

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 8 de l'ordre du jour

ALINORM 05/28/8-Add.1

Juin 2005

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-huitième session

Siège de la FAO, Rome, 4 – 9 juillet 2005

LISTE DE PROPOSITIONS CONCERNANT L'ÉLABORATION DE NOUVEAUX TEXTES (NORMES ET TEXTES APPARENTÉS) AINSI QUE L'INTERRUPTION D'ACTIVITÉS

EXAMEN DE LA NÉCESSITÉ D'UNE NORME CODEX POUR LA SAUCE DE SOJA

GÉNÉRALITÉS

LE COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

Dix-neuvième session (mars 1998)

1. À sa dix-neuvième session, le Comité a examiné une proposition concernant la normalisation de la sauce de soja en tant que nouvelle activité du Comité. À ce propos, il a été fait valoir que la décision du Comité d'élaborer des normes plus générales devrait également être prise en compte dans l'élaboration d'une norme Codex pour la sauce de soja, par exemple en incorporant les produits assimilables à la sauce de soja¹.

2. À sa quarante-cinquième session (juin 1998), le Comité exécutif a approuvé l'élaboration d'un certain nombre de normes générales pour plusieurs groupes de produits en tant que nouvelles activités pour le CCPFV, et notamment l'élaboration d'une norme Codex pour la sauce de soja. En prenant cette décision, il a noté que les comités du Codex devraient se conformer aux instructions et indications données par la Commission et accorder la préférence à des normes couvrant tous les produits commercialisés plutôt qu'à des normes très spécifiques, afin d'éviter les problèmes de consensus au moment de l'adoption de ces normes².

Vingtième session (septembre 2000)

3. Au vu de son programme de travail très chargé, le Comité est convenu à sa vingtième session de régir les nouvelles activités à entreprendre en dressant, sur la base des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits, énoncés dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, une liste des fruits et légumes devant faire l'objet en priorité d'une normalisation. Cette liste servirait de base pour les produits à normaliser lors des prochaines sessions du Comité³.

¹ ALINORM 99/27, par. 73-75.

² ALINORM 99/3, par. 26-27 et Annexe 3.

³ ALINORM 01/27, par. 9-14

4. Le CCPFV a procédé, à sa vingtième session, à la mise au point définitive de certaines normes Codex pour les fruits et légumes traités indiquées comme prioritaires dans le Volume 5A et par d'autres comités du Codex. Par manque de temps, le Comité n'a pu se pencher sur les autres normes à examiner, notamment celle pour la sauce de soja. Afin d'accélérer le processus, il a été convenu de constituer des groupes de travail chargés de réviser ces normes en fonction des observations reçues, pour distribution, observations et examen à la session suivante⁴.

Vingt et unième session (septembre 2002)

5. À sa vingt et unième session, le Comité s'est attaché principalement à la mise au point définitive de certaines normes Codex émanant d'autres comités du Codex⁵. Par manque de temps, il n'a pu se pencher sur les autres normes à examiner, notamment celle pour la sauce de soja. Afin d'accélérer l'examen de ces normes, c'est-à-dire de celles qui n'avaient pu être examinées lors de la précédente session, le Comité est convenu de convoquer à nouveau les groupes de travail pour qu'ils révisent ces normes en fonction des observations reçues, pour distribution, observations et examen à la session suivante. D'autre part, les priorités d'examen ont été réaménagées en conformité avec les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits, comme suit: concentrés de tomate en conserve; tomates en conserve; légumes en conserve, y compris les Directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve; confitures, gelées et marmelades; sauce de soja et agrumes en conserve⁶.

Vingt-deuxième session (septembre 2004)

6. À sa dernière session, le CCPFV a concentré ses efforts sur la révision des normes pour les fruits et légumes traités inscrites à l'ordre du jour depuis sa vingtième session, et notamment sur le débat concernant la sauce de soja. Deux des six normes inscrites à l'ordre du jour ont été examinées en séance plénière et transmises à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-huitième session (juillet 2005), pour adoption provisoire. Considérant le nombre restreint des observations reçues au sujet des agrumes en conserve, le Comité est convenu de transmettre également cette norme à la Commission pour adoption provisoire. Deux autres normes ont été révisées en cours de séance par des groupes de travail, puis renvoyées pour observations et examen à la prochaine session du Comité⁷.

7. Au moment de l'examen de la norme pour la sauce de soja, le Comité a rappelé ses attributions et reconnu que la normalisation de ce produit relèverait davantage de celles d'autres comités du Codex. La nécessité d'une norme Codex pour la sauce de soja a également été examinée au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits. Le Comité est convenu d'interrompre ses travaux sur la normalisation de ce produit malgré l'absence d'un consensus concernant leur interruption au niveau du Codex, et donc de recommander que les activités soient poursuivies par le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCCPL), compte tenu de la décision prise par la Commission à sa vingt-septième session (juillet 2004) de confier l'élaboration initiale de normes Codex pour la pâte de soja fermentée (doenjang) et la pâte de soja fermentée au piment fort (gochujang) au Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie et leur mise au point définitive, le cas échéant, au Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses. Le Comité est également convenu que les travaux ne devraient être poursuivis au sein du CCCPL qu'après un examen approfondi de la nécessité d'une norme Codex pour la sauce de soja⁸.

⁴ ALINORM 01/27, par. 11, 29, 35, 56, 40, 51, 64, 78.

⁵ ALINORM 03/27, par. 25, 45, 52, 74.

