

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

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

1. Le Tableau 1 ci-après récapitule les propositions concernant l'élaboration de nouveaux textes (normes et textes apparentés). La Commission est invitée à **décider** dans chaque cas d'entreprendre ou non les travaux cités et, en cas de décision favorable, de décider à quel organe subsidiaire ou à quel autre organe il appartient de mener ces travaux. La Commission est invitée à **examiner** ces propositions à la lumière tant de son *Cadre stratégique* que des *Critères régissant l'établissement des priorités en matière de nouveaux travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires*.
2. Le Tableau 2 récapitule les propositions d'interruption de travaux. La Commission est invitée à **décider** dans chaque cas d'interrompre ou non les travaux mentionnés.

Par souci d'économie, le tirage du présent document a été restreint. MM. les délégués et observateurs sont donc invités à ne demander d'exemplaires supplémentaires qu'en cas d'absolue nécessité et à apporter leur exemplaire personnel en séance.
La plupart des documents de réunion du Codex sont disponibles sur l'Internet, à l'adresse www.codexalimentarius.net

TABLEAU 1: PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX

COMITÉ RESPONSABLE	NORME ET TEXTES APPARENTÉS	DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE
CAC/CCFL	Décision en suspens depuis la 27 ^e session de la Commission: avant-projet de révision des <i>Directives pour la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation de produits de l'agriculture biologique</i>	ALINORM 04/27/41, par. 102 ALINORM 04/27/9 ALINORM 04/27/22, par. 78
CCASIA	Avant-projet de norme pour les produits à base de soja non fermenté ¹	ALINORM 05/28/15, par. 114
CCRVDF	Liste des médicaments vétérinaires prioritaires pour une évaluation ou une réévaluation	ALINORM 05/28/31, par. 171 et Annexe IX
CCFICS	Avant-projet de principes relatifs à l'application de la traçabilité/traçage des produits dans le cadre des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations de denrées alimentaires ²	ALINORM 05/28/30, par. 98 et Annexe IV
CCFICS	Avant-projet de révision des directives Codex pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats ³	ALINORM 05/28/30, par. 108 et Annexe V
CCFO	Avant-projet d'amendement à la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique ⁴ : huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique – Procédure accélérée	ALINORM 05/28/17, par. 46
CCFO	Avant-projet d'amendement à la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique ⁵ – Procédure accélérée: huile de soja à teneur moyenne en acide oléique et huile de soja à faible teneur en acide linoléique	ALINORM 05/28/17, par. 64 et Annexe
CCFO	Avant-projet d'amendement à la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique ⁶ ; Amendement de la composition en caroténoïdes totaux de l'huile de palme non blanchie – Procédure accélérée	ALINORM 05/28/17, par. 67
CCFFP	Avant-projet de Code d'usages pour la transformation de la chair de pétoncle ⁷	ALINORM 05/28/18, par. 114
CCGP	Avant-projet d'amendement au Règlement intérieur: durée du mandat des membres du Comité exécutif	ALINORM 05/28/33A, par. 111
CCPR	Liste des produits chimiques à soumettre en priorité à la JMPR pour évaluation ou réévaluation	ALINORM 05/28/24, par. 241 et Annexe XIV
CCPR	Avant-projet de révision de la procédure d'élaboration des LMR	ALINORM 05/28/24, par. 200

¹ Le document de projet fait l'objet de l'Appendice I au présent document.

² Le document de projet fait l'objet de l'Appendice II au présent document.

³ Le document de projet fait l'objet de l'Appendice III au présent document.

⁴ Le document de projet fait l'objet de l'Appendice IV au présent document.

⁵ Le document de projet fait l'objet de l'Appendice V au présent document.

⁶ Le document de projet fait l'objet de l'Appendice VI au présent document.

⁷ Le document de projet n'avait pas été soumis le 27 mai 2005.

COMITÉ RESPONSABLE	NORME ET TEXTES APPARENTÉS	DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE
CCFAC	Avant-projet de révision des « noms de catégories et du système international de numérotation des additifs alimentaires - CAC/GL 36-2003 ⁸ »	ALINORM 05/28/12, par. 94 et Annexe XIV
CCFAC	Avant-projet d'annexe au Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par les aflatoxines des fruits à coque autres que l'arachide concernant des mesures supplémentaires de prévention et de réduction des aflatoxines dans les noix du Brésil ⁹	ALINORM 05/28/12, par. 131 et Annexe XX
CCFAC	Avant-projet de Code d'usages pour la réduction des chloropropanoles liés à la production de protéines végétales hydrolysées par voie acide et de produits contenant ce type de protéines ¹⁰	ALINORM 05/28/12, par. 183 et Annexe XXVII
CCFL	Avant-projet de définition des acides gras trans (amendement à la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> et aux <i>Directives relatives à l'étiquetage nutritionnel</i>) – Procédure accélérée ¹¹	ALINORM 05/28/22, par. 96
CCFFV	Avant-projet de révision de la Norme Codex pour le manioc doux Section 1 – Définition du produit et Section 3 – Dispositions relatives au calibrage, y compris les amendements à apporter aux sections pertinentes de la Norme, compte tenu de la révision des Sections 1 et 3 pour tenir compte d'autres variétés de manioc propres à la consommation humaine, le cas échéant ¹²	ALINORM 05/28/35, par. 91 à 94 Annexe VIII

⁸ Le document de projet fait l'objet de l'Appendice VII au présent document.

⁹ Le document de projet fait l'objet de l'Appendice VIII au présent document.

¹⁰ Le document de projet fait l'objet de l'Appendice IX au présent document.

¹¹ Aucun document de projet, la Commission ayant demandé directement que les travaux se poursuivent sur les acides gras trans à l'occasion de la révision des directives relatives à l'étiquetage nutritionnel (ALINORM 03/41, par. 72).

¹² Le document de projet fait l'objet de l'Appendice X au présent document.

TABLEAU 2: PROPOSITIONS D'INTERRUPTION DE TRAVAUX

COMITÉ RESPONSABLE	NORME ET TEXTES APPARENTÉS	DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE
CCRVDF	Projet et avant-projet de LMR pour la phoxime (dans les tissus de bovins et le lait de vache), la cefuroxime (dans le lait de vache), la cyperméthrine (dans les tissus d'ovins) et l'alpha-cyperméthrine (dans les tissus de bovins et d'ovins et dans le lait de vache)	ALINORM 05/28/31, par. 93 et Annexe VII
CCPFV	Projet de Norme Codex pour la sauce de soja	ALINORM 05/28/27 par. 85-87 Note: À sa 55e session, le Comité exécutif ¹³ a décidé d'examiner cette question à sa session suivante dans le cadre du processus d'examen critique. La recommandation du Comité exécutif serait ensuite soumise à la Commission, à sa 28e session, pour décision finale. La lettre circulaire CL 2005/6-EXEC a été distribuée pour demander l'avis des membres du Codex et des observateurs sur la nécessité ou non d'élaborer une norme pour ce produit dans le cadre du Codex, ceci afin de faciliter le débat sur ce point du Comité exécutif.
CCGP	Révision de la définition de l'expression « denrée alimentaire » dans le Manuel de procédure	ALINORM 05/28/33A, par. 97
CCFL	Projet d'amendement aux Directives pour la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des produits de l'agriculture biologique: avant-projet d'Annexe 2 révisée – Substances autorisées: Tableau 4 (à l'étape 6)	ALINORM 05/28/22, par. 33

¹³ ALINORM 05/28/3, par. 53 à 56.

Document de projet:**Avant-projet de norme pour les produits à base de soja non fermenté**

Établi par la Chine

1. But et portée de la norme proposée

Élaborer la norme Codex pour les produits à base de soja non fermenté. Cette norme ne s'appliquera pas aux produits à base de soja fermenté.

Les produits à base soja non fermenté visés par la norme peuvent être classés en quatre catégories: tofu, dougan, bâtonnet de soja séché et lait de soja. Ces catégories recouvrent un grand nombre de produits de goût et de forme différents. Le principal ingrédient de tous ces produits est la protéine végétale. Le processus de transformation n'inclut pas de fermentation.

