

Codex Alimentarius

The Codex Alimentarius Commission¹ is a subsidiary body of the Food and Agriculture Organization of the United Nations and the World Health Organization, with 162 member countries. It was established to formulate internationally accepted food safety standards with the aim of protecting the consumer's health and ensuring fair trade practices.

La Commission du Codex Alimentarius¹ est un organe subsidiaire de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et de l'Organisation mondiale de la santé. Composée de 162 pays membres, elle a été créée pour mettre au point des normes de sécurité alimentaire universellement acceptées. Ces normes visent à protéger la santé des consommateurs et à garantir des pratiques commerciales équitables.

La Comisión del Codex Alimentarius¹ es un órgano auxiliar de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y la Organización Mundial de la Salud, y cuenta con 162 Estados miembros. Se ha establecido para elaborar normas alimentarias internacionalmente aceptadas, destinadas a proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.

MAJOR DECISIONS ON FOOD CLAIMS, HYGIENE AND LABELLING

The Codex Alimentarius Commission held its 22nd session from 23 to 28 June in Geneva. The agenda included food safety and hygiene, food labelling and additives. Here are a few of the highlights of the meeting, attended by 444 participants from 86 countries.

Pesticide residues

FAO and WHO have been evaluating the safety of pesticide residues in foods since 1962 and establishing maximum residue limits (MRLs) to ensure that pesticides are not overused and that any residue is safe for human consumption. More than 2 500 MRLs are currently approved by the Codex Alimentarius Commission. During the June meeting, the commission deleted 315 MRLs (covering 39 pesticides) from the Codex list as being obsolete. This means that no level of residue is acceptable for those pesticides.

What is *halal*?

In view of expanding consumer demand for *halal* products (foods permitted under Islamic law) and rapidly increasing international trade in such

IMPORTANTES DÉCISIONS SUR LES ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES, L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET L'ÉTIQUETAGE

La Commission du Codex Alimentarius a tenu sa 22^e session à Genève, du 23 au 28 juin 1997. L'ordre du jour de cette session couvrait l'innocuité et l'hygiène des produits alimentaires, l'étiquetage et les additifs alimentaires. On trouvera ci-dessous quelques-uns des faits saillants de la réunion à laquelle ont assisté 444 participants provenant de 86 pays.

Résidus de pesticides

La FAO et l'OMS évaluent l'innocuité des résidus de pesticides dans les produits alimentaires depuis 1962 et ont fixé des limites maximales de résidus (LMR) pour prévenir l'abus des pesticides et garantir leur innocuité pour la consommation humaine. Plus de 2 500 LMR ont ainsi été approuvées par la Commission du Codex Alimentarius. Au cours de la réunion du mois de juin, la Commission a supprimé 315 LMR (se rapportant à 39 pesticides) de la liste du Codex, devenues obsolètes. Cela signifie que les produits alimentaires ne doivent contenir aucune trace de ces pesticides.

Qu'est-ce que la nourriture *halal*?

Compte tenu de l'accroissement de la demande de produits *halal* (autorisés par la loi islamique) et de l'essor rapide que connaît le commerce

IMPORTANTES DECISIONES EN MATERIA DE CLASIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS, HIGIENE Y ETIQUETAS

La Comisión del Codex Alimentarius celebró su 22^a reunión del 23 al 28 de junio de 1997 en Ginebra, con un programa que incluía la seguridad e higiene de los alimentos, las etiquetas de los alimentos y los aditivos alimentarios. He aquí algunos puntos sobresalientes de la reunión, a la que asistieron 444 participantes de 86 países.

Residuos de plaguicidas

La FAO y la OMS han estado evaluando la seguridad de los residuos de plaguicidas presentes en los alimentos desde 1962, y han establecido límites máximos de residuos (LMR), a fin de asegurar que no se utilicen en exceso los plaguicidas y que los residuos que pudieran estar presentes no sean nocivos para el consumo humano. La Comisión del Codex Alimentarius actualmente aprueba más de 2 500 LMR. Durante la reunión de junio, la Comisión borró 315 LMR (que abarcaban 39 plaguicidas) de la lista del Codex, considerados obsoletos. Esto quiere decir que no se considera aceptable ningún nivel de presencia de esos plaguicidas.

¿Qué es *halal*?

En vista de la demanda creciente de parte del consumidor de productos

¹ *Codex alimentarius* is a Latin expression meaning "food code" or "food law".

¹ *Codex alimentarius* est une expression latine signifiant «code alimentaire» ou «législation sur les produits alimentaires».