⁶ ALINORM 03/27, par. 95-97.

⁷ ALINORM 05/28/27, par. 48, 76, 89, 80, 84.

⁸ ALINORM 05/28/27, par. 8, 85-87.

LE COMITE EXECUTIF

8. À sa cinquante-cinquième session (février 2005), le Comité exécutif a pris note de la décision prise par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, à sa vingt-deuxième session, de renoncer à élaborer une norme pour la sauce de soja et de recommander au Comité exécutif de confier cette tâche au Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses après un débat sur la nécessité d'une norme Codex pour la sauce de soja, au regard des Critères régissant l'établissement des priorités applicables aux produits.

9. Le Comité exécutif a pris acte du fait que le CCCPL avait été ajourné *sine die* et qu'il poursuivait actuellement, par correspondance, ses travaux concernant la mise au point définitive du projet de norme Codex pour les nouilles instantanées, et éventuellement celle de normes pour certains produits dérivés du soja émanant du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie.

10. Le Comité exécutif est convenu que l'examen de la nécessité d'une norme Codex pour la sauce de soja devait être effectué au titre du processus d'examen critique entrepris par le Comité exécutif pour décision finale par la Commission. Si cette nécessité ne devait pas être établie, les travaux dans le cadre du système Codex seraient alors interrompus. Dans le cas contraire, il s'agira de déterminer si les travaux doivent être poursuivis aux fins de l'élaboration d'une norme régionale ou internationale, et quelle est la procédure à appliquer dans chaque cas⁹.

11. À la suite de la décision du Comité exécutif, une lettre circulaire CL 2005/6-EXEC a été adressée aux Membres et aux observateurs du Codex afin de solliciter leurs observations concernant la nécessité d'élaborer une norme pour la sauce de soja à la lumière des options indiquées au paragraphe 10, et notamment une évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits.

EXAMEN DE LA NÉCESSITÉ D'UNE NORME CODEX POUR LA SAUCE DE SOJA

12. Bon nombre des Membres du Codex qui ont répondu à la lettre circulaire, sont favorables à une normalisation de la sauce de soja en tant que norme internationale. D'autres Membres et observateurs appuient l'interruption des travaux dans ce domaine dans le cadre du Codex. Une partie d'entre eux conviennent toutefois qu'en cas de poursuite des travaux sur la normalisation de la sauce de soja, l'élaboration d'une norme internationale devrait alors être envisagée. Dans les deux cas, une telle norme internationale devrait couvrir tous les types de sauce de soja faisant l'objet d'un commerce international.

13. Si la plupart des observations ne mettent pas en question la normalisation des questions de sécurité sanitaire (par exemple, contaminants, additifs), il n'y a cependant aucun consensus quant à la nécessité d'élaborer une norme pour les autres aspects tels que l'identité du produit en fonction des différentes méthodes de production (avec fermentation – naturelle ou induite – et sans fermentation – hydrolyse par voie enzymatique/acide des protéines végétales, dites « protéines végétales hydrolysées » ou PVH par voie acide et leurs composés), et de préparation (ingrédients de base/facultatifs, modes de présentation qui varient considérablement selon les préférences des consommateurs dans les pays importateurs/exportateurs). Les dispositions de la norme concernant l'identité (champ d'application, définition, description) et celles qui ne se rapportent pas à la sécurité sanitaire (modes de présentation, facteurs essentiels de composition – ingrédients de base/facultatifs – et facteurs de qualité – défauts autorisés, étiquetage – nom du produit -, etc.) sont liées à « l'authenticité du produit ». Il est noté que différents types de sauce de soja sont définis dans le Système de classification des aliments par catégorie de la Norme générale pour les additifs alimentaires, dans les catégories d'aliments 04.2.2.3 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja; 12.9.1.3 Autres produits à base de protéines de soja (y compris la sauce de soja non fermenté); 12.10.4 Sauce de soja fermenté.

⁹ ALINORM 05/28/3, par. 53-56

14. Les Membres/observateurs du Codex qui sont opposés à l'établissement d'une norme internationale, soutiennent que les questions de sécurité sanitaire et autres aspects pertinents ne touchant pas à la sécurité sanitaire peuvent être traités de manière horizontale dans le cadre des comités à caractère général compétents, et/ou qu'il convient de laisser aux législations nationales les dispositions qui ne se rapportent pas à la sécurité sanitaire, considérant la difficulté de parvenir à un consensus face à la diversité de ces législations qui tiennent compte des préférences nationales/régionales (différents types de sauce de soja dus à des techniques de production/préparation différentes). En revanche, les Membres du Codex qui préconisent l'élaboration d'une norme internationale estiment que les questions non relatives à la sécurité sanitaire attachées à l'authenticité du produit et la diversité des réglementations nationales concernant les aliments, constituent un solide fondement pour l'élaboration d'une norme internationale pour la sauce de soja visant à assurer des pratiques commerciales équitables et à protéger le consommateur contre les pratiques frauduleuses. La norme de produit peut aussi couvrir les questions de sécurité sanitaire en élaborant des dispositions spécifiques subordonnées à l'acceptation des comités horizontaux concernés.

15. Bien que le CCPFV n'ait pas examiné l'avant-projet de norme Codex pour la sauce de soja en séance plénière par manque de temps, les questions non relatives à la sécurité sanitaire attachées à la normalisation de la sauce de soja en tant que norme internationale de produit, ont toujours été un aspect épineux de la révision de l'avant-projet de norme Codex pour la sauce de soja présenté à trois reprises au Comité. Les nombreuses observations concernant ces dispositions reçues par le CCPFV à chacune de ses sessions en sont la preuve.

