

commission du codex alimentarius

F

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/MMP 06/7/2
février 2006

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Septième session

Queenstown (Nouvelle-Zélande), 27 mars – 1 avril 2006

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX ET GROUPES SPÉCIAUX¹

PARTIE 1. QUESTIONS DÉCOULANT DE LA VINGT-SEPTIÈME ET VINGT-HUITIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

1.1 Avant-projets de normes et de textes apparentés adoptés à l'étape 5²

1. À sa vingt-septième session, la Commission **a adopté** les avant-projets de normes suivants à l'étape 5 et les **a avancés** à l'étape 6, comme proposé, notant que certaines parties des textes, notamment les sections traitant du champ d'application, de la composition et de l'étiquetage, auraient besoin d'être revues.

- Avant-projet de norme pour les mélanges de lait concentré écrémé et de matière grasse végétale;
- Avant-projet de norme pour les mélanges de lait écrémé et de matière grasse végétale en poudre;
- Avant-projet de norme pour les mélanges de lait condensé sucré et de matière grasse végétale.

2. La Commission **a adopté** à l'étape 5 et **a avancé** à l'étape 6 les avant-projets de norme révisée pour le cheddar, pour le danbo et pour les fromages de lactosérum tels que proposés par le Comité.

1.2 Autres questions

Proposition relative à l'établissement d'une nouvelle norme pour le Parmesan³

3. Les questions soumises par la sixième session du Comité pour le lait et les produits laitiers concernant une nouvelle norme pour le parmesan ont été prises en considération par la vingt-septième et la vingt-huitième session de la Commission. Le débat à ces deux sessions est reproduit dans l'Annexe 1 de ce document.

¹ Dans ce document figurent seulement des informations sur les questions découlant ou soumises par la Commission du Codex Alimentarius (Partie 1), par le Comité Exécutif (Partie 2) et par d'autres Comités et Groupes spéciaux du Codex (Partie 3). Ces informations sont spécifiques aux activités du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers. Le Secrétariat du Codex fournira verbalement des renseignements sur des questions de nature horizontale, conformément au débat du Comité.

² ALINORM 04/27/41, par. 75 à 76 et Annexe IV.

³ ALINORM 04/27/41, par. 146 à 150 et ALINORM 05/28/41, par. 167 à 176.

4. La vingt-septième session de la Commission a noté les éclaircissements fournis par les services juridiques de la FAO et de l'OMS en réponse aux deux questions posées par le Comité sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) à sa sixième session. Compte tenu de l'absence de consensus et du fait que la septième session du CCMMP devrait se tenir en avril 2006, la Commission **est convenue** de reporter sa décision sur l'élaboration d'une norme pour le Parmesan à sa vingt-huitième session.

5. La vingt-huitième session de la Commission a entretenu un débat prolongé sur cette question. Reconnaissant son incapacité à décider s'il convenait ou non d'entreprendre de nouveaux travaux en vue de l'élaboration d'une norme pour le parmesan, la Commission **est convenue** de laisser la question en suspens, en vue d'un éventuel examen ultérieur. La Commission a également encouragé les parties concernées à poursuivre leurs consultations informelles, afin de déterminer si et comment il était possible de trancher la question. La Commission a noté que la question pourrait être soulevée lors d'une session ultérieure, si un membre en exprimait le souhait.

6. En réponse à la demande du président du Comité sur le lait et les produits laitiers concernant l'état d'avancement des débats sur ce point au sein du Comité, il a été précisé que le rapport de la Commission serait porté à l'attention du Comité et que, même si la Commission avait décidé de laisser la question en suspens et de ne pas donner d'instructions précises au Comité, rien n'empêchait les membres de la Commission de soulever la question lors de sessions ultérieures du Comité.

Clarification sur la prise de décision assortie d'un calendrier précis⁴

7. La vingt-septième session de la Commission **a fait sienne** l'opinion exprimée par le Comité exécutif à sa cinquante-quatrième session, selon laquelle il fallait maintenir le délai de cinq ans comme règle générale, tandis que le processus d'élaboration des normes devrait être suivi au cas par cas.

PARTIE 2. QUESTIONS DÉCOULANT DE LA CINQUANTE-SEPTIÈME SESSION DU COMITÉ EXÉCUTIF (Genève, Suisse, 6-9 décembre 2005)⁵

8. Le Comité exécutif est convenu de proposer à la Commission de recommander aux comités et groupes spéciaux du Codex:

- d'établir un rang de priorité pour les travaux lorsque l'ordre du jour du comité est très chargé;
- d'inviter tous les présidents, ou les pays hôtes pour les comités suspendus, à communiquer leurs observations sur les points qui ont été à l'examen pendant plus de cinq ans;
- d'informer le Comité exécutif et la Commission des délais d'achèvement des travaux pour tous les points qui ont été approuvés comme nouveaux avant 2004.

9. En attendant l'examen de ces propositions par la Commission, le Comité **est convenu** d'inviter les comités du Codex à mettre en œuvre sans délai les trois propositions qui précèdent.

10. Le Comité **est invité** à informer la cinquante-huitième session du Comité exécutif des délais d'achèvement des travaux pour tous les points qui ont été approuvés comme nouveaux avant 2004.

PARTIE 3. QUESTIONS DÉCOULANT D'AUTRES COMITÉS DU CODEX ET GROUPES SPÉCIAUX

3.1 Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (vingt-septième session, Budapest, Hongrie, 4-8 avril 2005)⁶

11. Le Comité a considéré les clarifications apportées par le CCMMP⁷ et a approuvé les méthodes suivantes.

⁴ ALINORM 04/27/41, par. 151

⁵ ALINORM 06/29/3, par. 63 à 65.

⁶ ALINORM 05/28/23, par 75 à 80 et Annexe III.

⁷ CX/MAS 04/27/7-Add.2.

Laits fermentés

Acide lactique

12. Après un échange de vues, le Comité **a donné son accord** pour approuver les méthodes de l'ISO et de l'IDF pour l'acide lactique (l'acidité totale exprimée en tant qu'acide lactique).

Cultures Starter

13. Le Comité a noté qu'aucune étude collaborative n'avait été réalisée et il **a approuvé** la méthode IDF comme Type IV.

Streptococcus et Lactobacillus dans le yaourt

14. Le Comité a indiqué qu'une étude inter-laboratoires de grande envergure avait été réalisée en 1978 pour la méthode IDF 117B: 1997, bien que les résultats ne soient plus disponibles, et il **a approuvé** la méthode ISO/IDF comme proposé au CRD 1 en tant que méthode du Type I. Le Comité a également approuvé la méthode ISO 9232/IDF 143:2003 en tant que méthode du Type I, avec une clarification additionnelle quant au principe des méthodes couvertes par cette référence.

Fromages individuels

Matière sèche (total des solides)

15. Le Comité **a approuvé** les méthodes ISO et IDF en tant que Type I et a supprimé la méthode AOAC, tout en entendant que le CCMMP aura la possibilité de discuter cette question plus en détail à la prochaine session et en assurant une clarification ultérieure.

16. L'état d'avancement de la confirmation des méthodes d'analyse et d'échantillonnage figure en Annexe II (en anglais seulement).

17. Les questions soumises par la vingt-septième session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage seront considérées au point 8(a) de l'ordre de jour.

