



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

37<sup>e</sup> session, CIGG  
Genève, Suisse, 14-18 juillet 2014

PROPOSITIONS RELATIVES À L'ÉLABORATION DE NOUVELLES NORMES ET DE  
NOUVEAUX TEXTES APPARENTÉS AINSI QU'À L'INTERRUPTION D'ACTIVITÉS

Une liste de propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de textes apparentés figure au **Tableau 1** avec, pour chacune, la référence au rapport et au document de projet correspondants. Les documents de projet qui n'étaient pas inclus dans le rapport de session du Comité responsable et ont été élaborés par la suite sont joints en tant qu'**annexes** au présent document. La Commission est invitée à décider, dans chaque cas et en tenant compte des résultats de l'examen critique effectué par le Comité exécutif, s'il convient ou non de procéder aux nouvelles activités proposées et à quels organes subsidiaires ou autres il appartient de mener ces travaux. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière tant de son Plan stratégique 2014-2019 que des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux et des Critères régissant la création d'organes subsidiaires*.

Le **tableau 2** récapitule les propositions d'interruption de travaux. La Commission est invitée à décider s'il convient d'interrompre ou non les travaux indiqués.

TABLEAU 1: NOUVELLES ACTIVITÉS PROPOSÉES

Organe du Codex	Textes	Référence et document de projet
CCRVDF	Liste de médicaments vétérinaires à faire évaluer ou réévaluer en priorité par le JECFA	REP14/RVDF par. 130, Annexe X
CCNFSDU	VNR potentielle pour le potassium en relation avec le risque de MNT	REP 14/NFSDU par. 120-121, Annexe III
CCFH	Directives sur le contrôle des Salmonella spp. non thyphiques dans la viande de bœuf et de porc	REP14/FH par. 107, Annexe VI
CCFH	Directives pour l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire	REP14/FH par. 111, Annexe VII
CCSCH	Norme pour le poivre noir, blanc et vert	REP14/SCH par. 62, Annexe II
CCSCH	Norme pour le cumin	REP14/SCH par. 65, Annexe III
CCSCH	Norme pour l'origan	REP14/SCH par. 68, Annexe IV

Organe du Codex	Textes	Référence et document de projet
CCSCH	Norme pour le thym	REP14/SCH par. 72 (se référer à l' <b>Annexe 1</b> de ce document)
CCFFV	Norme pour les pommes de terre de conservation	REP14/FFV par. 53, Annexe V
CCFFV	Norme pour les aulx	REP14/FFV par. 56, Annexe VI
CCFFV	Norme pour les aubergines	REP14/FFV par. 56, Annexe VII
CCFFV	Norme pour les kiwis	REP14/FFV par. 56, Annexe VIII
CCCF	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'arsenic dans le riz	REP14/CF par. 95, Annexe VIII
CCCF	Révision du <i>Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines</i> (CAC/RCP 51-2003)	REP14/CF par. 99, Annexe IX
CCCF	Limite maximale pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes-à-manger et du plan d'échantillonnage associé	REP14/CF par. 119, Annexe X
CCCF	Limites maximales pour le cadmium dans le chocolat et les produits dérivés du cacao	REP14/CF par. 142, Annexe XI
CCPR	Liste des priorités pour l'établissement de limites maximales de résidus pour les pesticides	REP14/PR par. 185-186, Annexe XV
Danemark	Norme pour la poudre de perméat de lactosérum	Se référer à l' <b>Annexe 2</b> de ce document

**TABLEAU 2: ACTIVITÉS DONT L'INTERRUPTION EST PROPOSÉE**

Organe du Codex	Textes	Référence
CCRVDF	Limites maximales de résidus pour l'apramicine (rognons de bovins et de poulets) (Avant-projet)	REP14/RVDF par. 43
CCFA	Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (Avant-projet et Projet )	REP14/FA par. 63, 66, 69, 70 Annexe X
CCPR	Limites maximales de résidus de pesticides (Projet et Avant-projet)	REP14/PR par. 114, Annexe VII

## DOCUMENT DE PROJET

### PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ SUR UNE NORME CODEX POUR LE THYM

#### 1. Objectif et champ d'application de la norme

Les travaux envisagés ont pour finalité d'établir une norme mondiale pour le thym déshydraté ou séché, concassé ou en poudre - *Thymus vulgaris* de la famille des *Lamiacées (Lamiaceae)* pour la production alimentaire industrielle et pour la consommation directe, y compris pour la restauration ou pour le reconditionnement, si nécessaire. Le thym est le nom générique qui désigne la plupart des variétés de l'espèce *Thymus*, toutes originaires d'Europe et d'Asie.

