

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 2 de l'ordre du jour

CX/FO 19/26/2
Décembre 2018

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

Vingt-sixième session

Kuala Lumpur, Malaisie, 25 février – 1^{er} mars 2019

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

A. QUESTIONS ÉMANANT DES 40^E ET 41^E SESSIONS DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION

Normes et textes apparentés adoptés¹

- À sa quarantième session (2017), la Commission a adopté ce qui suit :
 - La Norme pour les huiles de poissons (CXS 329-2017);
 - Révision de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-1981): Révision des limites fixées pour le campestérol
 - Révision et amendements à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999): i) Révision des facteurs de qualité de l'huile d'arachide; ii) Amendement à la section sur les aromatisants; iii) Amendement à la section 2 de l'Annexe - intervalles d'acides gras tels qu'indiqués pour l'huile de son de riz brute;
 - Amendement aux sections sur les aromatisants des Normes pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981); et pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CXS 256-2007)

Normes et textes apparentés adoptés à l'étape 5²

- À sa quarantième session, la Commission a adopté la révision proposée de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) : Ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OXG)

Nouveaux travaux³

- À sa quarantième session, la Commission a approuvé les nouveaux travaux sur :
 - La révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) :
 - Composition essentielle de l'huile de tournesol;
 - Remplacement de l'indice d'acide par les acides gras libres pour l'huile de palme vierge et inclusion des acides gras libres pour l'huile de palmiste brute;
 - Inclusion de dispositions pour l'huile de noix, l'huile d'amande, l'huile de noisette, l'huile de pistache, l'huile de lin et l'huile d'avocat.
 - La révision de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-1981)

¹ REP17/CAC Annexe III

² REP17/CAC Annexe IV

³ REP17/CAC Annexe VI

B. SOIXANTE-TREIZIÈME SESSION DU COMITÉ EXÉCUTIF (CCEXEC73)⁴**QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION****Programme de travail général**

4. À sa soixante-treizième session (2017), le Comité exécutif a fait remarquer qu'à sa vingt-sixième session (2019), le Comité sur les graisses et les huiles (CCFO) examinerait des directives visant à guider l'examen des propositions portant sur des aspects spécifiques de ses travaux, autres que l'élaboration de nouvelles normes et/ou l'insertion de nouvelles huiles végétales ou de graisses animales dans les normes existantes. Il a aussi noté que les travaux menés par le Comité sur les graisses et les huiles allaient de l'avant mais que la charge de travail du Comité, dans le cadre du programme de travail général, demeurerait considérable.

5. À sa soixante-treizième session, le Comité exécutif

- s'est félicité de l'initiative du CCFO consistant à élaborer de nouvelles directives pour guider la révision des paramètres ou l'incorporation de nouveaux paramètres et les modifications d'ordre rédactionnel à apporter aux normes relatives aux graisses et aux huiles déjà existantes, et il a recommandé que le Comité détermine si un document de projet ou une procédure simplifiée pourrait accélérer ces travaux; et
- a recommandé que le CCFO envisage de mettre au point un mécanisme (un plan prévisionnel, par exemple) permettant d'assurer une meilleure gestion de ses activités.

6. Cette question sera examinée sous le point 9 de l'ordre du jour.

C. QUESTIONS ÉMANANT D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX**Quarante-quatrième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)****QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION****Définition et critères visant les huiles végétales à teneur en acide oléique moyenne ou forte⁵**

7. À sa quarante-quatrième session, le CCFL est convenu d'informer le CCFO que: i) le rôle principal du CCFL est de faire en sorte que les étiquettes ne contiennent pas des informations fausses ou risquant d'induire le consommateur en erreur; ii) la question de l'acide oléique dans les huiles végétales était de nature compositionnelle ou technique et serait mieux traitée par le CCFO; iii) le principe de la cohérence des mentions d'étiquetage visant différentes huiles végétales doit s'appliquer en fonction des caractéristiques compositionnelles des huiles comme convenu par le CCFO.

8. Le Comité a reconnu que la question de la cohérence dans l'emploi des termes d'étiquetage pourrait être examinée dans le cadre des travaux futurs du CCFL.

Dispositions relatives à l'étiquetage figurant dans les projets de normes Codex (Confirmation)⁶

9. À sa quarante-quatrième session, le CCFL a confirmé les dispositions d'étiquetage dans la Norme du Codex pour les huiles de poisson.

Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

10. À sa quarante-quatrième session, le CCFL est convenu d'informer les comités de produits des activités courantes du CCFL sur la directive d'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail afin qu'ils sachent que les dispositions normalisées actuelles pourraient devoir être rectifiées ou supprimées pour faire référence à la directive susmentionnée.

Quarante-neuvième et cinquantième sessions du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA49/50)**QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION****Justification technologique de l'emploi des additifs alimentaires dans les matières grasses et les huiles⁷**

⁴ REP17/EXEC2 par. 41,42

⁵ REP18/FL, par. 6-7

⁶ REP18/FL, par. 14, 20.

⁷ REP17/FA, par. 15

11. À sa quarante-neuvième session, le CCFA a noté les réponses du CCFO, à sa vingt-cinquième session et que le CCFO avait besoin de davantage de temps pour préciser l'emploi d'émulsifiants dans FC 02.1.2 «Matières grasses et huiles végétales».

QUESTIONS DEMANDANT UNE ACTION

Révocation des dispositions relatives à certains additifs alimentaires^{8,9}

a. Tartrates

12. À sa cinquantième session, le CCFA a débattu de la révocation des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les malades et les tartrates dans les normes de produits car ils ne font pas l'objet de norms. Le Comité a aussi noté que les comités de produits pourraient avoir besoin d'approfondir l'examen de l'emploi de ces additifs dans les aliments normalisés.

13. À sa cinquantième session, le CCFA a recommandé au CCFO d'envisager de révoquer les dispositions suivantes, compte tenu de l'absence de normes du JECFA: le tartrate monosodique (SIN 335(i)), le tartrate monopotassique (SIN 336(i)), dipotassique (SIN 336(ii)) dans la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-2007);

b. Sorbate de sodium (SIN 201)

14. À sa cinquantième session, le CCFA est convenu de:

- supprimer le sorbate de sodium de la Liste prioritaire pour l'évaluation de la sécurité du JECFA car aucune confirmation de la disponibilité des données n'avait été fournie et a noté que les dispositions relatives au sorbate de sodium dans la NGAA ainsi que dans les normes de produits correspondantes seraient révoquées.
- d'envisager que le CCFO révoque la disposition relative au sorbate de sodium (SIN 201) dans la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-2007).

Mise à jour des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes CCFO¹⁰

15. À sa cinquantième session, le CCFA a approuvé les recommandations de demander au CCFO de mettre à jour les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits suivantes pour refléter l'orientation du CCFO, à sa vingt-cinquième session et l'action qui en découle au CCFA, à sa cinquantième session:

- (i) la *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CXS 19-1981)
 - la lécithine (SIN 322(i)) en tant qu'antioxydant synergiste avec la limite maximale (LM) des bonnes pratiques de fabrication (BPF)
 - le citrate de tricalcium (SIN 333(ii)) et le citrate de tripotassium (SIN 332(ii)) en tant qu'antioxydants synergistes avec les LM des BPF
 - les mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) en tant qu'agent antimoussant (pour les huiles et les matières grasses pour la friture) avec la LM des BPF
- (ii) la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999)
 - la lécithine (SIN 322(i)) en tant qu'antioxydant synergiste avec le niveau d'emploi maximal (NM) des bonnes pratiques de fabrication (BPF)
 - le citrate de tricalcium (SIN 333(ii)) et le citrate de tripotassium (SIN 332(ii)) en tant qu'antioxydants synergistes avec les LM des BPF
- (iii) la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999)
 - la lécithine (SIN 322(i)) en tant qu'antioxydant synergiste avec la limite maximale (LM) d'emploi des bonnes pratiques de fabrication (BPF)
 - les mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) en tant qu'agent antimoussant (pour les huiles et les matières grasses pour la friture) avec la LM des BPF.

⁸ REP18/FA, par. 48 (vi)

⁹ REP18/FA, par. 132 et 134 (vii)

¹⁰ REP18/FA par. 56

Alignement des additifs¹¹

16. À sa cinquantième session, le CCFA est convenu de publier le document d'orientation en tant que document d'information sur le site Codex et en informer les comités de produits pour référence; et d'informer les comités pertinents du plan de travail sur l'alignement du CCFA et demander spécifiquement au CCFO et à d'autres comités d'envisager de donner la priorité à l'alignement initial des normes de produits dans le cadre de leur comité afin de soutenir les travaux d'alignement sur la NGAA prévus par le CCFA au cours des deux prochaines années.

