



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

Trente-sixième session

Par correspondance

7 – 17 octobre 2024

**QUESTIONS ÉMANANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES**

A. QUESTIONS ÉMANANT DES 44^E ET 46^E SESSIONS DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

QUESTIONS DEMANDANT UNE ACTION

Inclusion de deux espèces (*Sardinella fimbriata* et *Sardinella sirm*) dans la Norme pour les sardines et produits du type sardines en conserve (CXS 94-1981)¹

1. À sa 44^e session (2021), la Commission du Codex Alimentarius (ci-après « la Commission ») a examiné la question des deux espèces *Sardinella fimbriata* et *Sardinella sirm*, non incluses dans la Norme pour les sardines et produits du type sardines en conserve (CXS 94-1981), malgré la décision de la Commission, à sa 13^e session (1979), et du CCFFP, à sa 22^e session (1996), de les intégrer à la norme CXS 94-1981, et la décision de la Commission, à sa 15^e session (1983), de publier un corrigendum pour rectifier l'omission accidentelle de ces deux espèces.
2. La Commission est convenue que la question serait examinée par le CCFFP à sa 36^e session.

Adoption de la Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail (CXS 346-2021) et amendements corollaires au Manuel de procédure du Codex

3. À sa 44^e session, la Commission a adopté :
 - la Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail (CXS 346-2021) ; et
 - l'amendement corollaire au Manuel de procédure du Codex (c'est-à-dire la section sur l'étiquetage du Plan de présentation des normes Codex relatives à des produits) (annexe I).
4. La Commission, à sa 44^e session, a demandé aux comités s'occupant de produits de revoir les dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans les normes du Codex existantes et à l'état de projet, à la lumière de la nouvelle norme y afférente.
5. Les propositions d'amendement corollaire des normes relatives aux poissons et aux produits de la pêche figurent à l'annexe II.
 - Le tableau 1 répertorie les normes dans lesquelles il est proposé de remplacer le libellé de la disposition existante sur les récipients non destinés à la vente au détail par le libellé sur l'étiquetage de tels récipients figurant dans le Manuel de procédure.
 - Le tableau 2 répertorie les normes dans lesquelles il est proposé de remplacer le libellé de la disposition existante sur les récipients non destinés à la vente au détail par le libellé sur l'étiquetage de tels récipients figurant dans le Manuel de procédure, avec un ajout de texte.
 - Le tableau 3 répertorie les normes dans lesquelles il est proposé d'ajouter le libellé de la disposition sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente figurant dans le Manuel de procédure.

¹ REP21/CAC, paragraphes 103 et 104

QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION

Modifications rédactionnelles de la Norme pour les sardines et produits du type sardines en conserve (CXS 94-1981)²

6. À sa 44^e session (2021), la Commission a adopté des corrections rédactionnelles concernant la plupart des noms d'espèces figurant à la Section 2.1, définition du produit de la version anglaise de la *Norme pour les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981).

Application des Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et les autres facteurs à prendre en considération³

7. À sa 46^e session (2023), la Commission a rappelé sa conclusion précédente selon laquelle le projet d'orientations demeurerait utile et disponible à titre d'orientations pratiques, à l'intention des présidents de la Commission et de ses organes subsidiaires ainsi que des membres, lorsqu'un accord était obtenu sur les aspects scientifiques mais que les avis divergeaient sur d'autres facteurs/considérations. La Commission est également convenue de la nécessité d'acquérir davantage d'expérience dans la mise en œuvre du projet d'orientations et de réexaminer le projet d'orientations à la lumière de l'expérience acquise.

Nouvelles sources d'aliments et nouveaux systèmes de production⁴

8. À sa 46^e session (2023), la Commission a souligné qu'il importait de relever les défis posés par les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production et que le Codex avait un rôle primordial à jouer à cet égard ; a noté que les mécanismes de travail actuels étaient suffisants pour traiter tous nouveaux travaux que les membres pourraient proposer sur les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production ; et a encouragé les membres à présenter des documents de travail ou des propositions de nouveaux travaux, que ce soit aux comités du Codex en activité ou au Comité exécutif, par l'intermédiaire du secrétariat du Codex.

