

Juin 2007

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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 12 c) de l'ordre du jour

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Cinquante-neuvième session, Siège de la FAO, Rome, 26 – 29 juin 2007

EXAMEN CRITIQUE RELATIF À L'ÉLABORATION DES NORMES CODEX ET TEXTES APPARENTÉS

SUIVI DE L'AVANCEMENT DE L'ÉLABORATION DES NORMES

- 1) Le Comité exécutif est convenu, à sa cinquante-sixième session, que la session qui se tiendrait juste avant la Commission examinerait les propositions relatives aux nouvelles activités, alors que celle qui aurait lieu dans l'intervalle des sessions de la Commission suivrait l'avancement des normes. Toutefois, comme le Comité exécutif ne s'est pas réuni entre les sessions des Commissions tenues en 2006 et en 2007, la cinquante-neuvième session examinera également le suivi de l'avancement des normes. Les normes et textes apparentés soumis à la Commission pour adoption aux étapes 5, 5/8 ou 8 sont examinés dans le document CX/EXEC 07/59/2 et tous les autres textes à l'étude dans la Procédure d'élaboration sont recensés dans le présent document. La présentation proposée dans le Projet de Plan stratégique 2008-2013 (ALINORM 06/29/3A, Annexe II, Tableau 2) a été adoptée, avec quelques ajustements.
- 2) Le numéro du travail donne des indications sur les normes et les textes apparentés approuvés en tant que nouvelles activités à partir de 2004, mais le Comité doit connaître la date de lancement des nouvelles activités concernant toutes les normes. C'est pourquoi la première colonne du Tableau indique aussi bien le numéro du travail que l'année où la nouvelle activité a été approuvée, ou l'année où le travail a effectivement démarré, par exemple quand le texte considéré est un élément d'un autre texte, quand la portée a été redéfinie, ou quand le travail n'a pas été approuvé officiellement en tant que nouvelle activité. L'année cible est l'année durant laquelle le projet de texte doit être adopté à l'étape 8, comme convenu par la Commission sur la base du descriptif de projet. Lorsque les Comités ont spécifié un calendrier pour l'achèvement d'une activité entreprise avant 2004, la date est mentionnée dans les notes explicatives.
- 3) Les codes des produits sont spécifiés dans la Partie 2 du Plan stratégique: 1.1: Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires; 1.2: Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires; 1.3: Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à l'étiquetage des denrées alimentaires et à la nutrition; 1.4: Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à l'inspection et à la certification des denrées alimentaires, ainsi qu'aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse.

- 4) Les avis scientifiques sont mentionnés, non seulement quand ils sont exigés, mais aussi quand ils ont été fournis. La dernière colonne figurant dans le Projet de Plan stratégique concernait les avis du Comité exécutif et peut être incluse, si le Comité prend des décisions spécifiques qui pourraient être présentées sous forme de tableau, dans une Annexe.
- 5) Compte tenu du peu de temps qui s'est écoulé entre les dernières sessions du Codex tenues en mai et la préparation de ce document, il n'a pas été possible d'insérer les observations des Présidents. Ces derniers ont cependant été invités à nous les communiquer dans un document à part, et celles qui auront été reçues seront présentées dans un Additif.

Comité et titre du document	Calendrier		Etape actuelle	Codes des produits pertinents	Fourniture d'avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Comité du Codex sur les additifs alimentaires						
Avant-projet de révision des Noms de catégorie et du Système international de numérotation Codex pour les additifs alimentaires – CAC/GL 36-2003	N07-2005	2007	7/6	1.1		Section 2 achevée (à l'étape 7). Avant-propos et section 3 à réviser (à l'étape 6)
Projet et Avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires, de la Norme générale pour les additifs alimentaires	En cours		3 et 6	1.1		
Avant-projet de Directives relatives à l'utilisation des arômes (N03-2006) (Section 4 et Annexes A et B)	N03-2006	2009	2/3	1.1		Autres sections avancées à l'étape 5
Observations du Président/pays hôte du Comité						

Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments						
Projet de limite maximale pour l'ochratoxine A dans le blé, l'orge et le seigle	1999		7	1.1	Réévaluation de l'ochratoxine A par la 68 ^e session du JECFA (2007)	Absence de consensus sur la limite. À l'étape 7 depuis 2004. Maintenu à l'étape 7 en attendant l'évaluation du JECFA.

