



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Vingt-septième session

En ligne, 18 – 22 octobre 2021 et 26 octobre 2021

PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX

(Réponses à la lettre circulaire CL 2019/54-FO)

PARTIE IV – PROPOSITION DE MODIFICATION/RÉVISION DE LA NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES TARTINABLES ET LES MÉLANGES TARTINABLES (CXS 256-2007) : SECTIONS 2 (DESCRIPTION) et 3 (FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ)

DOCUMENT DE DISCUSSION

(Proposition présentée par l'Association européenne de la margarine (IMACE))

Les membres et les observateurs du Codex qui souhaitent soumettre des observations sur le **Document de projet de nouveaux travaux concernant la révision de la norme CXS 256-2007 (annexe 1)** sont invités à suivre les instructions de la lettre circulaire [CL 2021/36/OCS-FO](#) disponible sur le site Internet du Codex/Lettres circulaires 2021 :

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/fr/>

Contexte

1. La 26^e session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO26) est convenu de publier une lettre circulaire¹ pour demander des propositions de nouveaux travaux, y compris des amendements à des normes existantes. Cette lettre invitait les membres et les observateurs à soumettre des propositions par l'entremise des points de contact du Codex. Ces propositions de travaux futurs devaient comprendre un document de réflexion et un document de projet qui feraient l'objet des débats de la Commission à sa 27^e session (en 2021).

Enjeux

2. La Norme du Codex pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CXS 256-2007) a été adoptée en 1999, et révisée en 2007 et en 2009. Elle a été modifiée en 2017 et en 2019 pour tenir compte du retrait de plusieurs dispositions concernant les additifs alimentaires, recommandé par le Comité du Codex sur les Additifs alimentaires. Malgré toutes ces modifications et révisions, certains points nécessitent encore un examen plus approfondi :
 - i. La définition actuelle des « matières grasses tartinables et mélanges tartinables » comprend le terme « plastic » dans la version anglaise de la norme. Cet usage n'est pas compatible avec les descriptions figurant dans les normes y relatives² pour des produits affichant essentiellement les mêmes propriétés physiques, et donne par surcroît aux produits une image négative qui risque de les rendre moins attrayants pour les consommateurs.
 - ii. Le consensus scientifique actuel met l'accent à la fois sur la qualité et sur la quantité de matières grasses. La qualité des matières grasses contenues dans les produits visés par les dispositions de la norme s'améliore sans cesse (réduction de la teneur en gras saturés, hausse de la teneur en acides gras mono- et polyinsaturés³, et baisse sensible des teneurs en acides gras trans

¹ CL 2019/54-FO

² Voir CXS 253-2006 et CXS 279-1971

³ Teneurs en macronutriments pour 12-500 et 17-685 / 17-661. McCance et Widdowson. « *Composition of foods integrated dataset (CoFID)* » (2015, rev. 2019)

conformément aux objectifs du programme REPLACE de l'OMS⁴ et sous l'effet de divers changements réglementaires). Beaucoup de produits à moindre teneur en matières grasses sont par ailleurs désormais largement disponibles. Cependant, la norme distingue actuellement les produits sur la base de leur teneur en matières grasses.

- iii. Il convient par ailleurs de noter que les niveaux d'intolérance au lactose sont actuellement très élevés dans la plupart des pays situés hors de l'Europe et de l'Amérique du Nord — atteignant dans plusieurs cas près de 100 % — et qu'à l'échelle mondiale, 68 % des adultes sont allergiques au lactose⁵. Les matières grasses tartinables offrent une solution de rechange aux produits à tartiner laitiers et au beurre, et jouent un rôle important dans l'apport alimentaire en vitamines et acides gras essentiels. Il convient donc de limiter les obstacles qui en réduisent la consommation.
- iv. Il existe déjà des normes décrivant des produits contenant uniquement des matières grasses d'origine animale (par exemple, Norme pour le beurre – CXS 279-1971) et d'origine mixte (CXS 253-2006 et CXS 256-2007), mais aucune ne décrit actuellement de manière adéquate les produits qui contiennent uniquement des matières grasses d'origine végétale. C'est là une lacune particulièrement flagrante, compte tenu des observations présentées ci-dessus concernant la qualité des matières grasses, des impératifs de production durable, et du fait que la production des matières premières de tels produits exige beaucoup moins d'eau et produit moins de dioxyde de carbone que celle des produits dérivés principalement ou entièrement de matières grasses d'origine animale⁶. Enfin, il convient de noter que la demande des consommateurs pour ce type de produit est en hausse⁷. Il paraît donc justifié de porter une attention plus grande aux produits qui ne contiennent que des matières grasses d'origine végétale.

