

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/CPC 01/2

Juillet 2001

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

F

COMITÉ DU CODEX SUR LES PRODUITS CACAOTÉS ET LE CHOCOLAT

*Dix-neuvième session
Fribourg (Suisse), 3 - 5 octobre 2001*

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
ET
LES AUTRES COMITES CODEX

**A. VINGT-QUATRIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
(2-7 juillet 2001, Genève, Suisse; ALINORM 01/41)**

1. NORMES PROPOSÉES POUR ADOPTION À L'ÉTAPE 8¹ DE LA PROCÉDURE UNIQUE

1. La Commission a adopté le projet de norme révisée pour le beurre de cacao ; le projet de norme révisée pour le cacao en pâte (liqueur de chocolat/cacao) et le tourteau de cacao, et le projet de norme révisée pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres à l'étape 8 de la Procédure unique, à l'exception des recommandations sur les niveaux de plomb dans l'ensemble des produits couverts par ces trois normes révisées et assortis d'un certain nombre d'amendements (Paras. 177-183).

Projet de norme Codex révisée pour le beurre de cacao

a) Discussion générale sur le niveau de plomb dans le beurre de cacao (Paras. 119-120)

2. Un certain nombre de délégations ont été de l'avis que la réduction du niveau pour le plomb dans le beurre de cacao de 0,5 mg/kg à 0,1 mg/kg n'était pas suffisamment justifiée et serait à même de créer des obstacles au commerce sans pour autant réduire de manière significative le risque sanitaire. D'autres délégations étaient par contre de l'avis que des niveaux inférieurs pouvaient être assez facilement atteints en appliquant de bonnes pratiques agricoles.

3. Étant donné qu'aucun consensus ne se dégagait, la Commission a adopté un niveau en plomb de 0,1 mg/kg dans les huiles végétales, à l'exception du beurre de cacao, de telle sorte que ce niveau ne s'appliquerait pas au beurre de cacao. La Commission est convenue qu'il était nécessaire d'obtenir de la part des gouvernements et autres organisations intéressées des données scientifiques fiables afin de justifier tout niveau inférieur à 0,5 mg/kg dans le beurre de cacao.

b) Amendements à la norme Codex révisée pour le beurre de cacao (Para. 158)

4. La Commission est convenue d'exclure l'emploi de l'hexane comme auxiliaire technologique dans le beurre de cacao obtenu par pressage, puisque cela n'était pas en accord avec les pratiques en usage. Notant

¹ ALINORM 01/41, Paras. 100-205

sa décision antérieure concernant le niveau en plomb dans le beurre de cacao, la Commission a adopté le projet de norme à l'étape 8 avec ses amendements.

Projet de norme Codex révisée pour le cacao en pâte (liqueur de chocolat/cacao) et le tourteau de cacao (Paras. 178-180)

5. La Commission est convenue d'amender la section 3.2 en fixant la teneur en coques et germes de cacao à "moins de 4.5% calculée sur une base exempte d'alcali" sur la base des observations présentées par le président du Comité. La Commission a amendé également la section 8.3 en alignant la méthode de détermination de la teneur en plomb sur celle recommandée dans les autres normes Codex portant sur les produits du cacao c'est à dire "Selon AOAC 934.07".

6. Par soucis de cohérence avec la décision prise sur les niveaux en plomb dans le beurre de cacao, la Commission est convenue qu'il était également nécessaire pour les gouvernements et les autres organisations intéressées de fournir des données scientifiques fiables afin de justifier tout niveau qui serait inférieur à 2 mg/kg.

7. La Commission a adopté le projet de norme révisée à l'étape 8 avec ses amendements.

Projet de norme Codex révisée pour les poudres de cacao et les mélanges secs de cacao et de sucres (Paras. 181-183)

8. L'observateur de l'IOCCC a souligné le besoin d'éclaircissements sur la façon dont les niveaux d'additifs étaient exprimés en particulier selon la nature des produits finaux. La Commission a rappelé que le Comité sur les produits cacaotés et le chocolat avait essayé d'établir une distinction claire entre les produits qui étaient destinés à un usage ultérieur et ceux qui étaient vendus directement au consommateur. La Commission est convenue d'insérer une note supplémentaire "produits de cacao finaux" afin d'élargir ces recommandations pour l'usage de ces additifs à tous les cas de figure existants dans le commerce international de ces denrées.

9. Par soucis de cohérence avec la décision prise sur les niveaux en plomb dans le beurre de cacao, la Commission est convenue qu'il était également nécessaire pour les gouvernements et les autres organisations intéressées de fournir des données scientifiques fiables afin de justifier tout niveau qui serait inférieur à 2 mg/kg dans les poudres de cacao et les mélanges secs de cacao et de sucres.