L'objectif est d'élaborer une norme mondiale de qualité définissant les caractéristiques essentielles de la plante: humidité, teneur totale en cendres, cendres insolubles dans l'acide, teneur en huile volatile, matières étrangères etc. afin de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

#### 2. Pertinence et actualité

La nécessité d'une norme internationale pour le thym vient du fait que cette plante est cultivée dans des pays en développement, sur des parcelles morcelées et par des agriculteurs marginaux. Les cultures intéressent de nombreuses régions du monde. Le thym fait l'objet d'un commerce mondial et n'est pas l'apanage d'une région en particulier. Il est donc important d'établir une norme qui définisse les caractéristiques qualitatives du thym.

#### 3. Les principales questions à traiter

La norme porte sur les aspects relatifs aux propriétés du thym, notamment les paramètres de qualité. S'agissant de fournir des produits de qualité, on veillera essentiellement à:

- Établir les exigences minimales s'appliquant au thym sous forme déshydratée, ou séchée ou concassée ou en poudre y compris les paramètres de qualité tels que l'apparence, l'uniformité du produit, l'absence d'impuretés, etc.
- Le cas échéant, définir les catégories de thym en fonction de ses caractéristiques/qualités et établir des tolérances de qualité.
- Inclure les dispositions à respecter en matière de calibrage et d'emballage du produit et du type d'emballage utilisé.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'étiquetage et de désignation du produit, conformément à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Fixer les limites de tolérance concernant la qualité et la taille du thym conditionné.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'hygiène en se référant au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène, aux principes généraux d'hygiène alimentaire et aux normes pour les contaminants, les résidus de pesticides et les méthodes d'analyse.

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

##### 4.1 Critère général

L'élaboration d'une norme pour les différentes formes de thym sera utile de manière générale à de nombreux pays et plus particulièrement aux pays en développement qui deviennent producteurs et exportateurs, dans la mesure où ils pourront ainsi améliorer leurs compétences. Il s'agit de parvenir à une normalisation des propriétés des différentes variétés qui permette de répondre de manière précise et crédible aux besoins du secteur et des consommateurs.

##### Critères applicables aux produits

##### a) Volume de production et de consommation dans les différents pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays

Le thym est produit dans la plupart des pays européens, dont la France, l'Espagne, l'Italie, le Portugal, la Grèce, la Bulgarie, la Pologne et l'Allemagne. Il est également produit en Afrique du Sud et en Afrique du Nord, aux États-Unis, au Canada et en Australie. L'Inde, la Thaïlande et Singapour sont également des pays producteurs de thym. Les principaux pays importateurs se trouvent en Europe et en Amérique du Nord.

Le commerce international de thym est réalisé principalement sous forme de feuilles entières. Par ses caractéristiques, le thym séché / déshydraté, avec petites feuilles légères, emballé de manière compacte ne conclut pas à l'enregistrement de volumes commerciaux significatifs.

Les statistiques disponibles du commerce indiquent une tendance à la hausse du commerce mondial du thym. Par exemple, les importations de thym (en feuilles entières) provenant d'autres parties du monde dans l'Union européenne sont passées de 2,9 millions d'euros en 2007 à 4,4 millions d'euros en 2012, la Turquie étant le principal exportateur dont les exportations s'élevaient à 620 000 euro en 2012. Les exportations de l'Union européenne vers d'autres parties du monde sont passées de 3,8 millions d'euros en 2007 à 5,1 millions d'euros en 2012, la destination principale étant les États-Unis avec un volume d'exportations représentant 2,4 millions d'euros en 2012.

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

Le thym est importé pour des applications diverses. Il peut être déshydraté ou distillé dans les pays producteurs. Le commerce des produits est fonction des utilisations et des exigences des consommateurs. Il serait néanmoins souhaitable que le commerce du thym soit régi par des critères internationaux fixés par une norme Codex. La nouvelle activité proposée devrait donc permettre de définir une norme spécifique reconnue à l'échelle mondiale qui renforcera le commerce international et répondra aux exigences des importateurs.

La norme ISO 6754:1996 fixe les spécifications qualitatives du thym séché. L'American Spice Trade Association [ASTA] a énoncé des spécifications concernant la propreté du thym. L'Association européenne des épices [ESA] a publié des spécifications minimales de qualité pour le thym. Une norme internationale s'avère néanmoins nécessaire sachant que, dans le cadre de leurs activités, les acheteurs prennent en compte et imposent des normes différentes, ce qui va à l'encontre des intérêts des agriculteurs marginaux et des pays en développement.

L'absence d'une norme internationale pour le thym a eu des répercussions négatives sur le commerce international. Les importateurs préfèrent acheter sur la base d'une norme acceptée à l'échelle internationale. La nouvelle activité proposée permettrait donc de définir une norme spécifique reconnue à l'échelle mondiale et de renforcer ainsi le commerce international.