Conclusion

3. Il est recommandé que le Comité examine les enjeux relevés dans le document de réflexion et convienne d'entamer de nouveaux travaux pour modifier la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables de manière à en établir une description et une catégorisation tel qu'exposé dans le document de projet ci-joint (annexe I).

⁴ Rapport de l'OMS sur l'élimination des acides gras trans, 2019 : <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331300/9789241516440-eng.pdf>

⁵ Storhaug CL. *Country, regional, and global estimates for lactose malabsorption in adults: a systematic review and meta-analysis*. The Lancet Gastroenterology & Hepatology 2017.

⁶ Rapport EAT-Lancet, Rapport du WRI « Creating a Sustainable Food Future », ou rapport du GIEC sur le changement climatique et les terres émergées.

⁷ <https://plantbasedfoods.org/2019-data-plant-based-market/> ou <https://www.marketresearchfuture.com/reports/plant-based-food-market-8578>

ANNEXE I

PARTIE IV – AVANT-PROJET DE MODIFICATION/RÉVISION DE LA NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES TARTINABLES ET LES MÉLANGES TARTINABLES (CXS 256-2007) : SECTIONS 2 (DESCRIPTION) ET 3 (FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ)**DOCUMENT DE PROJET**

(Présenté par l'Association européenne de la margarine (IMACE))

1. Objectif et champ d'application de la norme

Les travaux proposés ont pour objectif de modifier la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CXS 256-2007)* afin d'assurer la cohérence des définitions (section 2.1) avec les produits affichant des propriétés physiques semblables et d'actualiser les normes de composition (section 3.1) pour qu'elles reflètent plus fidèlement la gamme des produits visés par la norme qui sont actuellement disponibles sur les marchés mondiaux.

2. Pertinence et actualité

Les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables constituent une part importante du régime alimentaires des populations du monde entier. Elles sont très polyvalentes, étant utiles tant pour la cuisine, la boulangerie et la pâtisserie ou le tartinage dans une foule d'occasions. Les vingt dernières années d'innovation ont conduit à la mise au point de produits moins riches en matières grasses, à profils lipidiques plus sains et plus nutritifs, et dont les ingrédients fonctionnels contribuent activement à réduire l'hypercholestérolémie. Par ailleurs, certaines initiatives volontaires mises en œuvre par de grands fabricants depuis le milieu des années 1990 ont conduit à l'élimination des acides gras trans dans certains marchés, alors même que le programme REPLACE de l'OMS encourage l'innovation dans d'autres secteurs.

Les avancées réalisées dans ce domaine ne se reflètent pas dans la norme Codex applicable. Les révisions et modifications apportées à la norme CXS 256-2007 depuis son adoption en 1999 ont surtout servi à autoriser l'ajout d'additifs alimentaires, et la description et les facteurs essentiels de composition et de qualité ont à peine été actualisés. La normalisation des produits entrant dans le champ d'application de la norme est fondée sur l'approche établie au départ au cours des années 1980, c'est-à-dire sur l'établissement d'un ensemble de seuils maximum de la teneur totale en matières grasses. Cette approche ne répond plus désormais aux besoins des consommateurs et du commerce international, qui font preuve aujourd'hui d'une compréhension beaucoup plus complète et nuancée des incidences des types et de l'origine des matières grasses sur la santé et sur l'environnement.

Comme la norme actuelle a presque vingt ans et qu'elle s'appuie sur certains principes encore plus anciens, il convient de la réviser pour tenir compte de l'évolution récente des connaissances et veiller à en assurer la pertinence, pour continuer de répondre aux impératifs de sécurité des consommateurs et aux besoins du commerce international.

3. Principales questions à traiter

Il est proposé de modifier deux éléments :

- 1) Conformément aux objectifs énoncés par le CCFO lors de sa vingt-sixième session, corriger les incohérences dans la description des matières grasses tartinables et des mélanges tartinables (CXS 256-2007) par rapport à la Norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006).
- 2) Mettre à jour les facteurs essentiels de composition et de qualité pour tenir compte de l'évolution du marché depuis l'adoption de la norme actuelle.