¹ *Codex alimentarius* es una expresión latina que significa «código alimentario» o «legislación alimentaria».

products, the commission approved new guidelines on the use of the term “*halal*”. The guidelines are general to allow for minor differences of interpretation among the different Islamic schools of thought, and it is recognized that they are subject to the interpretation of the appropriate authorities of the importing countries. However, the certificate granted by the religious authorities of the exporting country should be accepted in principle by the importing country, unless justification for other specific requirements is provided.

The guidelines define the criteria for the use of the term “*halal*”, lawful and unlawful sources of food and general requirements for slaughtering and processing, packaging, storage and transport of foods claimed to be *halal*. For example, the guidelines specify that the phrase “*Bismi Allah*” (“in the name of God”) should be invoked immediately before the slaughter of each animal.

How low is “low fat”?

To facilitate trade in foods claimed to be “low fat”, “sugar free” or “light”, the commission approved new guidelines governing such claims as a supplement to the General Guidelines on Claims. For example, manufacturers can only claim that a food is “light” or reduced in energy or nutrient content if the product contains at least 25 percent less of the nutrient (which must be identified on the label) than the standard product. Manufacturers who want to export “low-fat” products must now observe an absolute measure: 3 g of fat per 100 g of food. From now on, cheese exporters may not claim their products are low fat, since they cannot meet the above criteria; they may only claim that the products contain reduced fat,

international de ces produits, la Commission a approuvé de nouvelles directives sur l’emploi du terme «*halal*». Celle-ci sont d’application générale afin de tenir compte des variations d’interprétation d’importance secondaire données par les différentes écoles de pensée islamique, et il est entendu qu’elles sont sujettes à l’interprétation des autorités des pays importateurs. Toutefois, le certificat délivré par les autorités religieuses du pays exportateur devrait en principe être accepté par le pays importateur, si aucune condition supplémentaire et justifiée n’est stipulée.

Les directives définissent les critères d’emploi du terme «*halal*», les sources licites et illicites de denrées alimentaires, les conditions générales pour l’abattage et la transformation, l’emballage, l’entreposage et le transport des aliments présentés comme des aliments *halal*. Par exemple, les directives précisent que l’expression «*Bismi Allah*» (au nom d’Allah) devrait être prononcée immédiatement avant l’abattage de chaque animal.

Aliments à faible teneur en matières grasses: quelle est la limite?

Afin de faciliter les échanges d’aliments faisant l’objet d’allégations de «faible teneur en matières grasses», «sans sucre» ou «légers», la Commission a approuvé de nouvelles directives régissant ces allégations en supplément aux Directives générales sur les allégations. Par exemple, les fabricants ne peuvent affirmer qu’un aliment est «léger» ou à teneur énergétique et en substances réduite que s’il ne contient au minimum 25 pour cent de substances nutritives en moins que le produit standard. Les fabricants qui veulent exporter des produits à faible teneur en matières grasses doivent maintenant respecter une mesure absolue: 3 g de matière grasse pour 100 g de produit. Les exportateurs de fromage ne pourront plus alléguer que leurs produits ont une faible teneur en matières grasses puisqu’ils ne peuvent respecter ce critère. Ils devront se contenter d’alléguer que leur produit contient

halal (alimentos permitidos por la ley islámica), y el rápido incremento del comercio internacional de dichos productos, la Comisión aprobó nuevas directrices para la aplicación de ese término. Estas directrices son de carácter general, a fin de acomodarse a las diferencias menores de interpretación de las diferentes corrientes islámicas, y se reconoce que están sujetas a la interpretación de las autoridades competentes de los países importadores. Sin embargo, el país importador debe aceptar en principio el certificado otorgado por las autoridades religiosas del país exportador, salvo cuando aquél proporcione una justificación relativa a otros requisitos específicos.

Las directrices mencionadas definen los criterios de aplicación del término *halal*, el origen legítimo o ilegal de los alimentos, los requisitos generales de matanza y elaboración, empaque, almacenamiento y transporte de los alimentos definidos como *halal*. Por ejemplo, las directrices especifican que la frase *Bismi Allah* («en nombre de Dios») debe invocarse inmediatamente antes de matar a cada animal.

¿Qué tan bajo es «bajo contenido de grasas»?

A fin de facilitar el comercio de alimentos definidos «de bajo contenido de grasas», «sin azúcar» o «ligeros», la Comisión aprobó nuevas directrices que regulan esas clasificaciones, como suplemento de las Directrices Generales de Clasificación. Por ejemplo, para clasificar un alimento como ligero o reducido, debe tener por lo menos 25 por ciento menos del contenido de energía o del contenido del nutriente del producto estándar. La etiqueta debe especificar esta característica. Los productores que quieran exportar productos de bajo contenido de grasas, deben observar una medida absoluta: tres gramos de grasa por cada 100 gramos del alimento. A partir de ahora, los exportadores de quesos no pueden clasificar sus productos como de bajo contenido de grasas a menos que no satisfagan los criterios antes mencionados; sólo pueden clasificarlos como de contenido reducido de grasas si tienen

that is, 25 percent less fat than the standard product.