2. Pertinence

Ces dernières années, la quantité de produits à base de soja non fermenté faisant l'objet d'un commerce international n'a cessé d'augmenter et les marchés se sont élargis. Cette année, selon nos estimations, le commerce international de ces produits approche les 10 000 tonnes. Afin de protéger la santé humaine et de promouvoir un commerce équitable entre pays, ainsi que pour sensibiliser les consommateurs à ce produit sain et amplement disponible, il est temps d'élaborer cette norme.

3. Principaux aspects à couvrir

La norme couvre les aspects suivants: définition, ingrédients, procédés et méthodes de fabrication, types de produit, principaux critères de qualité, hygiène, poids et mesures, additifs et contaminants autorisés, étiquetage, méthodes d'analyse et d'échantillonnage des produits.

4. Évaluation par rapport aux critères régissant l'établissement des priorités des travaux

La proposition d'établir cette norme est conforme aux Critères régissant l'établissement des priorités des travaux pour les raisons suivantes:

- a) En Chine uniquement, la production et la consommation de ce produit dépassent les 400 000 tonnes par an. Au Japon, en Corée et dans d'autres pays, des milliers de tonnes supplémentaires sont aussi consommés. Le volume des échanges entre la Chine et le Japon a atteint 5 000 tonnes l'an dernier. Qui plus est, le volume des échanges augmente rapidement.
- b) Les législations et normes relatives aux produits à base de soja non fermenté sont différentes selon les pays. Les normes d'hygiène et de qualité diffèrent également selon les pays, ce qui freine les échanges et peut nuire aux consommateurs.
- c) Le marché chinois progresse de plus de 20 pour cent par an. La consommation dans les pays les plus développés est évidemment supérieure à celle des régions les moins avancées. En même temps, la matière première, le soja, est cultivée dans la plupart des pays et le potentiel commercial est énorme. Compte tenu de l'attention accrue dont bénéficient les protéines végétales et du développement de l'économie, le marché ne peut que croître rapidement.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Notre proposition est étroitement liée aux objectifs 4 et 6 parmi les objectifs stratégiques du Codex

- a) Avec le développement rapide des technologies, la chaîne du froid joue un rôle de plus en plus important et le volume des ventes de produits à base de soja non fermenté ne cesse d'augmenter. La proposition témoigne de la capacité « de réagir de manière efficace et rapide aux nouveaux problèmes, préoccupations et événements survenant dans le secteur de l'alimentation ».

b) Compte tenu des différences entre les normes et législations nationales, la proposition supprimera l'effet de ces différences sur le commerce international et réduira à leur strict minimum les effets négatifs des réglementations techniques sur le commerce international. Le soja est cultivé dans la plupart des pays du monde et si la proposition est approuvée, le projet de norme Codex sera applicable dans de nombreux pays, avec des effets positifs sur le commerce.

6. Information sur les rapports entre la proposition et d'autres documents du Codex existants

Aucune.

7. Identification de la nécessité ou de la disponibilité éventuelle d'avis scientifique d'experts

Aucune.

8. Identification de la nécessité éventuelle d'une contribution technique de la part d'organes externes à des fins de planification

Aucune.

9. Délais proposés pour l'achèvement de la nouvelle activité, notamment date de démarrage, date envisagée pour l'adoption à l'étape 5 et date envisagée pour l'adoption par la Commission; les délais prévus pour l'élaboration d'une norme ne devraient pas normalement dépasser cinq ans

Date de démarrage: la proposition a été acceptée par les membres de la région Asie lors de la quatorzième session du Comité du Codex pour l'Asie (Jujudo, République de Corée, septembre 2004) et sera communiquée au Comité exécutif à sa cinquante-sixième session, pour examen, dans le cadre de l'examen critique. Si la proposition est examinée à cette session et approuvée en tant que nouvelle activité par la Commission à sa vingt-huitième session, les travaux démarreront immédiatement et l'avant-projet de norme pourrait être examiné par le Comité du Codex pour l'Asie à sa quinzième session, en septembre 2006.

Adoption à l'étape 5: trentième session de la Commission du Codex Alimentarius, juillet 2007.

Mise au point définitive du projet de norme: par un comité approprié en 2008.

Date d'achèvement: la Commission du Codex Alimentarius adoptera le projet à l'étape 8 en 2008 ou en 2009, sous réserve de l'obtention d'un consensus.

DOCUMENT DE PROJET

Avant-projet de principes de l'application de la traçabilité/du traçage des produits dans le contexte des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires

PRÉPARÉ PAR: La treizième session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS), Melbourne (Australie) 6-10 décembre 2004.

1. OBJET ET CHAMP D'APPLICATION DE LA NORME PROPOSÉE¹⁴

L'activité proposée couvrira les principes visant l'application des dispositions sur la traçabilité/traçage des produits aux systèmes officiels d'inspection et de certification des denrées alimentaires.

2. PERTINENCE ET OPPORTUNITÉ

L'activité proposée est conforme au mandat du CCFICS, à savoir :

- a) Élaborer des principes et des directives pour les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations de denrées alimentaires en vue d'harmoniser les méthodes et procédures qui protègent la santé des consommateurs, assurent la loyauté des pratiques commerciales et facilitent le commerce international des denrées alimentaires ;
- b) Élaborer des principes et des directives pour l'application de mesures par les autorités compétentes des pays exportateurs et importateurs, afin de garantir, le cas échéant, que les denrées alimentaires soient bien conformes aux prescriptions, notamment aux règlements sanitaires.

La vingt-septième session de la Commission **a adopté** la définition de la traçabilité/traçage des produits telle que proposée par le Comité du Codex sur les principes généraux et **a demandé** au Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires de présenter dans les meilleurs délais une proposition de nouvelle activité sur les principes visant l'application des dispositions sur la traçabilité/traçage des produits ¹⁵.

3. PRINCIPAUX ASPECTS À TRAITER

Principes relatifs à la traçabilité/traçage des produits au sein des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires ; il conviendra de tenir compte des travaux engagés par d'autres organismes internationaux de définition de normes.

4. ÉVALUATION PAR RAPPORT AUX CRITÈRES CONCERNANT LA DÉTERMINATION DE L'ORDRE DE PRIORITÉ DES ACTIVITÉS

L'activité proposée permettrait d'harmoniser les exigences nationales en matière de traçabilité/traçage des produits et de minimiser les entraves possibles au commerce international.

La nouvelle activité proposée est particulièrement pertinente pour les critères a), b) et d) des *Critères relatifs à l'établissement des priorités de travail* énoncés à la treizième édition du Manuel de procédure du Codex.

- (a) Protection des consommateurs contre les risques pour la santé et les pratiques frauduleuses ;
- (b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent ou pourraient en découler;
- (c) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales.

¹⁴ Dans le présent document, on entend par « norme » toute recommandation de la Commission devant être soumise à l'approbation des gouvernements.

¹⁵ ALINORM 04/27/41, par. 20

5. INFORMATIONS SUR LA RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET D'AUTRES DOCUMENTS CODEX EXISTANTS

Le groupe de travail dirigé par la Suisse a fourni une évaluation détaillée de la relation entre les textes CCFICS existants et le concept de traçabilité/traçage des produits. Cette analyse, présentée au CCFICS à sa onzième session (CX/FICS 02/11/7), a conclu que les textes existants n'abordaient pas adéquatement les principes de la traçabilité/du traçage des produits.

La nouvelle activité tiendra compte des autres travaux engagés au sein du Comité du Codex et des Groupes intergouvernementaux spéciaux ainsi que des ateliers et séminaires existants ou envisagés sur le thème de la traçabilité/traçage des produits.

