



Point 9 de l'ordre du jour

CX/CAC 12/35/10

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS****Trente-cinquième session****Rome (Italie), 2-7 juillet 2012****QUESTIONS DÉCOULANT DES RAPPORTS DES COMITÉS ET DES GROUPES DE TRAVAIL
DU CODEX****EXAMEN DE LA POSSIBILITÉ DE POURSUIVRE LES TRAVAUX EN VUE DE L'ÉLABORATION D'UNE OU DE
PLUSIEURS NORMES POUR LE FROMAGE FONDU****(établi par le CCMMP et le Secrétariat du Codex)****GÉNÉRALITÉS**

1. À sa trente-quatrième session, la Commission est convenue de renvoyer à la session suivante sa décision concernant l'interruption des travaux d'élaboration d'une norme pour le fromage fondu. À cette occasion, elle a demandé au Secrétariat du Codex d'établir une lettre circulaire, en étroite consultation avec le Président du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP), afin d'étudier s'il était possible de poursuivre ce travail. La lettre circulaire CL 2011/20-CAC/MMP a donc été diffusée afin de recueillir des renseignements détaillés sur les problèmes commerciaux liés aux produits visés et d'obtenir des réponses à une série de questions touchant le champ d'application, la composition et les spécifications techniques, afin de faciliter le débat sur d'éventuelles nouvelles normes pour le fromage fondu.

EXAMEN DES RÉPONSES

2. Vingt et un États membres, une organisation membre et une organisation ayant la qualité d'observateur¹ ont répondu à la lettre circulaire. On trouvera à l'Appendice 1 une présentation synthétique des réponses aux diverses questions posées dans cette lettre. Le présent document analyse les réponses reçues afin de faciliter l'examen ultérieur de cette question.

Problèmes commerciaux

3. La majorité des réponses (14) indique qu'il n'existe pas de problèmes commerciaux dus à la diversité des législations ou à l'absence de normes ou de dispositions réglementaires. Quelques-uns des grands exportateurs de fromage fondu figurent parmi ceux qui ont répondu.

4. Les membres (9) ayant indiqué l'existence de problèmes dans le commerce international de ces produits, évoquent les raisons suivantes:

- étiquetage inadéquat ou inexact du fromage fondu importé, d'où risque pour les consommateurs, dans l'impossibilité de déterminer la nature réelle du produit, d'être induits en erreur par des produits d'imitation ou des produits à faible teneur en fromage;
- normes différentes dans les pays importateurs, d'où hausse des coûts de production pour formuler les produits en conséquence et des coûts de commercialisation;

¹ Algérie, Australie, Canada, Colombie, Costa Rica, Cuba, Équateur, Égypte, Union européenne, France, Iran, Japon, Kenya, Lituanie, Mexique, Nouvelle-Zélande, Philippines, Pologne, République slovaque, Suisse, États-Unis d'Amérique, Uruguay, Fédération internationale de laiterie. Une compilation des observations (dans la langue d'origine) formulées en réponse à la lettre circulaire CL 2011/20 CAC/MMP, est disponible en format électronique uniquement sur le serveur ftp de la FAO: ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/cac35/cac35_10_app2x.pdf.

- absence de normes dans les pays importateurs d'où difficultés pour obtenir un permis de commercialisation de ces produits;
- il y a peu de normes nationales et pas de norme internationale pouvant être utilisées par les pays comme référence pour garantir la sécurité sanitaire et la qualité des produits et protéger les intérêts des consommateurs et des producteurs, et par les responsables de l'application des lois et de la lutte contre la fraude;
- exigences différentes, même dans les pays qui se conforment aux normes Codex, d'où commercialisation impossible;
- la composition des produits diffère; certains produits ne répondent pas aux exigences minimales; remplacement total ou partiel de la matière grasse du lait par des matières grasses végétales; ajout de petites quantités d'amidon parmi les ingrédients;
- absence de documentation de référence pour les certificats sanitaires et les permis de vente.

Le Codex doit-il poursuivre ses travaux sur l'élaboration d'une ou de plusieurs normes pour le fromage fondu?

5. Quatorze des vingt-trois membres et organisations ayant statut d'observateur qui ont répondu à la lettre circulaire ne sont pas favorables à la poursuite des travaux tandis que neuf souhaitent au contraire l'élaboration d'une ou de plusieurs normes Codex sur le fromage fondu. L'un de ces derniers suggère de réunir des informations sur les besoins de chaque région et un autre se dit favorable à une norme régionale pour le Proche-Orient.

Éléments fondamentaux de la ou des normes (champ d'application, composition et spécifications techniques concernant le fromage fondu)

6. Il était demandé à ceux qui estimaient que le Codex devait poursuivre les travaux de formuler des observations et suggestions spécifiques sur le champ d'application, la composition du produit, la teneur en fromage, les produits laitiers autorisés, les produits non laitiers autorisés, les autres ingrédients autorisés, les spécifications techniques et les dispositions d'étiquetage, pour chacun des produits pour lesquels une norme internationale était jugée nécessaire.