L'élimination de l'éventail variable (et parfois en conflit) des règles et règlements permettra donc de réduire les obstacles au commerce et les États membres pourront disposer d'un cadre juridique complet pour l'établissement d'une norme minimale acceptable à l'échelle internationale.

#### **c) Potentiel commercial au plan international ou régional**

Le thym est l'une des herbes culinaires les plus utilisées en Europe. Parce qu'elles sont coriaces et contiennent peu d'eau, les feuilles sèchent sans perdre excessivement de leur arôme et sont généralement utilisées sous cette forme. Le thym séché à l'air chaud et le thym lyophilisé sont en général commercialisés.

#### **d) Aptitude du produit à la normalisation**

Les caractéristiques du thym, de la culture à la récolte, les caractéristiques du fruit, les variétés de cultivars, la composition, la qualité et le conditionnement possèdent tous les paramètres se prêtant à la normalisation du produit. Des normes sont en vigueur dans divers pays et l'aptitude à la normalisation moyennant l'harmonisation des normes existantes est indiquée par l'Organisation internationale de normalisation (ISO).

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

Aucune norme générale de produits ne couvre le thym. La nouvelle activité permettra d'établir une norme de qualité reconnue au niveau international qui favorisera le commerce du thym.

#### **f) 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**

La norme ne s'appliquera qu'à un seul produit : le thym déshydraté ou séché ou concassé ou brisé.

#### **g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales**

Aucun autre organisme international n'a entrepris de travaux en vue de l'établissement d'une norme internationale pour le thym. Un certain nombre d'organismes internationaux, tels que l'Association européenne des épices, l'American Spice Trade Association et l'ISO, se sont occupés de normes pour le thym. De nombreuses conventions, en particulier celles du Congrès mondial des épices et de l'Organisation mondiale des épices, ont traité la question de l'harmonisation des classes et des spécifications relatives aux herbes aromatiques. Le thym est une herbe aromatique qui est produite aussi bien dans les pays en développement que dans les pays développés. Par ailleurs, un certain nombre de questions importantes concernant la normalisation des paramètres de qualité ont été soulevées lors de réunions tenues au sein

de l'Organisation internationale des associations de commerce d'épices (IOSTA), du Congrès mondial des épices et de l'Organisation mondiale des épices.

#### 5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex

L'activité proposée est conforme à la vision stratégique définie dans le **Plan stratégique 2014-2019**, en particulier aux **Objectifs 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1**. Elle vise à établir des exigences de qualité minimales acceptées au plan international pour le thym destiné à la consommation humaine. Elle contribue aussi à assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce car elle permettra aux agriculteurs d'évaluer leur produit en fonction de normes de qualité et donc d'en optimiser la valeur monétaire. 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 de plus en plus important dans le règlement des différends commerciaux.

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

L'activité proposée vise à établir une nouvelle norme mondiale et n'a pas de rapport avec d'autres textes du Codex portant sur ce produit, à ceci près que la norme fera référence aux normes et textes apparentés pertinents élaborés par les comités s'occupant de questions générales.

#### 7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques.

Il n'est pas prévu de demander des avis scientifiques. Il sera fait appel, si nécessaire, aux recherches publiées par des organisations internationales au cours de l'élaboration de la norme.

#### 8. Contributions techniques de la part d'organes externes: recensement des besoins à des fins de planification

Les contributions techniques de l'ISO, de l'Union européenne, de l'American Spice Trade Association, de l'Association européenne des épices et de l'Organisation mondiale des épices seront les bienvenues, compte tenu des travaux déjà effectués par ces organismes dans ce domaine. Les normes ISO peuvent aussi être prises en compte au cours de la procédure par étape pour définir la norme Codex pour le thym.

#### 9. Calendrier proposé

Le calendrier provisoire suivant est proposé:

DATE	PROGRÈS ET PROCÉDURES
1 <sup>er</sup> CCSC	Examen de la nouvelle activité par le 1 <sup>er</sup> CCSC
Juillet 2014	Examen critique des propositions de nouvelles activités par le CCEXEC; Approbation de la proposition de nouvelle activité par la Commission.
2 <sup>e</sup> CCSC	Examen à l'étape 3 par le 2 <sup>e</sup> CCSC
Juillet 2016	Adoption à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius
3 <sup>e</sup> CCSC	Examen à l'étape 6 par le 3 <sup>e</sup> CCSC
Juillet 2017	Adoption à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius

**DOCUMENT DE PROJET****NORME CODEX POUR LA POUDRE DE PERMÉAT DE LACTOSÉRUM**

*Préparé par le Danemark*

**1. OBJECTIF ET CHAMP D'APPLICATION DE LA NORME**

La Norme porte sur l'identité, la composition, la qualité et la sécurité sanitaire de la poudre de perméat de lactosérum en tant qu'ingrédient alimentaire.