10. La Commission a adopté le projet de norme à l'étape 8 avec ses amendements.

2. PLAN A MOYEN TERME 2003/2005, CADRE STRATEGIQUE, ET PLAN D'ACTION DU PRESIDENT²

Plan d'action du président (Paras. 54-70)

11. La Commission a pris acte que le Plan d'action du Président, y compris les six résultats souhaités du Plan, a été élaboré pour faciliter la mise en œuvre du Plan à moyen terme. Il a été noté que le Plan d'action serait incorporé au Plan à moyen terme.

12. Concernant l'amélioration de l'efficacité et de la rapidité du processus et de la recherche de consensus au sein du Codex, la Commission est convenue que, parallèlement à la proposition de conversion de la plupart des Comités de produits en groupes spéciaux *ad hoc*, les *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux*, dûment appliqués, seraient suffisants pour appuyer l'ajournement ou l'abolition de comités du Codex et a noté que les *Critères* favorisaient la création de groupes spéciaux en cas de nouvelles activités à développer.

Projet révisé du cadre stratégique/déclaration de vision stratégique et du Plan à moyen terme (Paras. 46-53)

13. La Commission a noté qu'un projet détaillé de plan à moyen terme pour la période 2001-2003 avait été élaboré par le Comité exécutif entre ces 47^{ème} et 48^{ème} sessions ainsi qu'un projet de plan stratégique, qui incluait une déclaration de vision stratégique.

² ALINORM 01/41; Paras. 46-70

14. La Commission a adopté le projet de cadre stratégique, y compris la déclaration de vision stratégique avec un certain nombre d'amendements (Paras 47-53 et Annexe II).

15. La Commission est convenue que le projet de Plan à moyen terme devait être révisé par le Secrétariat compte tenu du Cadre stratégique, des débats de la session et des observations écrites reçues, et devait intégrer les éléments du Plan d'action du Président approuvés par la Commission. Elle est convenue que les activités envisagées dans le Plan à moyen terme devaient être accompagnées d'une estimation des coûts afin de déterminer si les objectifs pouvaient être atteints compte tenu des ressources disponibles. Le projet révisé de Plan à moyen terme devrait être ensuite distribué pour contribution des comités de coordination du Codex, des autres comités du Codex, des Etats membres et des organisations internationales, pour un nouvel examen et une mise au point définitive par la Commission à sa vingt-cinquième session (Para. 69).

3. AMENDEMENT AU MANUEL DE PROCEDURE (ALINORM 01/41 ; Annexe III)

Déclarations de principe concernant le rôle de la science dans la prise de décisions au Codex et la manière avec laquelle d'autres facteurs seraient à prendre en considération
Critères pour la prise en compte des autres facteurs mentionnés dans la seconde déclaration de principe (Paras. 93-98)

16. La Commission a adopté une version révisée du projet de Critères proposés par le Comité Codex sur les principes généraux. Les principaux amendements apportés au texte résident dans la suppression du paragraphe 7 ayant trait aux recommandations des autres organisations internationales. La Commission a donc placé le texte qui faisait référence à l'OMC, aux accords SPS et OTC relatifs aux obstacles au commerce dans une note de bas de page au Paragraphe 9.

17. La Commission a noté que les *Critères* amendés seraient inclus dans l'Annexe du Manuel de Procédure après la quatrième *Déclaration de principe*.

Relations entre les Comités de produits et les Comités généraux-Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

18. La Commission est convenue d'amender la section portant sur "LA PRATIQUE USUELLE" afin de refléter l'approche par critères telle que proposée (Para. 91 et Annexe III).

Amendement aux Lignes directrices pour l'inclusion de dispositions spécifiques dans les normes Codex et textes apparentés – Principes pour l'établissement de méthodes Codex d'analyse et d'échantillonnage (Paras. 89 et Annexe III)

19. La Commission est convenue d'ajouter une nouvelle sous-section aux *Critères généraux pour la sélection de méthodes d'analyse et d'échantillonnage utilisant une approche par critères* telle que proposé par le Comité Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

B. TRENTE-TROISIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS (12-16 mars 2001, La Haye, Pays-Bas ; ALINORM 01/12A)

1. CONFIRMATION DES DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Paras 35-40)

Projet de norme révisée sur le cacao en pâte (cacao/liqueur de chocolat) et le tourteau de cacao (Para. 42)

20. Le Comité Codex sur les additifs alimentaires et contaminants (CCFAC) à sa 33ème session a confirmé les dispositions sur les additifs alimentaires pour le projet de norme révisé sur le cacao en pâte (liqueur de chocolat/cacao) et le tourteau de cacao.