7. Les réponses à cette partie du questionnaire vont de suggestions d'ordre général concernant l'élaboration de normes pour le fromage fondu à des suggestions plus détaillées sur le champ d'application, la description et la composition du produit. Des normes spécifiques sont également proposées et portent notamment sur le fromage fondu, le fromage fondu pasteurisé, le fromage fondu UHT, le fromage fondu à tartiner, les préparations à base de fromage fondu, les spécialités de fromage, les produits similaires au fromage fondu contenant des ingrédients non laitiers. L'une des réponses propose une norme générale couvrant tous les types possibles de fromage fondu. Une autre suggère des normes différentes selon le traitement thermique utilisé.

8. Quatre réponses (Colombie, Costa Rica, Équateur et Uruguay) présentent des projets détaillés pour a) le fromage fondu ou le fromage fondu à tartiner, d'une ou de plusieurs variétés, et b) les préparations à base de fromage fondu. La proposition du Costa Rica a le soutien de Cuba. Trois des quatre projets reposent sur les normes qui ont été révoquées (CODEX/STAN 285/1978, CODEX/STAN 286/1978, CODEX/STAN 287/1978 avec des variations).

Autres justifications à l'élaboration des normes proposées

9. Plusieurs pays justifient de manière détaillée les nouveaux travaux. Les arguments développés sont les suivants: la production et le commerce sont considérables et augmentent, la diversité des législations et la nécessité de mettre en place une ou des normes pour protéger la santé des consommateurs et prévenir les pratiques frauduleuses, et pour instaurer des pratiques loyales dans le commerce. Il est aussi suggéré que les produits sont une source de protéine du lait et qu'une norme serait utile pour répondre aux attentes des consommateurs.

Critère d'acceptabilité des normes proposées

10. Il était demandé à ceux qui proposaient des normes d'indiquer pour quelles raisons la ou les normes proposées pouvaient être acceptables au niveau international, compte tenu des débats antérieurs menés dans le cadre du CCMMP et de la Commission du Codex Alimentarius. Parmi les explications offertes, on note:

- le manque de ressources dans les pays pour élaborer des normes techniques reposant sur la science;
- des directives encourageraient l'innovation et les nouvelles technologies de production, ainsi que le commerce et le partage de ces technologies;
- les normes établiraient les propriétés fonctionnelles requises, c'est-à-dire la stabilité thermique.

ANALYSE ET CONCLUSIONS

11. La majorité des membres ayant répondu à la lettre circulaire ne sont pas favorables à la poursuite des travaux sur le fromage fondu. Ils sont pour la plupart de gros producteurs et exportateurs de fromage fondu et ne signalent pas de problèmes commerciaux majeurs pour ces produits.

12. Les neuf pays favorables à la poursuite des travaux font valoir que les normes internationales permettent de normaliser la composition, la description et l'étiquetage de ces produits, contribuent à l'élaboration de normes nationales et facilitent la réglementation douanière. L'intérêt que portent ces pays à l'élaboration de normes internationales est compréhensible mais il importe d'examiner ces propositions en fonction des éléments critiques suivants:

- les problèmes signalés sont-ils suffisants pour justifier la poursuite des travaux et les propositions de nouvelles activités répondent-elles aux critères de la Commission régissant l'ordre de priorité des travaux, notamment les critères applicables aux produits;
- les normes internationales sont-elles le moyen le plus efficace pour traiter les problèmes signalés;
- les projets de norme soumis constituent-ils une approche rationnelle et suffisamment nouvelle pour poursuivre les travaux sur l'élaboration de normes internationales pour le fromage fondu compte tenu des travaux réalisés par le CCMMP pendant toutes ces années.

Critères régissant l'établissement des priorités des travaux et critères applicables aux produits

Les renseignements fournis par les pays demandant la poursuite des travaux ont été examinés en fonction des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux et des Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits (Critères applicables aux produits). L'analyse des réponses a permis de dégager les éléments énoncés ci-après:

Volume de production, de consommation et des échanges

14. Bien que des pays se soient inquiétés des obstacles réels ou potentiels au commerce du fromage fondu, le volume de production et des échanges de ces produits est en constante augmentation partout dans le monde, et les gros producteurs et exportateurs ne signalent pas de problèmes commerciaux significatifs. Le volume de la production et des échanges est important mais cela ne signifie pas en soi qu'une norme doit être élaborée pour le produit. Un grand nombre de produits transformés sont commercialisés sans pour autant être l'objet d'une norme spécifique et les gros importateurs et exportateurs de fromage fondu (Australie, Canada, Union européenne, Japon, Nouvelle-Zélande et Suisse) ne signalent pas d'obstacles au commerce spécifiques et ne voient pas la nécessité d'une ou de norme(s) internationale(s).

Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent en découler ou pourraient en découler

15. La diversité ou l'absence de législations nationales est l'un des principaux arguments avancés en faveur de l'élaboration d'une norme internationale pour le fromage fondu. La Colombie évoque les problèmes rencontrés à l'exportation vers l'Équateur et le Pérou dus à l'absence de normes facultatives ou obligatoires. L'Uruguay signale que le fromage fondu est commercialisé librement au sein de la région du MERCOSUR sur la base de ses réglementations techniques portant sur l'identité et la qualité du fromage fondu pasteurisé ou UHT, mais qu'il en est autrement en dehors de la région où les exigences nationales différentes font obstacle au commerce.

