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 a) de l'ordre du jour **CX/PFV 06/23/2**
Septembre 2006

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-troisième session
Arlington, VA (zone métropolitaine de Washington DC), (États-Unis d'Amérique),
16 – 21 octobre 2006

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DE SES ORGANES SUBSIDIAIRES

DÉCISIONS DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS CONCERNANT LES TRAVAUX DU COMITÉ

Vingt-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius (Rome, juillet 2005)

Avant-projet et projet de normes Codex et de textes apparentés adoptés à l'étape 5 de la Procédure

1. La Commission a adopté l'avant-projet des normes Codex pour les concentrés de tomate traités, les tomates en conserve et certains agrumes en conserve à l'étape 5 et les a avancés à l'étape 6 pour observations et examen à la prochaine session du Comité[1].

Interruption d'activités

Avant-projet de norme pour la sauce de soja

2. La Commission a pris acte des avis exprimés pour ou contre la normalisation de ce produit et a reconnu que pour l'instant il n'existait pas de consensus concernant la poursuite des travaux sur une norme Codex pour la sauce de soja. La Commission a noté que la portée et la définition du produit variaient considérablement d'une législation nationale à l'autre, qu'il n'existait pas pour l'instant de risque sanitaire majeur associé à ce produit et que les questions de sécurité sanitaire pourraient être ou étaient déjà traitées dans les comités horizontaux compétents.

3. La Commission a fait sienne la recommandation du Comité exécutif[2] d'interrompre les travaux sur la sauce de soja, étant entendu qu'une telle décision n'empêcherait pas la Commission de revenir sur cette question à l'avenir et de réenvisager l'élaboration d'une norme pour ce produit. Elle a noté à ce propos que la protection des consommateurs contre les pratiques frauduleuses devait être l'un des facteurs à prendre en compte pour réévaluer la nécessité d'une norme pour ce produit[3].

DÉCISIONS GÉNÉRALES DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius (Genève, juillet 2006)

4. La Commission a approuvé[4] la proposition du Comité exécutif à sa cinquante-septième session (décembre 2005) de recommander aux Comités du Codex et aux groupes intergouvernementaux spéciaux de:

- classer les activités par ordre de priorité lorsque l'ordre du jour d'un comité inclut de nombreux points;

---

1 ALINORM 05/28/41, Annexe VI.
2 ALINORM 05/28/3A, paragraphe 16.
3 ALINORM 05/28/41, par. 103-104 et Annexe IX.
4 ALINORM 06/29/41, par. 8 et ALINORM 06/29/3, par. 64-65.

- inviter tous les présidents, ou les pays hôtes dans le cas des comités ajournés, à formuler des observations sur les points qui sont à l'examen depuis plus de cinq ans; et
- informer le Comité exécutif et la Commission du calendrier envisagé pour l'achèvement des travaux sur tous les points ayant été approuvés en tant que nouvelles activités avant 2004.

5. Le Comité est donc invité à proposer un calendrier pour tous les points qui seront examinés lors de la procédure par étapes.

AUTRES COMITÉS DU CODEX ET GROUPES INTERGOUVERNEMENTAUX SPÉCIAUX

COMITÉ DU CODEX SUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES - Facteur de concentration utilisé par le CCPR pour établir les Limites maximales de résidus (LMRs) pour les aliments transformés

6. À sa dernière session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités est convenu de demander au Comité du Codex sur les résidus de pesticides son avis sur le facteur de concentration à utiliser pour les résidus de pesticides dans les normes Codex sur les fruits et légumes traités lorsque le produit est concentré et dilué à nouveau[5].

7. En réponse à une demande du CCPFV, le Comité a informé le CCPFV et d'autres comités s'occupant de produits que sa politique actuelle concernant les LMR pour les pesticides s'appuyait sur les recommandations contenues dans el rapport de la JMPR[6] 2003, c'est-à-dire: Le CCPR n'établira des LMR que pour les produits transformés dans lesquels le résidu est concentré durant la procédure de transformation (PF › 1) et pour lesquels il existe un code de produit Codex. Lorsque le facteur de transformation est < 1, la LMR pour le produit brut s'applique aussi au produit transformé. Le CCPR a toutefois inscrit l'établissement de LMR pour les produits transformés à l'ordre du jour de sa future session et pourrait donner de nouvelles orientations[7].