3.2 Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (trente-septième session, La Haye, Pays-Bas, 25 – 29 avril 2005)⁸

18. Le Comité a examiné les propositions soumises pour approbation relatives aux dispositions concernant les additifs alimentaires des avant-projets de norme pour le mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale et pour le mélange de lait écrémé en poudre et de graisse végétale, des avant-projets de norme révisée pour le cheddar, le danbo et les fromages de lactosérum, présentées par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers à sa sixième session. Le Comité a approuvé la recommandation du Groupe de travail spécial sur la Norme générale pour les additifs alimentaires de renvoyer au Comité sur le lait et les produits laitiers la plupart des dispositions proposées, pour un nouvel examen et des précisions supplémentaires. Le Comité est également convenu de demander au Comité sur le lait et les produits laitiers des explications sur l'utilisation des limites maximales numériques comme facteurs de qualité pour les additifs auxquels le JECFA a attribué une DJA non numérique, au lieu de la limite correspondant aux bonnes pratiques de fabrication, dans les avant-projets de normes révisées pour le cheddar et le danbo.

19. Le Comité, reconnaissant que le JECFA a évalué les oléorésines de paprika (SIN 160c) uniquement en tant qu'épices et non en tant que colorants, est convenu de recommander au Comité Codex sur le lait et les produits laitiers de supprimer les oléorésines de paprika de la liste des additifs alimentaires des avant-projets de norme pour le cheddar et le danbo.

20. L'état d'avancement de la confirmation des dispositions concernant les additifs alimentaires figure en Annexe III.

21. Les questions découlant de la trente-septième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants seront considérés aux points 3 (b), (c), (d), (e), (f) et (g) de l'ordre de jour.

⁸ ALINORM 05/28/12, par 44 à 45 et Annexe V (pages 73 – 78).

3.3 Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (trente-troisième session, Kota Kinabalu, Malaisie, 9-13 mai 2005)⁹

Projet de norme pour les mélanges de lait concentré écrémé et de matière grasse végétale

Projet de norme pour les mélanges de lait écrémé et de matière grasse végétale en poudre

Projet de norme pour les mélanges de lait condensé sucré et de matière grasse végétale

22. Le Comité a approuvé les dispositions d'étiquetage telles qu'elles se présentent dans les trois projets de normes et a demandé au CCMMP d'examiner la question de savoir si le second paragraphe de la section 7.2 ne devrait pas être clarifié ou amendé, étant entendu que tout amendement devrait être soumis à l'aval du CCFL.

Projet de norme révisée pour le cheddar

Projet de norme révisée pour le danbo

23. Certaines délégations ont exprimé l'opinion que la déclaration obligatoire du pays d'origine dans les projets de norme n'était pas conforme à la Norme générale et ont proposé de remplacer le texte en vigueur de la section 7.2 par celui de la clause 4.5 de la Norme générale. D'autres délégations ont fait valoir que la déclaration du pays d'origine telle qu'elle est exigée dans toutes les normes ponctuelles concernant les fromages devait être retenue afin de fournir aux consommateurs une information claire. Le Comité a **demandé** au Comité sur le lait et les produits laitiers de réexaminer la section 7.2 et d'éclaircir en particulier les dispositions sur l'étiquetage obligatoire du pays d'origine.

24. Le Comité a approuvé toutes les autres dispositions relatives à l'étiquetage des deux projets de norme.

Projet de norme révisé pour les fromages de lactosérum

25. Le Comité a **approuvé** les dispositions relatives à l'étiquetage conformément à la proposition du CCMMP.

26. Les questions soumises par la trente-troisième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires seront examinées aux points 3 (b), (c), (d), (e), (f) et (g) de l'ordre du jour.

3.4 Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (vingt-septième session, Bonn, Allemagne, 21 – 25 novembre 2005)¹⁰

Facteur de conversion de protéine

27. Plusieurs délégations ont exprimé leurs réserves quant au facteur de conversion de l'azote de 6,25 utilisé pour le calcul de la teneur en protéine. La délégation allemande a informé le Comité que le groupe de travail avait débattu longuement cette question et qu'il était proposé d'utiliser le facteur de conversion de l'azote de 6,25 si une justification scientifique était apportée. Le Secrétariat a précisé que le calcul du facteur de conversion de l'azote était spécifique à l'examen de la norme pour les préparations pour nourrissons et ne devait pas être considéré comme une recommandation d'étendre ce type de calcul à d'autres normes. La délégation néo-zélandaise a aussi demandé que les comités pertinents du Codex, notamment le CCMMP, soient informés de la décision concernant le facteur de conversion de l'azote pour la norme pour les préparations pour nourrissons. Les observateurs de la FIL et de l'EDA ont fait savoir qu'un certain nombre de publications scientifiques recommandaient un facteur de conversion de la protéine de 6,38 pour la protéine totale du lait (cf. FAO Food and Nutrition Paper 77/2003) et qu'ils étaient favorables à l'inclusion de ce facteur.

⁹ ALINORM 05/28/22, par. 14 à 22.

¹⁰ ALINORM 06/29/26, par. 80 à 82.

28. Le Comité a pris acte de la précision apportée par l'observateur d'ESPGHAN que des protéines alimentaires différentes contenaient des quantités différentes d'azote, bien que la FAO/OMS utilise un facteur de 6,25 dans tous ses rapports sur les besoins en protéine et sur la qualité de la protéine. L'observateur a précisé que les protéines dérivées du lait de vache utilisées dans les préparations pour nourrissons courantes étaient habituellement modifiées avec des facteurs de conversion plus faibles que ceux de la caséine et que les variations des teneurs en azote non protéique dans les préparations pour nourrissons en fonction des méthodes de production se traduisaient par de nouveaux changements marqués du facteur de conversion de l'azote, et que par conséquent l'emploi du facteur de conversion de l'azote de 6,38 pour toutes les sources de protéine dérivées du lait dans les préparations pour nourrissons n'était pas justifié.

ANNEXE I**VINGT-SEPTIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (Genève, Suisse, 28 juin – 3 juillet 2004)****Proposition relative à l'établissement d'une nouvelle norme pour le Parmesan¹¹**

146. La Commission a noté les éclaircissements fournis par les services juridiques de la FAO et de l'OMS en réponse aux deux questions posées par le Comité sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) à sa sixième session. Elle a noté l'avis juridique cité dans le document LIM.15¹². Elle a aussi noté que le Secrétariat ADPIC avait été consulté sur les aspects de protection de la propriété intellectuelle¹³.

147. Les avis ont été également partagés entre les délégations favorables et celles contraires à l'élaboration d'une nouvelle norme sur le Parmesan.

148. Les arguments avancés par les délégations opposées à l'élaboration ont été entre autres: la nécessité pour le Codex de travailler par consensus; la protection des indications géographiques et la désignation de l'origine pour les produits agricoles et les denrées alimentaires dans le cadre de la législation de la CE; la nature non générique du nom du produit; le risque d'induire en erreur les consommateurs; l'Objectif 3 du Cadre stratégique du Codex pour 2003-2007 « Promouvoir des liens entre le Codex et les autres conventions et instruments réglementaires multilatéraux »; la nécessité de protéger les cultures traditionnelles et locales, y compris les produits géographiques et régionaux; la nécessité d'accorder la priorité aux travaux visant à protéger les consommateurs, compte tenu des contraintes budgétaires du Codex; la nécessité d'accorder la priorité aux normes horizontales qui englobent différents produits; les travaux en cours au sein de l'OMC sur l'Indication géographique (IG). Certaines délégations ont proposé d'envisager la révision de la Norme Codex pour le fromage à pâte extra-dure à râper (CODEX STAN C35-1978) à titre de compromis.