La vingt-septième session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2004) a adopté la définition de la traçabilité/traçage des produits formulée par le Comité du Codex sur les principes généraux. L'activité proposée s'inscrira dans le droit fil de cette définition et des considérations pertinentes énoncées lors de son élaboration.¹⁶

6. BESOINS ET DISPONIBILITÉ DE CONSEILS SCIENTIFIQUES D'EXPERTS

Néant

7. BESOIN ÉVENTUEL DE CONSULTER DES ORGANES EXTERNES SUR DES QUESTIONS TECHNIQUES EN VUE DE L'ÉLABORATION DE LA NORME AUX FINS DE PLANIFICATION

Néant

8. ÉCHÉANCIER PROPOSÉ POUR LA NOUVELLE ACTIVITÉ (avec date de début, date proposée d'adoption à l'étape 5 et date proposée d'adoption par la Commission ; l'élaboration d'une norme ne devrait normalement pas dépasser cinq ans.)

En réponse à la demande de la Commission du Codex Alimentarius, la nouvelle activité devrait commencer suite à la réunion de la Commission en 2005. Un avant-projet de principes élaboré par un groupe de travail dans l'attente de l'approbation de la nouvelle activité, pourrait être diffusé à l'étape 3 dès le mois d'août 2005.

ACTIVITÉ DIRIGÉE PAR : L'Australie, l'Argentine et la Norvège assumant la vice-présidence.

¹⁶ ALINORM 04/27/33A, par. 89-95

DOCUMENT DE PROJET

Avant-projet de révision des Directives Codex pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats (CAC/GL 38-2001)

PRÉPARÉ PAR: La treizième session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (Melbourne, Australie, 6-10 décembre 2004).

1. OBJET ET CHAMP D'APPLICATION DE LA NORME PROPOSÉE¹⁷

Réviser les *Directives Codex pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats* (CAC/GL 38-2001) afin d'actualiser le texte existant et de développer et/ou clarifier certaines sections.

2. PERTINENCE ET OPPORTUNITÉ

Le document CAC/GL 38-2001 a pour objet de fournir aux pays des orientations sur la délivrance de certificats d'exportation visant à protéger la santé des consommateurs et à garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. Les orientations existantes sont relativement prescriptives et ne donnent pas la souplesse nécessaire pour répondre aux divers besoins des pays en matière de délivrance de certificats d'exportation. La révision des directives est souhaitable pour fournir des principes et orientations plus pertinentes.

L'activité proposée a également pour but d'aider les pays à résoudre les nouveaux problèmes de certification, dont :

- le traitement des demandes de certificats d'exportation pouvant sortir de la compétence des autorités de certification de certains pays exportateurs ;
- le traitement des demandes de certificats d'exportation pouvant faire double emploi ou être superflus ;
- le besoin de définir une terminologie commune recommandée en matière d'attestations, pour des demandes de certification semblables afin de simplifier et d'harmoniser le système.

3. PRINCIPAUX ASPECTS À TRAITER

1. Réviser les directives pour les rendre plus pertinentes et souples.
2. Réviser les directives pour :
 - Clarifier les situations dans lesquelles les certificats d'exportation doivent être délivrés par les autorités compétentes pour assurer la sécurité sanitaire du produit et garantir des pratiques commerciales loyales, et celles dans lesquelles il est préférable que les attestations soient fournies par des entités commerciales ;
 - Couvrir les situations dans lesquelles la législation nationale n'autorise pas les attestations spécifiques demandées par les pays importateurs et une certaine souplesse peut être nécessaire de la part des pays importateurs et exportateurs pour résoudre les difficultés associées à ces problèmes ;
 - Indiquer les situations dans lesquelles des certificats peuvent être jugés superflus ;
 - Clarifier le sens des directives concernant l'application d'un certificat d'exportation à l'expédition de plusieurs lots d'un même produit à condition que les informations requises par les pays importateurs soient tout de même communiquées ;

¹⁷ Dans le présent document, on entend par « norme » toute recommandation de la Commission devant être soumise à l'approbation des gouvernements.

- Clarifier le sens des directives pour indiquer que les demandes d'informations confidentielles doivent avoir directement trait à la certification officielle et que des moyens appropriés de protection de ces informations soient utilisés lorsque celles-ci sont requises ;
- Reconnaître que les attestations répondant à des besoins de certification semblables devraient être harmonisées pour éviter les erreurs et les malentendus ; préparer des exemples d'attestation spécifiques pour les types de certification les plus courants.

Cette nouvelle activité est proposée en reconnaissant que le CCFICS a recommandé l'adoption par la Commission d'une Annexe aux directives existantes, qui comprennent les Principes applicables à la certification électronique. Cette proposition ne devrait pas retarder l'adoption de ces principes qui seront incorporés à la révision des Directives en cas d'adoption par la Commission.

4. ÉVALUATION PAR RAPPORT AUX CRITÈRES CONCERNANT LA DÉTERMINATION DE L'ORDRE DE PRIORITÉ DES ACTIVITÉS

La proposition de nouvelle activité satisfait les critères suivants applicables aux questions générales :

- a) Protection du consommateur contre les risques pour la santé et les pratiques frauduleuses.
- b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler.

5. PERTINENCE VIS-À-VIS DES OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX

La proposition de nouvelle activité est compatible avec :

- a) La promotion d'un cadre législatif cohérent.

À cet égard, la nouvelle activité fournirait aux gouvernements des orientations permettant de clarifier certains points concernant la délivrance de certificats d'exportation (cf. par. 3 ci-dessus).

6. INFORMATION SUR RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET D'AUTRES DOCUMENTS CODEX EXISTANTS

Cette proposition concerne la révision des *Directives Codex pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats* (CAC/GL 38-2001).

7. BESOINS ET DISPONIBILITÉ DE CONSEILS SCIENTIFIQUES D'EXPERTS

Aucun

8. BESOIN ÉVENTUEL DE CONSULTER DES ORGANES EXTERNES SUR DES QUESTIONS TECHNIQUES EN VUE DE L'ÉLABORATION DE LA NORME AUX FINS DE PLANIFICATION

Aucun.

9. ÉCHÉANCIER PROPOSÉ POUR LA NOUVELLE ACTIVITÉ (avec date de début, date proposée d'adoption à l'étape 5 et date proposée d'adoption par la Commission ; l'élaboration d'une norme ne devrait normalement pas dépasser cinq ans)

Sous réserve de l'accord de la Commission à sa vingt-huitième session (2005), une première révision des *Directives Codex pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats* pourrait être présentée au CCFICS à sa quatorzième session (2005) pour examen à l'étape 3. L'activité devrait être achevée dans le délai prévu de cinq ans.

ACTIVITÉ DIRIGÉE PAR : Etats-Unis d'Amérique.

Annexe IV

Descriptif de projet

Avant-projet d'amendement à la norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique:

huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique

Établi par les États-Unis d'Amérique

1. Objet et champ d'application de la proposition d'amendement à la norme

L'amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique vise à élargir la fourchette de certains facteurs de composition, notamment pour la composition en acides gras, les caractéristiques chimiques et physiques et les niveaux de desméthylstérols et de tocophérols.

2. Justification

À sa dix-huitième session (en 2003), le Comité du Codex sur les graisses et les huiles a avancé le projet de *Norme pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique* pour adoption à l'étape 5/8 par la Commission. La norme a été adoptée à la vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius (en 2003). Au cours des débats de la dix-huitième session du Comité du Codex sur les graines et les huiles, les États-Unis ont relevé que les fourchettes de certains éléments, contenus dans les tableaux 1 à 4 de la norme, étaient exceptionnellement étroites. Les États-Unis se sont donc engagés à poursuivre les travaux et une fois ceux-ci achevés, ont présenté des données supplémentaires sur la composition à la dix-neuvième session du Comité du Codex sur les graines et les huiles (en février 2005). À sa dix-neuvième session, le Comité a proposé cet amendement comme nouvelle activité à la Commission. Ces données sont résumées à l'Annexe III du document CX/FO 05/19/5.