16. Nonobstant ce qui précède, les statistiques commerciales fournies par les pays de la région Amérique latine indiquent que le commerce du fromage fondu est en constante augmentation ces dernières années. Il est tout à fait exact qu'il existe des normes et des exigences différentes pour le fromage fondu dans le monde, mais il ne semble pas, comme il ressort des statistiques commerciales, qu'elles aient créé des obstacles majeurs au commerce international. Il est peu probable que l'établissement d'une ou de plusieurs normes internationales puisse résoudre les problèmes associés à la diversité des législations nationales ou à leur

absence. Il faudrait que cette norme, ou ces normes, soit suffisamment large pour prendre en compte toute la gamme des produits actuellement commercialisés et permettre le développement de produits et l'innovation, ce qui n'empêcherait pas les producteurs et les distributeurs de devoir formuler des produits en fonction des besoins spécifiques des marchés. Cette démarche est d'ailleurs l'une des options envisagées par les groupes de travail successifs du CCMMP mais qui n'a jamais abouti du fait de l'intransigeance des pays au regard de dispositions sur lesquelles leurs propres normes étaient étroitement alignées.

Aptitude du produit à la normalisation

17. Malgré tous les efforts déployés pour trouver un consensus pendant toutes ces années, le CCMMP n'est pas parvenu à s'accorder sur les composants essentiels du fromage fondu. Les projets de norme soumis en réponse à la lettre circulaire CL 2011/20-CAC/MMP ne présentent pas d'éléments nouveaux ou viables justifiant la poursuite des travaux. Trois de ces projets s'appuient sur les normes qui ont été révoquées au motif qu'elles étaient périmées et non fiables sur le plan technique. Par exemple, elles n'établissent pas de distinction claire entre le fromage fondu et les préparations à base de fromage fondu étant donné que la teneur en fromage de chaque produit est déterminée par des moyens différents qui ne sont pas compatibles.

18. Il convient aussi de noter que les quatre propositions qui formulent des recommandations précises sur les composants essentiels du fromage fondu (teneur en fromage, utilisation de substances spécifiques et description du produit) reprennent exactement les composantes qui ont fait l'objet de débats approfondis dans les groupes de travail du CCMMP au cours des neuf réunions qui se sont tenues sur une période de quatorze ans. Parmi ces propositions, on note des dispositions en rapport avec la teneur en fromage et l'utilisation de substances diverses (comme par exemple, amidon et gélatine) dans la production de fromage fondu. Il s'agit en réalité des mêmes composantes et domaines sur lesquels le CCMMP n'est pas parvenu à trouver un consensus international. Les propositions illustrent aussi la diversité des opinions sur ces produits. Elles n'apportent pas d'éléments nouveaux ou viables justifiant la poursuite des travaux.

19. Les demandes tendant à élaborer des normes régionales se heurteront probablement aux mêmes difficultés que pour l'élaboration d'une ou de normes internationales et feront craindre des obstacles potentiels pour les produits commercialisés dans le monde entier. Cela ressort très bien des observations de l'Uruguay, qui signale l'existence de normes et exigences différentes au sein de la région Amérique latine. Quoiqu'il en soit, on peut s'interroger sur l'utilité ou la valeur d'une norme régionale étant donné la dimension internationale du commerce du fromage fondu. Les Membres de la Commission ont des opinions très divergentes sur la valeur de normes régionales comme le montre les observations des différents comités régionaux de coordination.

20. Dans la situation actuelle, il est peu probable que l'élaboration d'une ou de plusieurs normes internationales pour le fromage fondu permette de résoudre les problèmes évoqués dans les réponses au questionnaire. Des normes spécifiques pour le fromage fondu n'ajouteraient guère à la protection déjà offerte par les normes Codex existantes. D'après ce que nous savons, les normes révoquées n'ont été adoptées que dans un petit nombre de pays et n'ont guère été utilisées dans la branche d'activité.

Normes générales en vigueur ou proposées couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

21. Plusieurs normes Codex en vigueur sont pertinentes en matière de fromage fondu. La Norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999) et la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) sont utiles pour la dénomination et l'étiquetage des produits; la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978) et les normes pour des variétés spécifiques de fromages sont pertinentes pour les matières premières. D'autres normes générales concernant l'hygiène, les additifs alimentaires, les contaminants, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage donnent des indications pour les composants spécifiques du fromage fondu. Ces normes s'appliquent au fromage fondu comme à toute une gamme d'autres produits transformés.

Conclusions

22. Les propositions soumises en réponse à la lettre circulaire font ressortir les mêmes difficultés que celles rencontrées par le CCMMP pendant les quatorze années qu'ont duré les débats sur cette question. Comme noté au paragraphe 11 du rapport de la dernière réunion du groupe de travail physique sur l'avant-projet de