149. Les arguments avancés par les délégations favorables à la nouvelle norme ont été, entre autres: l'importance pour le Codex d'appuyer ses travaux sur des règles approuvées; la conformité de la proposition de norme sur le Parmesan aux critères du Codex pour l'établissement de priorités pour les nouvelles activités et aux critères du CCMMP pour la révision des normes; la nature générique du nom du produit concerné; la pratique internationale qui veut que de nombreux produits faisant l'objet d'une appellation d'origine protégée fassent l'objet de normes reconnues sur le plan international; le fait que les droits de propriété intellectuelle sont de nature territoriale et que les dispositions de la CE ne sont, par conséquent, pas contraignantes pour des pays tiers; le fait que les questions de propriété intellectuelle n'entrent pas dans le mandat du Codex; le fait que l'étiquetage était suffisant pour permettre aux consommateurs de faire des choix informés; le fait que les législations nationales et régionales ne devraient pas prévaloir sur les travaux du Codex; et le fait que, sur le plan juridique, il n'existait aucun obstacle à l'élaboration de la norme.

150. La majorité des délégations ayant pris la parole se sont prononcées contre l'élaboration d'une nouvelle norme, même si de nombreuses délégations s'y sont déclarées favorables. Compte tenu de l'absence de consensus et du fait que la septième session du CCMMP devrait se tenir en avril 2006, la Commission **est convenue** de reporter sa décision sur l'élaboration d'une norme pour le Parmesan à sa vingt-huitième session. Compte tenu de sa distribution tardive et en anglais seulement, le document LIM.15 « Opinion des services juridiques de la FAO et de l'OMS » serait joint en annexe au rapport de la session (voir Annexe X) afin que tous les membres de la Commission puissent l'examiner en détail.

¹¹ ALINORM 04/27/41, par. 146 à 150 et Annexe X.

¹² Selon cet avis juridique, « le fait que l'appellation « Parmigiano Reggiano » est officiellement enregistrée comme appellation d'origine protégée par la Communauté européenne n'empêcherait nullement une majorité des membres de la Commission du Codex Alimentarius de décider d'élaborer une norme Codex sur le Parmesan, si les critères applicables pour accepter une nouvelle activité sont remplis » et « il n'existe pas de conditions stipulant que des aspects relatifs à la protection de la propriété intellectuelle comme les marques déposées, les certifications, les indications géographiques ou l'AOP doivent être considérés comme des critères que le Codex devrait prendre en compte lorsqu'il déciderait d'accepter une nouvelle activité ou d'adopter des normes » (LIM.15, par. 13 et 19).

¹³ LIM. 15, par. 17.

**OPINION DES BUREAUX JURIDIQUES DE LA FAO ET DE L'OMS
CONCERNANT LES ASPECTS JURIDIQUES DES QUESTIONS SOULEVÉES PAR
LE COMITÉ DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS¹⁴**

INTRODUCTION

1. À sa sixième session, tenue à Auckland (Nouvelle-Zélande), du 26 au 30 avril 2004, le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) a examiné la possibilité d'élaborer une norme individuelle pour le parmesan, mais n'a pas été en mesure de parvenir à un accord sur la question de savoir s'il fallait ou non aller de l'avant. Le Comité est convenu du texte suivant en ce qui concerne les questions spécifiques à poser à la Commission du Codex Alimentarius:

« La majorité des membres du CCMMP présents à la sixième session considèrent que le nom « Parmesan » est un nom générique et ce, depuis longtemps. Par ailleurs, la désignation « Parmigiano-Reggiano » est officiellement enregistrée comme Appellation d'origine protégée par la Communauté européenne. La CE considère actuellement qu'il existe une relation indissoluble entre les mots « Parmigiano-Reggiano » et « Parmesan ».

La référence à la législation européenne empêche le CCMMP de prendre une décision quant à l'établissement d'une norme internationale pour le fromage de Parmesan. En outre, cette incapacité de parvenir à une décision entrave les travaux du CCMMP sur cette question et pourrait avoir d'importantes répercussions horizontales sur les travaux des autres Comités du Codex.

Deux questions sont posées à la Commission :

1. *Jusqu'à quel point, si tant est que cela soit possible, une AOP reconnue par la législation européenne pour un produit autrement considéré comme générique par la majorité des membres présents est-elle un motif pour rejeter l'élaboration d'une norme Codex si la majorité des membres présents estiment que les critères en vigueur pour l'acceptation d'une nouvelle activité sont réunis ?*
2. *Des aspects relatifs à la protection de la propriété intellectuelle, comme les marques déposées, les marques de certification, les indications géographiques ou les AOP, devraient-ils être considérés comme des critères légitimes par le Codex, lorsqu'il s'agit de décider d'accepter une nouvelle activité ou d'adopter des normes ?*

Si dans les deux cas, la Commission répond que ces considérations ne sont pas des critères légitimes pour le CCMMP, demandera-t-elle au CCMMP d'entreprendre une nouvelle activité sur la promulgation d'une nouvelle norme pour le fromage de Parmesan ? ».

2. Les bureaux juridiques de la FAO et de l'OMS étaient invités à émettre leurs vues sur les aspects juridiques des questions soulevées.

3. Avant d'examiner les questions soulevées, et afin de les placer dans une perspective appropriée, il serait utile de rappeler les dispositions pertinentes du mandat de la Commission du Codex Alimentarius et les procédures régissant les décisions d'élaboration d'une norme, ainsi que l'examen qui a été fait par le passé des questions visées au sein de la Commission du Codex Alimentarius.

DISPOSITIONS PERTINENTES DU MANDAT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET PROCÉDURES RÉGISSANT LA DÉCISION D'ÉLABORATION D'UNE NORME

4. En vertu de ses statuts, la Commission du Codex Alimentarius est chargée de formuler des propositions en ce qui concerne toutes les questions intéressant la mise en œuvre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires dont l'objet est de:

- (a) protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire;

¹⁴

ALINORM 04/27/41, Annexe X.

- (b) promouvoir la coordination de tous les travaux en matière de normes alimentaires entrepris par des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales;
- (c) établir un ordre de priorité et prendre l'initiative et la conduite du travail de préparation des projets de normes, par l'intermédiaire des organisations compétentes et avec leur aide;
- (d) mettre au point les normes préparées comme indiqué au paragraphe c) et, après leur acceptation par les gouvernements, les publier dans un Codex Alimentarius, soit comme normes régionales, soit comme normes mondiales, ensemble avec les normes internationales déjà mises au point par d'autres organismes comme mentionné au paragraphe b), chaque fois que cela sera possible;
- (e) après une étude appropriée, modifier les normes déjà publiées, à la lumière de la situation.

5. La Commission du Codex Alimentarius a élaboré des procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés qui figurent dans le Manuel de procédure. Conformément à ces procédures, la Commission décide l'élaboration d'une norme compte tenu des « Critères régissant l'établissement des priorités des activités et la création d'organes subsidiaires » et désigne l'organe subsidiaire ou autre organisme chargé d'entreprendre le travail. Selon ces critères, lorsqu'un Comité du Codex propose d'élaborer une norme relevant de son mandat, il doit d'abord envisager les priorités établies par la Commission dans le Plan de travail à moyen terme, tout projet stratégique pertinent spécifique entrepris par la Commission et la perspective de mener à bien le travail dans un délai raisonnable. Elle doit également évaluer la proposition compte tenu des critères suivants applicables aux produits:

- (a) protection du consommateur contre les risques pour la santé et les pratiques frauduleuses¹⁵;
- (b) volume de la production et de la consommation dans chaque pays; volume et structure des échanges entre pays;
- (c) diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent en découler;
- (d) marché potentiel régional ou international;
- (e) mesure dans laquelle le produit se prête à la normalisation;
- (f) traitement des principales questions de protection du consommateur et de commerce par des normes générales existantes ou proposées;
- (g) nombre de produits requérant des normes distinctes (préciser s'ils sont bruts; semi-transformés ou transformés);
- (h) travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales.