16. Compte tenu des observations reçues en réponse à la lettre circulaire CL 2005/6-EXEC et récapitulées aux annexes II et III respectivement, et des débats du Comité exécutif à sa cinquante-sixième session (juin 2005), la Commission pourra si elle le souhaite examiner les options suivantes:

OPTIONS POSSIBLES CONCERNANT LA NORMALISATION DE LA SAUCE DE SOJA

17. Les procédures envisageables au regard de la normalisation de la sauce de soja sont les suivantes:

- I. Interruption des travaux sur la normalisation de la sauce de soja au sein du Codex;
- II. Poursuite des travaux d'élaboration d'une norme internationale pour la sauce de soja par:
 1. un comité de produit ajourné *sine die* (travaillant par correspondance)
 2. un comité de produit actif (travaillant en réunions).

INTERRUPTION DES TRAVAUX SUR UNE NORME CODEX POUR LA SAUCE DE SOJA

18. La Commission du Codex Alimentarius décide d'interrompre les travaux sur une norme Codex pour la sauce de soja conduits par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (point 8 de l'ordre du jour, ALINORM 05/28/8) et au sein du Codex.

19. Une variante de cette proposition peut être de suspendre momentanément l'examen d'une norme Codex pour la sauce de soja et de revenir plus tard sur la question, par exemple dans cinq ans, pour réexaminer la nécessité d'une normalisation de la sauce de soja à la lumière des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits.

20. Dans l'intervalle, les questions commerciales spécifiques attachées aux questions de sécurité sanitaire peuvent être traitées dans le cadre des comités horizontaux compétents, par exemple du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

POURSUITE DES TRAVAUX SUR UNE NORME INTERNATIONALE POUR LA SAUCE DE SOJA

21. La norme sera élaborée en suivant la procédure par étapes du Codex conformément aux procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés énoncées dans le Manuel de procédure.

22. Sur la base de leurs attributions (voir annexe I), deux comités de produit sont susceptibles de procéder à la normalisation de la sauce de soja, à savoir:

1. le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (ajourné *sine die*, travaillant par correspondance)
2. le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (actif, se réunissant tous les deux ans).

23. La principale différence entre les normes élaborées par le CCCPL et le CCPFV tient au fait que dans les comités ajournés *sine die* l'élaboration des normes est effectuée par correspondance. La possibilité d'organiser une réunion peut être envisagée en cas de difficultés à réunir un consensus par correspondance. Une telle justification doit être fournie par le Secrétariat du pays hôte du comité de produit, par exemple, après l'adoption provisoire du projet de norme, et acceptée par la Commission du Codex Alimentarius dans le cadre du processus d'examen critique conduit par le Comité exécutif.

II.1 Élaboration par correspondance - Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses

24. Le Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses a élaboré principalement des normes pour les céréales et certaines légumineuses (haricots, lentilles, pois, pois chiche, etc.) destinées à la consommation humaine directe et non pas à la transformation industrielle. Toutefois, son mandat couvre également les produits traités.

25. Il existe divers exemples de révision fructueuse de normes Codex élaborées par des comités du Codex ajournés *sine die*, telles que les Normes Codex révisées pour les bouillons et consommés (Comité du Codex sur les potages et bouillons, aujourd'hui aboli) et pour le gluten de blé (Comité du Codex sur les protéines végétales).

26. Toutefois, la sauce de soja s'étant avérée un sujet difficile même si la question n'a pas été discutée en séance plénière par le CCPFV, les délais nécessaires pour la mise au point définitive d'une norme pourraient être longs.

II.2 Élaboration en réunions - Comité du Codex sur les fruits et légumes traités

27. Un autre comité susceptible de s'occuper de la normalisation de la sauce de soja, est le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités qui se réunit tous les deux ans depuis 1998, après son ajournement *sine die* par la Commission du Codex Alimentarius en 1987.

28. C'est à ce comité que le Comité exécutif avait confié la normalisation de la sauce de soja, mais en raison de sa charge de travail, celui-ci n'a pas été en mesure jusqu'à présent d'examiner la norme en séance plénière et cet examen est ainsi en attente depuis sept ans.

29. Il convient de noter que la difficulté évidente du CCPFV à procéder à la normalisation de la sauce de soja tient essentiellement à sa charge de travail, avec notamment: i) un ordre du jour déjà chargé prévoyant la mise à jour et/ou l'élargissement (horizontal) des normes en vigueur pour certains fruits et légumes traités, séchés et surgelés; ii) la mise au point définitive de normes émanant d'autres comités; et iii) les propositions continues de nouveaux travaux de la part de Membres/observateurs du Codex. Malgré la décision prise d'interrompre l'examen d'une nouvelle norme Codex pour la sauce de soja et de maintenir les autres points à l'ordre du jour sans ajouter de nouveaux produits à la liste des priorités, la durée de la réunion a été étendue à six jours pour permettre l'examen en séance plénière des produits dont l'examen est en attente depuis la vingtième session du Comité (2000).

30. À cet égard, il est utile de signaler également que la prochaine session prévoit l'examen de normes pour les concentrés de tomate traités; les tomates en conserve; les agrumes en conserve (y compris trois normes individuelles pour différents agrumes en conserve relevant du Volume 5A); les légumes en conserve (y compris sept normes individuelles pour différents légumes en conserve relevant du Volume 5A); les confitures, gelées et marmelades, et les fruits et légumes en conserve. Par ailleurs, parmi les questions que le CCPFV devrait examiner au titre du Volume 5A, on peut indiquer dix normes individuelles pour les fruits et légumes traités, huit normes individuelles pour les fruits et légumes séchés, seize normes individuelles pour les fruits et légumes surgelés et cinq codes d'usages.

