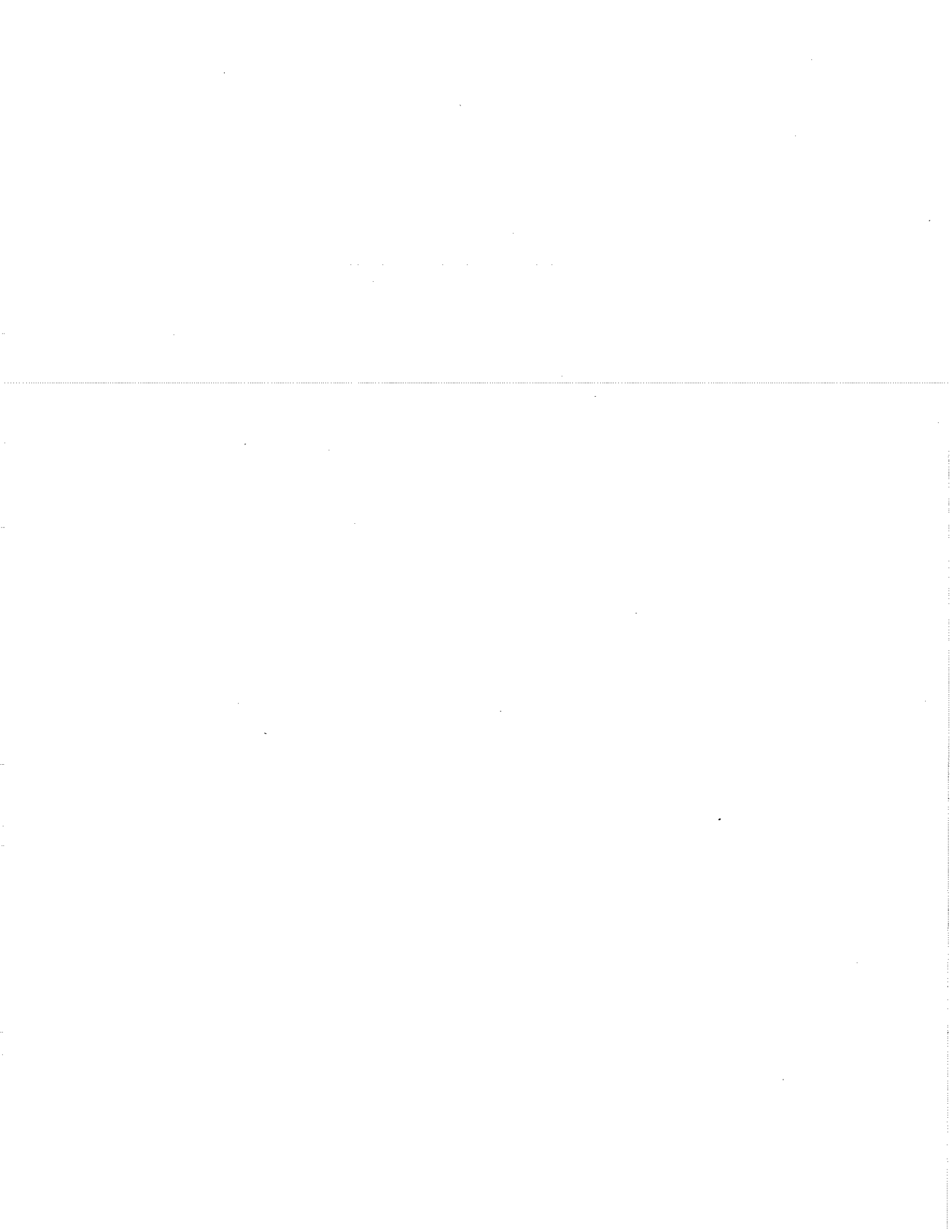


Annexe 13





ARCHIVES DE DOCUMENTS DE LA FAO

Produit par: Département de
l'agricultureTitre: **COMPRENDRE LE CODEX ALIMENTARIUS...**English EspañolPlus de détails

Le Codex et les consommateurs

La Conférence des Nations Unies sur l'alimentation et l'agriculture, organisée à Hot Springs (Etats-Unis) en 1943, préconisait un engagement plus ferme envers la protection de la santé et des intérêts économiques des consommateurs grâce à l'amélioration de la qualité et de l'innocuité des aliments. Elle soulignait que le renforcement de la protection des consommateurs contribuait au développement économique et social.