Projet de concentration maximale pour les aflatoxines totales présentes dans les amandes, noisettes et pistaches « destinées à une transformation ultérieure ».	2003		7	1.1	68 ^e session du JECFA	Absence de consensus sur la concentration. La soixante-huitième session du JECFA doit évaluer l'impact potentiel de différentes concentrations maximales d'aflatoxines sur l'exposition. Maintenu à l'étape 7 en attendant l'évaluation du JECFA.
Projet de concentration maximale pour les aflatoxines totales présentes dans les amandes, les noisettes et les pistaches « prêtes à consommer ».	2003		7	1.1		
Avant-projet de révision du Préambule de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires	N04-2006	2009	2/3	1.1		
Avant-projet de plan d'échantillonnage pour les aflatoxines présentes dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches	N07-2004	NS	2/3	1.1		
Avant-projet de Code d'usages pour la réduction de l'acrylamide dans les aliments	N06-2006	2010	2/3	1.1		
Avant-projet de Codes d'usages pour la réduction de la contamination des denrées alimentaires par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (PAH) lors des processus de fumage et de séchage par convection	N07-2006	2009	2/3	1.1		
Observations du Président/pays hôte du Comité:						

Comité du Codex sur les graisses et les huiles						
Projet d'amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: Inclusion de l'huile de son de riz	2003		6	1.2		Un nouvel examen de certains facteurs de composition est requis.
Projet de liste des cargaisons précédentes acceptables	1999		6	1.1	Réunion technique FAO/OMS tenue en novembre 2006	Les Listes ont été maintenues aux étapes 4 et 7 en attendant les avis scientifiques de la FAO et de l'OMS. Compte tenu des recommandations de la Réunion technique FAO/OMS, le Comité a poursuivi ses travaux sur la question et est convenu de mettre en circulation les critères proposés par la Réunion technique ainsi que les listes, pour examen à la prochaine session.
Avant-projet de liste des cargaisons précédentes acceptables	1999		3	1.1		
Avant-projet de critères (Code d'usages pour l'entreposage et le transport d'huiles et de graisses comestibles en vrac)			3	1.1		
Avant-projet d'amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: caroténoïdes totaux dans l'huile de palme non blanchie	N01-2005	2007	3	1.2		Procédure accélérée, en raison du consensus obtenu lors de la proposition de la nouvelle activité. Au sein du Comité, des points de vue différents ont été exprimés par les pays producteurs et le texte a été renvoyé en vue d'obtenir de nouvelles observations.
Avant-projet d'amendement à la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive: acide linoléique	2003		3	1.2		Conformément à la décision de la vingt-sixième session de la CAC (2003) lors de l'adoption de la norme, le CCFO a étudié la concentration d'acide linoléique, en tenant compte de l'enquête du Conseil oléicole international (COI), et a décidé de reprendre les travaux sur l'inclusion de l'acide linoléique dans la norme.
Observations du Président/pays hôte du Comité:						

Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche						
Avant-projet de norme pour le caviar d'esturgeon	2003		6	1.1 1.2		Pas de consensus sur les propositions de modifier le champ d'application, faites à la dernière session. Le Comité a fixé à 2008 l'année cible pour l'achèvement.
Avant-projet de norme pour le poisson fumé	1996		2/3	1.2		Retards dans la préparation initiale du projet de texte et nécessité de mieux définir le champ d'application.
Avant-projet de code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (autres sections)			3	1.1 1.2		Activité en cours développée section par section (voir textes aux étapes 8 et 5), avec une dernière section à l'étape 3 (poisson fumé). Sera examiné en association avec l'avancement de la norme correspondante.
Avant-projet de norme pour la chair du muscle adducteur du pétoncle surgelée	2001		4	1.1 1.2		En ce qui concerne cette norme, les principaux problèmes sont la teneur en humidité et l'utilisation d'additifs. Le CCFFP est convenu d'élaborer un Code d'usages afin de résoudre les problèmes techniques.
Avant-projet de Code d'usages sur la transformation de la chair de pétoncle	N02-2005		4	1.1 1.2		
Observations du Président/pays hôte du Comité:						

Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire						
Annexe: Application de paramètres de sécurité sanitaire dans la prise de décision en matière de gestion de risques	1997		4	1.1		Annexe du Projet de Principes et de lignes directrices pour la gestion des risques microbiologiques, avancée à l'étape 8
Annexe: Application de paramètres de sécurité sanitaire dans la prise de décision en matière de gestion de risques - Oeufs entiers liquides pasteurisés	2001		4	1.1		Maintenue à l'étape 4 en attendant l'avancement de l'Annexe générale ci-dessus

Avant-projet de révision du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	N10-2004	2010	2/3	1.1	Réunions FAO/OMS sur <i>E. sakazakii</i> , <i>Salmonella</i> et autres pathogènes présents dans les préparations en poudre pour nourrissons en 2004 et 2006	La trente-huitième session du CCFH a décidé que l'année cible serait 2009
Avant-projet de directives relatives à la validation des mesures de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments	2002		2/3	1.1		
Critères microbiologiques relatifs à <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments prêts à consommer	2001		2/3	1.1		À insérer dans le Projet de directives pour l'application de principes généraux d'hygiène alimentaire à la [maîtrise] de <i>listeria monocytogenes</i> dans les aliments prêts à consommer (à l'étape 8)
Observations du Président/pays hôte du Comité:						