3. Principaux aspects à traiter

Les modifications proposées pour corriger les valeurs actuelles relatives à l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique citées dans la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique figurent ci-après. Pour le **tableau 1**, notamment, les États-Unis proposent les valeurs suivantes:

Tableau 1 (composition en acides gras)

C14:0	0,4-0,8
C16:1	ND-0,12
C18:3	ND-0,1
C24:0	0,2-0,4

Tableau 2 (caractéristiques chimiques et physiques)

Densité relative X=20°C,	0,905-0,914
--------------------------	-------------

Tableau 3 (niveaux de desméthylstérols)

Campesterol	8,2-9,6
Stigmasterol	8,5-12,5
Beta-sitosterol	56-65
Delta-5-avenasterol	0,8-5,8
Delta-7-stigmasterol	7,7-10,7
Delta-7-avenasterol	4,3-5,1
Autres	1,0-5,8
Stérols totaux (mg/kg)	3763-4825

Tableau 4 (niveaux de tocophérols et de tocotriénols)

Alpha-tocophérol	481-1073
Beta-tocophérol	19-59
Gamma-tocophérol	2,3-24
Delta-tocophérol	ND-3,2
Total (mg/kg)	502-1159

4. Pertinence par rapport aux critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critères applicables aux produits

(a) Protection du consommateur contre les risques pour la santé et les pratiques frauduleuses.

Les dispositions contenues dans la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique assurent déjà la protection du consommateur contre les risques pour la santé. La modification des valeurs stipulées dans la norme a pour but de donner une représentation précise des caractéristiques chimiques de cette huile, de façon à protéger le consommateur des pratiques frauduleuses.

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

Le tableau 5 figurant à l'Annexe III du document CX/FO 05/19/5 donne une estimation des superficies cultivées en tournesol à teneur moyenne en acide oléique ainsi que du volume de la production, des quantités broyées et des exportations (en tonnes).

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

La norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique a été élaborée pour répondre à la diversité des législations nationales et aux obstacles qui pourraient en résulter pour le commerce international.

(d) Potentiel commercial au niveau international ou régional

L'élargissement des fourchettes, pour certains éléments, accroîtra le potentiel commercial de l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique.

(e) Aptitude du produit à la normalisation

Cette nouvelle activité relève bien de la normalisation, puisqu'il s'agit d'un amendement à une norme existante.

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

Les dispositions de la norme sur les huiles végétales portant un nom spécifique couvrent les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce.

(g) 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.

Ce point ne s'applique pas à la présente proposition.

(h) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales.

Il n'existe pas d'autre norme internationale portant sur l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex concerne la protection des consommateurs. La précision des fourchettes permet aux consommateurs de disposer des informations nécessaires pour prendre des décisions en connaissance de cause et garantit des pratiques commerciales loyales.

6. Liens entre la proposition et d'autres documents du Codex

La proposition est un amendement à une norme existante du Codex.

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

Aucun avis scientifique émanant d'un organe externe n'est nécessaire.

8. Contributions techniques d'organes externes à la norme: identification des besoins à des fins de planification

Aucune contribution technique de la part d'un organe externe n'est nécessaire.

9. Proposition de calendrier pour la nouvelle activité, notamment date de démarrage, date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et date d'adoption par la Commission.

Si l'on adopte la procédure accélérée du Codex, l'amendement pourra entrer en vigueur au milieu de l'année 2007.

Date de démarrage: une lettre circulaire serait envoyée en août 2005, une fois l'amendement approuvé comme nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius en juillet 2005; débat à l'étape 4, lors de la vingtième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles, en février 2007

Date d'achèvement: adoption à la trentième session de la Commission du Codex Alimentarius, en juillet 2007.

Annexe V

Descriptif de projet

Avant-projet d'amendements à la norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique:

HUILE DE SOJA À FAIBLE TENEUR EN ACIDE LINOLÉNIQUE

HUILE DE SOJA À TENEUR MOYENNE EN ACIDE OLÉIQUE

Préparé par les États-Unis

1. OBJET ET CHAMP D'APPLICATION DES PROPOSITIONS D'AMENDEMENT A LA NORME:

Les propositions d'amendements à la norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique visent à élaborer deux nouvelles normes pour l'huile de soja : l'une pour l'huile de soja à faible teneur en acide linoléique, l'autre pour l'huile de soja à teneur moyenne en acide oléique.

2. JUSTIFICATION:

À sa dix-neuvième session (février 2005), le Comité du Codex sur les graisses et les huiles est convenu d'élaborer ces normes. La réglementation du Food and Drug Administration concernant l'étiquetage des acides gras trans entrera en vigueur en janvier 2006. A l'approche de cette date, les industriels du secteur ont mis au point deux nouvelles huiles de soja: l'huile de soja à faible teneur en acide linoléique et l'huile de soja à teneur moyenne en acide oléique. La modification de ces huiles réduit ou élimine totalement la nécessité d'hydrogénation responsable de la formation d'isomères trans pour les acides gras. Ces deux nouvelles propositions d'amendements tiennent compte de la santé des consommateurs en réduisant l'hydrogénation.

3. PRINCIPAUX ASPECTS À TRAITER:

Parmi les principaux aspects à traiter on peut citer les valeurs proposées pour l'huile de soja à faible teneur en acide linoléique et l'huile de soja à teneur moyenne en acide oléique, dans la norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (composition en acides gras, caractéristiques chimiques et physiques, niveaux de desméthylstérols, de tocophérols et de tocotriénols) comme indiqué dans les tableaux ci-après).

Acides gras	Huile de soja à faible teneur en acide linoléique	Huile de soja à teneur moyenne en acide oléique
C6:0	ND	ND
C8:0	ND	ND
C10:0	ND	ND
C12:0	ND-0,1	ND-0,1
C14:0	ND-0,2	ND-0,2
C16:0	8-13,5	5,0-13,5
C16:1	ND-0,2	ND-0,2
C17:0	ND-0,1	ND-0,1
C17:1	ND-0,1	ND-0,1
C18:0	2-5,4	2-5,4
C18:1	22-33	45-70
C18:2	48-60	15-40
C18:3	0,5-4,4	0,5-4,4
C20:1	ND-0,5	ND-0,5
C20:2	ND-0,1	ND-0,1
C22:0	ND-0,7	ND-0,7
C22:1	ND-0,3	ND-0,3
C22:2	ND	ND
C24:0	ND-0,5	ND-0,5
C24:1	ND	ND

TABLEAU 2: CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Caractéristiques	Huile de soja à faible teneur en acide linoléique	Huile de soja à teneur moyenne en acide oléique
Densité relative	0,919-0,922	0,914-0,919
Indice de réfraction	1,465-1,470	1,462-1,465
Indice de saponification	186-198	184-190
Indice d'iode	112-135	88-120
Insaponifiables	≤15	≤15

TABLEAU 3: DESMETHYLSTEROLS DANS L'HUILE DE SOJA BRUTE À FAIBLE TENEUR EN ACIDE LINOLÉNIQUE ET À TENEUR MOYENNE EN ACIDE OLÉIQUE, À PARTIR D'ÉCHANTILLONS AUTHENTIQUES, EN POURCENTAGE DES STÉROLS TOTAUX.

Stérols	Huile de soja à faible teneur en acide linoléique	Huile de soja à teneur moyenne en acide oléique
Cholestérol	0,2-0,5	0,2-0,4
Brassicastérol	ND-0,24	ND-0,2
Stigmasterol	19,6-20,4	20-25,2
Campestérol	22,4-25,7	22,2-24,1
Bêta-sitostérol	47,5-51,8	44,1-45,4
Delta-5-avénatérol	0,6-1,6	1,8-2
Delta-7-stigmastérol	0,3-1,9	1,3-1,9
Delta-7-aénastérol	0,2-1,1	0,3-0,5
Autres	2,2-5,8	2,2-3,8
Total (mg/kg)	1967-2997	1569-2568

TABLEAU 4: TOCOPHÉROLS – NIVEAUX DE TOCOPHÉROLS ET TOCOTRIÉNOLS DANS L'HUILE DE SOJA À FAIBLE TENEUR EN ACIDE LINOLÉNIQUE ET DANS L'HUILE DE SOJA À TENEUR MOYENNE EN ACIDE OLÉIQUE, PROVENANT D'ÉCHANTILLONS AUTHENTIQUES (MG/KG)

Phérol/Triérol	Huile de soja à faible teneur en acide linoléique	Huile de soja à teneur moyenne en acide oléique
Alpha-tocophérol	84-138	139-168
Beta-tocophérol	ND-30	ND-30
Gamma-tocophérol	356-424	271-324
Delta-tocophérol	262-392	266-303
Alpha-tocotriérol	ND-45	ND-45
Gamma-tocotriérol	ND-85	ND-85
Delta-tocotriérol	ND	ND
Total (mg/kg)	740-945	676-778

4. PERTINENCE PAR RAPPORT AUX CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX:

Critères applicables aux produits:

a) Protection du consommateur contre les risques pour la santé et les pratiques frauduleuses

Les dispositions de la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique assurent déjà la protection du consommateur contre les risques pour la santé et les pratiques frauduleuses. La modification des valeurs stipulées dans les normes pour l'huile de soja à faible teneur en acide linoléique et l'huile de soja à faible teneur en acide oléique vise à donner des caractéristiques chimiques précises pour ces huiles et à contribuer ainsi à la santé des consommateurs d'huiles de soja en réduisant l'hydrogénation.