DÉFENDRE LES CONSOMMATEURS

Depuis leur création, la FAO et l'OMS cherchent à améliorer les normes de qualité et d'innocuité appliquées aux aliments. L'objectif prioritaire de la Commission du Codex Alimentarius, énoncé à l'Article premier de ses statuts, est de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. D'autres organismes des Nations Unies ont également reconnu l'importance de la protection des consommateurs: en 1985, par exemple, une résolution de l'Assemblée générale des Nations Unies a donné naissance aux *Directives pour la protection des consommateurs*, publiées en 1986. Ces lignes directrices identifient l'alimentation comme l'un des trois facteurs prioritaires de la santé et citent le Codex Alimentarius comme l'ouvrage de référence pour la protection des consommateurs en matière d'alimentation.

Deux conférences pertinentes organisées au début des années 90 ont été la Conférence FAO/OMS de 1991 sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires (organisée en collaboration avec le GATT), qui préconisait la participation continue et accrue des consommateurs à la prise de décisions dans le domaine alimentaire aux niveaux national et international et la Conférence internationale FAO/OMS sur la nutrition

de 1992, qui recommandait de protéger les consommateurs en améliorant la qualité et l'innocuité des aliments et décrivait les mesures à prendre pour mettre en œuvre cette recommandation. En outre, en 1993, la FAO a convoqué une consultation d'experts sur la prise en compte des intérêts des consommateurs dans les activités de contrôle des aliments.

Qualité et innocuité des aliments

La Consultation d'experts de la FAO sur la prise en compte des intérêts des consommateurs dans les activités de contrôle des aliments (1993) a identifié les questions suivantes comme intéressant particulièrement les consommateurs:

- *Normes.* Les consommateurs estiment qu'ils n'en ont pas toujours pour leur argent. Ils sont mécontents lorsque les aliments se gâtent ou ne répondent pas à leurs attentes pour ce qui est du goût, de l'arôme et de la sapidité.
- *Qualité nutritionnelle.* Dans maints pays en développement, l'altération des denrées alimentaires prive les consommateurs de la pleine valeur nutritionnelle des aliments. Dans les pays développés, les consommateurs se plaignent du manque de renseignements sur les étiquettes en ce qui concerne la valeur nutritionnelle de l'aliment.
- *Processus de contrôle des aliments.* Si les consommateurs sont au courant des réglementations en matière de contrôle des aliments, ils ne sont pas convaincus qu'elles soient correctement appliquées. Certains producteurs et distributeurs pensent qu'ils peuvent enfreindre la loi impunément.
- *Information.* Les consommateurs sont d'avis que le gouvernement et l'industrie ne leur donnent pas assez d'informations pour faire des choix éclairés. Très souvent, les étiquettes sur les aliments comportent des renseignements insuffisants et difficiles à lire. Les informations fournies par le gouvernement, l'industrie ou d'autres sources sont souvent peu claires et parfois contradictoires.

- *Contamination par l'environnement.* Les consommateurs se préoccupent de plus en plus des risques de contamination des approvisionnements alimentaires tout au long de la chaîne de production allant de la récolte à la distribution, en passant par la transformation et le stockage. Ils ne font pas confiance aux services de contrôle des aliments pour assurer la protection nécessaire.

- *Irradiation et biotechnologies.* Les consommateurs estiment que certains processus recourant aux nouvelles technologies ne sont pas sûrs, faute d'avoir été suffisamment évalués. Des informations fiables sur les technologies les plus avancées ne sont pas toujours disponibles.

RÉALISATIONS DU CODEX EN MATIÈRE DE PROTECTION DES CONSOMMATEURS

Depuis leur création, la Commission du Codex Alimentarius et ses comités subsidiaires accordent la priorité absolue à la protection et aux intérêts des consommateurs dans la formulation des normes alimentaires et les activités connexes.

Les denrées alimentaires et les normes générales

Aussi bien les organes subsidiaires que la Commission du Codex accordent la priorité absolue aux intérêts des consommateurs dans la formulation des normes de produits et des normes générales. La présentation adoptée pour les normes montre que le Codex tient à garantir en premier lieu que les consommateurs disposent de produits d'une qualité acceptable minimale, sains et sans danger pour la santé. Les dispositions relatives à la présentation des normes de produits, sous les rubriques *titre de la norme, champ d'application, description, poids et mesures et étiquetage*, ont pour but de garantir que le consommateur ne sera pas induit en erreur et que le produit acheté correspond bien à ce qui est indiqué sur l'étiquette. La disposition relative aux *facteurs essentiels de composition et de qualité* vise à garantir que le consommateur n'achètera pas un produit inférieur à une norme minimale acceptable. Les dispositions concernant les *additifs alimentaires, les contaminants et l'hygiène* visent à protéger la santé des consommateurs.