Comité du codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires						
Avant-projet d'Annexe aux Directives sur l'appréciation de l'équivalence des mesures sanitaires associées aux systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires	N04-2004	NS	2/3	1.4		
Observations du Président/pays hôte du Comité:						

Comité du Codex sur les fruits et légumes frais					
Projet de norme Codex pour les tomates	1999		7	1.2	Certaines dispositions relatives au calibrage nécessitent un examen plus approfondi. La treizième session du CCFFV est convenue que la norme devrait être prête pour adoption en 2008
Projet de Section 3 – Dispositions relatives au calibrage (Projet de norme Codex pour les tomates)	1999		6	1.2	
Avant-projet de norme pour les pommes	1999		2/3	1.2	La treizième session du CCFFV est convenue que la norme devrait être prête pour adoption en 2010.
Observations du Président/pays hôte du Comité:					

Comité du Codex sur les principes généraux					
Avant-projet de révision du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires	1999		3		Très controversé. Absence de consensus sur: la nécessité de réviser le Code, le but global du document et sur plusieurs sections. La vingt-quatrième session du CCGP a mis en circulation pour observations un texte abrégé, qui a été loin de faire l'unanimité, certains estimant qu'il ne résoudrait pas les problèmes et que le travail devrait être interrompu, d'autres que des sections substantielles du Code actuel devraient être réintégrées. Le CCGP avait demandé l'avis du CCFICS sur cette question et ce dernier a fait des recommandations (concernant les questions signalées à l'attention de la Commission) aux pays membres et à la FAO et à l'OMS, mais ces recommandations ne concernent pas le Code de déontologie lui-même.
Observations du Président/pays hôte du Comité:					

Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage						
Projet de Directives pour l'évaluation des méthodes d'analyse acceptables.	2001		7	1.3		Maintenu à l'étape 7 en attendant la publication de documents scientifiques sur l'incertitude des mesures.
Projet de directives pour le règlement des différends concernant les résultats d'analyse (test).	2003		6	1.3		Renvoyé à l'étape 6 en raison de changements substantiels et de la proposition d'une nouvelle approche fondée sur l'incertitude des mesures. Le CCMAS s'est fixé pour objectif d'achever les Directives en 2008.
Avant-projet de Directives sur la <i>Terminologie analytique</i>	2003 N12-2006		3	1.3		Initialement en tant que révision de la Section Terminologie du Manuel de procédure.
Observations du Président/pays hôte du Comité:						

Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime						
Directives sur l'usage des allégations relatives à la nutrition: Projet de tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs (Partie B contenant des dispositions sur les fibres alimentaires)	1995		6	1.3	Mise à jour scientifique FAO/OMS sur les hydrates de carbone dans la nutrition humaine	Controversées en raison de difficultés liées à la définition des fibres et à des questions de méthodologie. Le Comité est convenu de mettre en circulation la définition envisagée auparavant et celle proposée dans le rapport FAO/OMS, présenté à la vingt-huitième session du CCNFSDU (2006).
Projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten	1991		6	1.3		La quarante-neuvième session du CCEXEC a recommandé que la norme soit maintenue à l'étape 7 en attendant des éclaircissements sur les fondements scientifiques de l'établissement d'une limite et d'une méthode de détermination. À l'étape 7 depuis 2003. Difficultés majeures dues à l'absence de consensus sur le niveau acceptable et la méthode de détermination. La question de la méthode a été traitée et le texte contenant la limite maximale a été mis en circulation pour observations.

Avant-projet de recommandations sur le fondement scientifique des allégations relatives à la santé	2003		4	1.3		Ce texte n'a pas encore fait l'objet d'un examen approfondi, en raison de l'emploi du temps chargé du Comité et du temps consacré à la révision de normes comme celle sur les préparations pour nourrissons.
Observations du Président/pays hôte du Comité:						

Comité du Codex sur les fruits et légumes traités						
Avant-projet d'annexes spécifiques à certains légumes en conserve (Avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve)	1998		3	1.2		Les Dispositions générales de l'Avant-projet de norme pour certains légumes en conserve sont à l'étape 5. Les Annexes et les Directives seront incorporées dans la norme. Le Comité est convenu d'achever les travaux en 2010.
Avant-projet de directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve	1998		3	1.2		
Observations du Président/pays hôte du Comité:						