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS - Effets relatifs aux concentrations

8. Le Comité a examiné la demande formulée[8] par le Comité sur les fruits et les légumes traités (CCPFV) à sa vingt-deuxième session, à propos du facteur de concentration des contaminants dans les normes Codex pour les fruits et les légumes transformés. Le Comité a noté que les produits transformés pouvaient résulter de la combinaison de plusieurs produits et qu'il convenait d'appliquer de bonnes pratiques de fabrication, afin de diminuer la contamination. Il a souligné qu'un facteur de concentration avait été examiné à propos de la limite maximale relative au plomb dans le lait (CODEX STAN 230-2001, Rév. 1-2003), à laquelle la note de bas de page suivante avait été ajoutée: « un facteur de concentration est appliqué pour le lait déshydraté partiellement ou entièrement ». Il a également été souligné que les ressources dont dispose le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants n'étaient pas suffisantes pour déterminer les facteurs de concentration de toutes les combinaisons produits transformés/contaminants et qu'il était préférable de disposer d'une disposition de nature générale s'appliquant aux produits transformés, ce qui ne devrait pas empêcher le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants d'établir une valeur spécifique pour un produit transformé donné lorsque cela s'avère nécessaire. Il a également été indiqué que l'appendice I de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires renfermait des orientations générales concernant les limites maximales de contaminants et de toxines dans les produits transformés.

9. En conséquence, le Comité a approuvé à confirmer au Comité sur les fruits et légumes traités le fait que les limites maximales s'appliquaient aux produits bruts et qu'en l'absence de limite spécifique pour les produits transformés, un facteur de transformation (concentration/dilution) devrait être appliqué aux produits transformés, en tenant compte des propriétés spécifiques du contaminant[9].

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE - Disposition relative aux critères microbiologiques des normes applicables aux produits commercialement stériles

10. Le Comité a noté qu'à sa vingt-deuxième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités avait demandé[10] au CCFH si les produits stérilisés, comme les tomates en conserve, devaient respecter les critères microbiologiques figurant à la section 6.2 de l'avant-projet de norme Codex pour les tomates en conserve et d'autres produits stériles analogues.

---

5 ALINORM 05/28/27, par. 39 et 68.
6 Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides.
7 ALINORM 05/28/24, par. 8 - 9.
8 ALINORM 05/28/27, par. 39 et 68.
9 ALINORM 05/28/12, par. 120 - 121.
10 ALINORM 05/28/27, par. 70.

11. À sa dernière session, le Comité a recommandé[11] que, dans les normes Codex pour des produits transformés selon le Code d'usages en matière d'hygiène applicable aux aliments peu acides et acidifiés en conserve, comme le *projet de norme Codex pour les tomates en conserve*, la section relative à l'hygiène devrait continuer à inclure la disposition relative aux critères microbiologiques, mais accompagnée d'une note de bas de page indiquant que ces critères ne sont pas recommandés pour ce type de produit.

12. Ainsi, la disposition se lirait comme suit:

> Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).[1]
>
> 1. Pour les produits rendus commercialement stériles conformément au *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979, Rév.2-1993)*, on ne recommande pas d'utiliser les critères microbiologiques car ils n'offrent pas de garantie aux consommateurs que les aliments sont sûrs et qu'ils conviennent à la consommation.

COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES - Edulcorants et sucres

Comité du Codex sur les fruits et légumes traités

13. À sa vingt-deuxième session, le Comité a constaté qu'au sein du Codex, les termes « sucres » (y compris certains sirops), « miel » et « édulcorants » étaient définis, respectivement, dans les Normes Codex pour les sucres[12] et pour le miel[13] et dans les Noms de catégorie et système international de numérotation Codex des additifs alimentaires[14]. Par ailleurs, la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées[15] n'établit pas de différence entre les différents types d'additifs alimentaires/édulcorants et les regroupe sous le terme général « édulcorants » alors que tous les types de saccharose sont désignés sous le nom de « sucre » et sont considérés comme des ingrédients. Par ailleurs, dans une norme Codex, les « édulcorants » sont généralement considérés comme des additifs alimentaires quelle que soit leur valeur nutritive/calorique et sont énumérés dans la section sur les additifs alimentaires sous le nom général « édulcorants » tandis que les composés qui ne sont pas considérés comme des additifs alimentaires mais qui ont une fonction d'édulcoration sont considérés comme des aliments/ingrédients alimentaires et énumérés dans la section sur les facteurs essentiels de composition et de qualité. Le Comité a également noté que lors de la discussion sur la Norme Codex pour la purée de pomme en conserve, le Comité est convenu que les termes « sucres » ou « édulcorants nutritifs » apparaissant dans la norme devraient être remplacés par *« sucres tels qu'ils sont définis dans le Codex Alimentarius et/ou autres matières sucrantes telles que le miel »*.