Plan stratégique du Codex 2026-2031⁵

9. La préparation du Plan stratégique du Codex 2026-2031 remonte à la 84^e session du Comité exécutif (2023), lorsque celui-ci a approuvé la structure et le calendrier proposés, dans l'objectif de fournir un nouveau Plan stratégique, un cadre de suivi ainsi que des plans de travail relatifs à la mise en œuvre avant le 1^{er} janvier 2026, et de garantir la participation et l'adhésion des membres. À sa 85^e session (2023), le Comité exécutif est en outre convenu qu'une lettre circulaire serait envoyée aux membres et aux observateurs pour recueillir leurs observations sur cette partie et que le Président et les vice-présidents de la Commission, avec l'appui des coordinateurs, organiseraient des consultations informelles pour encourager les échanges, les discussions et la réflexion.

10. À sa 86^e session, le Comité exécutif est convenu, à l'issue d'un long débat :

- i) des trois objectifs stratégiques et de l'objectif fonctionnel suivants :

Objectifs stratégiques

- Répondre aux besoins des membres en ce qui concerne la protection de la santé des consommateurs et l'assurance de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires dans un environnement mondial en constante évolution, en élaborant des normes fondées sur la science
- Renforcer les relations avec les organisations internationales concernées, en promouvant une approche intégrée pour relever les défis mondiaux
- Maximiser l'impact du Codex en accroissant la visibilité et l'utilisation des normes

Objectif fonctionnel

- Améliorer les systèmes et pratiques de gestion des travaux qui contribuent à la réalisation efficace et effective de tous les objectifs du Plan stratégique
- ii) de demander au secrétariat du Codex de publier en septembre 2024 une lettre circulaire invitant tous les membres et observateurs du Codex à faire part de leurs observations sur les projets d'objectifs stratégiques et de résultats convenus.

² REP21/CAC, paragraphe 102

³ REP22/EXEC2, paragraphe 82 ; REP22/CAC, paragraphe 22 (iv-vi) ; REP23/CAC, paragraphe 194 (ii, vi, vii)

⁴ REP23/CAC, paragraphe 206 (i, ii et iii) ; REP22/CAC, paragraphe 31 (ii et v)

⁵ CX/EXEC 24/86/4; EXEC86/CRD05 (Président de la Commission) ; REP24/EXEC1, paragraphe 79

Nouvelles normes ou révision de normes et directives⁶

11. À la demande de la représentante de l'OMS, le Comité exécutif est convenu, à sa 83^e session (2022), de demander aux comités du Codex de tenir dûment compte, lorsqu'ils établissent des priorités et entreprennent des travaux sur de nouvelles normes ou la révision de normes et de directives relatives à la composition des aliments, des efforts déployés à l'échelle mondiale pour atteindre les objectifs en matière de santé et de nutrition en réduisant les facteurs de risque liés aux maladies non transmissibles tels que la consommation de sodium.

Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale (CXA 4-1989)⁷

12. À sa 46^e session, la Commission a adopté la révision de la *Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale* (CXA 4-1989) : la version révisée de la classe B « Produits alimentaires primaires d'origine animale » et la classe E « Produits transformés d'origine animale », ce qui marque l'achèvement de la révision de la classification.

B. QUESTIONS ÉMANANT D'ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX**42^e session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS42)⁸**

13. À sa 42^e session (2023), le CCMAS est convenu d'informer les comités du Codex concernés de la révision des *Directives générales sur l'échantillonnage* (CXG 50-2004) et de demander à ces comités de revoir leurs plans d'échantillonnage à la lumière des Directives révisées, ainsi que de rappeler aux comités que les plans d'échantillonnage devraient être élaborés en fonction des besoins, conformément aux Directives générales sur l'échantillonnage et non en se référant à la directive CXG 50-2004.

