


Module 2.7 (suite)




Textes adoptés

Une norme serait identifiée par la formule *CODEX STAN* ou *CX STAN*, suivie d'une lettre (pour certaines normes) et d'un numéro, puis de l'année de l'adoption de la norme et, le cas échéant, de l'année de sa révision. Par exemple, la *norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* porte la cote CX STAN 210-1999.

Les codes d'usage recommandés et les directives suivent un système de cotation similaire en utilisant les abréviations RCP ou GL. Ainsi, le *Code d'usage en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement* porte la cote CAC/RCP 40-1993 et les *Directives générales concernant les allégations* la cote CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991).

13

Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.7




Les documents sont disponibles auprès...

- Des Points de contact du Codex dans les pays membres
- Sur le site Web du Codex
- Auprès des agents de vente de la FAO dans le monde
- Du Groupe des ventes et du marketing de la FAO

14

Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.7


Module 2.8



DOCUMENTS DE FORMATION CODEX FAO/OMS

SECTION DEUX
COMPRENDRE L'ORGANISATION
DU CODEX

Module 2.8
Existe-t-il un format
pour les normes du Codex?




Le format des normes du Codex

- Le format standard des normes de produits leur assure une présentation uniforme
- Ne s'applique pas aux codes d'usages, directives ou recommandations

2

Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.8




Pourquoi utiliser un format standard?

- Sert de guide aux organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius pour présenter leurs normes de produits de façon uniforme
- Favorise une approche structurée de l'élaboration des normes
- Cette approche contribue à garantir que tous les éléments essentiels à la protection des consommateurs seront relevés et décrits
- Le format peut également servir de modèle aux Etats

3

Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.8




Composantes d'une norme de produit

1. Titre de la norme
2. Champ d'application
3. Description
4. Facteurs essentiels de composition et de qualité
5. Additifs alimentaires
6. Contaminants
7. Hygiène
8. Poids et mesures
9. Etiquetage
10. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

4

Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.8




1. Titre de la norme

- Aussi clair et concis que possible
- Normalement, nom usuel sous lequel est connu l'aliment faisant l'objet de la norme
- Si la norme porte sur plus d'un aliment, une appellation générique couvrant toutes les denrées visées pourra convenir
- Eviter les titres trop longs (employer des sous-titres le cas échéant)

5

Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.8




2. Champ d'application

- Exposé clair et concis concernant l'aliment ou les aliments auxquels s'applique la norme
- Dans le cas d'une norme générale portant sur plus d'un produit, on précisera clairement les denrées spécifiques auxquelles la norme s'applique

6

Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.8


Module 2.8 (suite)



3. Description

- Définition du ou des produits avec indication, le cas échéant, des matières premières utilisées et toute mention nécessaire des procédés de fabrication

7 Documents de formation Codex FAO/OMS Module 2.8




4. Facteurs essentiels de composition et de qualité

Toutes spécifications quantitatives et autres, et notamment:

- Caractéristiques d'identification
- Dispositions relatives aux milieux de couverture
- Exigences en matière d'ingrédients obligatoires et facultatifs
- Facteurs qualitatifs essentiels à la désignation, à la définition ou à la composition du produit


8 Documents de formation Codex FAO/OMS Module 2.8



4. Facteurs essentiels de composition et de qualité (suite)

- Facteurs qualitatifs essentiels susceptibles d'affecter la santé des consommateurs, p. ex. critères des matières premières
- Critères de qualité pour les produits finis, en vue de prévenir les fraudes
- Les facteurs non essentiels seront mentionnés en annexe (par exemple les défauts d'aspect)


9 Documents de formation Codex FAO/OMS Module 2.8



5. Additifs alimentaires

- La section indique les noms des additifs agréés, et le cas échéant la concentration maximale
- Seuls sont autorisés les additifs possédant une DJA attribuée par le JECFA et qui ont été examinés par le CCFA
- Un tableau sera inséré, indiquant le nom des additifs et leur concentration maximale (en pourcentage ou en mg/kg)

10 Documents de formation Codex FAO/OMS Module 2.8



6. Contaminants


Résidus de pesticides

- On indiquera en référence, les limites fixées par la Commission pour les résidus de pesticides dans le produit en question

Autres contaminants

- Autres contaminants (p. ex. métaux lourds) et, le cas échéant, concentration maximale autorisée dans le produit.
- Egalement sous forme de tableau: nom du contaminant; concentration maximale (en pourcentage ou en mg/kg)

11 Documents de formation Codex FAO/OMS Module 2.8




7. Hygiène

- Cette section décrira toute spécification obligatoire en matière d'hygiène non couverte par la Norme générale
- On fera en outre référence aux codes d'usages applicables en matière d'hygiène
- La mention suivante devrait également figurer:
"Les dispositions d'hygiène alimentaire ci-après concernant le produit doivent être confirmées [ont été confirmées] par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire."

