

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/FO 05/19/2-Add.1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Dix-neuvième session
Londres (Royaume-Uni), 21 – 25 février 2005

QUESTIONS DECOULANT DES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DES AUTRES COMITES DU CODEX

Ce document attire l'attention des participants au Comité sur les graisses et les huiles sur les questions soulevées par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) et le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) au cours de leurs dernières sessions, et qui devraient être examinées par le CCFO, y compris les dispositions sur les méthodes d'analyse et sur l'étiquetage dans le projet de Norme sur les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, et la Norme sur les huiles d'olive. Ces questions seront examinées aux points de l'ordre du jour correspondants par la 19^{ème} session du CCFO

COMITE SUR LES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

APPROBATION DES DISPOSITIONS SUR LES METHODES D'ANALYSE DANS LES NORMES DU CODEX¹

Le rapport du Groupe de travail Ad hoc chargé de l'approbation des méthodes d'analyse (CRD 1) a été présenté par son Président, le Dr Roger Wood (Royaume Uni). Le Comité a approuvé les méthodes proposées tout en faisant les amendements et commentaires suivants.

- 1) L'Observateur de l'AOCs a attiré l'attention du Comité à la proposition provenant du Comité sur les graisses et les huiles dont le but était de biffer l'année de publication dans la référence vu que cela simplifierait le processus de mise à jour et d'approbation. Il a également été noté qu'en vertu de l'ISO/IEC 17025: 1999, il était demandé aux analystes d'utiliser la version la plus actualisée des méthodes d'analyse. Cette proposition a été appuyée par d'autres observateurs qui ont indiqué que lorsque des changements importants avaient été faits au sujet d'une méthode, un nouveau chiffre/numéro était donné à la méthode et que cela permettait d'éviter toute confusion.
- 2) Plusieurs délégations ont soutenu l'inclusion de l'année de la publication dans la méthode, en effet, cela était une référence importante pour les laboratoires, en particulier à des fins réglementaires. Elles ont exprimé l'opinion qu'il n'était pas possible d'approuver tous les changements futurs qui pourraient se présenter dans une méthode sans être informé de ces changements, et que la liste des méthodes devrait être révisée sur une base régulière pour assurer que toutes les mises à jour avaient été prises en compte. Le Comité a été d'accord pour maintenir l'année de la publication à cette étape et de considérer à nouveau la question à sa prochaine session.

Matières grasses tartinables et les mélanges tartinables

- 3) Le Comité a noté que le niveau de 3 % de matière grasse laitière représentait le facteur de composition essentiel utilisé pour différencier les matières grasses tartinables par rapport aux mélanges tartinables. Le Comité a rappelé que le CCFO avait recommandé de convertir la concentration de l'acide butyrique en une

¹ ALINORM 04/27/23, par. 78-83

concentration de matière grasse laitière et de rapporter la gamme dans laquelle la concentration de la matière grasse laitière d'un échantillon devrait se trouver dans l'absence d'un seul facteur accordé. Certaines délégations ont souligné que la question du facteur devrait être clarifiée par le CCFO et que la méthode ne pouvait pas être approuvée jusqu'à ce que ce point ait trouvé une solution. Il a été proposé que référence soit faite à la valeur utilisée par l'Organisation mondiale des douanes pour les matières grasses tartinables, mais quelques délégations ont noté qu'une valeur moyenne établie à des fins douanières ne résoudrait pas un problème d'interprétation des résultats analytiques.

4) Le Comité est convenu d'approuver à titre provisoire les méthodes proposées comme Type I, en attendant que le Comité sur les graisses et les huiles définisse un facteur de conversion.

Huiles d'olive et Huiles de grignons d'olive

5) Les Délégations de l'Italie et du Maroc ont exprimé leurs réserves à ce que la méthode ISO 15788-2:2003 soit incluse pour les stigmastadiènes, vu qu'elle n'avait pas été considérée par le Comité sur les graisses et les huiles et n'était pas utilisée dans le cadre du Conseil Oléicole International. **Le Comité a été d'accord pour approuver à titre temporaire cette méthode et de la soumettre au CCFO en vue de sa considération.** Toutes les autres méthodes ont été approuvées telles que proposées avec des corrections d'ordre rédactionnel proposées par la Délégation de l'Espagne.

Huiles végétales portant un nom spécifique

6) Le Comité a approuvé la liste révisée sur les méthodes comme proposée par le CCFO, y compris la suppression de plusieurs méthodes UICPA qui n'étaient plus disponibles.

L'UTILISATION DES RESULTATS ANALYTIQUES : PLANS D'ECHANTILLONNAGE, RELATIONS ENTRE LES RESULTATS ANALYTIQUES, L'INCERTITUDE DES MESURES, LES TAUX DE RECUPERATION ET LES DISPOSITIONS DES NORMES DU CODEX²

Le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a examiné le document ci-dessus et a décidé de demander des commentaires sur la version actuelle et de revenir au document à la prochaine session du Comité. Il est aussi convenu de demander l'opinion des comités sur les produits sur ce document (ALINORM 04/27/23, Annexe VII : **voir Annexe du présent document**). Le Comité sur les graisses et les huiles est donc invité à examiner ce document et à faire ses commentaires au CCMAS.