norme pour le fromage fondu², « la difficulté fondamentale que pose la tentative d'élaboration de cette norme découle de la nécessité pour cette norme de couvrir la très vaste gamme de produits commercialisés en tant que fromage fondu, tout en maintenant une marge nécessaire pour l'innovation. » La réalité est que le fromage fondu, tel que nous le connaissons, correspond à une description générique de toute une gamme de produits avec des caractéristiques de composition et de fonction différentes. Les produits mis au point et commercialisés actuellement dans le monde sont le résultat d'une combinaison de pratiques traditionnelles, de goûts et de préférences des consommateurs, d'innovations technologiques et de caractéristiques fonctionnelles. La grande variété de produits à base de fromage fondu qui sont vendus montre l'importance de l'innovation et de la croissance induite par la demande. Sous de nombreux aspects, le fromage fondu et les produits apparentés ne diffèrent guère des innombrables produits transformés vendus dans les supermarchés dans le monde. L'absence de normes Codex ne semble pas avoir entravé la production et la consommation de ces produits. La santé des consommateurs et la sécurité sanitaire des produits sont déjà pris en compte comme il convient par les normes horizontales et il n'a pas été nécessaire, sinon de façon très marginale, d'élaborer des normes spécifiques. De même les normes générales relatives à l'étiquetage, la description du produit et la déclaration des éléments nutritifs apportent tous les éléments nécessaires pour la réglementation et l'information des consommateurs au niveau national.

23. En conclusion, les propositions soumises en réponse à la lettre circulaire n'apportent pas d'éléments nouveaux ou pragmatiques permettant d'envisager la poursuite des travaux sur l'élaboration d'une ou de plusieurs normes Codex pour le fromage fondu. Ces travaux seraient également difficiles à justifier au regard des Critères régissant l'établissement des priorités de travail et des Critères applicables aux produits. Il n'existe pas de consensus international sur certains des aspects essentiels comme par exemple la teneur en fromage, l'utilisation de divers ingrédients (gélatine et amidon), l'étiquetage et la description du produit. Bien que l'absence d'une norme pour le fromage fondu soit susceptible de créer des difficultés à certains pays importateurs et pays exportateurs, les différentes normes horizontales relatives à l'hygiène et à l'étiquetage des denrées alimentaires, aux additifs alimentaires et aux contaminants donnent suffisamment d'orientations aux pays pour traiter les questions directement liées à la description du produit et à l'information des consommateurs. L'absence de normes spécifiques pour le fromage fondu ne crée pas de problèmes de sécurité sanitaire des aliments. Une façon de répondre à l'intérêt légitime des pays qui veulent garantir que le fromage fondu vendu sur leurs marchés répond à des critères particuliers (par exemple, teneur minimale en protéines et déclaration des ingrédients laitiers et non laitiers) serait peut-être d'établir des réglementations spécifiques au niveau national.

RECOMMANDATIONS

24. Il est recommandé à la Commission (trente-cinquième session) de prendre note des conclusions dégagées de la dernière analyse:

- i. la majorité des pays ayant répondu à la lettre circulaire n'ont pas signalé d'entraves importantes ou de problèmes associés au commerce international des produits à base de fromage fondu;
- ii. le fromage fondu et les produits apparentés circulant dans le commerce international sont d'une très grande diversité, sur le plan de la composition et des caractéristiques fonctionnelles et ne se prêtent pas facilement à la normalisation;
- iii. l'évaluation des quatre propositions tendant à élaborer une norme Codex pour le fromage fondu n'apporte pas d'éléments nouveaux ou viables susceptibles de justifier la poursuite des travaux, car elles comportent des suggestions différentes sur les composantes essentielles (teneur en fromage et utilisation d'additifs alimentaires et de stabilisants) pour lesquelles le CCMMP n'est jamais parvenu à trouver un consensus pendant toutes ces années;
- iv. les normes Codex en vigueur (normes générales et normes de produit) donnent des orientations appropriées sur les aspects essentiels ayant trait à la santé et à la sécurité sanitaire de ces produits et sur l'étiquetage pour l'information des consommateurs;
- v. les pays qui ont des objectifs nutritionnels spécifiques peuvent s'ils le souhaitent inclure dans leurs réglementations des critères de composition, comme par exemple la teneur minimale en protéines;

² Rapport du Groupe de travail physique sur l'avant-projet de norme pour les fromages fondus, CX/MMP 10/9/4, août 2009.

-
- vi. les réponses et les propositions spécifiques n'apportent pas d'éléments nouveaux ou viables pouvant justifier la poursuite des travaux sur l'élaboration de normes pour le fromage fondu.

Présentation succincte des réponses à la lettre circulaire CL 2011/20-CAC/MMP – Fromage fondu

1. Nom du membre du Codex ou de l'organisation internationale présentant des observations:

Ont répondu au questionnaire: 21 membres, une organisation membre et une organisation ayant le statut d'observateur.

Première partie: Renseignements détaillés concernant les problèmes liés au commerce de fromage fondu.

1. Veuillez exposer en détail les problèmes qui ont surgi dans le cadre du commerce de fromage fondu, en indiquant notamment le nom du pays concerné:

	Réponses reçues	Observations
1.	Algérie	Étiquetage des fromages fondus importés.
2.	Australie	Les produits de fromage fondu circulent librement dans le commerce international. Pas de problèmes ou d'obstacles connus.
3.	Canada	Pas informé de problèmes importants.
4.	Colombie	Problèmes de commercialisation en Équateur et au Pérou en raison de l'absence de normes facultatives, de législation ou de cadre de référence international. Pas de problèmes de fabrication et de commercialisation en Colombie.
5.	Costa Rica	Pas de critères homogènes pour la dénomination, la composition et l'étiquetage dans les échanges avec l'Amérique centrale, les Caraïbes et l'Amérique du Nord, d'où des coûts de reformulation tant pour les produits importés que pour les produits exportés. Cette question devient de plus en plus pertinente car le volume des échanges a augmenté ces dernières années. Des produits d'imitation du fromage fondu sont commercialisés sur ces marchés.
6.	Cuba	Le Codex ayant révoqué les normes existant pour ces produits se retrouve sans norme de référence au niveau international.
7.	Égypte	Rien ne semble indiquer qu'il existe un problème important
8.	Équateur	L'Équateur met la dernière main à une norme nationale fondée sur Codex Stan 286. Des normes Codex sont nécessaires pour le fromage fondu et les produits similaires. Il y va de l'intérêt des producteurs, des consommateurs et des autorités nationales. Il est souhaitable d'établir une distinction entre les produits à base de lait et ceux qui contiennent des ingrédients non laitiers afin d'instaurer des pratiques commerciales loyales et de fournir un étiquetage transparent pour éviter d'induire les consommateurs en erreur.
9.	États-Unis d'Amérique	Pas informé de l'existence de problèmes.
10.	FIL	Rien ne semble indiquer qu'il existe un problème important.
11.	France	Pas de problème commercial signalé en France au niveau des exportations et des importations.
12.	Iran	A – L'Iran utilise le fromage feta comme base, le prix est plus élevé, la concurrence est difficile. B – Le fromage d'imitation n'est pas étiqueté correctement, les consommateurs comparent les prix.
13.	Japon	Aucun problème commercial confirmé.
14.	Kenya	Pas de problème, mais l'absence de norme(s) crée des difficultés pour les

	Réponses reçues	Observations
		importations et la fabrication locale de fromage fondu.
15.	Lituanie	- - -
16.	Mexique	Pas informé de l'existence de problèmes.
17.	Nouvelle-Zélande	Pas de problèmes apparents. La protection des consommateurs et les pratiques commerciales loyales sont couvertes par d'autres normes pertinentes du Codex.
18.	Philippines	Sans objet
19.	Pologne	Aucun problème commercial signalé par les autorités compétentes dans les importations et dans les exportations.
20.	République slovaque	Pas de problèmes commerciaux.
21.	Suisse	Pas de problèmes commerciaux dus à l'absence de normes. Une déclaration de sécurité sanitaire du produit est demandée aux États-Unis, mais il ne s'agit pas d'une mesure de restriction commerciale.
22.	UE	Pas de problème commercial important signalé dans l'UE au niveau des exportations et des importations.
23.	Uruguay	Hors de la région du MERCOSUR, les producteurs doivent adapter les formulations et l'étiquetage en fonction des pays.

Veillez fournir des renseignements précis concernant les cas dans lesquels la diversité des législations pose des problèmes dans le cadre du commerce de fromage fondu:

	Réponses reçues	Observations
1.	Algérie	Pas de législation nationale concernant le fromage fondu. Les autorités chargées du contrôle et de la prévention des fraudes s'appuient sur les normes Codex.
2.	Australie	- - -
3.	Canada	- - -
4.	Colombie	Peu de normes nationales dans la région; les différences de critère empêchent la commercialisation dans la plupart des pays qui se conforment aux normes Codex.
5.	Costa Rica	1. La composition des produits est différente (teneurs en matière grasse, protéine ou humidité). 2. Certains produits ne répondent pas aux exigences minimales, par exemple matières première non laitières remplaçant les matières premières laitières. 3. Pas de règles Codex auxquelles les pays peuvent faire référence pour protéger la santé et les intérêts des consommateurs et des producteurs.
6.	Cuba	Cuba ne peut actuellement utiliser aucune norme internationale à titre de référence pour assurer la sécurité sanitaire et la qualité du produit et protéger les intérêts commerciaux.
7.	Égypte	Pas informé de l'existence de problèmes.
8.	Équateur	S/O
9.	États-Unis d'Amérique	Pas informés de l'existence de problèmes dans le commerce international.
10.	FIL	Rien ne semble indiquer qu'il existe un problème important.

	Réponses reçues	Observations
11.	France	N'est pas informée de cas où la diversité des législations pose des problèmes commerciaux.
12.	Iran	Les différences de formulation et de technologie ont une incidence sur le prix du produit. Un étiquetage incorrect signifie que le consommateur ne peut pas reconnaître le fromage d'imitation, d'où confusion sur le prix.
13.	Japon	Aucun problème commercial confirmé.
14.	Kenya	Aucun problème.
15.	Lituanie	Les dispositions d'étiquetage de produits de composition identique sont différentes selon les pays importateurs, notamment dénomination, étiquetage nutritionnel.
16.	Mexique	Pas de norme officielle au Mexique. Les normes générales s'appliquent - pas de problèmes commerciaux.
17.	Nouvelle-Zélande	Pas de problèmes apparents. La protection des consommateurs et les pratiques commerciales loyales sont couvertes par d'autres normes pertinentes du Codex.
18.	Philippines	Sans objet
19.	Pologne	Pas de problèmes commerciaux.
20.	République slovaque	N'a pas connaissance de problèmes commerciaux.
21.	Suisse	- - -
22.	UE	N'a pas connaissance de cas où la diversité des législations pose des problèmes commerciaux.
23.	Uruguay	L'Uruguay applique la norme MERCOSUR pour le fromage fondu. La diversité des réglementations dans les pays importateurs est un obstacle au commerce, étant donné que les produits à l'exportation doivent se conformer à la norme MERCOSUR et à celle du pays importateur. Les entreprises doivent reformuler leurs produits en fonction de la réglementation dans les pays importateurs.