Projet de norme révisée pour les poudres de cacao et les mélanges secs de cacaos et de sucres (Paras. 38-40)

21. La délégation du Japon, évoquant ses observations écrites³, et se référant à un débat précédent au sein du Comité sur les produits cacaotés et le chocolat (CCCPC), a présenté la justification technique pour l'inclusion d'un émulsifiant et de plusieurs stabilisants et agents épaississants dans la norme.

22. La délégation de la Suisse, appuyée par quelques délégations, a déclaré que, de nombreux émulsifiants étant déjà autorisés dans les poudres de cacao avec des limites conformes aux Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF), l'ajout d'autres substances pouvait accroître de manière significative l'ingestion d'additifs. Elle a donc proposé de renvoyer la question au CCCPC pour examen complémentaire. Certains participants ont aussi observé que, si les esters d'acide gras de propylène glycol (475) sont déjà inclus dans la Norme Générale sur les Additifs Alimentaires (NGAA) pour un certain nombre de produits alimentaires, aucune disposition ne couvrait l'emploi de cet additif dans le chocolat et les produits cacaotés.

23. D'autres délégations ont fait remarquer que le Comité avait pour rôle de veiller à ce que l'utilisation des additifs ne comporte pas de risques et qu'il n'y avait aucune raison de limiter l'emploi d'additifs sans danger quand la justification technologique était apportée, comme dans le cas présent. Le Comité est convenu d'inclure les additifs proposés par la délégation du Japon dans les sections portant sur les émulsifiants, les stabilisants et les épaississants (CX/FAC 01/5, pages 17-20).

Projet de norme révisée pour le chocolat et les produits à base de chocolat (Paras. 35-37)

24. Le CCFAC a confirmé les dispositions relatives aux additifs alimentaires proposés, toutefois, il n'a pas confirmé la limite conforme aux BPF pour la vanilline et l'éthylvanilline en raison de la valeur numérique de leur dose journalière admissible (DJA).

25. La délégation des États-Unis a proposé de supprimer l'acide cyclamique (952), car il n'était pas autorisé par sa législation nationale en raison d'incertitudes quant à son innocuité. D'autres délégations ont préconisé son inclusion étant donné qu'il était autorisé actuellement dans plusieurs pays. Le Comité est convenu de maintenir la section en vigueur sur les édulcorants. La délégation des États-Unis, appuyée par les délégations du Canada et de la Thaïlande, a exprimé son désaccord sur l'inclusion de cet additif, pour des raisons de sécurité sanitaire.

26. Le Secrétariat du JECFA a informé le Comité qu'aucune DJA n'avait été attribuée ni à l'or (175) ni à l'argent (174) ; toutefois le JECFA a estimé que ces substances ne présentaient pas de danger pour la santé parce qu'elles sont d'un usage et d'une consommation très limité. Le Comité est donc convenu de confirmer l'utilisation de l'or et de l'argent dans le chocolat et les produits à base de chocolat.

2. CONFIRMATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX CONTAMINANTS (Paras. 101-107)

27. Le CCFAC a examiné les dispositions relatives aux niveaux de contaminants dans les projets de normes révisées pour le beurre de cacao, pour le cacao en pâte (liqueur de chocolat/cacao) et le tourteau de cacao, et pour les poudres de cacao et les mélanges secs de cacao et de sucres.

28. La délégation des États-Unis, se référant à des débats précédents sur ces questions, a estimé que la limite de 1 mg/kg pour le plomb proposée pour plusieurs produits était trop élevée et devait être fortement réduite. La délégation de l'Australie a considéré qu'il ne faut, en principe, établir des limites maximales que pour les produits qui contribuaient de manière importante à l'ingestion du contaminant concerné, calculées sur la base de l'évaluation de l'exposition. Lorsque ce n'était pas le cas, la limite maximale devait être considérée comme une norme de qualité plutôt que comme une norme sanitaire.

Projet de norme révisée Codex pour le beurre de cacao (Paras. 103-104)

29. La délégation de la Malaisie, appuyée par d'autres délégations, a jugé que la limite de 0,1 mg/kg pour le plomb dans le beurre de cacao ne se justifiait pas et pouvait créer des problèmes commerciaux sans aboutir à une réduction importante des risques pour la santé.

30. La délégation suisse, s'exprimant au nom du secrétariat suisse du CCCPC, a indiqué que la réduction de la limite visant le plomb avait été proposée et débattue largement au sein du CCCPC, et qu'elle était compatible avec les limites pour le plomb dans les huiles végétales⁴, fixées par le Comité à sa dernière session. Le Comité a considéré qu'il n'est pas nécessaire de confirmer les limites maximales pour le plomb dans le beurre de cacao, celles-ci étant incluses dans le projet de limites maximales pour le plomb dans les huiles végétales qui ont été présentées à la Commission pour adoption finale à l'étape 8.

