

Législation

Présentation du module

Cette matière contribue au développement de capacité de l'étudiant à lire et à comprendre un texte de loi et à appliquer la réglementation

Cours 04 : Codex Alimentarius

Codex Alimentarius

1. À propos du Codex Alimentarius

Le **C O D E X A L I M E N T A R I U S** vise à garantir des denrées alimentaires sûres et saines pour tous et partout. Le commerce international des denrées alimentaires existe depuis des milliers d'années mais, jusqu'à une période relativement récente, les aliments étaient essentiellement produits, vendus et consommés sur place. La quantité de denrées alimentaires commercialisées au niveau mondial a littéralement explosé au cours du siècle dernier pour atteindre aujourd'hui des niveaux et une diversité inimaginables auparavant.

1. Normes alimentaires internationales

Les normes alimentaires, les lignes directrices et les codes d'usage internationaux du **C O D E X A L I M E N T A R I U S** contribuent à la sécurité, à la qualité et au commerce loyal des denrées alimentaires. Les consommateurs peuvent compter sur la qualité et la sécurité sanitaire des produits alimentaires qu'ils achètent et les importateurs sont certains que les aliments qu'ils commandent correspondent bien aux spécifications du Codex.

CXC 1-1969 Principes généraux d'hygiène alimentaire

CXS 1-1985 Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

CXG 2-1985 Directives concernant l'étiquetage nutritionnel

CXM 2 Limites maximales de résidus (LMR) et recommandations de gestion des risques (RGR) des résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments

CXS 192-1995 Norme générale pour les additifs alimentaires

CXS 193-1995 Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale

CXC 75-2015 Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau

CXC 75-2015 Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau

CXG 88-2016 Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire

CXG 89-2016 Principes et directives sur l'échange d'informations entre des pays importateurs et exportateurs pour soutenir le commerce alimentaire

CXG 88-2016 Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire

CXG 89-2016 Principes et directives sur l'échange d'informations entre des pays importateurs et exportateurs pour soutenir le commerce alimentaire

CXG 91-2017 Principes et directives pour le suivi des performances de systèmes nationaux de contrôle des aliments

CXC 77-2017 Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'arsenic dans le riz

CXC 78-2017 Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des épices par les mycotoxines

CXS 329-2017 Norme pour les huiles de poisson

CXS 325R-2017 Norme régionale pour le beurre de karité non raffiné

CXS 323R-2017 Norme régionale pour les produits d'algue porphyra

CXS 326-2017 Norme pour le poivre noir, blanc, vert (poivre NBV)

CXS 327-2017 Norme pour le cumin

CXS 328-2017 Standard for Dried Thyme

CXS 331-2017 Standard for Dairy Permeate Powders

CXS 324R-2017 Regional Standard for Yacon

CXG 90-2017 Directive sur les critères de performance pour les méthodes d'analyse en vue de la détermination des résidus de pesticides dans les produits destinés à l'alimentation humaine et animale

CXG 91-2017 Principes et directives pour le suivi des performances de systèmes nationaux de contrôle des aliments

CXA 6-2019 Liste des spécifications du Codex applicables aux additifs alimentaires

CXC 76R-2017 Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique en Asie

CXS 330-2018 Norme pour les aubergines

CXS 332R-2018 Norme régionale pour le Dough

CXS 333-2019 Norme pour le Quinoa

CXC 79-2019 Code d'usages pour la réduction des esters de 3-Monochloropropane-1,2-diol (3-MCPDE) et des esters glycidyliques (GE) dans les huiles raffinées ainsi que les produits alimentaires fabriqués avec des huiles raffinées

CXG 92-2019 Directives pour l'analyse rapide des risques de cas de présence de contaminants dans des aliments en l'absence d'un seuil réglementaire

2. Protéger la santé des consommateurs Health

Les inquiétudes du public concernant la sécurité sanitaire des aliments placent souvent le Codex au cœur des débats mondiaux. Les médicaments vétérinaires, les pesticides, les additifs alimentaires et la présence de contaminants dans les aliments sont quelques-uns des sujets examinés lors des réunions du Codex. Les normes du Codex sont élaborées à partir de données fournies par des organismes internationaux et indépendants d'évaluation des risques ou bien dans le cadre de consultations spéciales organisées par la FAO et l'OMS.

Bien qu'elles ne soient que des recommandations applicables à la discrétion des pays membres, les normes du Codex sont souvent à l'origine des législations nationales.

3. Lever les obstacles au commerce

La référence aux normes du Codex relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans l'Accord de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) montre que le Codex joue un rôle déterminant dans le règlement des différends commerciaux. Les membres de l'OMC qui souhaitent imposer des normes plus sévères que celles établies par le Codex peuvent être invités à les justifier scientifiquement.

Depuis sa création en 1963, le système du Codex a évolué de façon ouverte, transparente et participative afin de répondre aux nouveaux défis. Le commerce international des denrées alimentaires représente 2000 milliards d'USD par an et des milliards de tonnes d'aliments sont produits, transportés et mis sur le marché.