Veillez fournir des renseignements précis concernant les cas dans lesquels l'absence de législation a posé des problèmes dans le cadre du commerce de fromage fondu (en indiquant le nom du pays auquel ce cas s'applique):

	Réponses reçues	Observations
1.	Algérie	L'absence de réglementation algérienne et de normes Codex crée des problèmes de commercialisation sur le plan des spécifications techniques: surtout remplacement total ou partiel de la matière grasse laitière par des matières grasses végétales, et ajout de petites quantités d'amidon parmi les ingrédients.
2.	Australie	- - -
3.	Canada	- - -
4.	Colombie	Problèmes de commercialisation en Équateur et au Pérou en raison de l'absence de normes facultatives, de législation ou de cadre de référence international. Pas de problèmes de fabrication et de commercialisation en Colombie.
5.	Costa Rica	Les produits présents sur le marché national ne sont pas conformes aux exigences de composition (utilisation de matières premières non laitières, matières grasses, teneur en protéines ou en humidité) ce qui induit en erreur les consommateurs et crée une

	Réponses reçues	Observations
		concurrence déloyale.
6.	Cuba	Les autorisations préalables de commercialisation reposent essentiellement sur les normes Codex. Sans une norme Codex, des produits non-conformes aux exigences risquent d'être commercialisés.
7.	Égypte	Rien ne semble indiquer qu'il existe un problème important.
8.	Équateur	L'absence de réglementation est à l'origine des problèmes rencontrés fréquemment pour la fabrication, l'importation et la commercialisation des produits à base de fromage, et pour l'obtention des certificats sanitaires et des permis de vente, étant donné qu'il n'existe pas de documents de référence pour la sécurité sanitaire et l'identité de ces produits.
9.	États-Unis d'Amérique	Pas d'informations sur l'existence de problèmes dans le commerce international.
10.	FIL	Rien ne semble indiquer qu'il existe un problème important dans le commerce international.
11.	France	N'est pas informée de cas où la diversité des législations peut poser des problèmes commerciaux.
12.	Iran	La diversité des formulations et des technologies, l'étiquetage incorrect et l'étiquetage commun à tous les types de fromage fondu peuvent avoir des incidences commerciales.
13.	Japon	Aucun problème commercial confirmé.
14.	Kenya	Aucun, étant donné qu'il n'existe pas de norme ou de directives.
15.	Lituanie	- - -
16.	Mexique	Pas de problème constaté.
17.	Nouvelle-Zélande	Pas de problèmes apparents. La protection des consommateurs et les pratiques commerciales loyales sont couvertes par d'autres normes pertinentes du Codex.
18.	Philippines	Sans objet
19.	Pologne	Aucun problème commercial signalé.
20.	République slovaque	N'a pas connaissance de problèmes commerciaux.
21.	Suisse	- - -
22.	UE	N'a pas connaissance de cas où la diversité des législations pose des problèmes commerciaux.
23.	Uruguay	- - -

Deuxième partie: Renseignements détaillés concernant l'éventail potentiel des fromages fondus, leur composition et leurs spécifications techniques

Pensez-vous que le Codex devrait poursuivre ses travaux d'élaboration d'une ou de plusieurs normes pour le fromage fondu?

	Réponses reçues	Observations
1.	Algérie	Essentiel d'élaborer des normes et des spécifications afin de lutter contre les pratiques frauduleuses et de renforcer les mesures de contrôle.
2.	Australie	N'est pas favorable pour le moment à l'élaboration d'une norme internationale ou de normes régionales. Le CCMMP s'est employé par tous les moyens à élaborer une norme mais n'est pas parvenu à un accord sur la composition.
3.	Canada	N'est pas favorable à la poursuite des travaux: absence de consensus et de problèmes commerciaux importants. Le CCMMP n'est pas parvenu à résoudre les questions fondamentales. Grande diversité de produits commercialisés sous la dénomination de fromage fondu.
4.	Colombie	Oui, reprendre les travaux sur l'examen des normes pour le fromage fondu et les préparations à base de fromage fondu.
5.	Costa Rica	Oui, deux normes sont proposées.
6.	Cuba	Le Codex doit entreprendre de nouveaux travaux.
7.	Équateur	Oui. Le Codex doit entreprendre de nouveaux travaux sur au moins deux normes techniques pour le fromage fondu.
8.	Égypte	Non. Il est peu probable que de nouveaux travaux soient concluants. Les problèmes de sécurité sanitaire des aliments sont couverts par les normes horizontales du Codex. Soutient le point de vue du CCMMP.
9.	UE	Ne doit pas entreprendre de travaux sur l'élaboration d'une ou plusieurs normes. Aucun consensus possible au sein du CCMMP, pas de problèmes dans le commerce international, les maigres ressources du Codex ne doivent pas être dépensées en vain.
10.	France	Ne doit pas entreprendre de nouveaux travaux. Consensus impossible dans le groupe de travail, improbable à l'avenir, pas de problèmes dans le commerce international.
11.	Iran	Oui, une norme régionale serait utile pour le commerce, et une norme est nécessaire pour les produits d'imitation du fromage fondu.
12.	Japon	Soutient la décision du CCMMP de mettre fin aux travaux. Grande diversité de fromages fondus sur le marché international, très difficile d'élaborer une norme exhaustive.
13.	Kenya	Oui, une norme exhaustive couvrant tous les types de fromage fondu.
14.	Lituanie	Oui
15.	Mexique	Pas nécessaire, mais une étude des besoins par zone géographique pourrait être effectuée.
16.	Nouvelle-Zélande	Non. Le CCMMP n'est pas parvenu à s'accorder sur les aspects importants d'une quelconque norme éventuelle, il est peu probable que de nouveaux travaux soient productifs.
17.	Philippines	N'est pas favorable à de nouveaux travaux. Diversité des législations dans les pays, le CCMMP n'a pas pu trouver de consensus.
18.	Pologne	N'est pas favorable à de nouveaux travaux. Le CCMMP n'a pas trouvé de consensus, pas de problèmes commerciaux. Les normes régionales sont différentes