12 Documents de formation Codex FAO/OMS Module 2.8

Module 2.8 (suite)




8. Poids et mesures

- Cette section présente toutes les dispositions, autres que les règles d'étiquetage, relatives aux poids et mesures
- Les poids et mesures seront exprimés en unités du système international (SI)

13

Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.8




9. Etiquetage

- Présente toutes les dispositions d'étiquetage figurant dans la norme
- Ces dispositions feront référence à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*
- La mention suivante devrait également figurer:
"Les dispositions ci-après concernant l'étiquetage du produit doivent être confirmées [ont été confirmées] par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires."

14

Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.8




10. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

- Indique, expressément ou par référence, toutes les méthodes d'analyse et d'échantillonnage jugées nécessaires
- Si le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a prouvé l'équivalence de deux ou plusieurs méthodes, on pourra les considérer comme des alternatives et les inclure dans la section, expressément ou par référence

15

Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.8




10. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (suite)

- La mention suivante devrait également figurer:
"Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites dans la présente section doivent être confirmées [ont été confirmées] par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage."

16

Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.8




Ce plan de présentation est celui des normes de produits lorsqu'elles sont élaborées suivant le processus en huit étapes

17

Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.8


Module 2.9



DOCUMENTS DE FORMATION CODEX FAO/OMS

**SECTION DEUX
COMPRENDRE L'ORGANISATION
DU CODEX**

Module 2.9
**Quelle est la différence entre la
Commission du Codex Alimentarius
et le Codex Alimentarius?**




Existe-t-il une différence entre la Commission du Codex Alimentarius et le Codex Alimentarius?

Commission du Codex Alimentarius
= organe chargé d'élaborer les textes du Codex

Codex Alimentarius
= recueil des normes, directives et textes apparentés

2

Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.9




Buts du Codex Alimentarius

- Le Codex Alimentarius est un recueil de normes adoptées internationalement, et d'autres dispositions de nature incitative, présentées de manière uniforme afin de contribuer à protéger la santé des consommateurs et d'assurer la loyauté des pratiques dans le commerce des denrées alimentaires.
- La publication du Codex Alimentarius est destinée à servir de guide aux pays dans la mise au point et la révision de leurs normes alimentaires, en vue de promouvoir l'harmonisation de ces normes et, par là-même, de favoriser le commerce international.

3

Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.9




Portée du Codex Alimentarius

- Hygiène alimentaire
- Résidus de pesticides
- Étiquetage et conditionnement
- Méthodes d'analyse et d'échantillonnage
- Inspection et certification
- Additifs alimentaires
- Contaminants
- Résidus de médicaments vétérinaires

4

Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.9




Portée du Codex Alimentarius (suite)

Le Codex Alimentarius comporte également des dispositions à caractère indicatif, qui prennent la forme de:

- codes d'usages
- directives
- autres mesures recommandées

5

Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.9



Organisation du Codex Alimentarius


Le Codex Alimentarius se répartit en treize volumes. Chaque volume contient les normes, relevant de ce volume, qui ont été approuvées par la Commission du Codex Alimentarius:

- Volume 1A – Dispositions générales
- Volume 1B – Dispositions générales (hygiène alimentaire)
- Volume 2A – Résidus de pesticides dans les aliments (textes généraux)
- Volume 2B – Résidus de pesticides dans les aliments (limites maximales pour les résidus)
- Volume 3 – Résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments

6

Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.9

Module 2.9 (suite)




Organisation du Codex Alimentarius (suite)

- Volume 4 – Aliments diététiques ou de régime (y compris les aliments pour nourrissons et pour enfants en bas âge)
- Volume 5A – Fruits et légumes traités et surgelés
- Volume 5B – Fruits et légumes frais
- Volume 6 – Jus de fruits
- Volume 7 – Céréales, légumineuses (legumes secs) et produits dérivés et protéines végétales
- Volume 8 – Graisses et huiles et produits apparentés

7

Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.9




Organisation du Codex Alimentarius (suite)

- Volume 9 – Poisson et produits de la pêche
- Volume 10 – Viande et produits carnés; potages et bouillons
- Volume 11 – Sucres, produits cacao et chocolat et produits divers
- Volume 12 – Lait et produits laitiers
- Volume 13 – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

8

Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.9



Où trouver ces normes?


