

# 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 12 de l'Ordre du jour**

**CX/FFP 03/13**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE**

**Vingt-sixième session**

**Ålesund (Norvège), 13 au 17 octobre 2003**

### **DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LA PROCÉDURE POUR L'INCLUSION DES ESPÈCES SUPPLÉMENTAIRES DANS LES NORMES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE**

**(Préparé par la France)**

#### **Rappel du mandat du CCFPP**

1. Lors de sa 25<sup>ème</sup> session, le Comité du Codex pour les poissons et les produits de la pêche a examiné un document de discussion, préparé par la France, sur la procédure pour l'inclusion des espèces supplémentaires et sur les prescriptions d'étiquetage concernant le « nom du produit » dans les normes Codex. Suite aux discussions ayant eu lieu lors de cette 25<sup>ème</sup> session, le Comité a demandé à la délégation française de revoir son document de discussion afin d'étudier comment la procédure pour l'inclusion d'espèces supplémentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche pourrait être modifiée afin de prendre en compte notamment de nouvelles méthodes et données scientifiques.

#### **Introduction**

2. Les normes Codex relatives aux poissons et produits de la pêche précisent, dans leur section « Définition du produit », les listes d'espèces (ou de familles pour les normes relatives aux crevettes, à la chair de crabe, aux homards et langoustes ou aux encornets) à partir desquelles les produits couverts par ces normes peuvent être fabriqués.

3. Certains pays considèrent que d'autres espèces ou familles d'espèces présentent un niveau de qualité comparable à celles énumérées dans les normes et souhaiteraient l'inclusion de ces espèces dans ces normes.

4. L'enjeu de cette inclusion dans une norme Codex est bien sûr la reconnaissance internationale d'un produit, ce qui constitue une ambition tout à fait légitime pour un pays qui veut valoriser ses ressources et son savoir-faire. Cette reconnaissance se manifeste notamment par la dénomination de vente du produit. Le fait de pouvoir utiliser une dénomination bénéficiant d'une notoriété bien établie au niveau du commerce international est un atout important et donc un objectif recherché. Or, s'il existe de très nombreuses espèces candidates à des appellations valorisantes, le nombre de ces appellations bénéficiant d'une certaine notoriété est relativement limité.

5. Dans ces conditions, il faut que le produit obtenu à partir de l'espèce candidate à l'inclusion ait des caractéristiques proches des produits fabriqués à partir des espèces déjà couvertes par la norme. Ceci implique l'existence d'une procédure d'inclusion fondée sur des critères d'évaluation suffisamment discriminants. D'autre part, les dispositions d'étiquetage prévues dans les normes doivent être suffisamment précises afin de ne pas induire le consommateur en erreur et de ne pas créer des conditions de concurrence déloyales dans le commerce international.

6. Nous analyserons, dans un premier temps, la procédure actuelle d'inclusion d'espèces supplémentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche. Nous formulerons ensuite des propositions en vue d'améliorer l'efficacité de cette procédure d'inclusion.

## **1. Analyse de la procédure actuelle d'inclusion d'espèces supplémentaires**

### ***1.1. Description de la procédure***

7. La procédure actuelle d'inclusion d'espèces supplémentaires est décrite dans le document CL 1995/30-FFP. Un pays désirant proposer l'introduction d'une nouvelle espèce ou de nouvelles espèces doit fournir au Comité :

- un certificat d'une institution appropriée reconnue attestant le nom scientifique et autres informations taxonomiques pour l'espèce ou les espèces en question,
- des données sur les ressources existantes et potentielles, ainsi que sur les produits qu'on en retire,
- la forme sous laquelle le produit sera commercialisé et les technologies de transformation proposées pour chaque mode de présentation (en joignant des échantillons),
- des rapports de trois laboratoires au moins, choisis parmi ceux désignés par le Comité, déclarant que les propriétés organoleptiques des nouvelles espèces sont conformes, après transformation, à celles des produits couramment fabriqués avec les espèces déjà incluses dans la norme pertinente.

8. Les trois premiers points sont des données factuelles indépendantes de la qualité du produit. Par contre, le quatrième point implique une évaluation sensorielle qui nécessite de s'appuyer sur un profil sensoriel défini au préalable et précisant les critères de qualité recherchés pour la norme produit considérée.