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

Des variétés de soja à faible teneur en acide linoléique sont actuellement introduites (2005) pour régler concrètement, du moins en partie, le problème des graisses trans, en réduisant au minimum la nécessité d'hydrogéner l'huile de soja pour assurer sa stabilité gustative. Les variétés à faible teneur en acide linoléique devraient fournir de 2 à 3 milliards de livres d'huile de soja dès 2007-2008.

L'élaboration de variétés de soja à teneur moyenne en acide oléique est actuellement dans la filière, leur introduction étant prévue en 2007-2008. Ces variétés particulières de soja devraient produire de 4 à 5 milliards de livres d'huile de soja dès 2011. L'expansion du marché devrait encore s'accélérer dès que cette huile sera commercialisée.

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

La norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique a été élaborée pour répondre à la diversité des législations nationales et aux obstacles qui pourraient en résulter pour le commerce international. Le problème des graisses trans a des répercussions à l'échelle du globe sur la santé des consommateurs, notamment à la lumière des règles d'étiquetage du Food and Drug Administration qui entreront en vigueur en janvier 2006. Si les normes relatives à l'huile de soja à faible teneur en acide linoléique et à l'huile de soja à teneur moyenne en acide oléique, n'étaient pas révisées, le commerce de l'huile de soja subirait des répercussions négatives car les consommateurs exigent des huiles sans graisses trans.

d) Potentiel commercial aux plans international ou régional

Les compositions proposées pour les normes relatives à l'huile de soja à faible teneur en acide linoléique et à l'huile de soja à teneur moyenne en acide oléique élargiront leur potentiel commercial du fait d'une stabilité accrue et de la réduction ou de l'élimination totale de l'hydrogénation responsable de la création d'isomères *trans* pour les acides gras.

e) Aptitude du produit à la normalisation

Les normes proposées pour l'huile de soja à faible teneur en acide linoléique et pour l'huile de soja à teneur moyenne en acide oléique peuvent faire l'objet d'une normalisation puisqu'il s'agit d'amendements à une norme existante.

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

Les dispositions de la norme sur les huiles végétales portant un nom spécifique couvrent déjà les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce.

g) 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

Ce point ne s'applique pas à la présente proposition.

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

Il n'existe pas d'autre norme internationale portant sur ces huiles.

5. PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX:

Les objectifs stratégiques du Codex relatifs à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique consistent à fournir des caractéristiques précises permettant aux consommateurs de disposer des informations nécessaires pour prendre des décisions en connaissance de cause et d'assurer la loyauté des pratiques commerciales, par la diffusion de ces informations.

6. LIENS ENTRE LA PROPOSITION ET D'AUTRES DOCUMENTS DU CODEX

La proposition est un amendement à une norme existante du Codex.

7. IDENTIFICATION DE LA NÉCESSITÉ ET DE LA DISPONIBILITÉ D'AVIS SCIENTIFIQUES

Aucun avis scientifique d'organe externe n'est nécessaire.

8. CONTRIBUTIONS TECHNIQUES D'ORGANES EXTERNES À LA NORME: IDENTIFICATION DES BESOINS À DES FINS DE PLANIFICATION:

Aucune contribution technique d'organe externe n'est nécessaire.

9. PROPOSITION DE CALENDRIER POUR LA NOUVELLE ACTIVITÉ, NOTAMMENT DATE DE LA MISE EN OEUVRE, PROPOSITION DE DATE D'ADOPTION À L'ETAPE 5 ET PROPOSITION DE DATE D'ADOPTION PAR LA COMMISSION:

Si l'on adopte la procédure accélérée du Codex, les amendements pourront entrer en vigueur à la mi-2007.

Date de mise en oeuvre: Une LC pourrait être rédigée en août 2005, à la suite de l'approbation comme nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2005). Examen à l'étape 4 à la vingtième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (février 2007).

Date d'achèvement: Adoption à la trentième session de la Commission du Codex Alimentarius, en juillet 2007.

Annexe VI

Document de projet

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES
PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUEAmendement à la teneur en caroténoïdes totaux pour l'huile de palme non blanchie

Préparé par l'Indonésie

1. Objectif et champ d'application

Proposition d'amendement à la teneur en caroténoïdes totaux pour l'huile de palme non blanchie figurant à l'Annexe, paragraphe 2.6 de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique.

2. Pertinence et actualité

L'activité proposée est directement liée au mandat du CCFO, à savoir élaborer des normes mondiales pour les graisses et les huiles d'origine végétale. À sa dix-neuvième session, le CCFO a approuvé cette proposition (ALINORM 05/28/17, par. 67).

3. Principales questions à traiter

Projet d'amendement concernant les caroténoïdes totaux qui devront être compris entre 400-2000 mg/kg et non plus entre 500-2000 mg/kg comme indiqué à l'Annexe de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique.

La modification de cette teneur est demandée en raison des chiffres constatés dans le commerce de l'huile de palme. En 2004, les exportateurs d'huile de palme, en particulier l'Indonésie, ont dû faire face à des barrières commerciales dans certains pays importateurs qui stipulaient que la teneur minimale en caroténoïdes totaux devait être 500 mg/kg, probablement sur la base de la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique. Cette disposition a créé des difficultés pour de nombreuses expéditions d'huile de palme véritable qui ne répondaient pas à cette exigence. De nombreux échantillons prélevés dans les huileries ont montré que les caroténoïdes totaux se situaient entre 400 mg/kg et 350 mg/kg. Il apparaît donc nécessaire de modifier la Norme, afin de tenir compte des conditions réelles qui prévalent dans les pays producteurs d'huile de palme.

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

L'activité proposée pourrait contribuer à l'harmonisation des dispositions nationales et à la réduction des obstacles au commerce international. Cette proposition répond aussi aux critères suivants:

a) Protection du consommateur contre les risques pour la santé et les pratiques frauduleuses

Les dispositions figurant dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique assurent la protection du consommateur contre les risques pour la santé et les pratiques frauduleuses. La correction demandée pour les caroténoïdes totaux dans l'huile de palme non blanchie permettra d'indiquer des valeurs qui reflètent les caractéristiques chimiques de cette huile, contribuant ainsi à la protection des consommateurs contre les pratiques frauduleuses.

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

En 2004, l'Indonésie a produit environ 12 millions de tonnes d'huile de palme et exporté quelque 6,5 millions de tonnes de ce produit. L'huile de palme est importée par de nombreux pays en Asie, en Europe, en Amérique, en Afrique et en Australie et le volume total des importations a dépassé 22 millions de tonnes en 2004.

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

L'huile de palme contient des caroténoïdes qui sont normalement exprimés en bêta-carotène. Selon une étude menée en Indonésie entre septembre 2003 et janvier 2005, la teneur en caroténoïdes totaux varie entre 350 et 750 mg/kg en bêta-carotène. Il est spécifié à l'Annexe de la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique que les caroténoïdes totaux doivent se situer entre 500 et 2000 mg/kg. Il est aussi mentionné que l'annexe ne concerne pas les gouvernements.