Conclusion

31. La Commission est invitée à prendre une décision sur la base des différentes possibilités indiquées plus haut. S'il devait être décidé de poursuivre l'élaboration d'une norme Codex pour la sauce de soja, un calendrier devra alors être établi (par exemple, adoption provisoire en 2007 et adoption finale en 2009) afin de permettre à la Commission de suivre la progression des travaux.

MANDAT DES COMITÉS:

<p>Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses ajourné <i>sine die</i>¹⁰ (pays hôte: États-Unis d'Amérique)</p>
<p>Élaborer des normes mondiales et/ou des codes d'usages, selon le cas, pour les céréales, les légumes secs, les légumineuses et produits dérivés.</p>
<p>Comité du Codex sur les fruits et légumes traités actif¹¹ (pays hôte: États-Unis d'Amérique)</p>
<p>Élaborer des normes mondiales pour tous les types de fruits et légumes traités, y compris les produits déshydratés, les pois et haricots secs en boîte, les confitures et les gelées, exception faite des pruneaux, des jus de fruits et de légumes. La Commission a également confié à ce Comité la révision des normes pour les fruits et légumes surgelés.</p>

¹⁰ Les normes élaborées par ce Comité sont notamment les suivantes: Normes pour la farine de blé, le maïs, certaines légumineuses, le sorgho en grains, la farine de sorgho, le riz, l'avoine, le couscous, etc.

¹¹ Les normes élaborées par ce Comité sont notamment les suivantes: Normes pour la purée de pomme en conserve, les poires en conserve, les fruits à noyau en conserve, les produits aqueux à base de noix de coco, les champignons comestibles et produits dérivés, les abricots secs, les dattes, les pistaches, divers fruits/légumes surgelés par exemple les brocolis, le chou-fleur, les pommes de terre frites, les framboises, etc.

RÉCAPITULATIF DES OBSERVATIONS REÇUES EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2005/6-EXEC

Les Membres/observateurs du Codex qui ont exprimé un avis favorable ou défavorable à la normalisation de la sauce de soja, ont reconnu parmi les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits, les mêmes facteurs comme propres à justifier ou à décourager la poursuite des travaux sur ce produit, comme suit:

Critères	Poursuite des travaux	Interruption des travaux
a. Protection du consommateur contre les risques pour la santé et les pratiques frauduleuses.	<p>Des dispositions sont nécessaires pour les différents types de sauce de soja sur le marché, concernant l'identité du produit au regard de la technologie (champ d'application, définition, modes de présentation), les ingrédients selon les différents types de sauce de soja faisant l'objet d'un commerce international (facteurs essentiels de composition et de qualité), l'authenticité (définition, facteurs essentiels de composition et de qualité, étiquetage). Ces éléments garantissent la qualité du produit et sont importants pour éviter des pratiques frauduleuses susceptibles d'induire le consommateur en erreur.</p> <p>Des dispositions de sécurité sanitaire peuvent aussi être prévues dans la norme intéressant le produit, avec par exemple l'identification de dispositions concernant les additifs (exigence technologique).</p>	<p>Les principales questions attachées aux dispositions de sécurité sanitaire et autres concernant la sauce de soja, notamment les additifs, les contaminants, l'hygiène et l'étiquetage, ont déjà été traitées d'une manière adéquate dans les textes généraux du Codex applicables à tous les produits, par exemple dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, les Principes généraux d'hygiène alimentaire, etc.</p> <p>Les dispositions de sécurité sanitaire et autres concernant ce produit peuvent être traitées dans le cadre des comités horizontaux sans duplication des efforts entre les comités verticaux/horizontaux; ainsi, par exemple, la contamination de la sauce de soja par 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD = chloropropanol), l'établissement de dispositions concernant les additifs (sécurité sanitaire/exigence technologique) tels que l'acide benzoïque, etc., la définition des différents types de sauce de soja, peuvent être traités par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants dans le cadre de la Norme générale sur les additifs alimentaires et de la Norme générale sur les contaminants et les toxines dans les aliments, respectivement.</p>
b. Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays.	Les Membres/observateurs du Codex favorables/opposés à la normalisation de la sauce de soja ont reconnu qu'il s'agit d'un produit faisant l'objet d'un commerce international, au marché potentiel ou en essor selon les différents types de sauce de soja produits dans divers pays/régions.	
c. Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter.	Les Membres/observateurs du Codex favorables/opposés à la normalisation de la sauce de soja reconnaissent qu'il existe divers types de sauce de soja selon les différentes méthodes/techniques de production, divers types de préparations dus à la variété des ingrédients autorisés pour satisfaire les préférences gustatives et culturelles, etc. De ce fait, les législations nationales du produit sont nombreuses.	
	Une harmonisation à l'échelon international des différentes exigences nationales est donc nécessaire pour éviter les pratiques malhonnêtes au niveau du commerce international.	On n'enregistre toutefois aucun obstacle au commerce international qui soit imputable à ces différences et donc à l'absence d'une norme internationale Codex pour la sauce de soja.