Lors de sa vingt-sixième session, le Comité a pris acte du fait que parallèlement à l'élaboration de la Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CXS256), le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers s'employait à élaborer une norme sur les matières grasses laitières à tartiner (CXS253). Le Comité est convenu de poursuivre ce travail étant donné les champs d'application distincts des produits visés, et il a pris acte du fait que le projet de norme devrait « **[rester cohérent] à tous égards, et selon le cas, avec l'Avant-projet de norme pour les produits à tartiner laitiers** »⁸.

Le Comité se rappellera que lors de sa dix-septième session, des désaccords s'étaient manifestés⁹ quant à l'opportunité d'inclure les margarines liquides dans le champ d'application, et quant à savoir si la « tartinabilité » et le fait d'être « solide et tartinable à 20° C » était des caractéristiques essentielles des matières grasses tartinables et des mélanges tartinables. La solution proposée par la délégation canadienne¹⁰

⁸ ALINORM 99/17, paragraphe 125

⁹ ALINORM 01/17, paragraphes 37-39

¹⁰ CX/FO 01/5-Add.1 (Canada)

et adoptée par le Comité a consisté à modifier la définition pour obtenir le libellé actuel :

« *Les produits visés par cette norme sont des aliments qui se présentent sous la forme d'émulsions solides ou fluides, (plastic or fluid emulsions dans la version anglaise) composées principalement d'eau et de graisses et d'huiles comestibles* ». (CXS 256-2007, 2.1)

Cependant, la description figurant dans la Norme Codex pour les matières grasses laitières tartinables utilise un libellé différent :

« *Les matières grasses laitières tartinables sont des produits laitiers relativement riches en matière grasse se présentant sous la forme d'une émulsion tartinable principalement du type eau dans la matière grasse laitière, gardant une consistance solide à une température de 20° C* ». (CXS 253-2006, 2)

Par ailleurs, la description utilisée dans la norme du Codex pour le beurre utilise un libellé semblable à celui de la norme pour les matières grasses laitières tartinables :

« *Le beurre est un produit gras dérivé exclusivement du lait et/ou de produits obtenus à partir du lait, principalement sous forme d'une émulsion du type eau-dans-huile* ». (CXS 279-1971, 2)

De toute évidence, la définition utilisée dans la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables n'est pas cohérente avec celles utilisées dans les normes y relatives.

Tant du point de vue des consommateurs que du point de vue technique, les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables présentent les mêmes propriétés physiques que les matières grasses laitières à tartiner et, pour respecter l'intention manifestée par le Comité à la seizième session, il conviendrait d'utiliser la même terminologie pour décrire les propriétés physiques de ces produits. Par ailleurs, l'inclusion du terme « plastic » dans la version anglaise de la norme, même si elle s'avère correcte du strict point de vue scientifique pour décrire les propriétés physiques, est redondante (il faudrait dans le cas contraire l'utiliser également dans la description des matières grasses laitières à tartiner), et pourrait avoir contribué à alimenter chez les consommateurs le préjugé selon lequel les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables contiennent du « plastique », les induisant ainsi involontairement en erreur quant à la vraie nature du produit.

L'expression « plastic or fluid emulsion » (en français, émulsions solides ou fluides) a été utilisée dans le document CX/FO 01/5-Add.1 sans égard aux préoccupations légitimes de sécurité du consommateur ni aux enjeux commerciaux. Or, dans le langage courant, le mot « plastique » est affublé d'une connotation négative du double point de vue de la santé et de l'environnement. En conséquence, les produits dont la définition comporte ce qualificatif souffrent d'un préjugé sur le marché de la consommation. Ce préjugé est particulièrement tenace lorsque le mot « plastique » figure dans la définition de produits faisant partie d'une famille plus large de produits concurrentiels. Dans un tel cas, ce qualificatif suffit pour mettre ce produit dans une position concurrentielle défavorable sur le marché.

Les matières grasses tartinables, les mélanges tartinables et les matières grasses laitières à tartiner ont fait l'objet d'innovations sensibles depuis l'époque de l'adoption des normes Codex les concernant. En réaction à la préférence croissante manifestée par les consommateurs pour des produits plus sains et pour des systèmes alimentaires plus durables, la catégorie des matières grasses tartinables et des mélanges tartinables s'est élargie pour englober des produits contenant des concentrations moins importantes de matière grasse, de gras saturé et d'ingrédients d'origine animale. De plus, grâce à la conjugaison des efforts volontaires de l'industrie et d'une réglementation renforcée, des pas importants ont été franchis sur la voie de l'élimination des acides gras trans d'origine industrielle.