17. Le Comité **est invité à examiner** ces demandes du CCFA tel qu'indiqué dans les paragraphes 13, 14, 15 et 16 ci-dessus.

Trente-huitième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)¹²

Facteur de conversion du phosphore en phospholipides dans la détermination de la teneur en phospholipides dans les huiles de poisson

18. L'observateur de la Société américaine des chimistes de l'huile (AOCS) a informé le Comité qu'il serait possible d'établir un facteur de conversion théorique, mais que l'établissement d'un facteur de conversion pratique unique n'était pas possible.

19. Le CCMAS est convenu d'informer le CCFO qu'il n'était pas en mesure de recommander un facteur de conversion unique.

Présentation des méthodes d'analyse par les comités

20. Le CCMAS est convenu de rappeler aux comités que lorsque des méthodes sont soumises au CCMAS pour approbation, elles doivent indiquer les principes ainsi que la classification proposée.

Examen de la norme CXS 234-1999

21. Dans le cadre de l'examen en cours et de la mise à jour des méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999), le CCMAS, à sa trente-neuvième session, est convenu d'entamer la mise à jour des ensembles exploitables pour les graisses et huiles. Les travaux de révision seront menés par l'AOCS et examinés par le CCMAS, à sa quarantième session.

Douzième session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF)¹³

22. À sa douzième session, le CCCF est convenu de diminuer la LM pour le plomb dans les huiles et graisses comestibles de 0,1 mg/kg à 0,08 mg/kg.

Vingt-quatrième session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS)¹⁴

Intégrité des aliments, authenticité des aliments et fraude alimentaire

23. À sa vingt-quatrième session, le CCFICS a poursuivi les débats sur l'intégrité des aliments, l'authenticité des aliments et la fraude alimentaire et a pris note d'un nombre d'avis parmi lesquels un examen approfondi des définitions concernées peut être nécessaire et le CCFICS pourrait envisager de demander son avis à la Commission sur cette question, notamment sur la question de l'organisme ou des organismes du Codex qui ont la compétence. Certaines délégations estimaient que cela pourrait se faire après une consultation initiale du GTe.

24. Le Comité est aussi convenu d'informer le CCEXEC, la Commission et ses organes subsidiaires, y compris le CCGP, des débats qu'il continue de mener sur cette question.

Quarantième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)¹⁵

25. Le Comité convient également d'informer le CCFO et le CCFL des travaux en cours sur les acides gras trans (AGT).

26. **Il a été demandé** au Comité **de prendre note** des informations provenant du CCMAS, CCFICS et CCNFSDU.

¹¹ REP18/FA par. 48 (vi), (vii) et (viii)

¹² REP17/MAS par. 8-9 ; et REP18/MAS, par. 47

¹³ REP18/CCCF par. 43-44

¹⁴ REP19/FICS par. 54-60

¹⁵ REP19/NFSDU par. 99-110

DOCUMENT DE RÉFLEXION SUR L'INTÉGRITÉ ET L'AUTHENTICITÉ DES ALIMENTS (Point 7 de l'ordre du jour)¹⁶

54. Le représentant de l'UE, en sa qualité de co-président du GTe sur l'intégrité et l'authenticité des aliments, a présenté le document de réflexion qui contenait des définitions de l'intégrité des aliments, de l'authenticité des aliments, de la fraude alimentaire et de l'adultération pour des raisons économiques. Il a présenté une analyse de la façon dont différents textes prennent en compte les enjeux de l'intégrité et de l'authenticité des aliments, attiré l'attention sur les aspects qui méritaient d'être examinés plus avant, et présenté, aux fins d'examen par le Comité, des recommandations fondées sur les résultats des travaux du GTe.
55. Le Comité a remercié la République islamique d'Iran d'avoir animé le GTe.