De façon générale, la teneur en caroténoïde ne fait pas partie des spécifications concernant l'huile de palme faisant l'objet d'échanges commerciaux. La norme pour l'huile de palme ne spécifie, d'habitude, que la teneur en acides gras libres, la teneur en eau et les impuretés.

De nombreux pays appliquent des définitions ou des réglementations spécifiques à ce produit, et les législations nationales, qu'il s'agisse des pays exportateurs ou des pays importateurs, sont d'une grande diversité.

Certains pays ont pu adopter une teneur en caroténoïdes totaux comme spécification permettant d'établir une différence entre l'huile de palme brute et ses produits raffinés. La limite minimale a été fixée à 500 mg/kg conformément à la Norme Codex.

Nombre de producteurs d'huile de palme ont cependant été dans l'impossibilité de respecter cette disposition qui pourrait constituer un obstacle non tarifaire au commerce.

Afin d'éviter un tel problème dans les échanges il faut avant tout ramener les caroténoïdes totaux à un niveau acceptable dans le monde entier.

d) Potentiel commercial aux plans international ou régional

L'huile de palme fait depuis longtemps l'objet d'échanges internationaux en quantités importantes et son utilisation est largement répandue.

e) Aptitude du produit à la normalisation

L'amendement proposé est conforme à ce critère, car il porte sur une norme en vigueur.

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

Les dispositions de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique couvrent déjà les principales questions relatives à la protection des consommateurs. Cependant, les dispositions concernant la teneur minimale en caroténoïdes totaux créent un problème dans le commerce de l'huile de palme non blanchie que l'amendement proposé vise à résoudre.

g) 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

Ce critère ne concerne pas cette proposition.

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

Il n'y a pas d'autre norme internationale couvrant cet aspect de l'huile de palme.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La présente proposition est conforme à l'objectif n°4, Accroître la capacité de réagir efficacement et rapidement aux nouvelles questions, préoccupations et tendances qui apparaissent dans le secteur de l'alimentation. Elle répond aussi aux préoccupations internationales liées à l'apparition ou à l'augmentation des maladies liées à l'alimentation.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Néant

7. Identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Néant

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées

Néant

9. Le 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

En cas d'approbation de la Commission, le projet d'amendement pourrait être examiné par le CCFO, à sa vingtième session (février 2007). Si un consensus peut être trouvé, il sera adopté à l'étape 5 de la procédure accélérée en juillet 2007 lorsque se tiendra la trentième session de la Commission du Codex Alimentarius.

Annexe VII

Document de projet

Avant-projet de révision de « Noms de catégorie et du Système international de numérotation des additifs alimentaires » (CAC/GL 36-1989, rév.6. 2001)

PRÉPARÉ PAR : Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants
à sa trente-septième session

1. Objectif et champ d'application de la norme

Les noms de catégorie et le Système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) ont été adoptés pour la première fois par la Commission du Codex Alimentarius en 1989, en vue de disposer d'un système numérique, reconnu à l'échelle internationale, permettant l'identification des additifs alimentaires dans les listes d'ingrédients, au lieu et place de la déclaration du nom spécifique, qui est souvent relativement longue et d'une structure chimique complexe.

2. Pertinence et actualité

Les noms de catégorie et le Système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) ont prouvé leur utilité depuis leur introduction et de nouveaux additifs accompagnés de leur numéro y ont été inclus, selon qu'il convenait. Cependant, la Section 2, intitulée « Tableau des catégories fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques », n'ayant pas été mise à jour, certaines catégories fonctionnelles font défaut. Or l'ajout de ces catégories est nécessaire pour pouvoir établir la version définitive de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, à laquelle travaille le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. De plus, plusieurs termes utilisés pour décrire des utilisations fonctionnelles dans le cadre des évaluations effectuées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) ne coïncident pas avec ceux utilisés dans le Système international de numérotation, or l'harmonisation des termes ne peut se faire sans modification du Système.

3. Principales questions à traiter

La Section 2, « Tableau des catégories fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques », sera révisée et mise à jour. Les fonctions technologiques de chaque additif alimentaire de la liste devront ensuite être actualisées, une fois que de nouvelles catégories fonctionnelles auront été ajoutées au Tableau 2. La liste des additifs alimentaires inclus sera révisée, afin de garantir son exhaustivité.

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

La présente proposition est conforme aux Critères régissant l'établissement des priorités des travaux suivants:

- (a) **Protection du consommateur contre les risques pour la santé et contre les pratiques frauduleuses.** (Description fidèle pouvant être utilisée lors de l'étiquetage des aliments destinés à être vendus pour consommation).
- (b) **Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter.** (Le Système international de numérotation doit être actualisé, afin de pouvoir être appliqué dans le cadre des échanges internationaux.)

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La présente proposition est conforme à la Vision stratégique énoncée dans le Cadre stratégique 2003-2007.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents du Codex

Lors de l'élaboration de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, il est apparu que plusieurs catégories fonctionnelles du Système international de numérotation concernant des additifs alimentaires utilisés à l'échelle internationale étaient soit inexistantes, soit décrites de façon non satisfaisante.

7. Identification du besoin ou non d'avis scientifiques d'experts et de la disponibilité de ces avis

Le JECFA a été avisé de l'activité proposée et de la décision du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants (ALINORM 04/27/12, par. 106) de lui demander d'utiliser les noms figurant dans les catégories et sous-catégories fonctionnelles du Système international de numérotation lors de la description des utilisations fonctionnelles, dans les monographies relatives aux spécifications. Si la liste SIN ne contient pas le terme adéquat, il convient de soumettre la question au Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants. Pour cette nouvelle activité, aucun avis scientifique d'expert ne devrait être nécessaire.

8. Identification du besoin ou non de contributions techniques à la norme de la part d'organismes extérieurs

Aucune contribution extérieure n'est prévue.

9. Calendrier proposé pour la réalisation de cette nouvelle activité, y compris la date de mise en œuvre, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission

Si la Commission approuve la présente Proposition de nouvelle activité en 2005, l'Avant-projet de révision des noms de catégorie et du Système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) pourrait être examiné par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants à sa trente-huitième session, pour avancement à l'étape 5 et il pourrait s'avérer nécessaire de convoquer une session supplémentaire du Comité, en vue d'établir la version définitive de la révision, pour adoption à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius, à sa session suivante.

Annexe VIII

Document de projet

Avant-projet d'Annexe au projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines, définissant des mesures supplémentaires relatives à la prévention et à la réduction de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines.

PRÉPARÉ PAR : Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants
à sa trente-septième session

1. Objectif et champ d'application de la norme

Le projet de « Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines » définit des directives uniformes relatives au contrôle et à la gestion de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines. Du fait du caractère spécifique de la cueillette et de la transformation des noix du Brésil, il convient de définir un ensemble spécifique de mesures supplémentaires pour la prévention et la réduction de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines. À sa trente-septième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants est convenu de la nécessité d'inclure ces mesures supplémentaires dans le projet de « Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines », sous forme d'annexe.

2. Pertinence et actualité

Il est possible de prendre des mesures en vue de prévenir et de réduire la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines. Les aflatoxines représentent un danger pour la santé humaine. Il convient d'ajouter une annexe distincte au « Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines », afin de pouvoir tenir compte du caractère spécifique de la cueillette et de la transformation des noix du Brésil, ce qui permettrait d'améliorer, de manière considérable, l'efficacité du Code, en ce qui concerne la prévention de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines.

3. Principales questions à traiter

L'annexe traitera de mesures supplémentaires, spécifiques aux noix du Brésil et visant à prévenir leur contamination par les aflatoxines à toutes les étapes de la chaîne de production (cueillette, manipulation, entreposage, transport, transformation et distribution).

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

La présente proposition est conforme au Critère régissant l'établissement des priorités des travaux suivant:

(a) Protection du consommateur contre les risques pour la santé (grâce à la réduction de l'exposition alimentaire des consommateurs aux aflatoxines contenues dans les noix du Brésil).