Critères	Poursuite des travaux	Interruption des travaux
d. Potentiel commercial aux plans international ou régional.		L'élaboration d'une norme internationale dans le cadre du processus Codex pourrait entraver le commerce international au lieu de le favoriser. De ce fait, la réglementation de la sauce de soja devrait être maintenue à l'échelon national afin d'assurer toute la souplesse nécessaire pour permettre différentes pratiques industrielles selon les préférences des consommateurs.
e. Aptitude du produit à la normalisation.		
f. Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce.		
Divers	<p>La plupart des observations prônaient l'élaboration d'une norme internationale pour la sauce de soja, sans qu'aucune indication spécifique n'ait toutefois été faite quant à l'organe subsidiaire de la Commission qui devrait procéder à la normalisation de ce produit, à l'exception de la recommandation faite par un Membre concernant l'attribution de l'élaboration d'une telle norme au Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses.</p> <p>Certains Membres du Codex ont souligné que la normalisation de la sauce de soja ne rentrait pas dans les attributions du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités. D'autres ont fait état de la charge de travail de ce Comité et des difficultés liées à l'élaboration d'une norme pour la sauce de soja en raison de l'absence d'un consensus sur un certain nombre de points, par exemple la nature du produit et les dispositions connexes dans la norme de produit (champ d'application, définition, ingrédients de base/facultatifs, etc.).</p> <p>Certains Membres du Codex étaient de l'avis que les travaux entrepris par le CCPFV dans ce domaine ne devaient pas être perdus.</p>	

OBSERVATIONS REÇUES EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2005/6-EXEC

Des observations ont été reçues, en réponse à la lettre circulaire CL 2005/6-EXEC, des pays et organismes suivants: Australie, Cuba, Communauté européenne, France, Indonésie, Nouvelle-Zélande, Paraguay, Thaïlande, États-Unis, Venezuela, AIIBP/FAIBP, IHPC et OMC.

AUSTRALIE

L'Australie estime qu'une norme pour la sauce de soja n'est pas nécessaire, même si elle pourrait être justifiée au regard des *Critères du Codex régissant l'établissement des priorités des travaux*, puisqu'elle répond à la plupart d'entre eux.

Les Critères qui justifient une norme pour la sauce de soja sont les suivants:

- Prévention des pratiques frauduleuses (Critère A) – une définition de la sauce de soja pourrait résoudre le problème des fraudes liées au commerce de « sauces de soja » obtenues à partir de protéines végétales hydrolysées;
- Volume des échanges et potentiel commercial (Critères B et D) – les sauces de soja sont commercialisées en quantités importantes;
- Diversité des législations et aptitude à la normalisation (Critères C et E) – les normes pour la sauce de soja sont très diverses et d'une façon générale la normalisation de ce produit serait simple;
- Couverture par d'autres normes (Critère F) – si d'un côté l'Australie estime que les normes horizontales Codex couvrent d'une manière adéquate la plupart des questions relatives à la sauce de soja, l'élaboration d'une définition générale de ce produit permettrait néanmoins au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) de différencier les sauces de soja quant à la contamination par le chloropropanol. L'établissement d'une telle distinction pourrait toutefois être également laissée à la charge du CCFAC.

L'Australie estime toutefois que comme bien d'autres normes Codex de produits, les principes et les dispositions contenus dans les normes générales Codex pour l'étiquetage, l'hygiène et les additifs et contaminants couvrent de manière adéquate les principales questions relatives à la santé, à la sécurité sanitaire et au commerce équitable d'aliments tels que la sauce de soja. Une norme pour la sauce de soja n'est donc pas nécessaire au regard des priorités du Codex pour le traitement des questions de sécurité sanitaire.

L'Australie tient également à souligner qu'en cas de poursuite des travaux concernant la normalisation de la sauce de soja, il faudra alors veiller à ce qu'une telle norme couvre toutes les formes de ce produit faisant l'objet d'un commerce international. Sans quoi, la norme Codex pourrait constituer un obstacle technique au commerce de produits légitimes non couverts par la norme.

L'Australie estime que le Codex doit fournir de meilleures indications quant à la nécessité que les normes Codex de produits soient souples et représentatives au niveau mondial, afin que le commerce ne soit pas limité de manière injustifiée du fait de l'adoption de réglementations techniques restrictives.

CUBA

Parmi les différentes options indiquées au paragraphe 9 de la lettre circulaire CL 2005/6-EXEC, nous sommes favorables à la poursuite des travaux sur la normalisation de la sauce de soja en tant que norme internationale Codex. (alinéa 2 b)

Nous estimons également que les travaux déjà réalisés ne doivent pas être perdus et qu'il convient de les poursuivre dans le cadre du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités.

Compte tenu des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables à la sauce de soja, nos considérations sont les suivantes:

- a) il est important de tenir compte du facteur Protection du consommateur lorsqu'il s'agit de la sauce de soja, qui est un produit traditionnel, bien connu et de large consommation dans tous les pays. Ne pas normaliser un tel produit pourrait en effet favoriser les pratiques frauduleuses susceptibles d'en compromettre la qualité et l'authenticité.
- b) la sauce de soja qui est consommée dans notre pays, est produite par l'industrie nationale ou bien importée de pays d'Asie principalement.
- c) le Comité technique cubain sur les fruits et légumes traités a inscrit parmi ses travaux à court terme la rédaction d'un projet de norme nationale pour la sauce de soja.
- d) la progression des travaux réalisés ces dernières années dans le cadre du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités et le projet de norme qui en résulte, témoignent de la possibilité objective de normaliser le produit au niveau international.
- e) l'élaboration d'une norme Codex pour la sauce de soja devra tenir compte des principales questions touchant la protection du consommateur: l'authenticité de la technologie de production du produit, les additifs alimentaires autorisés selon les limites maximales admises et l'étiquetage du produit par lequel des informations adéquates et appropriées devront être fournies au consommateur.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

L'élaboration d'une norme Codex pour la sauce de soja présente un réel intérêt pour les pays producteurs. Cependant, comme cela a été précisé lors de la vingt-deuxième session du comité du Codex pour les fruits et légumes traités, et confirmé par le Comité exécutif, ce travail ne rentre pas dans les compétences de ce Comité déjà en charge de très nombreux dossiers.