9. Le document CL 1995/30-FFP précise d'ailleurs que « pour mettre au point une telle procédure, il conviendrait que le Comité désigne un groupe de travail sur cette question, afin de formuler des critères et des paramètres, ainsi que des systèmes de points, à l'usage des laboratoires désignés par le Comité pour l'évaluation des nouvelles espèces et des produits qu'on en tire. Les laboratoires désignés représenteront autant que possible les différents critères régionaux d'acceptation du monde, et les intérêts en cause. »

10. Il ne semble pas que cette proposition du Comité ait été retenue et dans ces conditions, les critères d'évaluation n'ont pas été précisément définis.

### ***1.2. Les normes Codex révisées fournissent-elles des critères d'évaluation de la qualité suffisamment discriminants pour l'application de la procédure ?***

11. Pour répondre à cette question, il est utile de rappeler comment s'est effectué le travail de révision de l'ensemble des normes relatives aux poissons et produits de la pêche dans les années 1990.

#### **1.2.1. La démarche de révision**

12. Cette démarche répondait au besoin de simplifier les normes et de faciliter leur application dans les échanges commerciaux internationaux. On peut dire que deux grands principes ont présidé à la révision des normes :

##### *a) regroupement de normes et simplification du champ d'application*

13. La collection des anciennes normes comportait un plus grand nombre de normes « spécifiques » dont le champ d'application définissait un couple espèce (ou ensemble limité d'espèces) / procédé de transformation.

14. Des regroupements d'espèces ont été opérés dans un certain nombre de normes révisées. Les champs d'application des normes ont maintenant un caractère plus général et sont orientés vers la définition du produit fini plus que vers la matière première ayant servi à sa fabrication.

15. Par exemple, les normes pour les filets surgelés de morue et d'églefin, pour les filets surgelés de rascasse du nord, pour les filets surgelés de poissons plats et pour les filets surgelés de merlu ont été regroupées en une seule norme pour les filets de poissons surgelés ; la norme pour les saumons du Pacifique éviscérés

surgelés est devenue une norme plus générale pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé. On peut citer encore la norme pour les maquereaux et chinchards en conserve qui est devenue la norme pour le poisson en conserve. Dans ces trois cas, la dénomination de vente est fixée par les lois ou les usages du pays dans lequel le produit est vendu.

#### *b) simplification des facteurs essentiels de qualité et de composition*

16. Les anciennes normes comportaient des dispositions détaillées relatives à la qualité et à la présentation des produits. Il est frappant de constater notamment que les sections « facteurs essentiels de qualité » étaient beaucoup plus développées que celles des normes révisées ; elles insistaient notamment sur la notion de « caractéristique de l'espèce », que ce soit pour l'aspect, l'odeur, la saveur ou la texture. La conformité d'un produit à une norme était appréciée par rapport au respect d'un certain niveau de qualité et des caractéristiques de l'espèce. Il faut reconnaître que cette notion est difficile à définir de façon objective et surtout qu'elle peut varier d'un pays à l'autre en fonction des savoir-faire de fabrication ou des traditions de consommation.

17. Dans les normes révisées, les dispositions de la section « facteurs essentiels de qualité » permettent de séparer un produit acceptable d'un produit impropre à la consommation. La conformité est donc appréciée par rapport à l'absence de défauts susceptibles de rendre le produit impropre à la consommation. Les autres dispositions relatives à la qualité des produits existant dans les anciennes normes ont été transférées en annexe du projet de Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche ; elles sont présentées comme des spécifications optionnelles pour les produits finis à l'usage des vendeurs et des acheteurs en vue de l'établissement de cahiers des charges.

#### **1.2.2. Conséquences de la démarche de révision - Risques de confusion dans les normes Codex**

18. Le risque évoqué ici est le risque de confusion pour le consommateur sur l'identité du produit.

19. Comme nous l'avons montré précédemment, la démarche de révision des normes s'est traduite par une simplification du champ d'application avec des regroupements d'espèces, ainsi qu'une suppression des critères qualitatifs caractéristiques des espèces. Ceci a entraîné des risques de confusion dans les normes Codex actuelles pour ce qui concerne la dénomination des produits.

20. Il convient donc d'identifier précisément les sources de confusion résultant de cette démarche de révision.

21. On peut distinguer deux types de normes parmi les normes Codex relatives aux poissons et aux produits de la pêche :

22. \* Des **normes générales** qui traitent de grands groupes d'animaux marins sans distinguer les espèces ; elles définissent des caractéristiques générales de produits en fonction de leur transformation : par exemple, les filets de poissons surgelés, les poissons en conserve.

