Dispositions relatives à l'étiquetage dans les Normes du Codex pour les fruits et légumes transformés

18. Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) a approuvé les dispositions sur l'étiquetage relatives aux diverses normes du Codex pour les fruits et légumes transformés, à l'exception des normes suivantes :

- Cornichons en conserve : Étant incapable de trancher entre le caractère obligatoire ou facultatif de l'étiquette « végétarienne » des cornichons, le CCFL n'a pas approuvé la section 7.2. Il a cependant été convenu que le CCPFV examinerait de manière plus approfondie le texte au cours de sa prochaine session avant de sanctionner cette norme.¹⁵

- Produits aqueux à base de noix de coco : n'ayant pu obtenir de consensus quant à l'utilisation des termes « léger » et « écrémé » pour le lait de noix de coco ainsi que pour la fusion potentielle des termes « concentré de noix de coco » et « noix de coco concentrée » qui semblent décrire le même produit, le CCFL n'a pas approuvé les dispositions relatives à l'étiquetage. Il a été convenu de soumettre ce problème à l'examen de la prochaine session du CCPFV pour la mise au point de cette norme.¹⁶

¹⁵ ALINORM 99/22, para 7 et 8

¹⁶ ALINORM 01/22, para 19 à 21.

Critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités

Lorsqu'un Comité du Codex propose l'établissement d'une norme, d'un code d'usage ou d'un libellé connexe dans le cadre de ses attributions, il devrait tenir compte des priorités établies par la Commission dans le cadre de son Plan d'activités à moyen terme, de tout projet stratégique pertinent déjà entrepris par la Commission et du parachèvement des travaux dans des délais raisonnables. Il devrait aussi évaluer sa proposition en fonction des critères ci-dessous.

Si la proposition sortait du cadre de référence de la Commission, elle devra être soumise par écrit à la Commission et accompagnée de propositions axées sur la modification éventuelle du cadre de référence du Comité.

Critères

Critères généraux

- a) Protection de la santé des consommateurs et élimination des pratiques frauduleuses ;
- b) Diversification des lois nationales et leurs impacts négatifs réels ou potentiels sur le commerce international ;
- c) Champ d'application des travaux et détermination de l'ordre de priorité entre les différents secteurs d'activités ;
- d) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine.

Critères applicables aux produits

- a) Protection de la santé des consommateurs et élimination des pratiques frauduleuses ;
- b) Volume de la production et de la consommation au sein de chaque pays ainsi que volume et modèles du commerce international ;
- c) Diversification des lois nationales et leurs impacts négatifs réel ou potentiel sur le commerce international ;
- d) Marché régionaux et internationaux potentiels ;
- e) Susceptibilité du produit à la normalisation ;
- f) Couverture de la protection fondamentale du consommateur et des enjeux commerciaux assurée par les normes proposées ou existantes ;
- g) Produits qui devraient bénéficier de normes individuelles à l'état brut, semi-transformé ou transformé ;
- h) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine.

Liens entre les Comités de produits et les Comités généraux

Les Comités du Codex peuvent demander conseil auprès des comités chargés des enjeux relatifs à tous les produits alimentaires, pour toute question associée à leur champ d'expertise.

Les Comités du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, sur les additifs alimentaires et les contaminants, sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, sur l'hygiène alimentaire, sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime et sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires peuvent élaborer des dispositions relatives aux questions relevant de leur mandat. À moins d'exception valide, ces dispositions ne devraient être incluses aux normes Codex de produits que par renvoi.

Les normes Codex de produits devront comporter des sections concernant l'hygiène, l'étiquetage et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. De plus, ces sections devront contenir toutes les dispositions applicables à la norme. À moins d'exception valide, les dispositions relatives aux directives, aux codes d'usages et aux normes générales du Codex ne seront incluses aux normes Codex de produits que par renvoi. Si certains Comités du Codex estiment que les dispositions générales ne s'appliquent pas à une ou plusieurs normes de produits, ils pourront demander aux Comités concernés d'approuver des dérogations aux dispositions générales du Codex Alimentarius. Toutefois, de telles requêtes de dérogation devront être justifiées et accompagnées des preuves scientifiques existantes et de tout autre renseignement pertinent. Les sections concernant l'hygiène, l'étiquetage et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage qui comportent des dispositions spécifiques ou supplémentaires relatives aux normes générales, aux codes d'usages et aux directives du Codex devront être soumises, en temps opportun, aux Comités du Codex appropriés, au cours des étapes 3, 4 et 5 de la Procédure d'élaboration de normes Codex et des textes apparentés. Toutefois, ces renvois ne devront pas entraver l'avancement de la norme aux étapes suivantes de la Procédure.

Les Comités de questions générales et les Comités de produits devraient se baser sur les directives et les principes élaborés par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires lorsqu'ils élaborent des dispositions ou des recommandations associées à l'inspection et à la certification. Ces comités devraient aussi effectuer le plus rapidement possible toutes les modifications relatives aux normes, aux directives et aux codes d'usage dont ils sont respectivement responsables.

Hygiène alimentaire

Les normes de produits élaborées par les Comités de produits devraient contenir les énoncés suivants :

- Il est recommandé que les produits concernés par cette norme soient préparés et manipulés conformément au Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres Codes d'usages en matière d'hygiène recommandés par la Commission du Codex Alimentarius.

- Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques stipulés par les Principes d'élaboration et d'application des critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21-1997).