43^e session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS43)⁹

14. Le CCMAS a passé en revue toutes les méthodes répertoriées dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999), pour s'assurer qu'elles sont à jour. Le CCMAS a achevé l'examen des méthodes relatives aux poissons et aux produits de la pêche et a décidé que l'ensemble des méthodes figurant dans les normes du CCFFP seront incluses dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999).
15. À sa 43^e session (2024), le CCMAS :
- i) a décidé de supprimer les méthodes pour lesquelles il n'existe pas de dispositions dans les normes correspondantes relatives aux poissons et aux produits de la pêche, ou pour lesquelles des critères de performance numériques ont été élaborés à partir des *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) ; et
 - ii) a confirmé les méthodes recommandées dans le tableau 1 de l'appendice VII du document de séance MAS43/CRD03 et a pris les décisions suivantes :
 - a. les méthodes AOAC 920.04 et AOAC 920.03 pour la détermination de l'azote des acides aminés dans la sauce de poisson, actuellement répertoriées dans la norme CXS 234-1999, ont été maintenues inchangées car aucune méthode de remplacement n'a pu être trouvée à ce stade ; et
 - b. a noté que ces méthodes AOAC déterminaient l'azote ammoniacal et non l'azote des acides aminés, et a décidé de demander au CCFFP de clarifier l'utilisation prévue de la disposition afin de déterminer des méthodes plus appropriées pour cette disposition.
16. En conséquence, le CCMAS, à sa 43^e session (2024) est convenu de demander au CCFFP de clarifier l'utilisation prévue de la disposition relative à l'azote des acides aminés dans la *Norme pour la sauce de poisson* (CXS 302-2011).
17. Il y a également approuvé le plan d'échantillonnage amendé pour la contamination du poisson par le méthylmercure.

52^e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA52)¹⁰

18. À sa 52^e session (2021), le CCFA est convenu :
- i) de publier sur le site web du Codex le document intitulé « Directives pour éviter les divergences futures entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la *Norme générale pour les additifs*

⁶ REP22/EXEC2, paragraphe 154 (v)

⁷ REP23/CAC, paragraphe 98

⁸ REP23/MAS, paragraphes 75-81

⁹ REP24/MAS, paragraphes 12, 24 i), ii), 25 et 26

¹⁰ REP21/FA, paragraphe 107 i), ii), annexes XII et XIII

alimentaires (CXS 192-1995) (NGAA) et les normes de produits » en tant que document d'information et d'en informer les comités de produits correspondants ; et

- ii) d'actualiser le plan des travaux futurs sur l'alignement contenu dans le document d'information intitulé « Directives pour les comités de produits sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires ».

54^e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA54)¹¹

19. À sa 54^e session (2024), le CCFA est convenu des objectifs suivants pour les travaux d'alignement :

- i) renforcer la NGAA en tant que référence unique pour les additifs alimentaires ;
- ii) minimiser l'incorporation de dispositions relatives aux additifs alimentaires spécifiques dans la mesure du possible ; et
- iii) s'assurer que les travaux d'alignement sont achevés, avec l'incorporation dans la NGAA de toute disposition relative aux additifs alimentaires spécifique élaborée par les comités régionaux/de produits.

26^e session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS26)¹²

20. À sa 26^e session (2023), le CCFICS est convenu d'informer les autres comités du Codex sur la révision et l'actualisation proposées des *Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires* (CXG 60-2006).

33^e session du Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP33)¹³

21. À sa 33^e session (2023), le CCGP, à l'issue du débat sur la mise à jour du Guide concernant la procédure d'amendement et de révision des normes Codex et textes apparentés figurant dans le Manuel de procédure du Codex, est convenu d'informer les autres comités du Codex des travaux menés à cet égard afin de mieux refléter les pratiques actuelles du Codex et les règles de publication internationales.

54^e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH54)¹⁴

22. À sa 54^e session (2024), le CCFH est convenu de reporter l'examen des plans d'échantillonnage pour l'histamine jusqu'à ce que les travaux sur les informations et les outils de soutien pour la mise en pratique des *Directives générales sur l'échantillonnage* (CXG 50-2004) soient achevés.

23. Il est également convenu de renvoyer le projet d'annexe II sur les poissons et les produits de la pêche des *Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments* (CXG 100-2023) à l'étape 2/3 pour remanier notamment les sections 2 et 8, prenant note du consensus global sur toutes les autres sections de l'annexe II, puis de le transmettre pour recueil d'observations à l'étape 3.

24. Il est également convenu de soumettre l'avant-projet de révision des *Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer* (CXG 73-2010) à la 47^e session de la Commission (2024) pour adoption à l'étape 5, prenant note du fait que toutes les références à l'eau restaient entre crochets et que ce document avait été harmonisé avec le document CXC 1-1969.

25. Le CCFH est également convenu de réviser ce texte dès que l'annexe II sur les poissons et les produits de la pêche des *Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments* (CXG 100-2023) aura été achevée.