Comité de coordination du Codex pour l'Asie						
Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée (Section 3.2)	N02-2004	2007	2/3	1.2		La section sur les facteurs de qualité a été envoyée pour reformulation et observations, et plusieurs changements ont été apportés aux autres sections, maintenues à l'étape 4
Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée (N02-2004) (autres Sections)	N02-2004	2007	4	1.2		
Avant-projet de norme pour les produits à base de soja non fermentés	N06-2005	2009	2/3	1.2		Norme à reformuler conformément à la classification des produits établie par le Comité, afin de préciser quels sont les types de produits couverts.
Observations du Président/pays hôte du Comité:						

Comité de coordination du Codex pour le Proche-Orient						
Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique	2001		2/3	1.1		
Observations du Président/pays hôte du Comité:						

Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires						
Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques: Projet d'Annexe 2 révisée: Tableau 3 (autres substances)	2002		6	1.3		La partie principale du Tableau 3 est à l'étape 8. Certaines substances sont toujours à l'étude, en raison de l'absence de consensus sur leur utilisation dans un système de production biologique. Les Tableaux ont été révisés section par section.
Avant-projet d'Annexe 2 révisée: Tableau 1 (Nitrate de sodium naturel)	2002		3	1.3		Il a été proposé d'interrompre l'activité à la trentième session de la CAC, l'emploi de cette substance n'étant pas encouragé.
Projet d'amendement à la Norme générale (Projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique): Définitions	1996		7	1.3		Vivement controversé. Absence de consensus sur la séparation de l'examen des définitions (initialement proposées comme amendement à la Norme générale) et des autres recommandations.
Avant-projet de directives concernant l'étiquetage des aliments et ingrédients obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique: Dispositions d'étiquetage	1996		3	1.3		Vivement controversé. Dans la procédure des étapes depuis 1997. Le texte des Directives n'a pas été examiné par le Comité depuis 2002. Les sessions et les groupes de travail physiques suivants ont discuté de l'approche générale et de la manière de traiter cette question. Une discussion similaire a été tenue à la trente-cinquième session.
Observations du Président/pays hôte du Comité:						

Comité du Codex sur les résidus de pesticides					
Projet et projet révisé de LMR	En cours		6	1.1	
Avant-projet et projet révisé de LMR				1.1	
Avant-projet de révision de la Classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale	N11-2004 N09-2006	2012	2/3	1.1	La révision limitée de la classification initialement approuvée a été généralisée. La dernière session du CCPR est convenue qu'aucune section, même achevée, ne devrait être adoptée séparément des autres, et a établi un calendrier pour la révision de chaque section. Toutefois, jusqu'à présent le Comité a uniquement examiné l'approche générale et aucune section n'a fait l'objet d'un examen approfondi.
Observations du Président/pays hôte du Comité:					

Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers					
Avant-projet d'amendement à la norme Codex pour les laits fermentés, concernant les boissons à base de lait fermenté composé	2003		2/3	1.2	La septième session du CCMMP est convenue que l'année cible serait 2010
Avant-projet de norme pour le fromage fondu	2002		2/3	1.2	Quelques questions controversées concernant le champ d'application de la norme et les exigences en matière de composition, compte tenu de la vaste gamme de produits concernés.
Amendement à la liste des additifs de la norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées	N08-2006	2008	2/3	1.1	Approuvé, en tant que nouvelle activité à la vingt-neuvième session de la CAC en 2006 – le CCMMP se réunira en 2008
Observations du Président/pays hôte du Comité:					

Groupe intergouvernemental spécial sur la transformation et la manutention des aliments surgelés					
Avant-projet de Code d'usage international pour les aliments surgelés	2000	2008	3	1.1 1.2	Après avoir été renvoyés à l'étape 3 par la vingt-huitième session de la CAC (2005), de nouveaux travaux par correspondance sur les dispositions relatives à la qualité ont été coordonnés par le Secrétariat des États-Unis, mais ils n'ont pas permis de résoudre tous les problèmes en suspens. La vingt-neuvième session de la CAC (2006) a donc décidé d'établir un groupe intergouvernemental, accueilli par la Thaïlande, pour examiner et parachever les dispositions du Code relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité. La Commission a renvoyé le Code à l'étape 3 pour observations et il a été convenu que la Thaïlande et les États-Unis prépareraient un document révisé dont serait saisi le Groupe intergouvernemental à sa réunion de février 2008. Le code devrait être prêt pour adoption par la commission en 2008.
Observations du Président/pays hôte du Comité:					

Groupe spécial intergouvernemental sur les aliments dérivés des biotechnologies						
Avant-projet de directive régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés d'animaux à ADN recombiné	N01-2006	2009	3	1.1		
Avant-Projet de directives régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné: Évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné, modifiées à des fins nutritionnelles ou sanitaires	N02-2006	2009	2/3	1.1		
Observations du Président/pays hôte du Comité:						