The guidelines provide a number of definitions for the claims covered (nutrient content, comparative claims, nutrient function claims) and general requirements concerning consumer information in relation to claims. In particular, any food for which a claim is made should be labelled with a nutrient declaration, in accordance with the Codex Guidelines for Nutrition Labelling.

Food hygiene code revised

The commission approved a major revision of the code of practice regarding food hygiene so that it includes all aspects of the food chain, from production on farm to preparation in the home, concentrating on the handling, processing and distribution of food products, where most of the risks can be controlled.

The revised code, unlike previous versions, is not prescriptive in laying down design elements for factories or transport and storage facilities. Instead, it concentrates on objectives for prevention or reduced risk of contamination at each step, leaving a significant degree of flexibility for manufacturers, operators and regulatory bodies regarding how to achieve these objectives. For example, instead of requiring that stainless steel be used in flour milling plants, the code permits any construction material that does not contaminate the flour. The modifications should make the code more amenable for use in developing countries than the previous, highly prescriptive version.

Peter Lowrey

*Media Support Officer,
Information Division*

une quantité réduite de matières grasses, c'est-à-dire 25 pour cent de moins que le produit standard (cela devant figurer sur l'étiquette).

Les directives comportent des définitions pour les allégations prises en compte (teneur en substances nutritives, allégations comparatives, allégations en matière de valeur nutritive) et des conditions générales concernant l'information à fournir aux consommateurs. L'étiquetage de tout aliment faisant l'objet d'une allégation devrait en indiquer les éléments nutritifs, conformément aux directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel.

Révision du Code d'hygiène des aliments

Dans le domaine de l'hygiène alimentaire, la Commission a approuvé une révision du Code de conduite afin qu'il incorpore tous les aspects de la chaîne alimentaire, de la production à la ferme jusqu'à la préparation des aliments chez soi, en se concentrant sur la manipulation, la transformation et la distribution des produits alimentaires, domaines dans lesquels la plupart des risques peuvent être jugulés.

Le code révisé qui, cette fois, ne prescrit pas des normes techniques devant être respectées par les usines, les services de transport et les installations d'entreposage se concentre sur les mesures nécessaires à chaque étape pour prévenir ou réduire les risques de contamination et laisse une marge de manœuvre aux fabricants, aux opérateurs et aux organismes de réglementation quant à la façon d'atteindre ces objectifs. Par exemple, au lieu d'imposer l'emploi de l'acier inoxydable dans les meuneries, le Code autorise l'emploi de tout matériau de construction ne contaminant pas la farine. Les modifications devraient rendre le Code plus facile à utiliser dans les pays en développement que l'ancienne version, très prescriptive.

Peter Lowrey

*Chargé de soutien des moyens de
communication,
Division de l'information*

25 por ciento menos de grasas que el producto estándar.

Estas directrices ofrecen una serie de definiciones para las clasificaciones contempladas (contenido de nutrientes, clasificaciones comparativas, clasificación de funciones de los nutrientes) y de requisitos generales relativos a la información al consumidor sobre las clasificaciones. En particular, todo alimento que esté clasificado de alguna manera, debe tener en la etiqueta la declaración de sus nutrientes, de acuerdo con las Directrices del Codex en materia de especificación de los elementos nutritivos que figuran en las etiquetas.

Revisión del código de higiene de los alimentos

En materia de la higiene de los alimentos, la Comisión aprobó una revisión importante del código de prácticas, a fin de que incluya todos los aspectos de la cadena alimentaria, desde la producción en la finca hasta la preparación en casa, con especial atención a la manipulación, elaboración y distribución de los productos alimentarios, donde es posible controlar la mayor parte de los riesgos.

A diferencia de las versiones anteriores de este código, el actual no establece prescripciones en materia de elementos del diseño de las plantas procesadoras, el transporte o los almacenes. En cambio, se concentra en lo necesario en cada paso para evitar o reducir los riesgos de contaminación, y deja un considerable grado de flexibilidad a los productores u operadores y a los organismos reglamentarios para el cumplimiento de estos objetivos. Esto debe hacerlo más aceptable para su aplicación en los países en desarrollo que la versión previa del código que contenía numerosas prescripciones. Por ejemplo, en vez de exigir que se utilice acero inoxidable en las plantas de elaboración de harinas, ahora se acepta todo material de construcción que no contamine la harina.

Peter Lowrey

*Oficial de apoyo a los medios de comunicación,
Dirección de Información*