Débat

56. Le Comité a pris acte de la nature transversale importante des enjeux liés à l'intégrité et à l'authenticité des aliments. Un large débat s'est engagé auquel ont participé plusieurs délégations. Il a été reconnu que le CCFICS pourrait avoir à jouer un rôle dans ce domaine. Le Comité a pris note des avis suivants.
- Il convient d'examiner prudemment les besoins en matière d'orientations horizontales puisque plusieurs textes existants du Codex abordent déjà les enjeux pertinents.
 - Les travaux futurs réalisés dans ce domaine devraient être soignés afin d'éviter les chevauchements avec les textes existants, et s'inscrire clairement dans le mandat du CCFICS, en tenant compte du débat tenu en 2008 sur la prévention de la contamination intentionnelle des aliments.
 - Un examen approfondi des définitions concernées peut être nécessaire et le CCFICS pourrait envisager de demander son avis à la Commission sur cette question, notamment sur la question de l'organisme ou des organismes du Codex qui ont la compétence. Certaines délégations estimaient que cela pourrait se faire après une consultation initiale du GTe.
 - D'autres comités du Codex attendent de connaître l'issue du débat mené au sein du CCFICS concernant les enjeux de l'intégrité et de l'authenticité des aliments.
 - Le CCFICS pourrait élaborer diverses orientations, concernant notamment les types de risques que les autorités compétentes devraient envisager de prendre en compte lors de la conception des programmes de contrôle, l'échange d'informations et la coopération entre les différentes autorités aux niveaux national et international, la communication avec les parties prenantes et le public sur les incidents de fraudes alimentaires, et les mesures ciblant la fraude alimentaire.

Conclusion

57. Le Comité est convenu de constituer un GTe animé par les États-Unis d'Amérique et co-animé par l'Union européenne et la République islamique d'Iran, travaillant en anglais, dont le mandat serait le suivant :
- (i) se pencher plus avant sur le rôle que peut jouer le CCFICS dans la lutte contre la fraude alimentaire dans le contexte de la sécurité sanitaire des aliments et des pratiques loyales dans le commerce alimentaire ; et
 - (ii) effectuer une analyse approfondie des textes pertinents du Codex, à l'intérieur et à l'extérieur du CCFICS, afin d'éviter les redondances et l'empiétement sur le mandat d'autres comités généraux ou comités de produits du Codex, en tenant compte de l'existence, à l'intérieur et à l'extérieur du CCFICS, d'un certain nombre de textes du Codex liés à cette question.
58. Si le GTe venait à relever des lacunes dans les textes existants du CCFICS, il pourrait : proposer de nouveaux travaux relevant du cadre d'action et du mandat du CCFICS à l'occasion de la 25^e session du CCFICS, se pencher sur les définitions à élaborer, proposer des définitions conformes aux textes existants du Codex, à son champ d'action et à son mandat, qui pourraient servir, le cas échéant, à la préparation de futurs documents de projets.
59. Les résultats du débat ou toute proposition de nouveaux travaux au sein du CCFICS ne sauraient empêcher d'autres comités du Codex d'entamer de nouveaux travaux qui pourraient servir de complément aux travaux du CCFICS tout en restant dans les limites de leur cadre d'action et de leur mandat.
60. Le Comité est aussi convenu d'informer le CCEXEC, la Commission et ses organes subsidiaires, y compris le CCGP, des débats qu'il continue de mener sur cette question.

¹⁶ CX/FICS 18/24/7; Observations de Cuba, de l'UE, des Philippines, de la Thaïlande, de l'UA, de l'IFAAO et de l'OMD (CRD2) ; de El Salvador (CRD6) ; de la Papouasie-Nouvelle-Guinée (CRD7) ; du Nigéria (CRD8) et de l'Inde (CRD9).

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ALLÉGATION « SANS » ACIDES GRAS TRANS (Point 8 de l'ordre du jour)

99. Le Canada présente le contexte des précédentes discussions sur l'allégation « sans » AGT, présentée dans le document CRD7, et propose deux options pour examen par le Comité : i) définir les conditions suivantes pour l'allégation (pas plus de) : *1 g d'AGT pour 100 g de matières grasses ; et répondre obligatoirement aux conditions définies pour une « faible » teneur en graisses saturées* ; ii) ne pas définir de conditions pour une allégation, décrivant les arguments pour et contre chacune des options.