Le Codex Alimentarius compte plus de 200 normes, du format prescrit, visant des aliments individuels ou des groupes d'aliments. Il comprend, en outre, la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*, les *Lignes directrices générales Codex concernant les allégations* et les *Lignes directrices Codex concernant l'étiquetage nutritionnel*, visant à assurer des pratiques loyales

dans la vente des aliments, tout en guidant les consommateurs dans le choix des produits.

D'autres normes générales sur *l'hygiène des aliments, les additifs alimentaires, les contaminants et les toxines* dans les aliments et sur *les aliments irradiés* sont d'une importance fondamentale pour protéger la santé des consommateurs et sont très appréciées.

De même, des *limites maximales de résidus pour les pesticides et les médicaments vétérinaires* et des *limites maximales pour les additifs alimentaires et les contaminants* ont été fixées pour que les consommateurs ne soient pas exposés à des niveaux dangereux pour leur santé.

Extrait des Lignes directrices Codex concernant l'étiquetage nutritionnel

OBJET DES LIGNES DIRECTRICES

**Garantir que l'étiquetage nutritionnel
puisse efficacement:**

«Fournir au consommateur des
renseignements sur un aliment qui lui
permettent de faire un choix éclairé...»

Principes généraux, lignes directrices et codes d'usages recommandés

Des instruments tels que principes et codes ont été mis au point dans le but exprès de protéger la santé des consommateurs contre les risques alimentaires. Par exemple, des *principes généraux* ont été élaborés pour l'utilisation d'additifs alimentaires, l'inspection et la certification des importations et des exportations alimentaires et l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments.

Le Codex Alimentarius comporte des *directives* très variées visant à protéger les consommateurs, sur des sujets très divers comme l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments et les niveaux de radionucléides dans les aliments à la suite d'une contamination nucléaire accidentelle, applicables dans le commerce international.

Il comprend également des *codes d'usages*, dont la plupart sont des codes d'usages en matière d'hygiène fournissant des conseils pour une production alimentaire sans danger et adaptée à la consommation, dont le but, autrement dit, est de protéger la santé des consommateurs. Le *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* s'applique à tous les aliments. Il est

particulièrement important pour protéger la santé des consommateurs car il jette des bases solides pour garantir l'innocuité des aliments et suit la chaîne alimentaire de la production primaire à la consommation finale, en soulignant les principaux contrôles d'hygiène requis à chaque étape.

Des *codes d'usages en matière d'hygiène* viennent compléter les Principes généraux d'hygiène alimentaire et s'appliquent aux aliments suivants:

- conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides;
- aliments peu acides traités et emballés aseptiquement;
- aliments précuits et cuits dans la restauration de masse;
- préparation et vente d'aliments sur la voie publique (norme régionale - Amérique latine et Caraïbes);
- épices et herbes condimentaires séchées;
- fruits et légumes en conserve;
- fruits séchés;
- noix de coco déshydratée;
- fruits et légumes déshydratés (y compris les champignons comestibles);
- fruits à coque;
- arachides;
- produits traités à base de viande et de chair de volaille;
- viande de volaille;
- produits à base d'ufs;
- traitement des cuisses de grenouilles;
- viande fraîche;
- production, stockage et composition de la viande et de la chair de volaille séparées mécaniquement et destinées à un traitement ultérieur;
- gibier;
- collecte, traitement et commercialisation des eaux minérales naturelles.

Le Codex Alimentarius contient en outre le *Code d'usages international recommandé pour le contrôle de l'utilisation des médicaments vétérinaires*, qui vise expressément à prévenir l'utilisation de médicaments vétérinaires pouvant nuire à la santé humaine.

Il comprend également plusieurs *codes d'usages technologiques* destinés à garantir que le traitement, le transport et le stockage d'aliments produits selon les normes Codex donnent lieu à un produit final sain et de la qualité escomptée. Ces codes s'appliquent:

- aux aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge;
- à l'emballage et au transport des fruits et légumes frais;
- à l'entreposage et au transport des huiles et graisses comestibles en vrac.

Participation des consommateurs aux travaux de la Commission et de ses comités subsidiaires

Dès ses origines, la Commission a accueilli favorablement la participation des consommateurs; les unions de consommateurs sont représentées à ses sessions

depuis 1965.