	Réponses reçues	Observations
		des procédures du Codex et peuvent créer des obstacles au commerce.
19.	République slovaque	Non. Aucun consensus n'a pu être trouvé.
20.	Suisse	Non. Le CCMMP n'a pas pu trouver de un consensus. Pas de normes régionales car le fromage fondu est produit et commercialisé dans le monde entier.
21.	Uruguay	Oui, une norme avec des catégories différentes selon la fonctionnalité, les saveurs et le traitement thermique. Envisager une autre norme pour les produits à faible teneur en produits laitiers utilisant des ingrédients non laitiers.
22.	États-Unis d'Amérique	Non. Soutient la décision du CCMMP de suspendre les travaux et de révoquer les normes existantes. Les produits commercialisés n'étaient pas conformes aux normes en vigueur, quoiqu'il en soit pas d'obstacles au commerce connus ou potentiels.
23.	FIL	Non. Pas d'accord trouvé par le CCMMP, participation étroite de FIL, peu probable que de nouveaux travaux soient concluants, soutient les vues du CCMMP.

Dans l'affirmative, veuillez répondre aux questions 6 à 8 suivantes:

Veuillez indiquer les grandes lignes de chaque norme proposée en spécifiant:

L'éventail des produits à couvrir (c'est-à-dire le nom des produits et leur description, en précisant s'ils contiennent du fromage, d'autres produits laitiers et des produits non laitiers):

La composition de chaque produit (par exemple, le pourcentage de matières grasses dans l'extrait sec et le pourcentage de matière sèche):

La teneur en fromage de chaque produit, en indiquant la façon dont celle-ci est exprimée (c'est-à-dire en pourcentage du poids du produit ou de matière sèche):

Les produits laitiers autorisés:

Les produits non laitiers autorisés (produits aromatisants, huiles végétales, par exemple):

Les autres ingrédients autorisés (la gélatine, par exemple) et les catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires:

Les spécifications techniques de chaque produit:

Les dispositions en matière d'étiquetage pour chaque produit:

Veuillez à ce que la frontière entre les produits soit claire, y compris celle avec les aliments connexes.

	Réponses reçues	Observations
1.	Algérie	Fromage fondu, fromage fondu à tartiner, préparations à base de fromage fondu, spécialités à base de fromage. D'autres renseignements seront envoyés après consultation de l'industrie laitière nationale.
2.	Australie	- - -
3.	Canada	- - -
4.	Colombie	<i>Projets de normes présentés pour les produits suivants:</i> <i>Fromage fondu ou fromage fondu à tartiner, d'une ou plusieurs variétés</i> <i>Préparations à base de fromage fondu</i>
5.	Costa Rica	<i>Projets de normes présentés pour les produits suivants:</i> <i>Fromage fondu ou fromage fondu à tartiner, d'une ou plusieurs variétés</i>

	Réponses reçues	Observations
		<i>Préparations à base de fromage fondu</i>
6.	Cuba	Soutient la proposition du Costa Rica Important d'établir une distinction nette entre les produits, et entre les produits et les autres aliments semblables.
7.	Équateur	<i>Projets de normes présentés pour les produits suivants: Fromage fondu ou fromage fondu à tartiner, d'une ou plusieurs variétés Préparations à base de fromage fondu Sur la base des normes Codex Stan 286 et 287.</i>
8.	Égypte	---
9.	UE	---
10.	France	---
11.	Iran	Fromage fondu (à tartiner, tranchable, en bloc) avec au moins 51 % de fromage naturel. Produits similaires au fromage fondu avec des ingrédients laitiers et non laitiers Composition proposée
12.	Japon	---
13.	Kenya	Norme générale avec des compositions et teneur en fromage couvrant tous les types possibles de fromage fondu. Teneur en fromage sur la base de la matière sèche.
14.	Lituanie	---
15.	Mexique	S/O
16.	Nouvelle-Zélande	---
17.	Philippines	---
18.	Pologne	---
19.	République slovaque	---
20.	Suisse	---
21.	Uruguay	<i>Projet de norme fourni pour le fromage fondu, le fromage fondu pasteurisé et le fromage fondu UHT.</i>
22.	États-Unis d'Amérique	---
23.	FIL	---