17^e session du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF17)¹⁵

26. À sa 17^e session (2024), le CCCF est convenu :

- i) de transmettre le plan d'échantillonnage pour la contamination du poisson par le méthylmercure à la 47^e session de la Commission pour adoption à l'étape 5/8 et à la 43^e session du CCMAS pour approbation (voir paragraphe 17) ; et
- ii) de transmettre le Code d'usages pour la prévention et la réduction de l'intoxication par la ciguatera à la 47^e session de la Commission pour adoption à l'étape 5/8 ; et de demander au secrétariat du Codex

¹¹ REP24/FA, paragraphe 149

¹² REP23/FICS, paragraphe 117 (a-c)

¹³ REP23/GP, paragraphe 69

¹⁴ REP54/FH, paragraphes 15 et 89

¹⁵ REP54/CF, paragraphes 69 et 97 i) et appendices III et V

de publier les informations sur les ressources (exemples de programmes de suivi et de ressources de formation et d'orientation) avec les liens pertinents, en tant que document d'information.

RECOMMANDATIONS

27. Le CCMMP, à sa 36^e session, est invité à :

- i) prendre note des informations ci-dessus ;
- ii) examiner les dispositions d'étiquetage pour les normes relatives aux poissons et aux produits de la pêche et déterminer si la disposition d'étiquetage existante pour les récipients non destinés à la vente au détail peut être entièrement remplacée par une référence à la norme CXS 346-2021, si des exigences spécifiques devraient être conservées ou ajoutées en plus de la référence à la norme CXS 346-2021, ou si une disposition d'étiquetage pour les récipients non destinés à la vente au détail devrait être ajoutée (voir les tableaux 1 à 3 de l'annexe II) ;
- iii) clarifier l'utilisation prévue de la disposition relative à l'azote des acides aminés dans la *Norme pour la sauce de poisson* (CXS 302-2011), conformément à la demande formulée par le CCMAS à sa 43^e session ; et
- iv) débattre et convenir de l'inclusion potentielle de *Sardinella fimbriata* et *Sardinella sirm* dans la *Norme pour les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981).

ANNEXE I**AMENDEMENT DU MANUEL DE PROCÉDURE**

À sa 44^e session, la Commission a adopté la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021) proposée par le CCFL à sa 46^e session¹⁶. La Commission a également adopté les amendements corollaires à la section sur l'étiquetage du Plan de présentation des normes Codex relatives à des produits figurant dans le Manuel de procédure.

Section II – Élaboration des normes Codex et textes apparentés : Plan de présentation des normes Codex relatives à des produits :**Section sur l'étiquetage**

Remplacer le texte suivant :

Lorsque le champ d'application d'une norme ne se limite pas à des denrées alimentaires préemballées, une clause peut être incluse sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail, comme suit :

Dans ce cas, la disposition peut indiquer que :

« Les renseignements¹² doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, lesquels devront figurer sur le récipient ¹³.

Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement. »

¹² Les comités du Codex devront décider quelles spécifications inclure

¹³ Les comités du Codex peuvent décider s'il est nécessaire d'ajouter des renseignements supplémentaires sur le récipient. À cet égard, on se souviendra particulièrement de la nécessité d'ajouter des instructions d'entreposage sur le récipient.

Par le texte suivant :

Lorsque le champ d'application d'une norme ne se limite pas à des denrées alimentaires préemballées, une clause peut être incluse sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail, comme suit :

« L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021). »

La section pourrait également mentionner les dispositions qui constituent une dérogation ou une addition à la Norme générale, ou qui sont indispensables pour l'interprétation de celle-ci dans le cas du produit en cause, à la condition que ces dispositions puissent être entièrement justifiées.

¹⁶ REP21/FL, paragraphe 60 i, annexe III

ANNEXE II

DISPOSITIONS RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL DANS LES NORMES SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

En juillet 2024, vingt-quatre (24) normes relèvent du CCFFP.

Le tableau 1 répertorie les normes (14) dans lesquelles il est proposé de remplacer le libellé de la disposition existante sur les récipients non destinés à la vente au détail par le libellé sur l'étiquetage de tels récipients figurant dans le Manuel de procédure, sans ajout de texte.

Le tableau 2 répertorie les normes (2) dans lesquelles il est proposé de remplacer le libellé de la disposition existante sur les récipients non destinés à la vente au détail par le libellé sur l'étiquetage de tels récipients figurant dans le Manuel de procédure, avec un ajout de texte.