La participation des consommateurs aux travaux de la Commission a fait l'objet de débats ouverts au sein de la Commission. Leur participation aux décisions liées aux normes alimentaires et au Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, par exemple, était inscrite à l'ordre du jour de la vingtième session de la Commission du Codex Alimentarius, laquelle est convenue qu'il fallait poursuivre l'étroite collaboration avec les organisations de consommateurs.

De par son caractère international, la Commission est consciente du fait que la participation des consommateurs à l'harmonisation des normes alimentaires et aux travaux apparentés ne dépend pas uniquement d'elle. Aussi, à sa vingtième session, a-t-elle invité les gouvernements à associer davantage les consommateurs au processus de prise de décisions au niveau national:

«La Commission continue à tenir compte des intérêts des consommateurs dans ses travaux, tout en reconnaissant que c'est à l'échelon national que ces derniers peuvent fournir leur contribution la plus précieuse.»

Information

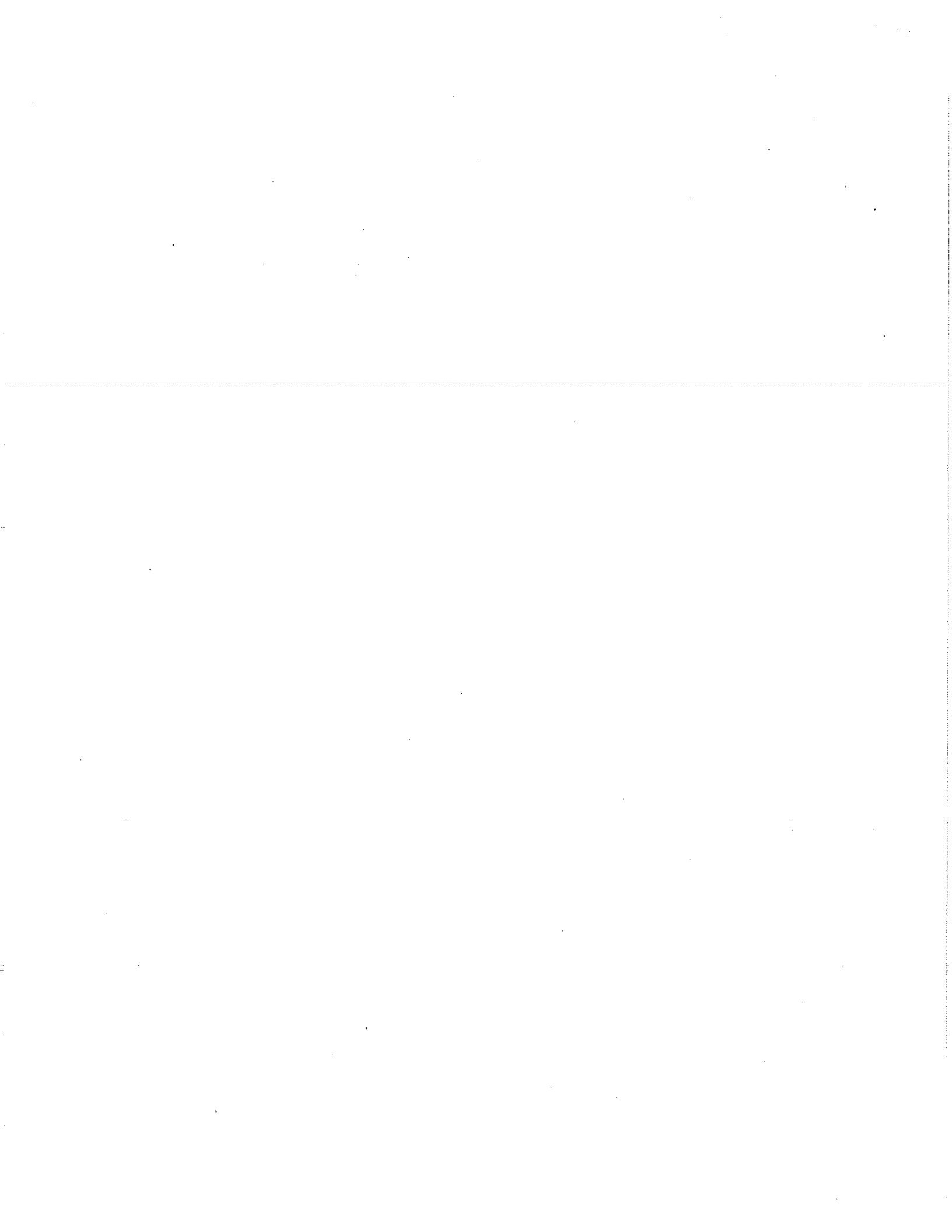
Le Secrétariat du Codex Alimentarius diffuse les documents du Codex aux organisations internationales de consommateurs et fournit des informations sur demande. Il distribue également tous les documents concernant à la fois ses propres activités et celles des comités subsidiaires aux services centraux de liaison avec le Codex des Etats Membres, dans l'espoir qu'ils seront transmis aux organisations nationales de consommateurs pour observations, le cas échéant.