14. Le Comité est convenu qu'il s'agissait d'une question intersectorielle qui devrait être résolue de manière horizontale par le biais du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires afin que les substances utilisées comme ingrédients alimentaires pour l'édulcoration et les substances utilisées comme additifs alimentaires pour l'édulcoration puissent être désignées de manière cohérente au sein du système du Codex. Par conséquent, le Comité est convenu de soumettre les questions suivantes aux Comités précités[16]:

a. Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires: Concernant les édulcorants alimentaires (naturels) (c.-à-d., non additifs alimentaires), quels termes (par ex., glucidiques, nutritifs) devraient être utilisés dans les normes de produits Codex pour désigner les édulcorants autres que ceux conformes aux normes Codex pour les sucres et le miel?

b. Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires: Concernant les édulcorants/additifs alimentaires (artificiels), quels sont les termes appropriés pour désigner les édulcorants (par ex. non glucidiques, non nutritifs, intenses/non intenses) ?

---

11 ALINORM 05/28/13, par. 175 - 176.
12 CODEX STAN 212-1999, Amend. 1-2001.
13 CODEX STAN 12-1987, Rév. 2-1001.
14 CAC/GL 36-1989, Rév. 7-2003.
15 CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991.
16 ALINORM 05/28/27, par. 11 - 13.

Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires

15. Le Comité a pris note de la demande du CCPFV d'examiner les termes qu'il conviendrait d'utiliser pour les « édulcorants » considérés comme « denrées alimentaires » et ceux considérés comme « additifs alimentaires » pour établir une distinction claire entre les uns et les autres dans les normes du Codex.

16. Pour les « édulcorants » considérés comme « denrées alimentaires », le Comité a noté que plusieurs délégations et un observateur étaient favorables au terme « denrées alimentaires ayant des propriétés édulcorantes ». D'autres délégations ont souligné la difficulté de parvenir à une décision nette au cours de la présente session en raison de la complexité de la question et ont proposé de dresser une liste complète des termes désignant les édulcorants dans toutes les normes Codex pour l'étudier à la prochaine session. En outre, le Comité s'est dit d'avis que la demande du CCPVF n'était pas claire en ce sens qu'elle ne précise pas si le terme demandé serait employé à des fins d'étiquetage ou de description des ingrédients dans les normes.

17. Observant toutefois qu'il était nécessaire de fournir des directives appropriées au CCPFV, le Comité est convenu que ***« denrées alimentaires conférant (à l'aliment) une saveur sucrée »*** était le terme le plus approprié, étant entendu qu'il ne serait employé que pour décrire les ingrédients dans les normes et non à des fins d'étiquetage.

18. Quant au terme approprié pour les « édulcorants » considérés comme « additifs alimentaires », le Comité, prenant acte du fait que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants était convenu d'entreprendre de nouveaux travaux pour revoir les « Noms de catégorie et système international de numérotation Codex des additifs alimentaires », a décidé de demander au CCFAC de considérer si le terme « édulcorant artificiel et (ou) de synthèse » pouvait être utilisé[17].

Comité du Codex sur les additifs alimentaires

19. Pour ce qui est de la définition de la catégorie fonctionnelle « Édulcorant », le Comité est convenu qu'il n'était pas opportun, pour l'instant, de modifier la définition, puisque le Comité avait l'intention d'entreprendre de nouvelles activités portant sur la révision de plusieurs sections de la liste SIN[18].

20. À sa dernière session, le Comité est convenu de transmettre la section 2 révisée (Tableau des classes fonctionnelles, des définitions et des utilisations technologiques) des « Noms de catégorie et système international de numérotation Codex des additifs alimentaires » pour adoption à l'étape 5 à la vingt-neuvième session de la Commission Codex Alimentarius. Il a été également convenu de transmettre le tableau révisé au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour observations ainsi qu'au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime pour information[19].

---

17 ALINORM 05/28/22, par. 6 - 9.
18 ALINORM 05/28/12, par. 87.
19 ALINORM 06/29/12, par. 98 - 99 et Annexe XV.