

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 2 de l'ordre du jour

CX/FL 04/2

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Trente-deuxième session

Montréal (Canada), 10-14 mai 2004

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX

A. DÉCISIONS DE LA COMMISSION CONCERNANT LES TRAVAUX DU COMITÉ

Projet d'amendement aux Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique: Section 5 - Critères

La Commission a pris note des observations de la délégation philippine suggérant de définir plus précisément les « circonstances exceptionnelles » pour l'utilisation de substances chimiques. La Commission a adopté le projet d'amendement tel que proposé.

Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées: Noms de catégories

La Commission a adopté le projet d'amendement tel que proposé.

Projet d'amendement aux Directives concernant l'étiquetage nutritionnel

La délégation malaisienne a dit qu'à son avis la déclaration des acides gras *trans* devrait être exigée pour que les consommateurs soient convenablement informés de tous les acides gras présents lorsque des allégations sont faites concernant la proportion et la nature des acides gras et du cholestérol. Cela serait d'ailleurs conforme au Tableau des conditions applicables (aux allégations relatives) à la teneur en éléments nutritifs figurant dans les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition, qui mentionne les acides gras *trans* en ce qui concerne les allégations relatives aux graisses saturées et au cholestérol. La délégation a dit qu'elle ne soutiendrait pas l'adoption du projet d'amendement si cette déclaration n'était pas ajoutée. Plusieurs délégations se sont associées à cette position.

Plusieurs autres délégations ont signalé qu'il conviendrait de définir les acides gras *trans* pour pouvoir poursuivre l'examen des règles d'étiquetage et que les données scientifiques disponibles ne justifiaient pas de les déclarer dans tous les cas. Ces délégations se sont prononcées en faveur de l'adoption du projet d'amendement proposé par le Comité et de la poursuite de l'examen de cette question à la lumière des avis que donnerait le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime.

La présidence du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires a indiqué que le Comité avait longuement examiné cette question et que, compte tenu des divergences d'opinion constatées entre les pays membres, il était arrivé à un consensus sur la possibilité de déclarer les acides gras *trans* « conformément à la législation nationale ». Le Comité avait accepté de continuer à étudier cette question lorsqu'il aurait reçu l'avis du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime concernant la définition des acides gras *trans*.

La délégation italienne, prenant la parole au nom des États membres de l'Union européenne, a proposé d'inclure une note aux termes de laquelle « l'étiquetage des acides gras *trans* n'entrerait en vigueur qu'après que le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime aurait donné une définition de ces acides gras, comme la demande lui en avait été faite par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires à sa trente et unième session ». Cette délégation a également proposé d'ajouter à la section sur les vitamines et les sels minéraux (section 3.2.6.2) une note de bas de page similaire pour indiquer que la déclaration des vitamines et des sels minéraux faisait l'objet d'un nouvel examen à la suite de l'avis rendu par ce comité. La Commission a toutefois décidé de conserver le texte existant.

La Commission a adopté le projet d'amendement tel que proposé en demandant au Comité de poursuivre ses travaux sur les acides gras *trans* en collaboration avec le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, et a demandé à la FAO et à l'OMS de donner leur avis, le cas échéant, sur les données scientifiques existantes, afin de résoudre plus aisément cette question complexe.

Les délégations de la Malaisie, de Singapour, du Nigéria, du Kenya, de l'Indonésie, de la Tanzanie, du Swaziland et du Soudan ont émis des réserves sur l'adoption du projet d'amendement.

Projet de Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé

La Commission, reconnaissant qu'il n'y avait pas de consensus sur les questions de fond, notamment la référence à la « publicité » dans le champ d'application, a décidé de renvoyer le Projet de directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé à l'étape 6 pour observations supplémentaires et nouvel examen par le Comité. Elle a aussi demandé au Comité d'envisager une définition de la publicité dans le contexte des allégations relatives à la santé et à la nutrition.