Toutefois, dans le libellé actuel de la norme, les facteurs essentiels de composition et de qualité servent uniquement à différencier les produits présentant une teneur totale en matières grasses de plus ou de moins de 80 %, et ceux présentant une teneur en matière grasse laitière de plus ou de moins de 3 %. On fait par ailleurs peu de cas de l'origine des matières grasses, un enjeu pourtant jugé de plus en plus important par les consommateurs.

Par conséquent, il est proposé :

- 1) que les produits contenant un mélange de matières grasses d'origine animale et végétale et où la portion d'origine animale (par exemple, matière grasse laitière) oscille entre 3 et 50 % soient appelés *mélanges tartinables* ;
- 2) que les produits contenant uniquement des matières grasses d'origine végétale et dont la teneur totale en matière grasse est inférieure à 80 % soient appelés *tartinables végétaux (anciennes « matières grasses à tartiner »)* ;
- 3) que les produits contenant uniquement des matières grasses d'origine végétale et dont la teneur totale en matière grasse atteint 80 à 90 % soient appelés *beurres végétaux (ancienne margarine)* ;
- 4) que les termes « à faible teneur » ou « à teneur réduite » en matière grasse s'appliquent

conformément à la norme CAC/GL 23-1997.

Par conséquent, il est proposé de modifier les sections suivantes de la norme CXS 256-2007 comme suit :

2. Description

2.1 Tartinables végétaux et mélanges tartinables

Les produits visés par cette norme sont des aliments qui se présentent sous la forme d'émulsions tartinables principalement du type eau dans des graisses et des huiles comestibles.

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.1 Composition

3.1.1 Tartinables végétaux

3.1.1.1 Ces produits contiennent entre 50 et 80 % de matières grasses toutes dérivées de sources végétales. Ils ne sauraient contenir de matière grasse d'origine animale (y compris de matières grasses laitières).

- | | |
|-------------------------|--|
| a) Beurres végétaux | Teneur totale en matière grasse de 80 à 90 % |
| b) Tartinables végétaux | Teneur totale en matière grasse de 50 à 80 % |

3.1.2 Mélanges tartinables

3.1.2.1 Ces produits contiennent entre 50 et 80 % de matières grasses, dont une portion est d'origine animale (y compris des matières grasses laitières).

- | | |
|-------------------------|--|
| a) Mélanges tartinables | Teneur totale en matière grasse atteignant jusqu'à 80 %
(3 à 50 % de matières grasses d'origine animale, y compris de matières grasses laitières) |
|-------------------------|--|

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critères applicables aux produits :

Critère général

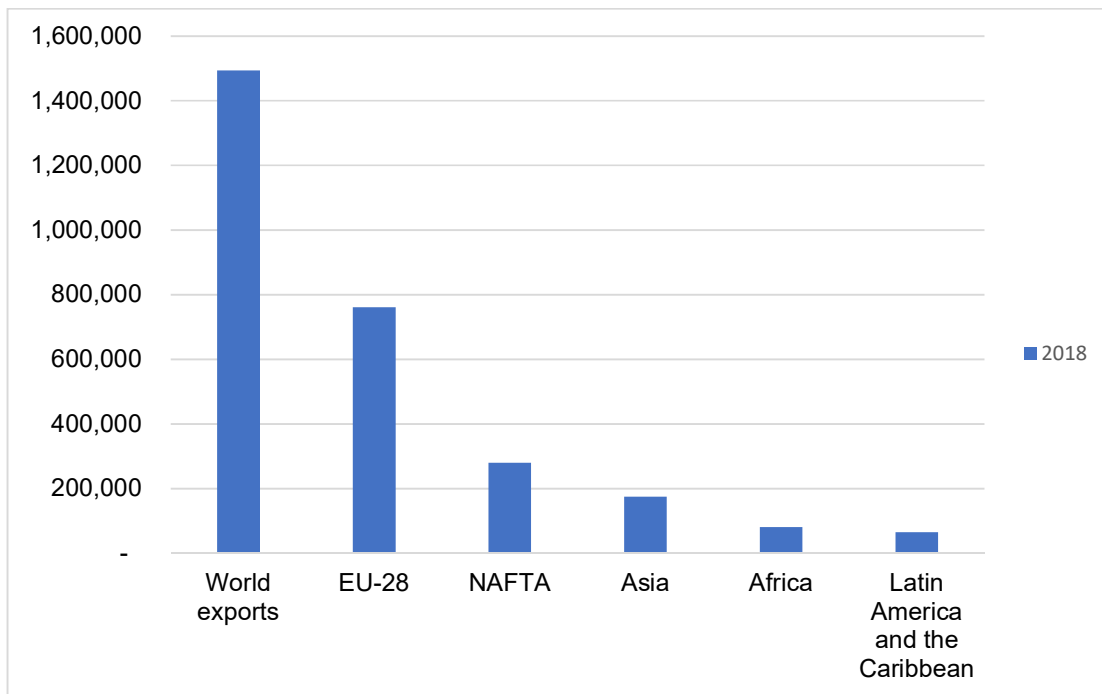
La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement

Il existe déjà dans la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CXS 256-2007)* des dispositions visant à garantir la protection des consommateurs en ce qui a trait à la sécurité sanitaire des aliments et à l'authenticité des produits. Les révisions proposées serviront à renforcer le commerce international des matières grasses tartinables et des mélanges tartinables afin de garantir la qualité et la cohérence des pratiques mondiales.

a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays

Pour illustrer les échanges mondiaux de matières grasses tartinables et de mélanges tartinables, le graphique et le tableau ci-dessous présentent les valeurs du commerce mondial de la margarine. Ces données ne tiennent pas compte de la production destinée à la consommation nationale.

Figure 1 : Commerce mondial et intrarégional de la margarine (code SH à six chiffres : 151710 ; en milliers de dollars)



Source : Trademap.org

Tableau 1 : Échantillon de pays exportateurs de margarine indiquant leurs parts respectives du marché mondial (code SH à six chiffres : 151710 ; en milliers de dollars)

Exportateur	Valeur des exportations en 2018	Part du marché mondial
Pays-Bas	180 099	12,1 %
Pologne	162 175	10,9 %
Allemagne	91 004	6,1 %
Indonésie	79 740	5,3 %
États-Unis d'Amérique	31 667	2,1 %
Kenya	26 794	1,8 %
Sri Lanka ^{*)}	198	0,0 %
Total mondial	1 494 440	100 %

^{*) non final}

Source : Trademap.org

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

La modification proposée de la Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CXS 256-2007) en faciliterait l'harmonisation avec les normes visant des produits semblables et diminuerait les entraves au commerce international des matières grasses tartinables et des mélanges tartinables.

c) Potentiel commercial aux plans international ou régional

La modification proposée favoriserait le commerce international des matières grasses tartinables et des mélanges tartinables, ce qui aurait pour effet de stimuler la demande pour des matières premières comme les

huiles végétales (huiles de tournesol, de colza, de Canola, de karité, de soja et de palme) et de promouvoir des régimes alimentaires plus sains et plus durables.

d) Aptitude du produit à la normalisation

Les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables font l'objet de normes depuis de nombreuses années (d'abord la norme CXS 32-1981, puis la Norme Codex pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables). Ces normes sont largement utilisées par les autorités publiques et l'industrie.

e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Protection des consommateurs

L'utilisation du mot « plastic » dans la description figurant dans la version anglaise de la norme a involontairement induit les consommateurs en erreur quant à la nature véritable des produits alimentaires en les conduisant à conclure que le « plastique » était un ingrédient. Ces produits ont en conséquence subi un préjudice sur le marché.

La demande des consommateurs pour des produits alimentaires plus durables devrait être satisfaite avec des produits dont la teneur en matières grasses d'origine végétale est facilement reconnaissable.

Enjeux commerciaux

La modification de la norme permettra de pallier les problèmes commerciaux suivants :

Toutes les matières grasses tartinables sont en étroite concurrence sur le marché. Le mot « plastic » inclus dans la version anglaise de la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables n'apparaît pas dans la définition des produits à tartiner laitiers et du beurre, ce qui constitue un désavantage concurrentiel pour les produits tartinables ainsi qualifiés de « plastiques ». Ce désavantage constitue de fait une discrimination fondée sur l'origine à l'encontre des pays qui exportent surtout des matières grasses tartinables et des mélanges tartinables dont la teneur en matières grasses du lait est faible ou nulle. Il est donc possible que dans sa forme actuelle, les normes du Codex et les lois et règlements nationaux fondés sur ces normes enfreignent les règles de non-discrimination de l'Organisation mondiale du commerce.