Une fois adoptés, tous les textes du Codex: normes, codes d'usages et recommandations, sont publiés sur le site Web du Codex:
http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=fr

Les limites maximales pour les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires figurent également sur le site du Codex:
www.codexalimentarius.net

Tous les textes du Codex sont disponibles auprès des Points de contact du Codex

9

Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.9



Où trouver ces normes? (suite)


On peut en outre se procurer des exemplaires des publications auprès du:

Groupe des ventes et de la commercialisation
Service de la gestion des publications
Division de l'information de la FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome (Italie)
Courriel: Publications-Sales@fao.org
Télécopie: (+ 39) 06 5705 3360

10

Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.9


Module 2.10



DOCUMENTS DE FORMATION CODEX FAO/OMS

SECTION DEUX
COMPRENDRE L'ORGANISATION
DU CODEX


Module 2.10
Quels sont les rapports
entre les normes du Codex et l'OMC?



Rapports entre les normes du Codex et l'OMC

- Grandes lignes des Accords de l'OMC qui gouvernent le commerce international des denrées alimentaires
- Obligations des pays membres
- Implications pour la Commission du Codex Alimentarius


2 Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.10



Accords de l'OMC les plus importants pour le Codex

- L'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS)
- L'Accord sur les obstacles techniques au commerce (Accord OTC)


3 Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.10



Portée des Accords

- L'Accord SPS concerne les mesures s'appliquant à la protection de la santé humaine, animale et végétale.
- L'Accord OTC porte sur les réglementations techniques et les procédures de certification de la conformité pour tous les produits, et non pas seulement pour les aliments.

4 Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.10




Droits des signataires de l'Accord SPS

"Les Membres feront en sorte qu'une mesure sanitaire ou phytosanitaire ne soit appliquée que dans la mesure nécessaire pour protéger la santé et la vie des personnes et des animaux ou préserver les végétaux..."

"Les Membres feront en sorte que leurs mesures sanitaires et phytosanitaires n'établissent pas de discrimination arbitraire ou injustifiable entre les Membres où existent des conditions identiques ou similaires... Les mesures sanitaires et phytosanitaires ne seront pas appliquées de façon à constituer une restriction déguisée au commerce international."

(Article 2, Accord SPS 1995)

5 Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.10




Obligations des signataires de l'Accord SPS

Les Membres doivent:

- fonder leurs mesures sur des normes internationales
- fonder leurs mesures sur une évaluation des risques
- s'assurer que les mesures sont nécessaires à la protection de la santé
- s'assurer de l'absence de toute discrimination injustifiée à l'encontre de sources d'approvisionnement étrangères
- favoriser l'étude et le développement de normes internationales

6 Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.10

Module 2.10 (suite)




Obligations des signataires de l'Accord SPS (suite)

Les Membres doivent:

- accepter les mesures SPS d'autres gouvernements comme équivalentes, même si elles diffèrent des leurs, dès lors qu'il est démontré que ces mesures satisfont à leur degré approprié de protection
- participer aux organisations internationales de normalisation concernées


7 Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.10



Exemples de mesures SPS

- Recherche de contaminants microbiologiques dans les produits
- Obligation de traitement par fumigation de certains produits
- Limites maximales autorisées pour les résidus de pesticides dans les aliments

8 Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.10




Relations entre le Codex et l'Accord SPS

L'Accord SPS stipule que:

- les mesures de sécurité sanitaire des aliments nécessaires à la protection de la santé publique devraient se fonder sur les normes du Codex
- les réglementations nationales compatibles avec les normes du Codex sont réputées satisfaire aux exigences de l'Accord SPS
- les pays membres devraient fonder leurs normes de sécurité sanitaires des aliments sur celles de la Commission du Codex Alimentarius.