Le Projet de directives a été diffusé pour observations supplémentaires à l'étape 6 dans le document CL 2003/28-FL et sera examiné au titre du **Point 4 de l'ordre du jour**.

Avant-projet d'amendement aux Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique - Appendice 2 (Substances autorisées pour la production d'aliments issus de l'agriculture biologique)

La délégation de la République de Corée a émis une réserve à propos de l'inscription de l'ascorbate de potassium sur la liste des substances autorisées dans les produits carnés (tableau 3). La Commission a pris note des observations présentées par le Danemark, la Pologne et la Communauté européenne sur plusieurs substances qu'il était proposé d'inclure dans les Directives et a décidé que le Comité tiendrait compte de toutes les observations lors de l'examen à l'étape 7. Elle a par ailleurs rappelé que les listes de substances avaient un caractère indicatif et non obligatoire.

La Commission a adopté l'avant-projet d'amendement à l'étape 5 tel que proposé. On a noté que des observations seraient demandées à l'étape 6 sur toutes les substances incluses dans l'appendice 2 et sur la structure du tableau. Cette question serait examinée au titre du **Point 5 de l'ordre du jour**.

B. QUESTIONS DÉCOULANT DU COMITÉ EXÉCUTIF ¹

Le Comité exécutif a recommandé que tous les comités proposant de nouveaux travaux élaborent un document de projet suivant les modalités de présentation proposées par le Comité sur les principes généraux (ALINORM 04/27/33, Annexe III).

¹ Cinquante-troisième session, Siège de l'OMS, Genève (Suisse); ALINORM 04/27/3.

C. MAINTIEN D'UN PROJET DE NORME À L'ÉTAPE 7 EN ATTENDANT L'AVIS D'AUTRES COMITÉS

Projet d'amendement à la Norme pour les bâtonnets, portions et filets de poisson surgelés, panés ou enrobés de pâte à frire (section relative à l'étiquetage)

À sa vingt et unième session (1994), le Comité sur les poissons et les produits de la pêche a demandé l'avis du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires concernant l'obligation de déclarer la proportion de poisson dans la partie centrale. Celui-ci a examiné la question à ses vingt-quatrième, vingt-cinquième et vingt-sixième sessions et, lors de cette dernière (1999), a transmis le projet d'amendement relatif à la déclaration de la proportion de poisson dans la partie centrale à la Commission pour adoption (ALINORM 99/22, paragraphe 36).

À sa vingt troisième session (1999), la Commission est convenue de renvoyer le projet d'amendement à l'étape 6 pour nouvel examen par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, afin qu'il détermine s'il était nécessaire de prévoir des règles d'étiquetage, et par le Comité sur les poissons et les produits de la pêche pour ce qui concerne les aspects techniques, tels que la définition de la partie centrale et de la teneur en poisson et la méthode à employer (ALINORM 99/37, paragraphes 127 à 129).

Lors de sa vingt huitième session (2000), le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires a examiné une proposition du Royaume-Uni visant à remplacer « proportion de poisson (partie centrale) » par « teneur en poisson ». Il a reconnu que la déclaration de la teneur en poisson devait être mentionnée dans la section relative à l'étiquetage et a demandé au Comité sur les poissons et les produits de la pêche d'étudier une définition de la « teneur en poisson » et la méthode à employer pour la déterminer.

Le Comité a décidé de maintenir le Projet d'amendement à l'étape 7 et d'en poursuivre l'examen à sa session suivante en tenant compte des informations communiquées par le Comité sur les poissons et les produits de la pêche (ALINORM 01/22, paragraphe 10).

Comité sur les poissons et les produits de la pêche²

Le Comité sur les poissons et les produits de la pêche a examiné la question de la définition et de la méthode de détermination de la « teneur en poisson » à ses vingt-troisième, vingt-quatrième et vingt-cinquième sessions, en raison de la complexité technique qu'elle présente. À sa vingt-cinquième session, il est convenu de libeller l'amendement à la norme CODEX STAN 166-1989 de la façon suivante:

6.1.3 « La teneur en poisson exprimée en pourcentage doit être indiquée sur l'étiquette »

la teneur correspondant à la proportion de poisson parmi tous les ingrédients utilisés pour obtenir le produit transformé.