EXAMEN PASSÉ DE CETTE QUESTION PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

6. La question de savoir si la Commission pouvait adopter des normes en ce qui concerne des produits protégés par des dénominations géographiques a fait l'objet de débats approfondis dans les années 60 et au début des années 70. À sa neuvième session, tenue en 1971, la Commission, après avoir noté la complexité des questions liées aux « appellations d'origine », est convenue qu'il faudrait que cette question soit examinée par le Comité exécutif à sa session suivante, dans la mesure où les travaux de la Commission étaient concernés, compte tenu de la documentation qui serait mise à sa disposition par le Bureau juridique de la FAO.

¹⁵ Note sans objet en français.

7. Le Bureau juridique de la FAO a préparé une note d'information intitulée « *Appellations d'origine et normes alimentaires internationales* ». Le document examinait les débats passés consacrés à cette question au sein de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires, des instruments internationaux concernant la protection des « *appellations d'origine* » et les dispositions pertinentes du Codex Alimentarius. Le document indiquait que les dispositions générales relatives à l'élaboration de normes ne contenaient aucune règle à ce sujet. D'une part, le « *simple fait d'élaborer et d'adopter une norme sans tenir compte de la protection qui a été reconnue, dans certains pays, à une désignation donnée, ne peut en aucune façon modifier la législation de ces pays ou les soustraire aux obligations internationales déjà en vigueur. Si un gouvernement estime que l'acceptation d'une telle norme est incompatible avec ces lois ou obligations internationales, il peut refuser d'accepter la norme (...)* Par ailleurs, le Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius ne prévoit aucune disposition autorisant ces pays à empêcher l'élaboration et l'adoption de normes pour les variétés en cause et sous les appellations qui bénéficient actuellement d'une protection à l'intérieur de leur territoire, en application de leur législation nationale ou dans le cadre d'accords bilatéraux ou multilatéraux tels que l'Arrangement de Lisbonne ou la Convention de Stresa ». Le document indiquait en outre que « *l'introduction d'une clause spéciale par laquelle les pays acceptant une norme pourraient être autorisés à maintenir le statu quo en ce qui concerne la protection de certaines appellations, n'est pas interdite ni expressément autorisée par les règlements régissant les travaux de la Commission du Codex Alimentarius* ».

8. À sa dixième session, tenue en 1974, la Commission a examiné la question des « appellations d'origine » de façon assez approfondie dans l'optique des travaux de la Commission. La Commission a noté que la question avait été examinée par le Comité exécutif à sa session de mai 1972 et qu'il s'agissait d'une question qui avait été soulevée au sein du Comité des experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers. La Commission a pris note de la recommandation du Comité exécutif à cet égard¹⁶. En particulier, la Commission a souscrit à l'opinion du Comité exécutif selon laquelle il n'était pas essentiel de parvenir à une recommandation précise à ce stade puisque les questions prêtant à controverse avaient été résolues au sein du Comité d'experts des gouvernements sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers de façon pragmatique et pourraient ne pas se représenter dans un avenir immédiat. Enfin, en 1978, le Comité des experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers a mené à bien les travaux sur la norme pour le fromage à pâte extradure à râper qui a été adoptée sous la cote Codex STAN C-35-1978.

¹⁶ Le Comité exécutif a examiné cette question sur la base du document qui avait été préparé par le Bureau juridique de la FAO. Le Comité exécutif a proposé une solution « *permettant d'élaborer et d'adopter une norme Codex tout en sauvegardant les intérêts des pays qui désirent maintenir la protection de l'"appellation d'origine"*. Cela pourrait se faire par l'adoption d'une appellation différente (à part l'"appellation d'origine") et l'introduction d'une clause spéciale par laquelle les pays acceptant la norme seraient autorisés à maintenir le statu quo en ce qui concerne la protection de l'"appellation d'origine". Cette clause spéciale permettrait aux gouvernements d'accepter la norme concernant le produit considéré en spécifiant que 1) la dénomination considérée comme "appellation d'origine" sera réservée aux produits fabriqués dans la région d'origine, conformément aux usages locaux traditionnels et 2) les produits conformes à la norme, mais fabriqués en dehors de cette région, devront être vendus sur leur territoire sous une appellation différente. L'inclusion dans la norme elle-même d'une telle clause habilitante et l'adoption d'une autre appellation pour les produits en cause éviteraient toute ambiguïté et tout litige quant à la validité des déclarations que pourraient faire à cet effet les pays acceptant la norme. Elle permettrait aussi à un éventuel importateur, sur le territoire duquel l'"appellation d'origine" serait protégée en vertu d'un accord multilatéral ou bilatéral, d'accepter la norme internationale d'une manière compatible avec les obligations internationales préexistantes ».

9. À sa deuxième session, en 1996, le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers a examiné une proposition de l'Allemagne visant à élaborer une nouvelle norme individuelle pour le « Parmesan » et il a demandé à l'Allemagne d'identifier les produits concernés et de rédiger un document contenant les statistiques des échanges ainsi qu'une justification pour l'élaboration de la norme qui serait soumise, pour examen, au Comité à sa session suivante. La France et la Fédération internationale de laiterie ont offert leur collaboration à l'Allemagne (ALINORM 97/11, paragraphe 87). À sa troisième session en 1998, le Comité a pris note de la demande de l'Italie de supprimer de l'ordre du jour provisoire l'examen d'une norme du Codex pour le « Parmesan », sur la base du fait que le Parmesan (Parmigiano-Reggiano) était connu dans le monde entier. Compte tenu de la décision prise à sa seconde session, le Comité a décidé d'examiner l'élaboration de cette norme comme prévu au point 11 de l'ordre du jour (ALINORM 99/11, paragraphe 4). La proposition pertinente (CX/MMP 98/11) mentionnait, entre autres, que le Parmesan était un nom générique et qu'il n'existait pas de définition claire du produit au niveau international. Le volume des échanges de fromage sous cette dénomination est considérable. Le document mentionne les difficultés rencontrées pour obtenir des données statistiques de sources officielles sur la production et la commercialisation du Parmesan, car dans la majorité des pays il n'est pas enregistré séparément, mais fait partie des « *fromages durs* » ou des « *fromages râpés* » ou des fromages en général. Les données fournies par la Fédération internationale de laiterie montrent que le Parmesan est produit dans 11 pays; consommé dans 19 et que 6 pays disposent d'une norme juridique. La production est d'au moins 64 620 tonnes et les exportations s'élèvent à 11 577 tonnes.