23. \*Des **normes spécifiques** qui définissent un couple espèce (ensemble limité d'espèces) / procédé de transformation : par exemple, sardines et produits de type sardine en conserve, thon et bonite en conserve, crevettes surgelées, harengs et sprats salés.

24. On constate qu'il existe des risques de confusion essentiellement dans les normes spécifiques, s'appliquant à un nombre limité d'espèces.

25. Ainsi, l'appellation « sardine X » dans la norme « sardines et produits du type sardines en conserve » conduit à des incohérences avec les dispositions d'étiquetage contenues dans d'autres normes ou projets de normes. Par exemple, *Sprattus sprattus* et *Clupea harengus* sont « sprat » et « hareng » dans le projet de norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés, mais peuvent être dénommés « sardines X » quand ils sont en conserve.

26. *Clupea bentincki* est candidat pour l'appellation « sardine X », mais on pourrait aussi imaginer qu'il soit proposé un jour comme hareng dans le projet de norme « harengs et sprats salés ». Il existe vraisemblablement dans le monde d'autres produits salés fabriqués à partir de *Clupeidae* dans des conditions comparables.

27. *Engraulis mordax*, *E. anchoita* et *E. ringens* sont considérés comme « anchois » dans le projet de norme pour les anchois bouillis salés séchés ou comme « sardine X » lorsqu'ils sont en conserve ; par contre, l'anchois *Engraulis encrasicolus* n'est pas un produit du type sardine en conserve. Il existe en Europe des fabrications d'anchois en conserve à l'huile préparés de la même manière que les sardines. Ces produits sont appréciés par les consommateurs en tant qu'anchois en conserve, mais il serait impensable de les faire passer

pour des sardines. Par ailleurs, leur commercialisation sous l'appellation « sardine-anchois » serait source de confusion. Pourtant, il est pratiquement certain que l'application de la procédure d'inclusion actuelle conduirait, si la demande en était faite, à l'introduction de cette espèce dans la liste des produits du type sardine. En l'état actuel des choses, les fabrications d'anchois *Engraulis encrasicolus* en conserve devraient logiquement être couvertes par la norme « poisson en conserve » (« canned finfish »), puisque cette norme vise toute espèce de poisson non couverte par les autres normes relatives aux produits en conserve. Dans ce cas, la dénomination du produit est le *nom commun ou usuel de l'espèce utilisée, en conformité des lois et usages des pays où le produit est vendu, de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.*

28. Le même raisonnement pourrait s'appliquer à des poissons appartenant à la famille des *Scombridae*, mais qui ne figurent pas dans la liste des espèces de la norme « thon et bonite en conserve ». Ces produits peuvent théoriquement être couverts par la norme « poisson en conserve ». Or, il n'est pas exclu que dans plusieurs pays les termes « thon » ou « bonite » soient utilisés comme noms usuels de ces poissons. Cela peut être source de confusion ou de distorsion de concurrence.

29. La norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des *Gadidae* évite ces difficultés. Elle s'applique à une famille entière de poissons ; il n'y a pas besoin de procédure d'inclusion de nouvelles espèces. Par contre, dans la section étiquetage, il est précisé que le nom du produit doit comprendre le nom de l'espèce du poisson. On peut supposer, même si la norme ne le précise pas, qu'il s'agit du *nom commun ou usuel de l'espèce utilisée, en conformité des lois et usages des pays où le produit est vendu.* Cette mention constitue un bon moyen de limiter les confusions pour les consommateurs du pays qui importe le produit. En effet, la perception par le consommateur de l'identité d'une espèce peut être très différente d'un pays à l'autre.

### **1.2.3. Quels sont alors les critères pour refuser ou accepter un nouveau produit dans une norme ?**

30. Quand on évalue l'aptitude d'une nouvelle espèce à être incluse dans une norme Codex, on devrait évaluer si le produit fabriqué à partir de cette nouvelle espèce a les caractéristiques établies par la norme.

31. Nous avons vu que les anciennes normes définissaient des critères de qualité et prenaient en compte la notion de *caractéristique de l'espèce*. Dans les normes révisées, la conformité s'apprécie par rapport à l'absence de défauts susceptibles de rendre le produit impropre à la consommation et qui ne sont pas, eux, caractéristiques de l'espèce. **Il est évident que les normes révisées sont beaucoup moins discriminantes que les anciennes normes.**

### **1.3. Conséquences sur la procédure d'inclusion**

32. Compte tenu de la faible spécificité des normes révisées, la procédure actuelle d'inclusion d'espèces supplémentaires n'a qu'un faible pouvoir discriminant.