La poursuite des travaux dans une autre instance se justifie, au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux, tout d'abord, sous l'angle de la protection du consommateur et des pratiques frauduleuses (a): le consommateur doit pouvoir distinguer par des dénominations et des critères d'élaboration et de composition clairs la sauce de soja traditionnelle (« *Fermented soy sauce* ») des autres sauces de soja (« *Non fermented soy sauce* » et « *Mixed soy sauce* »), ces produits ayant des caractéristiques de qualité différentes; de plus, il convient d'éviter toute confusion entre la sauce de soja et les protéines végétales hydrolysées.

La poursuite des travaux se justifie également sous l'angle du volume et de la régularité de consommation dans beaucoup de pays asiatiques (b), ainsi que l'aptitude du produit à la normalisation (e).

Concernant le choix entre une norme internationale et une norme régionale, seul l'examen des statistiques de production, d'exportation et d'importation au niveau mondial pour ce produit pourront permettre de prendre une décision sur ce point.

FRANCE

L'élaboration d'une norme Codex pour la sauce de soja présente un réel intérêt pour les pays producteurs. Cependant, comme cela a été précisé lors de la vingt-deuxième session du comité du Codex pour les fruits et légumes traités, et confirmé par le Comité exécutif, ce travail ne rentre pas dans les compétences de ce Comité déjà en charge de très nombreux dossiers.

La poursuite des travaux dans une autre instance se justifie, au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux, tout d'abord, sous l'angle de la protection du consommateur et des pratiques frauduleuses (a): le consommateur doit pouvoir distinguer par des dénominations et des critères d'élaboration et de composition clairs la sauce de soja traditionnelle (« *Fermented soy sauce* ») des autres sauces de soja (« *Non fermented soy sauce* » et « *Mixed soy sauce* »), ces produits ayant des caractéristiques de qualité différentes; de plus, il convient d'éviter toute confusion entre la sauce de soja et les protéines végétales hydrolysées.

La poursuite des travaux se justifie également sous l'angle du volume et de la régularité de consommation dans beaucoup de pays asiatiques (b), ainsi que l'aptitude du produit à la normalisation (e).

Concernant le choix entre une norme internationale et une norme régionale, seul l'examen des statistiques de production, d'exportation et d'importation au niveau mondial pour ce produit pourront permettre de prendre une décision sur ce point.

INDONÉSIE

Nous souhaitons rappeler les observations que nous avons formulées à l'occasion de la vingt-deuxième session du CCPFV et figurant dans le document CX/PFV 04/22/8 Add.1. En Indonésie, la sauce de soja est connue depuis plus d'un siècle sous l'appellation courante de « Kecap », qui est une fameuse sauce de soja douce. En 2003, la production totale de sauce douce a atteint environ 280 000 tonnes (90 pour cent) et celle de sauce de soja salée quelque 31 200 tonnes (10 pour cent), avec une croissance potentielle de près de 3,6 pour cent par an. Pour les raisons ci-dessus, l'Indonésie est de l'avis que le Codex devrait poursuivre ses travaux sur la normalisation de la sauce de soja en tant que norme internationale. Nous estimons que la normalisation de la sauce de soja pourrait contribuer à harmoniser les critères nationaux et à réduire au minimum les obstacles potentiels au commerce international.

Nous vous saurions gré de bien vouloir tenir compte de nos observations.

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande soutient la première option du paragraphe 9 (CL 2005/6-EXEC) relative à l'interruption des travaux sur la normalisation de la sauce de soja. Ces travaux ne sont pas justifiés au regard des Critères du Codex Alimentarius régissant l'établissement des priorités des travaux. Les travaux du Codex devraient se concentrer principalement sur les questions horizontales ayant un impact évident sur la santé des consommateurs et/ou sur le commerce international.

La position de la Nouvelle-Zélande repose sur les éléments suivants:

- Les produits connus sous le nom de « sauce de soja » diffèrent d'un pays à l'autre dans le monde, selon les définitions réglementaires et les attentes gustatives et culturelles.
- Nous n'avons pas connaissance de l'existence d'obstacles au commerce international résultant de ces différences.
- Les questions relatives à la présence de chloropropanol dans la sauce de soja ou dans d'autres aliments devraient être traitées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants avec l'éventuelle fixation de limites dans le cadre d'une norme horizontale.
- Nous n'avons pas non plus connaissance de problèmes de santé ou de sécurité sanitaire dus à l'absence d'une norme internationale pour la sauce de soja.

Les innovations technologiques ont permis d'améliorer les techniques et les temps de production. Il n'y a aucune raison de définir ou de donner une appellation à la sauce de soja sur la base de ces facteurs.

L'élaboration d'une norme ne paraissant pas justifiée en termes de sécurité sanitaire ou pour des raisons commerciales, la poursuite des travaux ne constituerait pas une manière efficace d'utiliser les ressources limitées du Codex.