10. Par manque de temps, la question a été reportée à la quatrième session du Comité en 2000. À la quatrième session, la délégation du Portugal, s'exprimant au nom des États membres de la Communauté européenne, et tenant compte du fait que des débats étaient en cours à la Communauté sur la question de la dénomination du « Parmesan », a indiqué qu'il était prématuré pour le Comité de prendre une décision à ce stade. Plusieurs délégations et l'observateur de la FIL ont déclaré que, sur la base des critères relatifs à l'élaboration ou à la révocation des normes individuelles pour les fromages, ainsi que des données contenues dans le document CX/MMP 00/18, l'élaboration d'une norme pour le « Parmesan » serait justifiée. En dépit de l'opinion exprimée par plusieurs délégations, le Comité est convenu que les débats sur la possibilité d'une nouvelle norme individuelle pour le « Parmesan » soient renvoyés à sa prochaine session et qu'il déciderait alors de poursuivre ou non les travaux sur la base du document CX/MMP 00/18 et des textes préliminaires d'une norme contenue dans le document CX/MMP 00/18-Add.1. (ALINORM 01/11, paragraphes 132-133).

11. À la cinquième session en 2002, la délégation de l'Espagne, s'exprimant au nom des États membres de la Communauté européenne présents à cette session, a demandé le renvoi de l'examen de l'élaboration d'une norme, compte tenu des négociations en cours au sein de la Communauté concernant l'emploi du terme « Parmesan ». Il a également été proposé que la norme Codex pour le fromage à pâte extradure à râper (Codex STAN C-35) soit révisée, afin d'éviter le problème de terminologie. D'autres délégations ont fermement approuvé l'élaboration d'une norme Codex pour le Parmesan et ont noté que les informations soumises et rassemblées à l'appui de l'élaboration d'une norme étaient largement suffisantes pour répondre aux critères du Codex pour l'établissement des priorités de travail applicables aux denrées alimentaires, y compris l'importance de la production et des échanges à l'échelle mondiale, les législations nationales différentes risquant d'entraver les échanges internationaux et un potentiel commercial substantiel. Il a également été noté qu'indépendamment des négociations au sein de la Communauté, une norme Codex s'appliquerait aux 165 États membres de la Commission du Codex Alimentarius. Le Comité n'a pu parvenir à un consensus et il a donc reporté l'examen de l'élaboration d'un projet de norme Codex pour le Parmesan à sa session suivante. La délégation des États-Unis a désapprouvé cette décision (ALINORM 03/11, paragraphes 124-126). À sa sixième session en 2004, le Comité a examiné les deux questions suivantes.

PREMIÈRE QUESTION: JUSQU'À QUEL POINT, SI TANT EST QUE CELA SOIT POSSIBLE, UNE AOP RECONNUE PAR LA LÉGISLATION EUROPÉENNE POUR UN PRODUIT AUTREMENT CONSIDÉRÉ COMME GÉNÉRIQUE PAR LA MAJORITÉ DES MEMBRES PRÉSENTS EST-ELLE UN MOTIF POUR REJETER L'ÉLABORATION D'UNE NORME CODEX SI LA MAJORITÉ DES MEMBRES PRÉSENTS ESTIMENT QUE LES CRITÈRES EN VIGUEUR POUR L'ACCEPTATION D'UNE NOUVELLE ACTIVITÉ SONT RÉUNIS ?

12. Les dispositions susmentionnées du Statut de la Commission du Codex Alimentarius, les dispositions relatives à l'élaboration des normes Codex et des textes apparentés et les critères régissant l'établissement des priorités de travail (cf. paragraphes 4 et 5 du présent document) ne contiennent aucune clause prévoyant que, pour décider si une norme doit ou non être élaborée, dans le cadre des dispositions ci-dessus, la Commission et ses comités subsidiaires doivent être limités par une éventuelle législation nationale ou autre concernant la protection des indications géographiques adoptées par ses membres. Il importe de rappeler que cette opinion a déjà été défendue en 1972 par le Bureau juridique de la FAO (cf. paragraphe 7 du présent document).

13. Par conséquent, le fait que le Parmigiano-Reggiano soit enregistré comme une Appellation d'origine protégée par la Communauté européenne n'empêcherait pas une majorité des membres de la Commission du Codex Alimentarius de décider d'élaborer une norme Codex sur le Parmesan, si les critères applicables pour l'acceptation de cette nouvelle activité étaient réunis.

DEUXIÈME QUESTION: DES ASPECTS RELATIFS À LA PROTECTION DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE, COMME LES MARQUES DÉPOSÉES, LES MARQUES DE CERTIFICATION, LES INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES OU LES AOP, DEVRAIENT-ILS ÊTRE CONSIDÉRÉS COMME DES CRITÈRES LÉGITIMES PAR LE CODEX, LORSQU'IL S'AGIT DE DÉCIDER D'ACCEPTER UNE NOUVELLE ACTIVITÉ OU D'ADOPTER DES NORMES?

14. Lorsqu'elle décide d'élaborer une norme pour un produit particulier, la Commission doit agir dans le cadre établi par son mandat, les procédures pour l'élaboration des normes et les critères pour l'établissement des priorités de travail et elle doit tenir compte des critères énoncés dans ce cadre.

15. Du point de vue juridique, dans la mesure où cela n'est pas contraire à, ou incompatible avec, ces dispositions, la Commission peut prendre en considération d'autres critères ne figurant pas parmi ceux qui sont énoncés ci-dessus. Comme cela est indiqué au début du présent document, la Commission serait entièrement libre de prendre en compte des critères de convenance politique pour décider si elle souhaite ou non procéder à l'élaboration d'une norme particulière.

16. Dans le même ordre d'idées, la Commission pourrait décider de prendre en considération les critères et les aspects relatifs à la protection de la propriété intellectuelle, comme les marques déposées, les marques de certification, les indications géographiques ou les appellations d'origine protégée, pour décider d'élaborer une norme particulière. Toutefois, cette décision serait laissée à la discrétion de la Commission et ne résulterait pas d'une disposition juridique particulière émanant de son mandat, des procédures pour l'élaboration des normes ou des critères pour l'établissement des priorités de travail. En outre, pour que cette décision puisse être prise par la Commission, les deux paramètres juridiques ci-après devront être pris en compte.

17. Tout d'abord, à sa sixième session, le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers a évoqué les travaux en cours au titre de l'Accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce. En vertu des dispositions de l'Article 22 de cet Accord, un niveau minimal de protection est assuré pour tous les produits en ce qui concerne les indications géographiques qui identifient un produit comme étant originaire du territoire d'un membre, lorsque la qualité, la réputation ou les autres caractéristiques de ce produit sont essentiellement attribuables à son origine géographique. En vertu de cet Article, les indications géographiques doivent être protégées afin d'éviter d'induire le public en erreur ou de créer une concurrence déloyale. Un régime spécial renforcé est établi pour les indications géographiques concernant les vins et spiritueux à l'Article 23. Dans le cadre du mandat de Doha, des travaux sont en cours à l'OMC en vue d'élargir ce niveau plus élevé de protection à d'autres produits que les vins et spiritueux, mais aucun consensus n'a encore été obtenu. Lorsque ces travaux seront terminés, les résultats éventuels pourront être pris en compte par les membres du Codex pour parvenir à une décision au sein de la Commission du Codex Alimentarius.

18. Deuxièmement, et à la suite des observations précédentes, les droits et obligations des membres de la Commission du Codex Alimentarius dérivent de leur appartenance à la FAO ou à l'OMS et de leur décision de devenir membre de la Commission. Par conséquent, ces droits et obligations sont définis par les dispositions statutaires pertinentes de la Commission du Codex Alimentarius qui ne prévoit pas, ni dans la lettre, ni dans la pratique, que les aspects relatifs à la protection de la propriété intellectuelle soient pris en considération pour décider d'entreprendre une activité sur une norme particulière. Par conséquent, au sein de la Commission du Codex Alimentarius, il est attendu des membres qu'ils agissent dans le cadre juridique énoncé ci-dessus, tant que ce cadre n'est pas amendé en vue d'introduire d'autres critères. Une approche différente de questions de même nature que celle qui est à l'étude risquerait de compromettre l'autonomie et l'intégrité du mandat de la Commission du Codex Alimentarius.

