



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-neuvième session, Siège de la FAO

Rome (Italie) 27 juin – 1^{er} juillet 2016

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION PAR DES COMITÉS DU CODEX

QUESTIONS SOUMISES POUR DÉCISION

Comité sur le lait et les produits laitiers (CCMMP)¹

Rapport et analyse des réponses à CL 2016/6-MMP : Projet de Norme générale pour le fromage fondu

1. La lettre circulaire [CL 2016/6-MMP](#) invitait à soumettre des observations en réponse aux conclusions et recommandations relatives au projet de norme pour le fromage fondu qui en constituait l'annexe 1.
2. Il était recommandé que la CAC :
 - **Prenne note** de l'analyse et des conclusions reprises dans ce rapport ;
 - **Note** que les observations soumises en réponse à la [CL 2015/34-MMP](#) illustrent les divergences persistantes entre les membres sur les questions centrales relatives au champ d'application, à la composition du produit, aux additifs alimentaires (stabilisants et épaississants) et aux dispositions relatives à l'étiquetage ;
 - **Note** que ces divergences sont les mêmes que celles qui ont déjà empêché précédemment l'avancement de la norme ; et
 - **Réfléchisse** aux étapes suivantes par rapport à ces travaux en tenant compte de l'analyse et des conclusions reprises dans le rapport ainsi que des réponses à cette lettre circulaire (CL 2016/6-MMP).
3. 11 pays membres, une organisation membre et une organisation observatrice² ont soumis des réponses. Les observations reçues en anglais, français et en espagnol sont disponibles sous [anglais](#), [français](#) et [espagnol](#).
4. Nombre de réponses évoquaient l'absence de consensus sur des questions centrales pour cette norme, ainsi que l'indiquent les recommandations reprises ci-dessus.
5. Deux pays (Canada et États-Unis d'Amérique) ont recommandé que les travaux devraient être abandonnés. Ils ont noté qu'aucun problème commercial ou de confusion de la part des consommateurs n'a été documenté, que le 'fromage fondu' ne se prête pas à la normalisation à cause de la diversité des produits et que les directives et normes existantes du Codex fournissent des informations sur les ingrédients, les additifs, la composition des aliments ainsi que sur les allégations nutritionnelles et la composition, tout en répondant aux préoccupations potentielles en matière de sécurité sanitaire des aliments. Ils ont estimé qu'il est improbable qu'un report de l'échéance permette de résoudre les sujets clés de désaccord.
6. Par contre, quatre pays (Costa Rica, République dominicaine, Libye et Uruguay) ont appuyé la poursuite des travaux d'élaboration d'une norme. Ces pays estimaient qu'il est nécessaire de disposer d'une norme pour clarifier la composition du produit (garantir la teneur en fromage) et éviter la confusion sur les produits qui contiennent des ingrédients non-laitiers.

¹ Le CCMMP travaille par correspondance. Le présent rapport a été élaboré par la Nouvelle-Zélande, le pays hôte du CCMMP.

² Canada, Chili, Colombie, Égypte, États-Unis d'Amérique, Japon, Libye, Nouvelle-Zélande, République dominicaine, Suisse, Union européenne, Uruguay, FIL.

7. L'UEÉM et la Suisse estimaient qu'il faudrait tenir dûment compte des questions critiques recensées si l'on voulait parvenir à progresser plus avant dans la procédure par étapes. Le Japon a déclaré qu'il n'objecterait pas à la poursuite des travaux, si celle-ci était proposée.

8. Un pays (États-Unis d'Amérique) estimait que si les travaux devaient se poursuivre, la norme devrait être ramenée à l'étape 3 ; un autre (Japon) a estimé que la suite des discussions devrait se faire à partir du projet élaboré au cours du GTp ; un autre encore (Uruguay) a suggéré que la FIL devrait ajuster le projet en tenant compte des observations présentées.

9. Deux pays (Égypte et États-Unis d'Amérique) et la FIL ont estimé qu'une réunion physique du CCMMP serait nécessaire pour trouver une solution aux difficultés.

10. Un pays (Colombie) a demandé plusieurs corrections du rapport. Un pays (Chili) n'avait pas d'observations à faire.

Discussion et recommandation

11. Il ressort clairement des réponses que les membres ont encore des différences de point de vue significatives sur le projet de norme et sur la poursuite des travaux.

12. Depuis le début des travaux sur le fromage fondu il y a 22 ans, nombre de sessions du CCMMP ont débattu de ce sujet sans qu'il y ait eu des progrès au cours de ces sessions. Les derniers travaux ont été lancés par la CCA en 2014 suite à deux enquêtes et aux travaux d'un groupe de travail électronique qui ont mené à deux réunions de groupes de travail physiques. Ces réunions physiques (que ce soit au niveau du comité ou du groupe de travail) n'ont pas mené à l'élaboration d'un consensus sur les questions centrales reprises dans ce rapport.

13. Le dernier effort lancé visait l'élaboration d'une norme internationale pour le fromage fondu à partir d'un champ d'application limité englobant 3 catégories de produits en fonction de leur teneur en matière première. D'aucuns espéraient parvenir ainsi plus facilement à un accord sur les questions critiques de la teneur en fromage, de la désignation du produit et de l'utilisation de stabilisants et d'épaississants. Il est utile de noter que les différents travaux entrepris sur le fromage fondu ainsi que les nouvelles initiatives de la CCA ont étudié toutes les options imaginables pour l'élaboration d'une norme internationale.

14. A ce stade, certains pays estiment que les travaux devraient être abandonnés alors qu'un certain nombre de pays appellent à de nouveaux efforts pour élaborer une norme internationale pour le fromage fondu, en vue d'apporter de la clarté sur les questions de la teneur en fromage et des ingrédients non-laitiers.

15. Dans ce contexte, les questions clés posées à la Commission sont les suivantes :

- (i) Le 'fromage fondu' est-il un produit qui se prête à la normalisation ?
- (ii) Quels seraient le raisonnement et la justification d'une poursuite des travaux, étant donné -
 - les difficultés qui se posent pour parvenir à un consensus sur des questions centrales ;
 - l'absence de problèmes commerciaux avérés ;
 - l'absence de toute question en matière de sécurité sanitaire des aliments pour ce produit ;
 - l'engagement global de la Commission de donner priorité aux travaux relatifs à la sécurité sanitaire des aliments ;
 - que la Commission a reconnu³ qu'un 'dernier effort' était nécessaire pour déterminer s'il était faisable d'élaborer une ou plusieurs normes internationales pour le fromage fondu ; et
 - les ressources nécessaires pour des réunions physiques d'un groupe de travail ou du Comité ?
- (iii) S'il ne devait pas y avoir de norme internationale, quelles autres options s'offrent aux membres qui ont affaire à des préférences nationales différentes pour la composition du produit et l'utilisation de stabilisants et d'épaississants, en tenant compte de la vaste gamme de produits commercialisés ?

16. Il est **recommandé** que la CCA prenne une décision claire sur l'avenir de ces travaux en tenant compte des réponses aux questions reprises ci-dessus.

³ REP13/CAC, paragraphe 145.