Le Comité est convenu de soumettre la section proposée (6.1.3) et la méthode d'analyse correspondante (section 7.4) au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour qu'il approuve les méthodes et au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires en vue de la rédaction définitive du projet d'amendement (ALINORM 04/27/18, paragraphe 196 et Annexe VII).

Le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a approuvé les méthodes proposées pour la détermination de la teneur en poisson (ALINORM 04/27/23, paragraphe 84 et Annexe VI).

Le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires est invité à examiner le projet d'amendement présenté à l'Appendice 1 en vue de sa mise au point définitive et de son avancement à l'étape 8.

² Vingt-sixième session, Ålesund (Norvège), 13-17 octobre 2003, ALINORM 04/27/18.

D. COMITÉ SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME³

Quantité importante et déclaration des vitamines et des sels minéraux

Un Groupe de travail ad hoc a été constitué pour faciliter le débat en plénière et répondre à certaines questions posées par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, à savoir: 1) signification de l'expression « quantité importante » du point de vue nutritionnel et en particulier quel pourcentage des VNR pour les vitamines et sels minéraux devrait être requis pour que la teneur en vitamines et en sels minéraux puisse être déclarée au titre de la teneur en nutriments et 2) la teneur doit-elle être calculée par portion ou par 100 g et/ou 100 ml.

En ce qui concerne la première de ces questions, le Groupe de travail a signalé l'amendement apporté récemment aux Directives concernant l'étiquetage nutritionnel, qui figure dans le document ALINORM 03/22A (Annexe III). La section 3.2.6.2. de ces directives amendées fixe un seuil pour la déclaration des vitamines et sels minéraux d'au moins « 5 pour cent de la valeur nutritionnelle de référence ou des recommandations officiellement reconnues de l'autorité nationale compétente, par 100 g, 100 ml ou par portion, selon l'indication utilisée sur l'étiquette ». Le Groupe de travail a conclu qu'il n'y avait aucune raison, d'un point de vue nutritionnel, de modifier cette valeur.

En ce qui concerne la seconde question, le Groupe de travail a confirmé que la solution proposée par la même disposition (point 3.2.6.2.) de ces directives telles qu'amendées était correcte, à savoir la déclaration des vitamines et sels minéraux « par 100 g ou 100 ml ou par portion, selon l'indication utilisée sur l'étiquette ».

Le Comité a approuvé ces propositions et décidé de les soumettre au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Acides gras *trans*

Le Comité a examiné la demande du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, qui souhaitait obtenir une définition des acides gras *trans* à utiliser dans le cadre des *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel*, et a constaté que l'examen de la définition des acides gras *trans* nécessitait davantage de temps et de préparation et a donc accepté l'offre de la délégation de la Malaisie de coopérer avec le Danemark et d'autres parties intéressées par voie électronique à l'élaboration d'un document de travail sur cette question, qui serait examiné par le Comité à sa session suivante (ALINORM 04/27/26, paragraphe 150).

Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition: Projet de tableau des conditions applicables (aux allégations relatives) à la teneur en éléments nutritifs (Partie B contenant des dispositions relatives aux fibres alimentaires à l'étape 7)

Le Comité n'est pas parvenu à s'entendre sur une définition des fibres et a estimé que cette question méritait un examen plus approfondi. Il a donc été convenu qu'un groupe de travail électronique coordonné par les délégations française et suédoise et ouvert aux délégations et aux observateurs intéressés réviserait la définition de façon à en élargir le champ d'application et examinerait les méthodes correspondantes.

Le Comité est convenu de distribuer le projet de dispositions figurant dans le tableau tel qu'amendé à cette session pour observations à l'étape 6 et examen supplémentaire à sa session suivante (ALINORM 04/27/26, paragraphes 18 à 26, Annexe II).