33. Dans ces conditions, en appliquant la procédure actuelle d'inclusion d'espèces supplémentaires et en utilisant les critères tels que définis dans les normes révisées, il est tout à fait vraisemblable que l'on pourrait inclure dans la liste des espèces du type sardine la plupart des espèces appartenant à la famille des *Clupeidae*, voire de l'ordre des *Clupeiformes* ou même des petits poissons d'espèces plus éloignées comme, par exemple, le capelan. Ou encore, sans même effectuer une évaluation sensorielle, on ne voit pas sur quels critères *Allothunnus fallai* ou *Orcynopsis unicolor* ou d'autres espèce de la famille des *Scombridae* se verraient refuser l'inclusion dans la norme « thon et bonite en conserve ». Le même raisonnement peut sans doute s'appliquer aux salmonidés. La multiplication potentielle de produits du type sardine, de thons et bonites augmente le risque de confusion dans les dénominations.

34. A partir du moment où les informations taxonomiques sont vérifiées, que la ressource permet une exploitation commerciale et que le produit se prête à des préparations et transformations connues, il est peu vraisemblable que les évaluations sensorielles des laboratoires conduisent à un constat de non conformité du produit, sauf si celui-ci est altéré ou présente des défauts importants.

35. On peut illustrer la prépondérance des critères taxonomiques avec la demande formulée en 1996 pour inclure des espèces de la famille des *Galatheidæ* dans la norme pour les crevettes surgelées ; le Comité a estimé que ces crustacés relèvent plutôt de la norme homards et langoustes surgelés ; cette position a été prise selon des considérations plus biologiques que qualitatives et parce que les crevettes représentent un ensemble relativement homogène et bien identifié.

36. L'inclusion des *Galatheidæ* dans la norme « crevettes surgelées » présentait effectivement un risque de confusion au niveau de la dénomination du produit. L'inclusion de ces espèces dans la norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés comportait moins de risque de confusion dans la

mesure où cette norme fixe des dénominations de produits distinctes pour les différentes familles couvertes par son champ d'application.

**37. Il convient donc de s'interroger sur l'efficacité de la procédure actuelle d'inclusion d'espèces supplémentaires. Il est absolument nécessaire de la perfectionner et de proposer des critères efficaces et pertinents, et aussi de permettre d'éviter les risques de confusion qui existent à l'heure actuelle dans les normes Codex relatives aux poissons et produits de la pêche précédemment qualifiées de spécifiques.**

## **2. Propositions pour améliorer la procédure d'inclusion**

38. La procédure d'inclusion actuelle peut être améliorée et mise à jour en tenant compte des évolutions scientifiques, techniques et méthodologiques des domaines traités dans le document CL 1995/30-FFP. L'objectif est de réviser cette procédure et notamment les points principaux liés à l'authenticité et à l'évaluation sensorielle des produits.

### **2.1. La problématique du « risque de confusion »**

39. Cette question ne concerne a priori que les normes que nous avons qualifiées de spécifiques. En effet, en dépit des critères qui vont être formulés ci-après, il n'en demeure pas moins après leur mise en œuvre, un risque de confusion pour le consommateur dans le cadre de ces normes spécifiques.

40. Nous avons vu (cf. 1.2.2.) que la présence dans la norme « sardines et produits du type sardines en conserve » d'espèces telles que le hareng ou le sprat est source de confusion dans la mesure où ces produits sont dénommés « sardine X » quand ils sont en conserve, et « hareng » ou « sprat » quand ils sont salés.

**41. La procédure d'inclusion devrait écarter les espèces susceptibles d'avoir des appellations différentes suivant les types de produits fabriqués et donc suivant les normes auxquelles ils se rattachent.** Supposons, par exemple, que le hareng du Pacifique *Clupea pallasii* fasse l'objet d'une demande d'inclusion dans la norme « hareng et sprats salés » et dans la norme « sardines et produits du type sardines en conserve ». Il serait *a priori* raisonnable d'inclure cette espèce dans la norme « hareng ». En effet, le nom le plus usuel de ce poisson est bien « hareng » et il coïncide avec le titre de cette norme. Il devrait par ailleurs garder le même nom quand il est préparé en conserve.