Renforcement des systèmes de contrôle des aliments

En aidant à établir et à renforcer les systèmes de contrôle des aliments, la FAO et l'OMS soulignent l'importance de la participation des consommateurs et, dans certains pays en développement, contribuent à l'établissement d'une organisation nationale de consommateurs.

Lorsqu'elles participent à la création de Comités nationaux du Codex, les deux organisations recommandent toujours d'y insérer des représentants des consommateurs et insistent sur la nécessité de recevoir des informations en retour sur les comportements nationaux vis-à-vis des projets de normes alimentaires internationales, ainsi que sur les activités de contrôle des aliments dans le pays. Ce faisant, la FAO reconnaît les limites de son autorité et les prérogatives et la souveraineté des gouvernements nationaux, qui doivent décider dans quelle mesure faire intervenir les consommateurs.



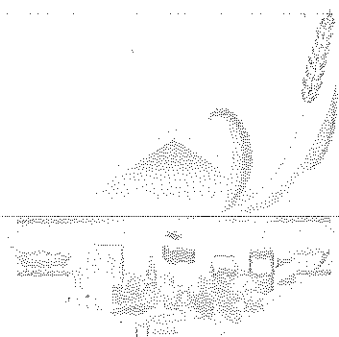




FAO CORPORATE DOCUMENT REPOSITORY

Produced by: Agriculture and
Consumer Protection

Title: UNDERSTANDING THE CODEX ALIMENTARIUS...

Español FrançaisMore details

Codex and consumers

COMMITMENT IN THE INTEREST OF CONSUMERS

From their beginnings, FAO and WHO have assisted in the improvement of quality and safety standards applied to food. The highest priority of the Codex Alimentarius Commission, as stated in Article 1 of its statutes, is to protect the health of consumers and ensure fair practices in the food trade.

Other UN bodies have also recognized the importance of consumer protection, and in 1985 a UN General Assembly resolution gave rise to the *Guidelines for consumer protection*, published in 1986. These guidelines identify food as one of three priority areas that are of essential concern to the health of consumers, and the document specifically identifies the Codex Alimentarius as the reference point for consumer protection with regard to food.

Two relevant conferences held early in the 1990s were: the 1991 FAO/WHO Conference on Food Standards, Chemicals in Food and Food Trade (held in cooperation with GATT), which recommended continuing and strengthened consumer participation in food-related decision-making at national and international levels; and the 1992 FAO/WHO International Conference on Nutrition, which recommended that consumers be protected through improved food quality and safety, and outlined measures to accomplish that recommendation.

Furthermore, in 1993, FAO held an expert consultation on the Integration of Consumer Interests in Food Control.

WHAT CODEX HAS PRODUCED TO PROTECT CONSUMERS

Since its inception, the Codex Alimentarius Commission, together with its subsidiary committees, has given top priority to the protection and interests of consumers in the formulation of food standards and related activities.

Food commodity and general standards

Both Codex subsidiary bodies and the Commission give the highest priority to consumer interests in the formulation of commodity and general standards. The adopted format for standards reflects the emphasis that Codex places on ensuring consumers receive products that are of a minimum acceptable quality, are safe and do not present a health hazard. Format provisions for commodity standards, including the *name of the standard*, its *scope*, *description*, *weights and measures* and *labelling*, are intended to ensure that the consumer is not misled and to induce confidence that the food item purchased is what the label says it is. The provision covering *essential composition and quality factors* ensures that the consumer will not receive a product below a minimum acceptable standard. The provisions concerning *food additives and contaminants* and *hygiene* are aimed at protecting the health of consumers.

The Codex Alimentarius contains more than 200 standards in the prescribed format for individual foods or groups of foods. In addition, it includes the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods*, the *Codex General Guidelines on Claims* and the *Codex Guidelines on Nutrition Labelling*, all of which are aimed at ensuring honest practices in the sale of food while also providing guidance to consumers in their choice of products.