Veillez fournir d'autres éléments justificatifs pour chacune des normes proposées, comme indiqué dans les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux et les Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits (Critères applicables aux produits)³:

	Réponses reçues	Observations
1.	Algérie	- - -
2.	Australie	- - -
3.	Canada	- - -
4.	Colombie	<p>1. Protection de la santé des consommateurs et prévention des pratiques frauduleuses. Les produits sont une source de protéine; une norme permet de garantir cet apport, évite d'induire en erreur les consommateurs avec des produits d'imitation sans apport de protéines et permet d'établir une distinction entre les produits. Le fromage fondu est couramment utilisé dans les sandwiches et sa consommation augmente dans le monde entier.</p> <p>2. Diversité des législations nationales (voir réponses précédentes).</p> <p>3. Il existe un commerce dans le monde entier, dans et entre les régions, et au sein des pays. Statistiques commerciales fournies.</p> <p>4. Des normes de produits complètes sont nécessaires pour le fromage fondu et les préparations à base de fromage fondu, afin de normaliser le commerce et la commercialisation, et donc de les faciliter.</p>
5.	Costa Rica	<p>Le Codex Alimentarius constitue le fondement de la réglementation alimentaire en Amérique latine et aux Caraïbes. On est ainsi assuré que les normes ne créent pas d'obstacles au commerce, qu'elles sont techniquement justifiées et constituent une référence en cas de litige commercial. Lors de la négociation d'accords commerciaux avec des pays hors de la région, l'absence de cadre international pour la protection de la santé et des intérêts des consommateurs peut être problématique.</p> <p>Pour ce qui concerne les critères concernant les nouveaux travaux:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) La production de fromage est considérable et ne cesse de croître b) Absence de cohérence entre les législations nationales sur le fromage fondu, ou d'accords entre les principaux producteurs c) Le volume des échanges concernant le fromage fondu est important et augmente dans la région d) Le volume de la production et des échanges justifie la normalisation pour ce qui concerne la qualité et l'étiquetage e) Les normes Codex existantes ont été révoquées; une norme est nécessaire pour la protection des consommateurs et la loyauté des pratiques commerciales f) Pas d'autres travaux internationaux connus. <p>Une norme serait conforme aux objectifs stratégiques du Codex.</p>
6.	Cuba	Soutient Costa Rica
7.	Égypte	- - -
8.	Équateur	S/O
9.	États-Unis	- - -

³ Manuel de procédure du Codex, vingtième édition, pages 40-44 (version française).

	Réponses reçues	Observations
	d'Amérique	
10.	FIL	---
11.	France	---
12.	Iran	---
13.	Japon	---
14.	Kenya	Le produit est déjà commercialisé dans le monde entier.
15.	Lituanie	---
16.	Mexique	S/O
17.	Nouvelle-Zélande	---
18.	Philippines	---
19.	Pologne	---
20.	République slovaque	---
21.	Suisse	---
22.	UE	Aucun obstacle potentiel au commerce n'a jamais été démontré.
23.	Uruguay	<p>Il est important de pouvoir s'appuyer sur une norme pour défendre l'authenticité d'un produit qui est composé principalement de fromage et de produits laitiers, et le distinguer de produits avec une faible teneur en lait ou dont la teneur en produits laitiers a été remplacée par des ingrédients non laitiers.</p> <p>Envisager d'élaborer une autre norme pour les produits à faible teneur en produits laitiers autorisant des ingrédients non laitiers; la distinction est fondamentale pour éviter d'induire en erreur les consommateurs.</p>

Veillez expliquer quels sont, à votre avis, les éléments en vertu desquels la ou les normes proposées peuvent être acceptables au niveau international, en tenant compte des débats antérieurs menés dans le cadre du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers et de la Commission du Codex Alimentarius:

4	Colombie	Dans les pays où il n'existe pas de normes, la fabrication et le commerce du fromage fondu risquent de s'effriter, et les échanges dans la région et entre les régions se détérioreront.
5	Costa Rica	La révocation des normes Codex crée un vide scientifique et juridique dans les pays qui s'appuient sur ces normes. Ces pays n'ont pas les ressources nécessaires pour élaborer des normes techniques fondées sur la science; les consommateurs peuvent être induits en erreur et leur santé peut être compromise; existence possible d'obstacles techniques au commerce. Des directives doivent donc être établies pour ce type de fromage car elles encouragent l'innovation et les nouvelles techniques de production et stimulent le commerce et le partage des connaissances.
6	Cuba	Soutient le Costa Rica.
7	Équateur	Les deux normes proposées évitent le chevauchement des définitions du produit. La teneur minimale en fromage qui est proposée définit l'identité du produit, sans exclure les exigences de composition, c'est-à-dire, stabilité des phases solide-liquide durant le traitement thermique, et distinction entre fromage fondu et préparation à base de fromage.

21	Uruguay	Une référence Codex doit permettre de remédier à la disparité des critères selon les pays. Elle doit établir une distinction nette entre les fromages fondus avec une teneur élevée en produit laitier et ceux qui n'en contiennent pas, ce qui doit contribuer à la transparence du commerce.
----	---------	--