4. Principes généraux du Codex Alimentarius

4.1. Objet du Codex Alimentarius

Le Codex Alimentarius est un recueil de normes alimentaires et textes apparentés internationalement adoptés et présentés de manière uniforme. Ces normes et textes apparentés ont pour objet de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires. La publication du Codex Alimentarius vise à guider et à promouvoir l'élaboration, la mise en œuvre et l'harmonisation de définitions et d'exigences relatives aux produits alimentaires et, de ce fait, à faciliter le commerce international.

4.2. Portée du Codex Alimentarius

Le Codex Alimentarius comprend des normes pour tous les principaux produits alimentaires, traités, semi-traités ou bruts, destinés à être livrés aux consommateurs. Toute matière utilisée pour la préparation d'aliments sera incluse dans la mesure où cela est nécessaire pour atteindre les objectifs du Codex déjà définis. Le Codex Alimentarius comporte des dispositions sur l'hygiène alimentaire, les additifs alimentaires, les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, les contaminants, l'étiquetage et la présentation, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, et l'inspection et la certification des importations et des exportations.

4.3. Nature des normes Codex

Les normes Codex et textes apparentés ne suppléent ni ne proposent une alternative à la législation nationale. La législation et les procédures administratives de chaque pays contiennent des dispositions qu'il est essentiel de comprendre et d'observer. Les normes Codex et textes apparentés comprennent les exigences auxquelles doivent répondre les aliments pour assurer au consommateur des produits alimentaires sûrs et de qualité, présentés et étiquetés de façon correcte. Une norme Codex pour un aliment déterminé, ou un groupe d'aliments, est élaborée conformément au Plan de présentation des normes Codex de produits et contient les sections appropriées qui y sont énumérées.

4.4. Révision des normes Codex

La Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires s'engagent à réviser, selon que de besoin, les normes Codex et textes apparentés de manière à garantir leur conformité aux connaissances scientifiques les plus récentes et à toute autre donnée pertinente, et à ce qu'ils les reflètent fidèlement.

Si nécessaire, une norme ou un texte apparenté sera révisé ou supprimé, conformément à la Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés.

Chaque membre de la Commission du Codex Alimentarius a la responsabilité de relever et signaler au comité compétent toute nouvelle information scientifique ou toute autre donnée pertinente pouvant justifier la révision d'une norme Codex ou d'un texte apparenté.

CCPFV29 Comité du Codex sur les fruits et légumes traités

CCFA52 Comité du Codex sur les additifs alimentaires

CCEXEC79 Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius

CAC43 Commission du Codex Alimentarius

CCSCH5 Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires

CCFL46 Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires

CCFH52 Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire

CCNFSDU42 Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime

5. Normes du Codex

L'ensemble des normes, des lignes directrices, des codes d'usages et des textes à caractère consultatif sont disponibles dans la Liste des normes;

Les normes numériques du Codex Alimentarius relatives aux additifs alimentaires, aux limites maximales de résidus pour les médicaments vétérinaires et aux limites maximales de résidus pour les pesticides, peuvent aussi être consultées à partir de bases de données qui en facilitent l'utilisation;

6. Les bases scientifiques des travaux du Codex

Pour élaborer des normes, les comités du Codex appliquent l'analyse des risques et s'appuient sur les avis scientifiques indépendants fournis par des groupes d'experts organisés par la FAO et l'OMS. En outre, ces groupes donnent des conseils directs aux gouvernements membres. Cette étape donne un aperçu de l'analyse des risques dans le cadre du Codex, et décrit les fonctions des trois comités d'experts FAO/OMS: le Comité mixte FAO / OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA), le Comité mixte FAO / OMS sur les résidus de pesticides (JMPR) et le Comité mixte FAO / OMS d'experts sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA); et sur d'autres avis scientifiques fournis par la FAO et l'OMS. L'analyse des risques est un élément essentiel de la base scientifique des normes de sécurité alimentaire du Codex. Cette section comporte également des informations sur les modalités selon lesquelles les pays peuvent demander, accéder à et fournir des données dans le cadre de ce processus. Grâce à sa base scientifique, le Codex est considéré par l'OMC comme la référence internationale pour les normes de sécurité alimentaire.

7. Membres et observateurs du Codex

À l'heure actuelle, la Commission du Codex Alimentarius compte:

188 membres (187 états membres et 1 organisation membre, l'Union européenne);

219 observateurs (56 organisations intergouvernementales, 147 organisations non gouvernementales et 16 organisations du système des Nations Unies). Les États Membres et Membres associés sont désormais rattachés aux organisations de la FAO et de l'OMS.

9. Autres institutions rattachées aux Codex Alimentarius

OMC - Organisation mondiale du commerce

L'Organisation mondiale du commerce travaille en étroite collaboration avec le Codex et l'a cité comme une référence dans l'accord SPS.

OIE - Organisation mondiale de la santé animale

Organisation internationale mentionnée dans l'accord SPS de l'OMC comme une référence pour la santé animale.

CIPV - Convention internationale pour la protection des végétaux

Convention internationale relative à la protection des plantes - mentionnée dans l'accord SPS de l'OMC comme une référence pour la santé des végétaux.

FANDC - Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce

Une initiative conjointe de renforcement des capacités et de coopération technique visant à sensibiliser sur l'importance des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS), l'augmentation de la coordination dans la fourniture de l'assistance liée aux mesures SPS, et la mobilisation des ressources pour aider les pays en développement à améliorer leur capacité à satisfaire aux normes SPS.