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La présente proposition est conforme à la Vision stratégique énoncée dans le Cadre stratégique 2003-2007.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents du Codex

Cette nouvelle activité est proposée par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants à sa trente-septième session, à titre d'annexe au projet de « Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines ».

7. Identification du besoin ou non d'avis scientifiques d'experts et de la disponibilité de ces avis

- Informations disponibles

* Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines (ALINORM 04/27/12 – Annexe XX) et Observations communiquées par le Brésil et le Venezuela (CX/FAC 05/37/21)

* Document de travail sur la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines (CX/FAC 05/37/24) et observations communiquées (CX/FAC 05/37/24 ADD1, CRD 17 Observations du Brésil)

8. Identification du besoin ou non de contributions techniques à la norme de la part d'organismes extérieurs

Aucune contribution extérieure n'est prévue.

9. Calendrier proposé pour la réalisation de cette nouvelle activité, y compris la date de mise en œuvre, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5/8 et la date proposée pour l'adoption par la Commission

Si la Commission approuve la présente Proposition de nouvelle activité en 2005, l'Annexe proposée sera distribuée, pour examen à l'étape 3 par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants, à sa trente-huitième session, en vue de son avancement pour adoption à l'étape 5/8 par la Commission du Codex Alimentarius, à sa session suivante.

Annexe IX

Avant-projet de Code d'usages pour la diminution de la teneur en chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ces protéines

PRÉPARÉ PAR : le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants
à sa trente-septième session

1. Objectif et champ d'application de la norme

Élaboration d'un projet de Code d'usages pour la réduction de la teneur en chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ces protéines, dans l'objectif de diminuer les teneurs en chloropropanols, comme le 3-MCPD, dans les protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide et dans les produits contenant ces protéines. Une première version du Code d'usages sera rédigée par le Royaume-Uni, en consultation avec d'autres États Membres.

2. Pertinence et actualité

Lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide, les paramètres pouvant être contrôlés, comme le pH, la température et les processus de neutralisation, ont des répercussions sur la teneur en 3-MCPD et sur les concentrations d'autres chloropropanols dans le produit final. Ce Code d'usages permettra de réduire les teneurs des contaminants produits lors de ces processus, à savoir les chloropropanols, qui sont dangereux pour la santé humaine. Il reprendra les informations présentées dans des documents de travail antérieurs portant sur les chloropropanols.

3. Principales questions à traiter

Le Projet de code d'usages traitera des paramètres devant être contrôlés lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide et de produits contenant ces protéines et des conditions devant être adoptées concernant ces paramètres. De plus, il renfermera des informations scientifiques prouvant la réduction de la concentration en 3-MCPD obtenue grâce à l'adoption des recommandations figurant dans le Code d'usages.

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

La présente proposition est conforme au Critère régissant l'établissement des priorités des travaux suivant:

- a) **Protection du consommateur contre les risques pour la santé et contre les pratiques frauduleuses** (grâce à la réduction de l'exposition alimentaire des consommateurs aux chloropropanols contenus dans les protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide et dans les produits qui y sont liés).

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La présente proposition est conforme à la Vision stratégique énoncée dans le Cadre stratégique 2003-2007.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents du Codex

Cette nouvelle activité est recommandée dans le Document de travail sur les chloropropanols (CX/FAC 05/37/25).

7. Identification du besoin ou non d'avis scientifiques d'experts et de la disponibilité de ces avis

À sa trente-septième session, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants a recommandé qu'il soit demandé au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) d'effectuer une évaluation de l'exposition portant sur tous les produits d'origine.

8. Identification du besoin ou non de contributions techniques à la norme de la part d'organismes extérieur, afin que ces contributions puissent être programmées

Néant.

9. Calendrier proposé pour la réalisation de cette nouvelle activité, y compris la date de mise en œuvre, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission; en principe, le délai d'élaboration ne devrait pas dépasser cinq ans

Si la Commission approuve la présente proposition de nouvelle activité en 2005, le Projet de code d'usages sera distribué pour examen à l'étape 3 par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants à sa trente-huitième session. L'avancement à l'étape 5 est prévu en 2007 et il pourrait s'avérer nécessaire de convoquer une session supplémentaire du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants, en vue d'établir la version définitive de la révision, pour adoption à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius, à sa session suivante.

Annexe X

DOCUMENT DE PROJET

Avant-projet de révision de la Norme Codex pour le manioc doux

Section 1 – Définition du Produit et Section 3 – Dispositions concernant le calibrage de la Norme du Codex pour le Manioc Doux

Préparé par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais à sa douzième session

1. Le but et la portée de la Norme :

Cette enquête a pour but de réviser la définition du « manioc doux » (Section 1) et les spécifications de calibre correspondants (Section 3).

2. Son importance et sa pertinence :**(i) Le niveau de cyanure d'hydrogène correspondant au manioc doux pour sa consommation directe**

Les fidjiens et les tonguiens ont, depuis toujours, consommé comme aliment principal différentes variétés de manioc doux cultivées dans leurs îles respectives. Ces variétés de manioc doux ne requièrent que d'une préparation minimale, étant tout simplement bouillies ou cuites à la vapeur. Les niveaux de cyanure d'hydrogène contenus dans ces différentes variétés sont de 10 à 220mg/kg de manioc doux frais (*voir* Tableau 1, Appendice 1). Aucun effet nocif sur la santé n'a été signalé dans les deux îles où sont consommées ces variétés de manioc doux.

La croissante émigration d'habitants de Fidji et de Tonga vers la Nouvelle Zélande, l'Australie et les États-Unis a encouragé l'exportation de manioc doux pelé et surgelé au cours des dernières trente années, faisant du manioc doux l'un de leurs principaux produits d'exportation. Bien que la quantité et la valeur des exportations (*voir* Tableau 2, Appendice 1) ne soient pas très importantes en comparaison aux exportations des pays développés, les volumes exportés complètent l'alimentation des Fidjiens et des Tonguiens qui résident à l'étranger, de la même façon que les profits provenant de l'étranger contribuent à la prospérité des économies locales et, mieux encore, bénéficient les petits producteurs.

La Norme Codex pour le manioc doux a été adoptée en 2003¹⁸. Par la suite, la Food Standard Australia a adopté en mai 2004 une nouvelle norme pour le manioc, conformément à la Norme Codex. La norme FSANZ a classifié les variétés de manioc autres que le manioc doux sous le standard : « *Prohibited and Restricted Plants and Fungi Schedule 1* ». Les plantes classifiées sous la Liste 1 (« *Schedule 1* ») ne doivent pas être délibérément additionnées aux aliments ou mises à la vente en tant qu'aliments. Si l'Australie et la Nouvelle Zélande décidaient de mettre en vigueur leur nouvelle norme pour le manioc, l'exportation de manioc en provenance des Îles Fiji ou Tonga pourrait s'en voir compromise.

Il faut dire que la JECFA¹⁹, faute d'information toxicologique et épidémiologique quantitative, n'a pas été en mesure d'établir un niveau sécuritaire d'ingestion de glucosides cyanogènes. Cependant, afin de distinguer entre les variétés « douces » et « amères », et de mitiger la préoccupation concernant la possibilité d'une ingestion excessive de glucoside cyanogène contenue dans les deux variétés, la CCFV a pris la décision d'inclure une note en bas de page pour définir comme « douces » les variétés de manioc contenant moins de 50mg/kg de cyanure d'hydrogène (sur le poids du produit

¹⁸ ALINORM 03/41, paragraphe 58, Annexe V

¹⁹ ALINORM 03/35, paragraphe 19

frais)²⁰. On signale également que ce niveau n'a été proposé que pour différencier les variétés de manioc, et non pas pour établir un niveau maximum, y la CCFFV indique que le dit niveau n'est pas, en soi, sujet à approbation²¹.

Donc, on ne considère pas scientifiquement justifié l'établissement d'un niveau ne dépassant pas 50mg/kg de cyanure d'hydrogène pour distinguer entre « doux » et « amer » sont des jugements empiriques non fondés sur des faits scientifiques, par conséquent, il faudrait les soumettre à révision.