9 Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.10



Relations entre le Codex et l'Accord SPS (suite)

- Le Codex constitue la référence internationale pour les normes relatives à la sécurité sanitaire des aliments
- Le Codex constitue la référence pour l'harmonisation des normes nationales de sécurité sanitaire des aliments

10 Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.10




L'Accord SPS reconnaît...

...les normes, directives et recommandations du Codex dans les domaines suivants:

- additifs alimentaires
- résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides
- contaminants
- méthodes d'analyse et d'échantillonnage
- codes et directives d'hygiène alimentaire

11 Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.10



Droits et obligations au titre de l'Accord OTC

Ils sont semblables aux droits et obligations des signataires de l'Accord SPS. Parmi les éléments communs on peut citer:

- leur droit d'établir leur propre degré de protection approprié
- les obligations de base de non discrimination
- le traitement national
- l'emploi de normes internationales
- le préavis des mesures à venir et la création de "points d'information"

12 Documents de formation Codex FAO/OMS
Module 2.10

Module 2.10 (suite)

FAO OMS

Différences entre les Accords SPS et OTC

- Dans l'Accord SPS, la seule justification pour ne pas utiliser les normes Codex de sécurité des aliments est celle de l'argumentation scientifique.
- Dans l'Accord OTC, les gouvernements peuvent déclarer les normes internationales inadéquates pour d'autres raisons, comme des problèmes technologiques fondamentaux ou des facteurs géographiques.
- Les mesures SPS ne peuvent être imposées que dans la mesure nécessaire à la protection de la santé humaine, animale ou végétale, et ce sur la base de données scientifiques.
- Des règlements OTC peuvent être adoptés lorsqu'ils sont nécessaires à la poursuite de certains objectifs, comme la sécurité nationale ou la prévention de pratiques de nature à induire en erreur.

13 Documents de formation Codex FAO/OMS Module 2.10

FAO OMS

Relations entre le Codex et l'Accord OTC

- A la différence de l'Accord SPS, l'Accord OTC ne fait pas explicitement mention du Codex.
- Il se réfère en revanche, plus largement, aux "normes élaborées par les organismes internationaux compétents".
- Concernant les denrées alimentaires, il s'agirait là des normes élaborées par la Commission du Codex Alimentarius.
- Un domaine essentiel hors SPS est celui de la prévention de "pratiques de nature à induire en erreur", où prennent une importance particulière les Normes non sanitaires d'étiquetage et de qualité élaborées par le Codex.

14 Documents de formation Codex FAO/OMS Module 2.10

FAO OMS

Pourquoi l'OMC reconnaît-elle les normes du Codex comme références de la sécurité sanitaire des aliments?

- L'Accord SPS impose que les mesures reposent sur des bases scientifiques.
- Le Codex a adopté une déclaration de principe concernant le rôle de la science dans son processus de décision:
"Les normes alimentaires, directives et autres recommandations du Codex Alimentarius doivent reposer sur une analyse et sur des preuves scientifiques objectives, après un examen approfondi de toutes les données pertinentes, de façon que les normes garantissent la qualité et la sécurité des approvisionnements alimentaires."

15 Documents de formation Codex FAO/OMS Module 2.10

FAO OMS

Pourquoi l'OMC reconnaît-elle les normes du Codex comme références de la sécurité sanitaire des aliments? (suite)

Le Codex a en outre adopté des déclarations de principe concernant le rôle de l'évaluation des risques en matière de salubrité des aliments dans l'établissement des normes:

- Les aspects sanitaires et d'innocuité des décisions et recommandations du Codex doivent être fondés sur une évaluation des risques adaptée aux circonstances
- L'évaluation des risques en matière de salubrité des aliments doit comporter les quatre étapes du processus d'évaluation des risques et faire l'objet d'une documentation transparente

16 Documents de formation Codex FAO/OMS Module 2.10

FAO OMS

Rapports entre une norme du Codex et les Accords SPS et OTC

17 Documents de formation Codex FAO/OMS Module 2.10

FAO OMS

Où trouver d'autres renseignements sur les Accords SPS et OTC de l'OMC:

Auprès de la FAO et de l'OMS
 Sur le site Web de l'OMC
<http://www.wto.org/indexfr.htm>

18 Documents de formation Codex FAO/OMS Module 2.10