Other general standards for *food hygiene*, *food additives*, *contaminants* and *toxins* in food and for *irradiated foods* are of pre-eminent importance in protecting consumers' health and they are valued widely for this purpose.

Similarly, *maximum residue limits for pesticides and veterinary drugs* and *maximum limits for food additives and contaminants* have been established to ensure that consumers are not exposed to unsafe levels of hazardous materials.

Extract from the Codex Guidelines on Nutrition Labelling

PURPOSE OF THE GUIDELINES

To ensure that nutrition labelling is effective:

"In providing the consumer with information about a food so that a wise

choice of food can be made ..."

General principles, guidelines and recommended codes of practice

Instruments such as principles and codes have been developed for the express purpose of protecting the health of consumers against food-borne hazards. For example, *general principles* have been developed for the use of food additives, food import and export inspection and certification and the addition of essential nutrients to foods.

The Codex Alimentarius contains wide-ranging *guidelines* for the protection of consumers, including such diverse subjects as the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods and Levels for Radionuclides in Foods Following Accidental Nuclear Contamination for Use in International Trade.

It also contains *codes of practice*, most of which are codes of hygienic practice providing guidance on the production of food that is safe and suitable for consumption - in other words, their purpose is to protect the health of consumers. The *Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene* applies to all foods. It is particularly important in protecting consumers because it lays a firm foundation for food safety and follows the food chain from primary production through to final consumption, highlighting the key hygiene controls required at each stage.

The General Principles of Food Hygiene are supported by detailed *codes of hygienic practice* that have specific application to:

- low-acid and acidified low-acid canned foods;
- aseptically processed and packaged low-acid foods;
- precooked and cooked foods in mass catering;
- the preparation and sale of street-vended foods (regional standard - Latin America and the Caribbean);
- spices and dried plants;
- canned fruit and vegetable products;
- dried fruits;
- desiccated coconut;
- dehydrated fruits and vegetables including edible fungi;
- tree nuts;
- groundnuts (peanuts);
- processed meat and poultry products;
- poultry processing;
- egg products;
- the processing of frog legs;
- fresh meat;
- the production, storage and composition of mechanically separated meat and

- poultry meat intended for further processing;
- game;
- the collection, processing and marketing of natural mineral waters.

The Codex Alimentarius also contains the *Recommended International Code of Practice for Control of the Use of Veterinary Drugs*, which has the express aim of preventing the use of drugs that create a hazard to human health.

There are also a number of so-called *codes of technological practice*, which are intended to ensure that the processing, transport and storage of foods produced to Codex standards are such that consumers receive end products that are wholesome and of the expected quality. Codes of technological practice exist for:

- foods for infants and children;
- the packaging and transport of fresh fruit and vegetables;
- storage and transport of edible oils and fats in bulk.

Consumers' participation in the work of the Commission and its subsidiary committees

Since its beginning, the Commission has welcomed the participation of consumers, whose organizations have been represented at its sessions since 1965.

The involvement of consumers in the Commission's work has been the subject of explicit discussions within the Commission. Consumers' participation in decision-making in relation to food standards and the Joint FAO/WHO Food Standards Programme, for instance, was an item on the agenda of the 20th Session of the Codex Alimentarius Commission, where it was agreed that it is necessary to continue working in close cooperation with consumers' organizations.

Because of its international nature, the Commission is aware that it can only go part of the way towards involving consumers in its food standardization and related work. Therefore, the 20th Session of the Commission invited governments to involve consumers more effectively in the decision-making process at the national level:

"The Commission has continued to involve consumer interests in its work while recognizing that it is at the national level that consumers can make their most valuable and effective input."

Information

The Codex Alimentarius Secretariat disseminates Codex documents to international consumers' organizations as well as providing information on request. It also distributes all documents relating both to its own activities and to those of its subsidiary committees to Codex Contact Points in member countries. This is done in the expectation that they will be forwarded to nationally based consumers' organizations for comment as required.

Strengthened food control systems

In helping to establish and strengthen food control systems, FAO and WHO have emphasized the importance of consumers' input and, in some developing countries, have assisted with the establishment of a national consumers' organization.

When assisting with the establishment of National Codex Committees, the two organizations have consistently recommended the inclusion of consumers' representatives and advocated the necessity of receiving their input concerning national attitudes towards proposed international food standards as well as food control activities within the country. In doing this, FAO has recognized the limitations of its authority and the prerogatives and sovereignty of national governments in deciding the extent to which consumers might and can be involved.