PARAGUAY

Le Paraguay estime qu'il convient de poursuivre les travaux sur la normalisation de la sauce de soja, s'agissant d'un produit largement diffusé et utilisé par un grand nombre de consommateurs, parfois en remplacement de l'huile et du sel, et dont le volume de production est donc aussi très important. Ces facteurs liés au volume de production, à la consommation et aux nouvelles relations commerciales, rendent donc nécessaire l'établissement de normes en mesure de protéger la santé des consommateurs et d'éviter les pratiques frauduleuses.

Le Paraguay estime également que s'il était décidé de poursuivre les travaux, il conviendrait alors d'élaborer une norme internationale afin que ce document réponde aux exigences et aux paramètres de tous les Membres de la Commission et ne soit pas limité aux seuls Membres d'une région donnée, mais tienne compte de la diversité des réglementations ou des critères des divers pays à cet égard.

Il faut aussi signaler que l'attribution d'une telle tâche au Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses paraît peu appropriée, car bien que travaillant actuellement par correspondance, ce Comité a été ajourné *sine die*.

THAÏLANDE

Nous sommes favorables à la poursuite des travaux sur la normalisation de la sauce de soja en tant que norme internationale.

ÉTATS-UNIS

Les États-Unis soutiennent l'option 1 du paragraphe 9 de la lettre circulaire relative à l'interruption des travaux concernant la normalisation de la sauce de soja. L'élaboration d'une norme Codex pour la sauce de soja est à l'étude depuis 1998 et n'est pas allée au-delà de l'Étape 3: aucun consensus n'a pu être réuni au sein du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV).

Les États-Unis ont examiné les *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* au regard de cette normalisation et ont noté les points suivants:

Protection du consommateur contre les risques pour la santé. Les chloropropanols présents dans certaines sauces de soja peuvent présenter un risque pour la santé des consommateurs et le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants s'occupe déjà de la question. La répétition des travaux d'un comité horizontal est inutile.

Obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter. Nous n'avons pas connaissance de l'existence d'obstacles au commerce résultant de différences entre les pays.

Aptitude du produit à la normalisation. Les pays du monde entier étiquettent comme « sauce de soja » des produits qui diffèrent sensiblement quant aux ingrédients autorisés et aux méthodes de production. Ces différences ont empêché le CCPFV d'aller de l'avant vers l'élaboration d'une norme.

Les États-Unis estiment donc que ces travaux ne peuvent être justifiés au regard des Critères.

VENEZUELA

Le Venezuela est favorable à l'élaboration d'une norme intéressant le produit en question par le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCCPL).

Selon le Venezuela, les critères applicables pour l'élaboration de la norme pour la sauce de soja sont les suivants:

- Protection du consommateur contre les risques pour la santé et les pratiques frauduleuses.
- Commercialisation, utilisation et consommation du produit.

AIIBP
ASSOCIATION INTERNATIONALE DE L'INDUSTRIE DES BOUILLONS ET POTAGES

FAIBP
FÉDÉRATION DES ASSOCIATIONS DE L'INDUSTRIE DES BOUILLONS ET POTAGES DE LA CEE

Notre position est la suivante:

- 1) L'AIIBP/FAIBP ne sollicitera pas activement la poursuite des travaux d'élaboration d'une norme Codex pour la sauce de soja.
- 2) Néanmoins, si les travaux d'élaboration d'une telle norme sont poursuivis, l'AIIBP/FAIBP contribuera alors de manière active à la rédaction de ce texte, en particulier pour ce qui concerne les protéines végétales hydrolysées (PVH).

IHPC
INTERNATIONAL HYDROLYZED PROTEIN COUNCIL

L'IHPC est une association internationale à but non lucratif de fabricants et d'utilisateurs de protéines hydrolysées, telles que les protéines végétales hydrolysées (PVH), les levures autolysées et les extraits de levures, entrant dans la fabrication de divers produits alimentaires, notamment de la sauce de soja. Notre siège se trouve à Washington, D.C., et nous représentons des entreprises productrices, utilisatrices et vendeuses de protéines hydrolysées du monde entier. L'IHPC et les entreprises membres de l'association seraient directement concernées par l'établissement d'une norme Codex pour la sauce de soja.

L'IHPC a pris une part active aux débats concernant l'élaboration d'une norme pour la sauce de soja depuis le lancement de ces travaux par le Codex il y a plusieurs années, et au cours de ces discussions, nous avons présenté à plusieurs reprises des observations exhaustives en faveur d'un examen final par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV). Nous continuons à soutenir qu'une norme pour la sauce de soja n'est pas nécessaire. Nous recommandons donc l'interruption des travaux du Codex sur la normalisation de la sauce de soja.

L'IHPC estime que le Codex ne devrait pas consacrer son temps et ses ressources limités à l'élaboration d'une norme pour la sauce de soja. Nous sommes parvenus à cette conclusion après examen de divers facteurs indiqués dans les « Critères applicables aux produits » tels qu'ils figurent dans les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux énoncés dans le Manuel de procédure du Codex Alimentarius. Pour les raisons indiquées ci-après, ces critères ne sont pas remplis par la sauce de soja.