Avant-projet de recommandations sur la base scientifique des allégations relatives à la santé

Le Comité a eu un échange de vues général sur l'Avant-projet de recommandations et a décidé que le document serait révisé par la délégation française avec toutes les parties intéressées et qu'il serait distribué pour observations à l'étape 3 et examen à la session suivante (ALINORM 04/27/26, paragraphes 138 à 144).

³ Vingt-cinquième session, Bonn (Allemagne), 3-7 novembre 2003, ALINORM 04/27/26.

E. COMITÉ SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE⁴

Le Comité a examiné un document établi par le Royaume-Uni et l'Allemagne, intitulé « *Criteria for the Methods for the Detection and Identification of Foods Derived from Biotechnology - General Approach and Criteria for the Methods* » (Critères applicables aux méthodes de détection et d'identification des aliments issus des biotechnologies - Approche générale et critères), comportant, en Annexe I, des directives relatives à la validation et au contrôle de la qualité des analyses concernant les OGM (*Guidelines for the Validation and Quality Control Requirements for GMO Analyses*). Le Comité a décidé de poursuivre ses travaux dans ce domaine et d'examiner le document révisé à sa session suivante en vue d'élaborer des directives (ALINORM 04/27/23, paragraphes 107 à 117).

⁴ Vingt-cinquième session, Budapest (Hongrie), 8-12 mars 2004, ALINORM 04/27/23.

PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES BÂTONNETS, PORTIONS ET FILETS DE POISSON SURGELÉS, PANÉS OU ENROBÉS DE PÂTE À FRIRE

(À l'étape 7 de la procédure)

6. ÉTIQUETAGE

6.1.3 La teneur en poisson doit être indiquée sur l'étiquette.

7. ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.4 Estimation de la teneur en poisson

Selon la méthode décrite dans AOAC 966.15. Lorsque des doutes subsistent quant à la composition de la partie centrale, la méthode d'analyse décrite ci-après peut être utilisée, à titre de méthode de référence.

Détermination de la teneur en poisson

La teneur en poisson d'un bâtonnet de poisson est calculée à l'aide de l'équation suivante

$$\text{Teneur en poisson (\%)} = \frac{\text{Poids du poisson mis en oeuvre}}{\text{Poids du produit final}} \times 100$$

Pour la plupart des produits, le poids du poisson utilisé est celui de l'ingrédient cru. Le chiffre figurant sur l'étiquette d'un produit correspond à une quantité type tenant compte des variations normales du procédé du fabricant, conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

Contrôle de la teneur en poisson par analyse chimique

La teneur en poisson exprimée en pourcentage, corrigée pour tenir compte de l'azote ne provenant pas de la chair de poisson mais de l'enrobage glucidique, est calculée de la façon suivante:

$$\text{Teneur en poisson (\%)} = \frac{\text{azote total (\%)} - \text{apport d'azote hors poisson (\%)}}{\text{coefficient N}^*} \times 100$$

* coefficient d'azote approprié

L'azote ne provenant pas de la chair du poisson est calculé de la manière suivante:

pourcentage d'azote hors chair de poisson = pourcentage de glucides x 0,02,

le pourcentage de glucides étant calculé par différence selon l'équation suivante:

pourcentage de glucides = 100 - (% d'eau + % de lipides + % de protéines + % de cendres)

Références

Dosage de l'azote: ISO 937:1978

Détermination de la teneur en eau: ISO 1442:1997

Dosage des lipides totaux: ISO 1443:1973

Dosage des cendres: ISO 936:1978

Tableau 2: Coefficients d'azote provisoires à employer pour le poisson blanc utilisé comme ingrédient (d'après les BPF)

ESPÈCE	Azote (%)
<i>Poissons blancs:</i>	
Cabillaud	2,66
Cabillaud haché	2,61
Lieu noir	2,69
Merlu européen	2,64
Églefin	2,72
Lingue	2,78
Plie	2,46
Lieu d'Alaska	2,59
Merlan	2,68
Moyenne pour les poissons blancs:	2,65