42. Aussi, la procédure d'inclusion de toute nouvelle espèce dans une norme devrait, indépendamment des exigences développées ci-après, comporter une étape d'examen des données permettant de justifier de l'absence de confusion pour le consommateur. Une solution, qui a été apportée de manière simple par le Comité dans différentes normes, a été de prévoir que la dénomination est celle des lois et usages du pays dans lequel le produit est vendu. Une telle mesure permet d'éviter que l'on freine l'amélioration technologique dans le domaine des produits de la pêche transformés tout en garantissant une information loyale du consommateur.

43. Examinons maintenant les critères proposés.

### **2.2. Critères liés aux informations taxonomiques et d'authentification des espèces**

**44. Les espèces proposées à l'inclusion dans une norme Codex devraient être identifiables.** Les informations taxonomiques requises dans la procédure actuelle (cf. 1.1) sont nécessaires pour situer l'espèce dans la classification, mais non suffisantes.

45. Outre le nom scientifique, des informations complémentaires permettant d'identifier les espèces et par la même, d'assurer l'authenticité des produits devraient être fournies.

46. Dans une perspective d'accroissement des échanges des produits de la pêche au niveau international, et d'augmentation du nombre d'espèces potentiellement transformables et commercialisables, il est indispensable de disposer des informations nécessaires à l'identification des produits, ainsi que de méthodes de vérification de leur authenticité. Ces informations devraient être fournies dès l'inclusion d'une nouvelle espèce, et permettre notamment d'identifier des produits pouvant avoir subi des traitements technologiques intenses.

47. Les récents travaux de biologie moléculaire permettent, à partir de l'analyse des séquences nucléotidiques composant l'ADN, d'identifier les espèces, voire les sous espèces entrant dans la composition de produits transformés et ce, indépendamment des technologies de transformation et des modalités de présentation du produit.

48. **En conséquence, le pays désirant inclure une nouvelle espèce dans une norme devrait être en mesure de fournir, outre les informations taxonomiques pertinentes, des références fiables concernant la séquence ADN (incluant sa variation intra-spécifique) afin d'assurer l'identification et de garantir l'authenticité des produits couverts par la norme Codex pertinente.** Les références à fournir doivent être des publications scientifiques associées à des séquences d'ADN déposées dans des banques de données internationales.

### ***2.3. Critères liés aux informations biologiques et économiques***

49. Les informations biologiques liées aux ressources et économiques requises dans la procédure actuelle (cf. 1.1) sont indispensables, mais non suffisantes.

50. La procédure actuelle pourrait être approfondie pour tenir compte des "principes pour une pêche et des activités liées à la pêche menées de manière responsable". Elle devrait tenir compte de tous les aspects biologiques, technologiques, économiques, sociaux, environnementaux et commerciaux pertinents permettant le lien avec d'autres instruments internationaux (Convention des Nations Unies sur le droit de la mer, Agenda 21, Code de conduite pour une pêche responsable – FAO).

51. Les critères économiques doivent se baser sur les antécédents commerciaux et la participation effective des produits, candidats à l'inclusion, au commerce mondial (volume de production et de consommation dans chaque pays, volume et structure des échanges entre pays, potentiel commercial au plan international notamment des pays en voie de développement, ...).

### ***2.4. Critères liés aux informations technologiques***

52. Les informations technologiques requises dans la procédure actuelle sont suffisantes : forme sous laquelle le produit sera commercialisé, technologies de transformation proposées pour chaque mode de présentation.

53. La fourniture d'échantillons de chaque mode de présentation du produit est nécessaire pour l'évaluation sensorielle qui sera ensuite réalisée (cf. 2.5).

### ***2.5. Critères liés à l'évaluation sensorielle***

54. La procédure actuelle prévoit l'examen, par trois laboratoires au moins désignés par le Comité, des produits fabriqués à partir des espèces proposées pour l'inclusion par comparaison avec les produits couramment fabriqués à partir des espèces déjà incluses dans la norme pertinente.

55. Le document CL 1995/30-FFP précise également que « pour mettre au point une telle procédure, il conviendrait que le Comité désigne un groupe de travail sur cette question, afin de formuler des critères et des paramètres, ainsi que des systèmes de points, à l'usage des laboratoires désignés par le Comité pour l'évaluation des nouvelles espèces et des produits qu'on en tire. Les laboratoires désignés représenteront autant que possible les différents critères régionaux d'acceptation du monde, et les intérêts en cause.»