Tout d'abord, la sauce de soja est fabriquée par de nombreux pays de par le monde selon les préférences gustatives et les attentes culturelles des populations, propres à chaque région ou pays. Des exemples de ces préférences et de ces attentes sont notamment l'addition de certains édulcorants et d'épices dans la sauce de soja connue sous le nom de « Kecap » en Indonésie, et la spécificité de certaines sauces de soja utilisées pour divers produits alimentaires au Japon. Cette grande diversité à l'échelon mondial est probablement la raison d'une absence évidente de consensus parmi les délégations de pays qui ont présenté des observations concernant l'avant-projet de norme Codex pour la sauce de soja, et participé à l'automne dernier aux débats de la vingt-deuxième session du CCPFV portant sur la façon dont les sauces de soja devraient être identifiées dans le cadre d'une norme, sur les ingrédients facultatifs pouvant être utilisés dans les produits et sur la terminologie proposée pour l'étiquetage des produits destinés à la vente du détail. Ainsi, la grande variété des sauces de soja dans le monde et l'absence de consensus parmi les délégations du Codex quant à l'identité, à l'étiquetage et aux ingrédients facultatifs dans la sauce de soja semblent s'opposer à une normalisation du produit.

Ensuite, de nombreux pays, notamment le Japon, la Chine et l'Indonésie, ont pour la sauce de soja des législations nationales et d'autres critères de production adaptés aux préférences gustatives et culturelles de leurs marchés intérieurs, mais rien ne prouve que ces législations nationales aient constitué une entrave au commerce international de ce produit. Par ailleurs, à aucun moment lors des débats qui se sont déroulés avant

ou pendant la vingt-deuxième session du CCPFV, l'absence d'une norme Codex pour la sauce de soja n'a été accusée d'entraver le commerce international, de quelque manière que ce soit. Nous estimons que la réglementation de la sauce de soja serait traitée d'une façon plus efficace au travers des législations nationales dans les pays où les distinctions entre les divers types de sauces de soja sont particulièrement importantes pour les industries et les consommateurs, plutôt que par le biais du processus Codex d'établissement de normes. Ainsi, à la différence d'une norme Codex uniforme à laquelle les sauces de soja produites dans le monde entier doivent se conformer pour accéder au marché international, la souplesse des législations nationales régissant la production de sauce de soja leur permet de jouer un rôle positif sans entraver le commerce international.

Enfin, la plupart des pays producteurs ou consommateurs de sauce de soja disposent d'une législation nationale régissant la qualité des ingrédients utilisés dans la production de ce produit, la sécurité sanitaire du processus de fabrication et tant la qualité que la sécurité sanitaire du produit final. L'IHPC n'a pas connaissance de données indiquant qu'une norme Codex soit nécessaire pour protéger le consommateur contre les risques pour la santé et les pratiques frauduleuses.

L'IHPC est reconnaissante au CCPFV pour le temps et les ressources consacrés à l'examen d'une norme pour la sauce de soja. Toutefois, pour les raisons indiquées plus haut, nous recommandons l'interruption des travaux concernant cette norme. Nous vous remercions de l'occasion qui nous a été donnée de nous prononcer sur ce point.

OMC ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

En réponse à la lettre circulaire demandant des observations sur la nécessité d'une norme Codex pour la sauce de soja (CL 2005/6-EXEC), je tiens à soumettre à l'attention du Comité exécutif du Codex le fait qu'en deux occasions, dans le cadre du Comité sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (« Comité SPS »), les Membres de l'OMC ont exprimé des inquiétudes concernant l'absence d'une norme internationale pour la sauce de soja.

En 1998, les Philippines ont manifesté leur préoccupation quant au fait que l'absence d'une norme internationale sur le niveau recommandé d'acide benzoïque dans la sauce de soja permettait aux pays d'exercer une discrimination dans l'usage de ce conservateur, affectant ainsi considérablement le commerce international de la sauce de soja. Le Comité SPS a été informé que la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires avait été révisée en 2004 pour inclure notamment une norme sur les niveaux d'acide benzoïque dans la sauce de soja.

En 2001, les membres de l'Association des Nations de l'Asie du Sud-Est¹² (ANASE) et la Corée ont souligné avec inquiétude qu'en l'absence d'une norme internationale concernant le niveau du contaminant chimique 3-MCPD dans la sauce de soja, les limites appliquées par les Membres de l'OMC différaient considérablement. L'ANASE s'est plainte en particulier que la nouvelle limite maximale autorisée de 3-MCPD dans la sauce de soja établie à cette époque par les Communautés européennes était trop basse pour être applicable, réduisant ainsi les exportations de sauce de soja vers les Communautés européennes. À la suite de nouveaux tests, les Communautés européennes ont informé le Comité SPS que la dose journalière admissible pour le 3-MCPD avait été augmentée. Le Comité SPS a également été informé que le CCFAC procédait à l'élaboration de limites maximales de résidus pour le 3-MCPD dans les principaux produits, sur la base des doses journalières maximales recommandées pour le 3-MCPD élaborées par le JECFA.

Si la Commission du Codex Alimentarius devait décider d'élaborer une norme pour la sauce de soja, l'adoption d'une norme internationale plutôt que régionale, non limitée au commerce au sein d'une même région, serait alors plus avantageuse aux fins du commerce international, compte tenu des inquiétudes manifestées à cet égard dans le cadre du Comité SPS.

¹² L'ANASE comprend le Brunéi Darussalam, le Cambodge, l'Indonésie, le Laos, la Malaisie, le Myanmar, les Philippines, Singapour, la Thaïlande et le Viet Nam. Tous ces pays, à l'exception du Cambodge et du Viet Nam, étaient membres de l'OMC lorsque cette question a été soulevée en 2001.