⁴ ALINORM 01/12, Appendix XI

Projet de norme révisée pour le cacao en pâte (cacao/liqueur de chocolat) et le tourteau de cacao
Projet de norme révisée pour les poudres de cacao et les mélanges secs de cacao et de sucres
(Para. 105)

31. La Suisse, s'exprimant au nom du secrétariat suisse du CCCPC, a informé le Comité que le CCCPC avait abaissé la limite maximale pour le plomb de 2 à 1 mg/kg et qu'il recommandait des limites élevées pour le plomb dans les fèves de cacao, étant donné que la contamination provenait du sol et de la pollution de l'environnement, et qu'il soutenait, par conséquent, que 1 mg/kg représentait la limite la plus basse qu'il était possible d'atteindre. Certaines délégations ont souligné la nécessité de réunir des informations supplémentaires sur l'évaluation de l'exposition pour pouvoir décider s'il fallait établir des limites spécifiques pour le cacao et les produits chocolatés, pour répondre à des préoccupations d'ordre sanitaire. Le Comité a décidé de ne pas confirmer les limites maximales pour le plomb dans ces produits (notamment le chocolat et les produits chocolatés) puisqu'elles seraient examinées dans le cadre de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires.

Projet de norme révisée pour le chocolat et les produits à base de chocolat (Paras. 106-107)

32. Le Comité a recommandé que le cuivre soit transféré de la section "contaminants" à la section "composition et facteurs de qualité" dans la norme, compte tenu de sa décision précédente (ALINORM 99/12A, par. 96), et de veiller à la cohérence avec d'autres normes Codex. Le Comité a décidé de retirer la limite attribuée à l'arsenic, conformément à sa décision de suspendre les travaux sur les limites pour l'arsenic, faute de méthode adéquate (ALINORM 99/12A, par. 137).

33. La délégation allemande a proposé d'établir une limite pour le cadmium dans le chocolat et les produits à base de chocolat et le Comité est convenu d'examiner cette question au titre du point 16d de l'ordre du jour qui se rapportait aux limites pour le cadmium (Para. 167).

34. La délégation allemande a donc demandé au Comité d'envisager l'établissement de limites maximales en cadmium pour le chocolat et les produits à base de chocolat, car ses informations révélaient la possibilité d'une forte contamination de ces produits et donc d'une exposition considérable. Le Comité est convenu de demander des informations sur l'avant-projet de limites dans la lettre circulaire⁵ jointe au rapport de la 33^{ème} session du CCFAC (Para. 167).

C. VINGT-NEUVIEME SESSION DU COMITE CODEX SUR L'ETIQUETAGE DES ALIMENTS (1-4 mai 2001, Ottawa, Canada; ALINORM 01/22A)

1. CONFIRMATION DES DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE

Projet de norme Codex révisée sur le beurre de cacao

Projet de norme Codex révisée sur le cacao en pâte (cacao/liqueur de chocolat) et le tourteau de cacao
(Paras 19-20)

35. Le Comité a entériné les dispositions d'étiquetage proposées dans les deux normes susmentionnées.

Projet de norme Codex révisée sur les poudres de cacao et les mélanges secs de cacao et de sucres

36. Le Comité a entériné les dispositions d'étiquetage et il est convenu d'ajouter une section sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail aux fins de conformité avec les autres normes sur les produits cacaotés. Cette information est incluse dans le document ALINORM 01/14 Corrigendum.

⁵ CL 2001/13-FAC

D. VINGT-TROISIEME SESSION DU COMITE CODEX SUR LES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE (26 Février-2 mars 2001, Budapest, Hongrie ; ALINORM 01/23)

1. CONFIRMATION DES DISPOSITIONS EN MATIERE DE METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE DANS LES NORMES CODEX (Para. 97)

37. Le Comité n'a pas approuvé les méthodes pour la détermination de la teneur en matière grasse dans le projet de norme sur les poudres de cacao et il a demandé au CCCPC de démontrer la validation par des études en collaboration et d'apporter les informations sur l'objectif et le type de la méthode.

38. Le Comité n'a pas approuvé la méthode pour la détermination du cuivre dans l'avant-projet de norme sur le chocolat et les produits de chocolat et a demandé au Comité d'étudier l'adoption de l'une des méthodes générales du Codex sur le cuivre pour déterminer le pourcentage de matière grasse dans les produits.