(ii) Calibrage du manioc

La longueur normale du manioc que les Fidjiens et les Tonguiens font bouillir est de 10-20cm, et peut être supérieure s'il est cuit à la vapeur. Les exportations de manioc sont destinées à la consommation directe par les Fidjiens et les Tonguiens habitant à l'étranger. À l'étranger, la façon la plus commune de faire cuire le manioc est par ébullition, de sorte que la longueur de ce produit est telle que le consommateur puisse l'introduire directement dans la casserole. Afin de reproduire les normes appliquées à l'exportation actuelle du manioc vers les marchés internationaux, la longueur de ce dernier ne devrait pas être moindre de 10cm au lieu de 20cm.

(iii) Sollicitude de révision

Étant donné que le manioc est l'un des aliments de base et l'une des principales matières premières de Fidji et de l'Archipel du Tonga, et afin de garantir que cette norme soit applicable au niveau tant national qu'international, Fidji et Tonga suggèrent les mesures suivantes :

1a. Réviser le niveau de cyanure d'hydrogène utilisé pour différencier les variétés « douces » et « amères » de manioc.

et

1b. Réviser la norme existante du Codex relative au niveau de cyanure d'hydrogène dans toutes les variétés de manioc qui peuvent être considérées propres à la consommation humaine.

et

2. Modifier la disposition concernant le calibrage du manioc, pour établir celui-ci en « non moindre de 10 cm » au lieu de « non moindre de 20 cm ».

3. Les principales questions à considérer :

Si le CCFFV le recommande et si la Commission l'autorise, les sections de la Norme qui devraient être révisées sont :

Section 1 : Définition du produit

Section 3 : Dispositions concernant le calibrage

En outre des modifications apportées à d'autres sections importantes afin d'inclure des variétés amères et de manioc plus grand selon le cas / ou la convenance.

²⁰ ALINORM 03/35, paragraphe 20

²¹ ALINORM 03/35, paragraphes 21 & 22

4. Une évaluation des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux:

Étant donnée la croissante émigration d'habitants des Îles Fiji et Tonga, l'exportation de manioc cru et pelé vers la Nouvelle Zélande, l'Australie et les États-Unis d'Amérique s'est également accrue au cours des dernières 30 années afin d'assurer la disponibilité de leur aliment de base dans leur nouveau pays de résidence. Le manioc est donc devenu pour les deux îles l'un de principaux produits d'exportation ainsi qu'une importante source de revenus en provenance de l'étranger.

Quoique aucun effet nocif sur la santé n'ait été signalé dans les deux îles où sont consommées ces variétés de manioc, l'exportation de manioc en provenance des Îles Fiji ou Tonga pourrait s'en voir compromise. Par conséquent, la proposition de réviser la Norme Codex pour le manioc doux est donc congruente par rapport aux *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux*, en particulier pour ce qui est du critère :

- i. Volume de production et de consommation dans chaque pays ainsi que volume et structure des échanges entre les pays ; et
- ii. Potentiel commercial aux plans international et régional.

5. Pertinence des objectifs stratégiques du Codex :

La révision proposée satisfait les critères signalés sous les Objectifs 2 et 6, des Objectifs Stratégiques du Codex, c'est-à-dire :

Objectif 2 : Favoriser la plus vaste et la plus cohérente application possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques; promouvoir également le recueil d'information concernant les pays en voie de développement de même que toutes les régions du monde, de sorte que l'analyse des risques se fonde sur des conditions et des exigences globales ; et

Objectif 6 : Promouvoir la plus vaste application possible des Normes Codex, aussi bien dans les réglementations nationales que dans les échanges internationaux.

6. Information concernant la relation entre cette proposition et d'autres projets existants du Codex :

Cette proposition traite directement de la norme existante du Codex pour le Manioc Doux.

7. Identification de toute exigence et disponibilité d'expertise scientifique :

Puisque le niveau actuel de la teneur de cyanure d'hydrogène qui différencie les variétés de manioc consommées habituellement dans les Îles Fiji et Tonga excède le niveau établi dans la Norme Codex pour le Manioc Doux, et du fait qu'il n'existe pas d'effets adverses enregistrés, causés par ces niveaux associés à la consommation dans ces deux îles, un rapport d'expertise scientifique est exigé pour la teneur de cyanure d'hydrogène des variétés de manioc en provenance de ces régions. Étant donnée la teneur de cyanure d'hydrogène des variétés habituellement consommées de manioc dans les Îles Fidji et Tonga, un verdict d'expertise scientifique est exigé pour :

- i. La confirmation des teneurs de cyanure d'hydrogène des variétés de manioc cultivées dans les Îles Fidji et Tonga sous leurs formes crue et cuite.
- ii. La confirmation de l'occurrence de problèmes de goitre dans les Îles Fidji et Tonga.
- iii. L'évaluation de la teneur de substances toxiques, au cas où elle serait nécessaire.

8. Identification des besoins en apports techniques à la Norme par des organismes externes, de sorte à permettre une planification pour:

Une Assistance Technique de la part du JECFA, de l'OMS et de la FAO pour appuyer l'expertise scientifique dont il est fait mention sous la Section 7, comme il convient.

9. Le calendrier proposé pour la conclusion des nouveaux travaux, y compris la date de démarrage, la date d'adoption proposée à l'étape 5, et la date proposée d'adoption par la Commission.

Date de démarrage:	2006
Date d'adoption proposée à l'Etape 5:	2008
Date proposée d'adoption par la Commission:	2010

**TABLEAU 1:
TENEUR DE CYANURE D'HYDROGÈNE DES VARIÉTÉS CONSOMMABLES
DE MANIOC AUX ÎLES TONGA ET FIDJI**

Variété	TONGA¹ Teneur de cyanure d'hydrogène (mg/kg)	FIDJI² Teneur de cyanure d'hydrogène (mg/kg)
Tano'a (Hahake)	211	-
Tano'a (Hihifo)	153	-
Lepa (Hihifo)	164	-
Silika (Hahake)	110	-
Silika (Hihifo)	159	-
Mataki'eua (Hahake)	91	-
Mataki'eua (Hihifo)	128	-
Engeenga nonou (Hahake)	81	-
Engeenga nonou (Hihifo)	111	-
Engeena loloa (Hahake)	126	-
Fisi (Sokobaru - Hihifo)	150	-
Kasaleka	-	62
Aikavitu	-	42
Manioke	-	19
Yabia Damu	-	101
Yabia Valu	-	93
Sokobale	-	36
Vulatolu	-	70
Coci	-	55
Merelesita 2	-	90
Merelesita	-	14
Vula tolu 2	-	21
Noumea	-	107
Navolu	-	107
Beqa	-	121
New Guinea	-	80

¹CRD 4, 8^{ème} session du CCNASWP (Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest) .

²CRD 3, 8^{ème} session du CCNASWP.

Appendice 2

**TABLEAU 2 :
EXPORTATION¹ DE MANIOC (1999-2003) EN PROVENANCE
DES ÎLES TONGA ET FIDJI²**

Année	Tonga : Quantité³ (mt)	Tonga : Valeur (\$USm)	Fidji : Quantité⁴ (mt)	Fidji : Valeur (\$USm)
1999	965	0.20	817	0.61
2000	533	0.11	754	0.49
2001	305	0.06	937	1.89
2002	459	0.11	1120	1.18
2003	639	0.19	1623	1.39

¹Source : Tonga Foreign Trade Reports

²Source : CRD 3 de la huitième session du CCNASWP

³70% à la Nouvelle-Zélande ; 26% aux Etats-Unis ; et 4% à l'Australie en moyenne pour les 5 années d'exportation de manioc en provenance de l'Archipel du Tonga, ce qui équivaut à environ 1.36% de l'exportation totale du pays (aliments et autres produits).

⁴38% à la Nouvelle-Zélande ; 3% aux Etats-Unis ; et 59% à l'Australie en moyenne pour les 5 années d'exportation de manioc en provenance de Fidji.