COMITE SUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES³

DISPOSITIONS RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE FIGURANT DANS LES PROJETS DE NORMES CODEX

Projet de Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges de matières grasses tartinables

7) La délégation du Canada a souligné que les expressions « mélanges tartinables » et « mélanges » n'évoquaient pas grand chose aux consommateurs et a proposé de faire référence au nom de la matière grasse dans le nom du produit, soit « mélanges tartinable de (nom de la matière grasse (des matières grasses)) ». À titre d'alternative, la délégation a proposé de modifier la phrase pour qu'elle dise « Là où les consommateurs seraient induits en erreur, le nom du produit comprendra le nom des matières grasses et des huiles ». La délégation du Brésil a proposé de conserver le second paragraphe de la section 7.1 sans crochets pour autoriser la référence au nom des matières grasses et des huiles d'une manière générique ou spécifique. **Le Comité n'a pu parvenir à une conclusion au sujet de ces propositions et est convenu de renvoyer la section au Comité sur les graisses et les huiles pour examen additionnel.**

8) **Le Comité est convenu que la déclaration de la teneur en matière grasse du lait ne devrait pas être limitée aux mélanges tartinables et a amendé la section 7.3.2 de la manière suivante : « La teneur en matière grasse laitière des mélanges tartinables sera indiquée d'une manière qui sera claire et qui n'induera pas le consommateur en erreur. ».**

9) Le Comité a donné son aval aux autres sections telles qu'elles sont proposées dans le projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges de matières grasses tartinables.

² ALINORM 04/27/23, par. 128-135 et Annexe VII

³ ALINORM 04/27/22, par. 23-25

UTILISATION DES RÉSULTATS ANALYTIQUES: PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE, RAPPORTS ENTRE LES RÉSULTATS ANALYTIQUES, L'INCERTITUDE DE MESURE, LES FACTEURS DE RECUPÉRATION ET LES DISPOSITIONS DANS LES NORMES CODEX

QUESTIONS EN CAUSE

Plusieurs éléments relatifs à l'analyse et à l'échantillonnage empêchent d'appliquer uniformément les normes. En particulier, différentes approches peuvent être adoptées concernant les méthodes d'échantillonnage et l'emploi de corrections pour l'incertitude de mesure et la récupération.

Actuellement, il n'y a pas d'indications officielles sur la manière d'interpréter les résultats analytiques dans tout le système Codex. D'ailleurs, différentes décisions peuvent être prises après l'analyse du « même échantillon ». Ainsi, certains pays utilisent un système d'échantillonnage « chaque élément doit être conforme », tandis que d'autres prennent en compte « la moyenne du lot », certains déduisent l'incertitude de mesure associée au résultat, d'autres non, certains pays corrigent les résultats d'analyse pour la récupération, d'autres non. Cette interprétation peut aussi être influencée par le nombre de chiffres significatifs compris dans toute spécification de produit.

Il est essentiel que les résultats analytiques soient interprétés de la même manière pour qu'il y ait une équivalence dans tout le système Codex.

Il est souligné qu'il ne s'agit pas d'un problème d'analyse ou d'échantillonnage en tant que tel, mais d'un problème administratif comme l'ont démontré les résultats d'activités récentes dans le secteur des analyses, en particulier l'élaboration de Directives internationales pour l'emploi de facteurs de récupération dans les rapports d'analyse, ainsi que divers guides traitant de l'incertitude de mesure.

RECOMMANDATIONS

Il est recommandé que lorsqu'un Comité du Codex s'occupant de produits examine et approuve une spécification de produits et les méthodes d'analyse connexes, il déclare l'information ci-après dans la norme Codex:

1. Plans d'échantillonnage

Le plan d'échantillonnage approprié pour vérifier la conformité des produits avec la spécification. Il faudra indiquer en particulier:

- si la spécification s'applique à chaque élément d'un lot, à la moyenne d'un lot ou à la partie non conforme;
- le niveau de qualité acceptable;
- les conditions d'acceptation d'un lot contrôlé, en rapport avec la caractéristique qualitative/quantitative déterminée sur l'échantillon.

2. Incertitude de mesure

Une marge de tolérance doit être fixée pour l'incertitude de mesure lorsqu'on décide si un résultat analytique répond ou non à la spécification. Cette exigence peut ne pas s'appliquer dans des situations où il existe un danger direct pour la santé, par exemple dans le cas de pathogènes d'origine alimentaire.

3. Récupération

[Le cas échéant, les résultats analytiques seront donnés sur une base corrigée pour la récupération et celle-ci devra être signalée dans tout rapport d'analyse.]

4. Chiffres significatifs

Les unités dans lesquelles les résultats doivent être exprimés et le nombre de chiffres significatifs à inclure dans le résultat obtenu.