Discussion

100. Le Comité convient de façon générale que la réduction des AGT dans les aliments est un objectif de santé publique important.
101. Cependant, différents avis sont exprimés sur la possibilité ou non de définir des conditions pour une allégation.
102. Les délégations favorables à l'arrêt des travaux font valoir que :
- il n'est pas possible à ce stade de mesurer avec précision les AGT dans tous les aliments et il serait difficile de mettre en œuvre et d'appliquer ces conditions ;
 - l'allégation pourrait induire en erreur, car certains aliments qui ne contiendraient pas d'AGT à l'origine pourraient aussi être étiquetés « sans » AGT ;
 - l'étiquetage est important pour permettre aux consommateurs de faire des choix éclairés, mais cibler un élément nutritif pourrait être problématique ;
 - certains aliments, bien qu'ayant une faible teneur en AGT, ne pourraient pas porter l'allégation en raison du lien avec la condition d'une « faible teneur » en acides gras saturés ;
 - la gestion des risques des AGT pourrait nécessiter d'autres approches réglementaires ou documents d'orientation pour l'élimination des AGT/huiles partiellement hydrogénées produits industriellement et/ou l'utilisation du FOPL ;
 - les avertissements seraient plus efficaces que les allégations.
103. Les délégations favorables à la poursuite des travaux expriment les avis suivants :
- la définition de conditions pour une allégation encouragerait les industriels à réduire les AGT ;
 - dans certains de leurs pays, il existe déjà une telle législation ou des mesures réglementaires ou non réglementaires, et leur application ne pose pas de problème, pas plus que la réalisation de mesures précises.
104. Une délégation déclare que les conditions applicables à une allégation « sans AGT » ne devraient pas être liées aux AGS. Cet avis est soutenu par des observateurs qui notent également que la proposition devrait être limitée aux AGT produits industriellement.
105. Concernant les points soulevés sur les doutes relatifs au lien avec la condition d'une « faible teneur » en acides gras saturés, la Représentante de l'OMS note que le projet de directives sur l'apport en acides gras saturés et trans chez l'adulte et chez l'enfant a été publié pour consultation publique en mai 2018, et que la recommandation des directives de l'OMS mises à jour sur l'apport en AGT de moins de 1 % de l'apport énergétique total correspond au total des AGT. Cependant, compte tenu du fait que la majeure partie de la consommation d'AGT est liée à des AGT produits industriellement, la campagne d'action REPLACE lancée pour orienter les actions des pays cible l'élaboration et la mise en œuvre de mesures pour éliminer les AGT produits industriellement. Il convient également de noter que l'un des principes stratégiques clés que met en avant l'OMS pour atteindre l'objectif sur les AGT est de ne pas accroître l'apport en acides gras saturés (AGS), dans le but de maintenir l'apport en AGS à moins de 10 % de l'apport énergétique total. La Représentante souligne donc l'importance de retenir les conditions d'une « faible teneur » en AGS comme dans la proposition présentée au Comité.
106. Des propositions alternatives sont formulées en vue d'examiner d'autres options de gestion des risques, autres que la définition d'une condition pour une allégation sur l'étiquetage, par exemple demander au CCCF de fixer un niveau maximum pour les AGT produits industriellement ou de développer un code d'usages pour la réduction ou l'élimination des AGT produits industriellement.
107. Le Secrétariat du Codex explique que si le CCCF est sollicité pour fixer un niveau maximum, le JECFA serait obligé d'effectuer d'abord une évaluation des risques.

108. Le Représentant de la FAO pour le Secrétariat du JECFA informe le Comité des principes d'une évaluation des risques chimiques par le programme scientifique FAO/OMS. L'évaluation des risques de la FAO/OMS prend systématiquement en considération les travaux des autres comités et organisations. Il explique au Comité les principes de l'évaluation des risques de la FAO/OMS, qui s'appuie sur l'identification du paramètre toxicologique le plus sensible, et la détermination adéquate de la partie de la population exposée la plus susceptible d'être touchée. Cette procédure est conçue pour fournir au Comité du Codex une valeur d'orientation fondée sur la santé (ou d'autres mesures), pouvant servir à ses délibérations visant à développer l'option de gestion des risques qui convient le mieux.
109. Cependant, le Comité estime qu'il est prématuré de demander au CCCF d'examiner une option de gestion des risques autre que l'établissement d'une allégation, et convient que des informations supplémentaires sont nécessaires pour prendre une décision plus éclairée.
110. Le Comité convient également d'informer le CCFO et le CCFL des travaux en cours sur les AGT.

Conclusion

111. Le Comité décide de suspendre les discussions sur l'avant-projet de conditions d'établissement d'une allégation « sans » AGT (annexe VII), mais convient que le Canada va préparer un document de travail sur les différentes possibilités de gestion des risques en vue de la réduction des AGT, dans le cadre du mandat du Codex, pour examen lors de la prochaine session.