19. Compte tenu de ce qui précède, d'un point de vue strictement juridique, rien n'oblige à considérer les aspects de la protection de la propriété intellectuelle, tels que les marques déposées, les marques de certification, les indications géographiques ou les AOP, comme des critères devant être pris en considération par le Codex pour décider de l'acceptation d'une nouvelle activité ou de l'adoption d'une norme.

20. Bien entendu, les considérations qui précèdent n'excluent pas que tous les critères pertinents et les procédures pour l'élaboration des normes doivent être réunis, y compris la nécessité d'un document sur la base duquel la Commission prendrait sa décision.

VINGT-HUITIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (Rome, Italie, 4-9 juillet 2005)

Proposition relative à l'établissement d'une nouvelle norme pour le parmesan¹⁷

167. La Commission a rappelé qu'à sa vingt-septième session, elle avait décidé de reporter l'examen de cette question à la présente session et est convenue qu'elle devrait désormais se concentrer sur les éléments qui lui permettraient de prendre une décision, tout en tenant compte des arguments, tant favorables que défavorables, qui avaient été avancés précédemment concernant l'élaboration d'une nouvelle norme pour le parmesan¹⁸. La Commission a noté que les divergences d'opinion sur la question persistaient.

168. La délégation de la Communauté européenne, appuyée par de nombreuses autres délégations, a fait savoir qu'elle s'opposait à l'élaboration d'une norme Codex pour le « parmesan », soulignant que l'appellation « parmesan » ne devrait pas être considérée comme un terme générique, dans la mesure où il s'agissait d'une indication géographique faisant référence à une localité située sur le territoire de la Communauté européenne. La délégation a souligné qu'elle ne cherchait pas à utiliser les procédures du Codex pour empêcher l'utilisation de l'appellation « parmesan » comme terme générique dans les pays où c'était déjà le cas. La délégation a proposé, en revanche, que la Norme Codex pour le fromage extra dur à râper (Codex Stan C 35-1978) soit révisée. La délégation a déclaré que la Commission ne parviendrait jamais à un consensus tant que le mot « parmesan » serait utilisé dans la norme.

¹⁷ ALINORM 05/28/41, par. 167 à 176

¹⁸ ALINORM 04/27/41, par. 148 et 149.

169. De nombreuses autres délégations, qui se sont déclarées favorables à l'élaboration d'une norme pour le parmesan, soulignant que le Codex devait fonctionner comme une organisation fondée sur des règles, ont fait valoir que la proposition d'élaborer une norme pour le parmesan respectait aussi bien les Critères régissant l'établissement des priorités pour les nouvelles activités du Codex que les critères du Comité sur le lait et les produits laitiers régissant l'élaboration et/ou la révision des normes pour le fromage. Ces délégations ont reconnu que la dénomination « parmesan » devait être considéré comme terme générique. Elles ont fait valoir l'avis des bureaux juridiques de la FAO et de l'OMS selon lesquels « d'un point de vue strictement juridique, il n'existe pas de conditions stipulant que des aspects relatifs à la protection de la propriété intellectuelle doivent être considérés comme des critères que le Codex devrait prendre en compte lorsqu'il déciderait d'accepter une nouvelle activité ou d'adopter des normes ».

170. Le Représentant de l'OMPI, se référant à l'échange de correspondance entre cette Organisation et le Bureau juridique de la FAO, a noté que l'avis des bureaux juridiques de la FAO et de l'OMS avait suscité des inquiétudes dans la communauté s'intéressant aux droits de propriété intellectuelle et a fait valoir que les obligations internationales relatives à la protection des droits de propriété intellectuelle, en général, et des droits de propriété industrielle, en particulier, étaient énoncées dans un certain nombre de traités internationaux administrés par l'OMPI.

171. Après des débats prolongés, le président de la Commission a résumé la situation en déclarant qu'il était estimé que la demande d'élaboration d'une nouvelle norme pour le parmesan respectait les critères du Comité sur le lait et les produits laitiers régissant l'élaboration et/ou la révision des normes pour le fromage et que, conformément à l'avis communiqué par les bureaux juridiques de la FAO et de l'OMS, d'un point de vue juridique, rien n'empêchait l'élaboration d'une telle norme.

172. La délégation de la Communauté européenne a fait part de ses réserves quant au résumé du président, arguant que selon elle, l'avis juridique de la FAO et de l'OMS était incomplet. La délégation italienne, appuyée par la délégation de la Communauté européenne, a déclaré qu'à son avis, les critères du Comité sur le lait et les produits laitiers n'avaient pas été respectés.

173. De nombreuses délégations ont appuyé le résumé du Président. La délégation des États-Unis a déclaré que la crédibilité du Codex ne devrait pas être compromise.

174. Reconnaissant son incapacité à décider s'il convenait ou non d'entreprendre de nouveaux travaux en vue de l'élaboration d'une norme pour le parmesan, la Commission **est convenue** de laisser la question en suspens, en vue d'un éventuel examen ultérieur. La Commission a également encouragé les parties concernées à poursuivre leurs consultations informelles, afin de déterminer si et comment il était possible de trancher la question. La Commission a noté que la question pourrait être soulevée lors d'une session ultérieure, si un membre en exprimait le souhait.

175. En réponse à la demande du président du Comité sur le lait et les produits laitiers concernant l'état d'avancement des débats sur ce point au sein du Comité, il a été précisé que le rapport de la Commission serait porté à l'attention du Comité et que, même si la Commission avait décidé de laisser la question en suspens et de ne pas donner d'instructions précises au Comité, rien n'empêchait les membres de la Commission de soulever la question lors de sessions ultérieures du Comité.

176. La délégation des États-Unis a fait part de ses réserves quant à la conclusion du débat.

ANNEXE II**ÉTAT D'AVANCEMENT DE LA CONFIRMATION DES MÉTHODES D'ANALYSE ET ÉCHANTILLONNAGE¹⁹**

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	TYPE	ÉTAT D'AVANCEMENT
Fermented milks	Lactic acid (total acidity expressed as lactic acid)	IDF 150:1991 ISO 11869:1997	Potentiometry, titration to pH 8.30	I	E
	Microorganisms constituting the starter culture	IDF 149A:1997 (Annex A)	Colony count at 25°C, 30°C, 37°C and 45°C according to the starter organism in question	IV	E
Yoghurt	<i>Streptococcus thermophilus</i> & <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i> ≥ 10 ⁷ cfu/g	ISO 7889/IDF 117: 2003	Colony count at 37°C	I	E
Yoghurt	<i>Streptococcus thermophilus</i> & <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> ≥ 10 ⁷ cfu/g	ISO 9232/IDF 146:2003	Test for identification: morphological, cultural and biochemical characteristics	I	E
Individual cheeses	Dry matter (Total solids)	ISO 5534/IDF 4: 2004	Gravimetry, drying at 102°C	I	E

¹⁹ ALINORM 05/28/23 – Annexe III

ANNEXE III

**ÉTAT D'AVANCEMENT DE LA CONFIRMATION ET/OU DE LA RÉVISION
DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET
LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES CITÉES DANS LES NORMES CODEX²⁰**