Le tableau 3 répertorie les normes (8) dans lesquelles il est proposé d'ajouter le libellé de la disposition sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente figurant dans le Manuel de procédure, au vu de l'absence d'une telle disposition. Le CCFFP est invité à envisager, pour chacune de ces normes, l'ajout du libellé de la disposition relative à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans le Manuel de procédure et à se prononcer sur la nécessité d'inclure un texte supplémentaire.

Tableau 1 : Normes (14) dans lesquelles il est proposé de remplacer le libellé de la disposition existante sur les récipients non destinés à la vente au détail par le libellé sur l'étiquetage de tels récipients figurant dans le Manuel de procédure, sans ajout de texte. Le libellé des dispositions existantes ci-dessous serait remplacé par : « L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021). »

Référence	Titre	Section	Disposition actuelle
CXS 36-1981	<i>Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé</i>	6.4	Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur et des instructions d'entreposage, lesquels doivent toujours figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.
CXS 92-1981	<i>Norme pour les crevettes surgelées</i>	6.4	Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur et des instructions d'entreposage, lesquels doivent toujours figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

CXS 165-1989	<i>Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée</i>	6.4	<p>Les mentions indiquées ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, lesquels doivent toujours figurer sur le récipient.</p> <p>Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.</p>
CXS 166-1989	<i>Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire</i>	6.3	<p>Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, et des instructions d'entreposage lesquels doivent toujours figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que celle-ci puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.</p>
CXS 167-1989	<i>Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés</i>	6.2	<p>Les renseignements mentionnés ci-dessus doivent figurer soit sur le contenant ou sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse qui doivent toujours figurer sur le contenant.</p> <p>L'identification du lot et le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.</p>
CXS 189-1993	<i>Norme pour les ailerons de requin séchés</i>	6.2	<p>Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, lesquels doivent figurer sur le récipient.</p> <p>Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.</p>
CXS 190-1995	<i>Norme pour les filets de poisson surgelés</i>	6.4	<p>Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur et des instructions d'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient.</p> <p>Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que celle-ci puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.</p>
CXS 244-2004	<i>Norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés</i>	6.2	<p>Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification</p>

			<p>du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur ou de l'importateur, et des instructions d'entreposage lesquels doivent toujours figurer sur le récipient.</p> <p>Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que celle-ci puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.</p>
CXS 302-2011	<i>Norme pour la sauce de poisson</i>	8.2	<p>Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus doivent figurer soit sur le conditionnement, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur et des instructions d'entreposage, qui doivent toujours figurer sur le conditionnement.</p> <p>Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière soit clairement identifiée par le document d'accompagnement.</p>
CXS 311-2013	<i>Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché</i>	7.4	<p>Les informations spécifiées ci-dessus devront figurer soit sur le conditionnement, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur et des instructions de conservation, lesquels devront toujours figurer sur le conditionnement.</p> <p>Toutefois, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification (par exemple le numéro d'agrément de l'établissement), à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.</p>
CXS 315-2014	<i>Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus</i>	7.4	<p>Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus devront figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom de l'aliment, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du producteur ou de l'emballleur ainsi que des instructions d'entreposage, qui devront toujours figurer sur le récipient.</p> <p>Toutefois, le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification, sous réserve que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.</p> <p>Le produit sera identifié par ses noms commun et/ou scientifique tels qu'ils sont déterminés par l'autorité compétente. Le pays où le produit est vendu peut déterminer si le nom scientifique doit figurer sur l'étiquette.</p>
CXS 95-1981	<i>Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés</i>	6.4	<p>Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur et des instructions d'entreposage, lesquels doivent toujours figurer sur le récipient.</p>
CXS 191-1995	<i>Norme pour les calmars crus surgelés</i>	6.4	

CXS 312-2013	<i>Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur</i>	I-7.4	Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.
		II-7.4	

Tableau 2 : Normes (2) dans lesquelles il est proposé de remplacer le libellé de la disposition existante sur les récipients non destinés à la vente au détail par le libellé sur l'étiquetage de tels récipients figurant dans le Manuel de procédure, avec un ajout de texte. Le libellé des dispositions actuelles serait remplacé par le libellé de la disposition proposée dans chaque cas.