Le mot « beurre » est utilisé dans trois normes du Codex. Il apparaît seul dans la norme pour les produits laitiers à tartiner à forte teneur en matières grasses, et en combinaison dans deux autres normes du Codex concernant le « beurre de cacao » et le « beurre de karité ». S'agissant de ces deux produits, le mot « beurre » sert à décrire des produits à base de matières grasses d'origine végétale. Le Codex assimile donc le mot « beurre » à un terme générique servant à désigner les produits à base de matières grasses d'origine végétale ou animale¹¹. Ce raisonnement est corroboré par le sens donné habituellement au mot « beurre », qui peut inclure diverses substances grasses extraites de certains végétaux et ayant l'apparence et la consistance du beurre¹². Cependant, la norme CXS 256 actuelle n'utilise pas ce mot pour désigner les produits à tartiner d'origine végétale, même si ces derniers ressemblent aux produits à tartiner laitiers tant par leur teneur en matières grasses que par leur apparence et leur consistance, et qui correspondent donc au sens habituellement donné au mot « beurre ». L'expression « beurre végétal » permettrait de décrire correctement les caractéristiques de l'aliment et est expressément autorisée¹³. De plus, dans de nombreux pays, le mot « beurre » sert à la fois à désigner le produit laitier et la margarine — par exemple, « boter » au Pays-Bas et « mentega » en Indonésie.

Par ailleurs, bien qu'il existe une désignation exclusive pour les produits à tartiner faits de matières grasses d'origine exclusivement animale — par exemple, le beurre obtenu à partir du lait —, il n'existe pas de désignation pour les produits à tartiner d'origine entièrement végétale. Ainsi, bien que les normes Codex soient conçues pour permettre aux consommateurs de reconnaître les produits à tartiner d'origine exclusivement animale, elle ne leur permettent pas de reconnaître ceux d'origine exclusivement végétale.

¹¹ Voir la Norme Codex pour le beurre de cacao (CXS 86-1981) et la norme régionale Codex pour le beurre de karité non raffiné (CXS 325R-2017).

¹² Dictionnaire anglais Oxford en ligne, « butter », *n.*, disponible à l'adresse suivante : <https://www.oed.com/view/Entry/25387?rskey=JcmEaC&result=1#eid>. La définition proposée utilise le beurre de cacao, le beurre de mahua, le beurre de palme et le beurre végétal en guise d'exemples.

¹³ Section 4.6.2 de la Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie, CODEX STAN 206-1999 : http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B206-1999%252FCXS_206f.pdf

f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés

Cet élément n'est pas pertinent à la présente proposition.

g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales

Aucune autre organisation internationale connue n'a déjà entrepris des travaux dans ce domaine, et la question ne fait à notre connaissance l'objet d'aucun projet.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cet avant-projet de révision est entièrement conforme au Plan stratégique du Codex 2020-2025 :

Objectif 1 : Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux (objectif 1.2) – l'adoption de cette révision favorisera une réponse efficace aux enjeux recensés dans les délais opportuns.

Objectif 3 : Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées (objectif 3.2) – l'adoption de cette révision ouvrira la voie à la modernisation des normes nationales et à leur adoption par l'industrie alimentaire.

En outre, les modifications proposées sont de nature à promouvoir la réalisation des objectifs de développement durable (ODD) des Nations Unies 3 (Permettre à tous de vivre en bonne santé et promouvoir le bien-être de tous à tout âge) et 12 (Assurer des modes de consommation et de production durables).

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex ainsi que les autres travaux du Codex en cours

Cette proposition vise à modifier l'actuelle *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-2007) du Codex. Elle n'a pas d'effet sur les autres normes en vigueur.

7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques

Il n'est pas nécessaire de demander des avis scientifiques à des organisations extérieures.

8. Détermination de tout besoin de contributions techniques à la directive de la part d'organismes extérieurs aux fins de planification

L'IFMA/IMACE représente les fabricants de matières grasses tartinables et de mélanges tartinables et peut être consultée au besoin.

9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5, et la date proposée pour l'adoption par la Commission

Approbation dans le cadre de nouveaux travaux par la 45^e session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC45)

Examen de l'avant-projet de révision à l'étape 3 par la CCFO28

Adoption définitive à l'étape 5/8 par la CAC47.