56. Il ne semble pas que cette proposition du Comité ait été retenue et les critères d'évaluation sensorielle n'ont jamais été précisément définis.

57. Il est important que le Comité désigne de façon officielle les laboratoires qui réaliseront l'évaluation sensorielle et leur donne un mandat précis.

58. Sur la problématique visée, l'objectif principal de l'analyse sensorielle est d'évaluer si le produit fabriqué à partir de cette nouvelle espèce a un niveau de qualité comparable et présente les caractéristiques des espèces visées par la norme.

59. Comme nous l'avons vu précédemment (cf. 1.2.1 et 1.2.3), la notion de caractéristique de l'espèce est essentielle pour pouvoir distinguer les produits. Il est donc important que le Comité définisse ces caractéristiques pour chaque norme Codex relative aux poissons et produits de la pêche dans laquelle une nouvelle espèce est proposée à l'inclusion.

60. En tant que méthode d'analyse, l'analyse sensorielle est sensible à l'environnement. L'expérience montre que les conditions dans lesquelles sont organisés et se déroulent les essais (qualité des échantillons, mode de présentation, durée, température, locaux, ...) ont une grande importance sur la qualité des résultats.

61. En l'absence de ces informations dans la procédure actuelle, il est donc utile de préciser les conditions d'une telle analyse pour en assurer la répétabilité et la reproductibilité. En conséquence, il convient de fixer d'une part, les méthodes et d'autre part, les conditions auxquelles doivent répondre les personnes, les locaux, les matériels et les échantillons utilisés. Ce travail peut se baser sur les lignes directrices pour l'évaluation

sensorielle des poissons crustacés et mollusques en laboratoire (CAC-GL 31-1999). En effet, les recommandations formulées en matière de locaux, de préparation des échantillons et de qualification des évaluateurs peuvent s'appliquer à l'examen sensoriel comparatif de la procédure d'inclusion.

62. La procédure ne décrit pas la méthode d'évaluation sensorielle que doivent utiliser les laboratoires désignés par le Comité. Jusqu'à présent, les examens étaient réalisés par des personnes expérimentées ayant une bonne connaissance des caractéristiques des produits concernés. Il serait utile de préciser les conditions de l'examen, par exemple la présentation au jury d'échantillons non identifiés (test en aveugle). Bien que cela paraisse évident, il est sans doute préférable de le préciser dans la procédure.

63. Dans le cadre d'une révision de la procédure d'inclusion par le Comité, les éléments évoqués ci-dessus impliquent une réflexion sur le choix des méthodes. Le Comité devrait définir : les conditions d'échantillonnage, les conditions générales d'essai, le mode opératoire, ainsi que les modalités d'expression et d'interprétation des résultats.

## **Conclusion**

64. Nous avons montré que, compte tenu de l'évolution des normes Codex révisées, de la diminution de leur spécificité et des risques de confusion dans les normes Codex spécifiques que cela a engendré, la procédure actuelle d'inclusion d'espèces supplémentaires doit être globalement améliorée et qu'il est nécessaire d'affiner son faible pouvoir discriminant pour les normes spécifiques.

65. Nous avons donc proposé de compléter la procédure actuelle en insistant sur les critères de qualité des produits, mais aussi de viabilité des échanges internationaux sur la base d'une exploitation durable de la ressource et enfin une étape spécifique relative au « risque de confusion » pour les normes spécifiques, afin d'obtenir une procédure d'inclusion efficace et qui atteint son objectif.

66. Une procédure d'inclusion améliorée est donc nécessaire, mais pas suffisante. En effet, pour respecter les deux objectifs des normes Codex qui sont de permettre de protéger la santé du consommateur et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce international des aliments, il est nécessaire que les normes Codex comprennent les exigences auxquelles doivent répondre les aliments pour assurer au consommateur des produits alimentaires sains et de qualité loyale, présentés et étiquetés de façon correcte.

67. Considérant la très grande variété d'espèces de poissons, mollusques et crustacés pouvant faire l'objet d'échanges commerciaux et la très grande diversité des appellations selon les pays, la dénomination d'un produit doit pouvoir être reliée sans ambiguïté à l'espèce (ou les espèces) utilisée(s) pour sa fabrication. La perception par le consommateur de l'identité d'une espèce peut être tellement différente d'un pays à l'autre que **l'utilisation du nom commun ou usuel en vigueur dans le pays où le produit est vendu apparaît comme un moyen d'éviter les confusions dans l'esprit des consommateurs.**