Référence	Titre	Section	Disposition actuelle	Disposition proposée
CXS 291-2010	<i>Norme pour le caviar d'esturgeon</i>	7.4	Chaque contenant primaire devra être étiqueté avec les numéros du lot et de l'espèce. Les renseignements spécifiés plus haut devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, sauf pour ce qui concerne le nom du produit, l'identification du lot, le nom et l'adresse ainsi que les instructions d'entreposage qui devront toujours figurer sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification, sous réserve que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.	Chaque contenant primaire devra être étiqueté avec les numéros du lot et de l'espèce. L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la <i>Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail</i> (CXS 346-2021).
CXS 292-2008	<i>Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus</i>	1.7.4	L'étiquetage des mollusques bivalves vivants doit comprendre les informations suivantes : i) Identification du produit par le nom commun/scientifique comme déterminé par l'autorité compétente. Le pays où le produit est vendu peut déterminer si le nom scientifique doit être indiqué sur l'étiquetage. ii) identifier qui peut être nécessaire dans le cas de problème de sécurité sanitaire des aliments, y compris l'identification du lot qui peut être le code du lot ou la date et lieu de la récolte, l'information sur la zone de récolte, la date de récolte, l'épuration ou le reparcage le cas échéant, de même que l'identification du centre de distribution ou autre établissement dont ils ont été expédiés.	L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la <i>Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail</i> (CXS 346-2021). Le texte suivant devrait également être inclus : (i) identifier qui peut être nécessaire dans le cas de problème de sécurité sanitaire des aliments, y compris l'identification du lot qui peut être le code du lot ou la date et lieu de la récolte, l'information sur la zone de récolte, la date de récolte, l'épuration ou le reparcage le cas échéant, de même que l'identification du centre de distribution ou autre établissement dont ils ont été expédiés. (ii) durée de vie ou durée de conservation.

		<p>iii) durée de vie ou durée de conservation.</p> <p>La durée de vie peut être remplacée par la déclaration : « les bivalves doivent être vivants au moment de la vente.</p>	<p>La durée de vie peut être remplacée par la déclaration : « les bivalves doivent être vivants au moment de la vente.</p>
	2.7.4	<p>Voir 1.7.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail.</p> <p>Chaque emballage qui contient des mollusques bivalves traités afin de réduire ou de limiter la concentration d'organismes cible doit porter une étiquette qui certifie que tous les mollusques bivalves ont été traités pour réduire les concentrations d'organismes cible à des niveaux satisfaisants pour l'autorité compétente.</p> <p>Les allégations relatives à la sécurité sanitaire des mollusques bivalves traités afin de limiter la concentration d'organismes cible devraient être spécifiques des organismes cible qui ont été réduits ou limités, comme décrit dans le <i>Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche</i> (CXC 52-2003).</p>	<p>Voir 1.7.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail.</p> <p>Chaque emballage qui contient des mollusques bivalves traités afin de réduire ou de limiter la concentration d'organismes cible doit porter une étiquette qui certifie que tous les mollusques bivalves ont été traités pour réduire les concentrations d'organismes cible à des niveaux satisfaisants pour l'autorité compétente.</p> <p>Les allégations relatives à la sécurité sanitaire des mollusques bivalves traités afin de limiter la concentration d'organismes cible devraient être spécifiques des organismes cible qui ont été réduits ou limités, comme décrit dans le <i>Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche</i> (CXC 52-2003).</p>

Tableau 3 : Normes (8) dans lesquelles il est proposé d'ajouter le libellé de la disposition sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente figurant dans le Manuel de procédure, au vu de l'absence d'une telle disposition. Le CCFFP est invité à envisager, pour chacune de ces normes, l'ajout du libellé de la disposition relative à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans le Manuel de procédure et à se prononcer sur la nécessité d'inclure un texte supplémentaire.

Référence	Titre
CXS 3-1981	<i>Norme pour le saumon en conserve</i>
CXS 37-1991	<i>Norme pour les crevettes en conserve</i>
CXS 70-1981	<i>Norme pour le thon et la bonite en conserve</i>
CXS 90-1981	<i>Norme pour la chair de crabe en conserve</i>
CXS 94-1981	<i>Norme pour les sardines et produits du type sardines en conserve</i>
CXS 119-1981	<i>Norme pour le poisson en conserve</i>
CXS 222-2001	<i>Norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques</i>
CXS 236-2003	<i>Norme pour les anchois bouillis salés séchés</i>