PARTIE 1 – COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

AVANT-PROJET DE NORME POUR UN MÉLANGE DE LAIT ÉCRÉMÉ CONCENTRÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE			
SIN	Substance	Limite maximale	État d'avancement du processus d'approbation
<i>Raffermissants</i>			
508	Chlorure de potassium	BPF	Non approuvé – Indiquer l'effet fonctionnel approprié du Système international de numérotation (SIN)
509	Chlorure de calcium	BPF	Approuvé
<i>Stabilisants</i>			
331i	Dihydrogénéocitrate de sodium	BPF	Approuvé
331iii	Citrate de trisodium	BPF	Approuvé
332	Citrates de potassium	BPF	Non approuvé – Répertoire en tant qu'additifs distincts 332i, ii, selon qu'il convient
333	Citrates de calcium	BPF	Non approuvé – Indiquer l'effet fonctionnel approprié du SIN
<i>Régulateurs de l'acidité</i>			
170	Carbonates de calcium	BPF	Non approuvé – Répertoire les additifs distincts 170i, ii, selon qu'il convient, avec effets fonctionnels du SIN
339	Phosphates de sodium	total combiné, 10 g/kg	Non approuvé – Répertoire les additifs distincts 339i-iii, selon qu'il convient
340	Phosphates de potassium		Non approuvé – Répertoire les additifs distincts 340i-iii, selon qu'il convient
341	Phosphates de calcium		Non approuvé – Répertoire les additifs distincts 341i-iii, selon qu'il convient
450	Diphosphates		Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 450i-iii, selon qu'il convient
451	Triphosphates		Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 451i-ii, selon qu'il convient
452	Polyphosphates		Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 452i-v, selon qu'il convient
500	Carbonates de sodium	BPF	Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 500i-ii, selon qu'il convient
501	Carbonate de potassium	BPF	Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 501i-ii, selon qu'il convient
<i>Épaississants</i>			
407	Carragénane	BPF	Approuvé
<i>Émulsifiant</i>			
322	Lécithines	BPF	Non approuvé – Préciser s'il est prévu d'inclure la lécithine ou la lécithine hydrolysée, ou les deux

20

ALINORM 05/28/12, Annexe V.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE LAIT ECRÉMÉ EN POUDRE AVEC GRAISSE VÉGÉTALE EN POUDRE			
SIN	Substance	Limite maximale	État d'avancement du processus d'approbation
Stabilisants			
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF	Non approuvé – Préciser la limite maximale pour 331iii
331iii	Citrate trisodique		
332i	Citrate biacide de potassium		Non approuvé - Préciser la limite maximale pour 332i
332 ii	Citrate tripotassique	BPF	
Raffermissants			
508	Chlorure de potassium	BPF	Non approuvé - Indiquer l'effet fonctionnel approprié du SIN
509	Chlorure de calcium	BPF	Approuvé
Régulateurs de l'acidité			
339	Phosphates de sodium	10 g/kg total	Non approuvé – Répertorier les additifs distincts 339i-iii, selon qu'il convient
340	Phosphates de potassium		Non approuvé - Répertorier les additifs distincts 340i-iii, selon qu'il convient
450	Diphosphates		Non approuvé - Répertorier les additifs distincts 450i-iii, selon qu'il convient
451	Triphosphates		Non approuvé - Répertorier les additifs distincts 451i-ii, selon qu'il convient
452	Polyphosphates		Non approuvé - Répertorier les additifs distincts 452i-v, selon qu'il convient
341iii	Orthophosphates tricalciques		Non approuvé – Il devrait s'agir de l'orthophosphate tricalcique
500	Carbonates de sodium	BPF	Non approuvé - Répertorier les additifs distincts 500i-ii, selon qu'il convient
501	Carbonates de potassium	BPF	Non approuvé - Répertorier les additifs distincts 501i-ii, selon qu'il convient
Émulsifiants			
322	Lécithines (ou phospholipides d'origine naturelle)	BPF	Non approuvé – Préciser s'il est prévu d'inclure la lécithine ou la lécithine hydrolysée, ou les deux
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Approuvé
Antiagglomérants			
170i	Carbonate de calcium	BPF	Approuvé
504i	Carbonate de magnésium	BPF	Approuvé
530	Oxyde de magnésium	BPF	Approuvé
551	Silice amorphe	BPF	Approuvé
552	Silicates de calcium	BPF	Non approuvé – Il devrait s'agir du silicate de calcium
553i	Silicate de magnésium	BPF	Approuvé
553iii	Talc	BPF	Approuvé
554	Aluminosilicate de sodium	BPF	Approuvé
556	Aluminosilicate de calcium	BPF	Approuvé
559	Silicate d'aluminium	BPF	Approuvé
341iii	Orthophosphate tricalcique	10 g/kg combiné	Non approuvé – La limite maximale devrait s'appliquer à 341iii et à 343iii
343iii	Orthophosphate trimagnésien		
Antioxydants			
300	Acide ascorbique	0,5 g/kg en tant qu'acide ascorbique	Approuvé
301	Ascorbate de sodium		
304	Palmitate d'ascorbyle	0,01 % m/m ou huile	Non approuvé – Exprimer la limite maximale en mg/kg Exprimer l'utilisation du 320, 321 et 319
320	Hydroxyanysol butylé		
321	Hydroxytiulène butylé		

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE AVEC GRAISSE VÉGÉTALE EN POUDRE			
SIN	Substance	Limite maximale	État d'avancement du processus d'approbation
319	Butyhydroquinone tertiaire	0,01 % matière grasse ou huile 0,01 % matière grasse ou huile	comme suit : « seuls ou associés »

AVANT-PROJET DE NORME POUR UN MÉLANGE DE LAIT CONCENTRÉ ÉCRÉMÉ SUCRE ET DE GRAISSE VÉGÉTALE			
SIN	Substance	Limite maximale	État d'avancement du processus d'approbation
<i>Raffermissants</i>			
508	Chlorure de potassium	BPF	Non approuvé - Indiquer l'effet fonctionnel approprié du Système international de numérotation
509	Chlorure de calcium	BPF	Approuvé
<i>Stabilisants</i>			
331i	Citrate biacide de sodium	BPF	Approuvé
331iii	Citrate trisodique		Non approuvé - Préciser la limite maximale
332	Citrates de potassium	BPF	Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 332i, ii, selon qu'il convient
333	Citrate de calcium	BPF	Non approuvé – Il devrait s'agir des citrates de calcium; Indiquer l'effet fonctionnel approprié du SIN
<i>Régulateurs de l'acidité</i>			
170i	Carbonate de calcium	BPF	Non approuvé – Indiquer l'effet fonctionnel approprié du Système international de numérotation
339	Phosphates de sodium	10 g/kg, total combiné	Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 339i-iii, selon qu'il convient
340	Phosphates de potassium		Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 340i-iii, selon qu'il convient
341	Phosphates de calcium		Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 341i-iii, selon qu'il convient
450	Diphosphates		Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 450i-iii, selon qu'il convient
451	Triphosphates		Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 451i-ii, selon qu'il convient
452	Polyphosphates		Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 452i-v, selon qu'il convient
500	Carbonates de sodium	BPF	Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 500i-ii, selon qu'il convient
501	Carbonates de potassium	BPF	Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 501i-ii, selon qu'il convient
<i>Épaississants</i>			
407	Carragénane	BPF	Approuvé
<i>Émulsifiants</i>			
322	Lécithines	BPF	Non approuvé - Préciser s'il est prévu d'inclure la lécithine ou la lécithine hydrolysée, ou les deux

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE CHEDDAR (C-1)			
SIN	Substance	Limite maximale	État d'avancement du processus d'approbation
Colorants			
160a(i)	β-carotène (de synthèse)	25 mg/kg	Approuvé
160a(ii)	Carotènes (naturels)	600 mg/kg	Non approuvé – Utiliser la nomenclature SIN pour l'additif
160b	Extraits de rocou	25 mg/kg de fromage sur base de bixine/norbixine	Approuvé
160c	Oléorésines de paprika	BPF	Non approuvé - Supprimer
160e	β-apo-8'-caroténal	35 mg/kg	Approuvé
160f	Acide β-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique ester	35 mg/kg	Approuvé
Régulateurs de l'acidité			
170i	Carbonate de calcium	BPF	Non approuvé – Indiquer l'effet fonctionnel approprié du Système international de numérotation
504	Carbonate de magnésium		Non approuvé – Le numéro SIN pour le carbonate de magnésium devrait être le 504i Indiquer limite maximale
575	Glucono-delta-lactone		Non approuvé – Indiquer limite maximale
Agents de conservation			
234	Nisine	12,5 mg/kg	Approuvé
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg de fromage, exprimé en tant que Na NO ₃	Approuvé
252	Nitrate de potassium		Approuvé
1105	Lysozyme	BPF	Approuvé
Substituts du sel			
508	Chlorure de potassium	BPF	Non approuvé – Substitut du sel n'est pas un effet fonctionnel du SIN; Indiquer l'effet fonctionnel approprié du Système international de numérotation
Pour traitement de surface/de l'écorce uniquement			
200	Acide sorbique	1000 mg/kg de fromage, seuls ou combinés, calculé en tant qu'acide sorbique	Non approuvé - Indiquer l'effet fonctionnel approprié, en précisant « pour traitement de surface/de la croûte uniquement »
201	Sorbate de sodium		
202	Sorbate de potassium		
203	Sorbate de calcium		
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm ² de la superficie de du fromage entier. Non	

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE CHEDDAR (C-1)			
SIN	Substance	Limite maximale	État d'avancement du processus d'approbation
		présente à une profondeur de 5 mm. Uniquement à des fins de traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages	
280	Acide propionique	3000 mg/kg, calculé en tant qu'acide propionique	
281	Propionate de sodium		
282	Propionate de calcium		
Antiagglomérants			
460	Cellulose	BPF	Non approuvé - Répertorier les additifs distincts 460i, ii, selon qu'il convient
551	Silice amorphe	10 g/kg seuls ou combinés. Silicates calculés en tant que silice	Approuvé
552	Silicate de calcium		Approuvé
553i	Silicate de magnésium		Approuvé
553iii	Talc		Approuvé
554	Aluminosilicate de sodium		Approuvé
556	Aluminosilicate de calcium		Approuvé
559	Silicate d'aluminium		Approuvé

Demander au Comité sur le lait et les produits laitiers de préciser l'utilisation des limites maximales numériques en tant que facteur de qualité pour les additifs auxquels le JECFA a attribué une DJA non numérique, au lieu d'une BPF.

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE DANBO (C-3)			
SIN	Substance	Limite maximale	État d'avancement du processus d'approbation
Colorants			
160a(i)	Carotènes (de synthèse)	25 mg/kg	Approuvé
160a(ii)	Carotènes (naturels)	600 mg/kg	Non approuvé – Utiliser la nomenclature SIN pour l'additif
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage sur base de la bixine/norbixine	Approuvé
160c	Oléorésines de paprika	BPF	Non approuvé - Supprimer
160e	β -apo-8'-caroténal	35 mg/kg	Approuvé
160f	Acide β -apo-8'-caroténique, ester méthylique et éthylique	35 mg/kg	Approuvé
Régulateurs de l'acidité			
170(i)	Carbonates de calcium	BPF	Non approuvé – Indiquer l'effet fonctionnel approprié du SIN
504	Carbonates de magnésium		Non approuvé – Le numéro SIN pour le carbonate de magnésium devrait être le 504i

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE DANBO (C-3)			
SIN	Substance	Limite maximale	État d'avancement du processus d'approbation
			Indiquer limite maximale
575	Glucono-delta-lactone		Non approuvé - Indiquer limite maximale
Agents conservateurs			
234	Nisine	12,5 mg/kg	Approuvé
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg de fromage, exprimé en tant que Na NO ₃	Approuvé
252	Nitrate de potassium		Approuvé
1105	Lysozyme	BPF	Approuvé
Substituts du sel			
508	Chlorure de potassium	BPF	Non approuvé - Substitut du sel n'est pas un effet fonctionnel du SIN; Indiquer l'effet fonctionnel approprié du SIN
Pour traitement de surface/de la croûte uniquement			
200	Acide sorbique	1000 mg/kg de fromage, seuls ou associés, calculé en tant qu'acide sorbique	Non approuvé - Indiquer l'effet fonctionnel approprié du SIN, en précisant « pour traitement de surface/de la croûte uniquement »
201	Sorbate de sodium		
202	Sorbate de potassium		
203	Sorbate de calcium		
235	Pimaricine (natamycine)		
280	Acide propionique		
281	Propionate de sodium	3000 mg/kg, calculé en tant qu'acide propionique	
282	Propionate de calcium		
Antiagglomérants			
460	Cellulose	BPF	Non approuvé - Répertoire des additifs distincts 460i, ii, selon qu'il convient
551	Silice amorphe	10 g/kg seuls ou associés. Silicates calculés en tant que silice	Approuvé
552	Silicate de calcium		Approuvé
553i	Silicate de magnésium		Approuvé
553iii	Talc		Approuvé
554	Aluminosilicate de sodium		Approuvé
556	Aluminosilicate de calcium		Approuvé
559	Silicate d'aluminium		Approuvé

Demander au Comité sur le lait et les produits laitiers de préciser l'utilisation des limites maximales numériques en tant que facteur de qualité pour les additifs auxquels le JECFA a attribué une DJA non numérique, au lieu d'une BPF

Avant-projet de norme révisée pour les fromages de lactosérum			
SIN	Substance	Limite maximale	État d'avancement du processus d'approbation
Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés pour les produits obtenus par concentration du lactosérum et uniquement aux limites spécifiées.			
Conservateurs			
200	Acide sorbique	1 g/kg en tant qu'acide sorbique	Approuvé
201	Sorbate de sodium		Approuvé
202	Sorbate de potassium		Approuvé

Avant-projet de norme révisée pour les fromages de lactosérum			
SIN	Substance	Limite maximale	État d'avancement du processus d'approbation
203	Sorbate de calcium		Approuvé
Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés pour les produits obtenus par coagulation du lactosérum et uniquement aux limites spécifiées			
Régulateurs de l'acidité			
260	Acide acétique glacial	BPF	Approuvé
270	Acide lactique		Approuvé
296	Acide malique		Approuvé
330	Acide citrique		Approuvé
575	Glucono delta-lactone		Approuvé
Agents de conservation			
200	Acide sorbique	1 g/kg en tant qu'acide sorbique	Approuvé
201	Sorbate de sodium		Approuvé
202	Sorbate de potassium		Approuvé
203	Sorbate de calcium		Approuvé
234	Nisine	12,5 mg/kg	Approuvé
235	Pimaricine	2 mg/dm ² de la superficie du fromage entier. Non présente à une profondeur de 5 mm.	Approuvé
280	Acide propionique	3 g/kg calculé en tant qu'acide propionique	Approuvé
281	Propionate de sodium		Approuvé
282	Propionate de calcium		Approuvé