**2. PERTINENCE ET ACTUALITÉ**

La poudre de perméat de lactosérum est un produit laitier obtenu par séchage du perméat de lactosérum. Le perméat de lactosérum est obtenu par élimination des protéines du lait du lactosérum résultant de la fabrication du fromage et est caractérisé par sa teneur en lactose, en sels organiques et en sels minéraux.

Toutefois, la poudre de perméat de lactosérum étant relativement nouvelle sur le marché des produits alimentaires, il n'y a pas de définition ni de désignation (étiquetage) établies, ce qui peut donner lieu à des pratiques commerciales déloyales et induire le consommateur en erreur (par exemple comment ces ingrédients alimentaires sont mentionnés dans la liste des ingrédients).

Un autre obstacle au commerce loyal concernant la poudre de perméat de lactosérum se rapporte au fait que des produits similaires sont utilisés depuis des années comme ingrédients dans les aliments pour animaux, ce qui fait que certains marchés hésitent à reconnaître les poudres de perméat de lactosérum de qualité alimentaire comme ingrédient approprié dans les produits destinés à la consommation humaine. Cela a conduit à des restrictions aux importations dans certains pays. Cela explique également la réticence à accepter les poudres de perméat de lactosérum dans les produits destinés à l'aide alimentaire.

Compte tenu des restrictions susmentionnées, il est nécessaire d'établir une norme Codex couvrant l'identité, la composition, l'étiquetage et la qualité et qui servira de référence dans le commerce.

En outre, une norme Codex pour la poudre de perméat de lactosérum garantira la qualité alimentaire du produit et contribuera à protéger la santé des consommateurs.

**3. PRINCIPAUX ASPECTS À TRAITER**

La norme sera une norme de produit alignée sur le modèle des autres normes Codex relatives aux produits laitiers élaborées par le CCMMP. Cela comprend: définition du produit, facteurs essentiels de composition et de qualité, additifs alimentaires et étiquetage. La sécurité sanitaire de l'aliment sera traitée par des références à des normes, directives et codes d'usages pertinents du Codex.

**4. ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX****Critère général**

La norme vise à garantir des pratiques commerciales loyales en établissant l'identité du produit, sa composition et ses désignations et à assurer la protection du consommateur en incluant des références aux normes Codex appropriées pour la sécurité sanitaire et l'étiquetage de l'aliment.

**Critères applicables aux produits****a) *Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays***

La poudre de perméat de lactosérum est produite dans plusieurs régions géographiques comme suit:

Production 2012 (en tonnes) de poudre de perméat de lactosérum			
	Pour l'alimentation humaine	Pour l'alimentation animale	Total
Europe	89 000	61 000	150 000
Amérique du Nord	35 000	310 000	345 000
Amérique latine	} 29 500 }	} 40 500 }	} 70 000 }
Pacifique Sud-Ouest			
<b>Production mondiale</b>	<b>147 000</b>	<b>418 000</b>	<b>565 000</b>

La poudre de perméat de lactosérum est encore utilisée principalement dans les aliments pour animaux mais cela est en train de changer. Aujourd'hui, plus de 50 pour cent de la poudre de perméat de lactosérum produite en Europe est utilisée comme aliment. En Amérique du Nord, la part de la production utilisée comme aliment est d'environ 10 pour cent.

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

Aucune norme nationale n'est actuellement disponible. Il s'ensuit que la composition et la qualité des poudres de perméat de lactosérum varient largement.

Cette situation constitue une menace à l'établissement d'une véritable identité de l'ingrédient alimentaire et risque de créer des obstacles au commerce au niveau tant régional qu'international.

Ce nouveau travail réduira le risque de ces obstacles au commerce en fournissant l'identité de la poudre de perméat de lactosérum et en créant des conditions harmonisées au niveau international pour le commerce de la poudre de perméat de lactosérum.

**c) Potentiel commercial aux plans international ou régional.**

La poudre de perméat de lactosérum est utilisée comme ingrédient dans d'autres aliments (par exemple produits laitiers, amuse-gueules, boissons, desserts, crèmes glacées, confiseries, etc.), principalement comme édulcorant et exaltateurs d'arôme. La poudre de perméat de lactosérum présente des avantages nutritionnels par rapport à d'autres édulcorants, attribuables à sa teneur naturelle en calcium, phosphore, magnésium et potassium.

Grâce à ces avantages, le marché de la poudre de perméat de lactosérum, tant en tonnes que pour ce qui est de ses applications dans une gamme d'aliments, se développe rapidement avec un taux de croissance annuelle de 6 à 10 pour cent (voir le tableau ci-dessous). Cela s'applique aux produits destinés à l'alimentation tant humaine qu'animale.

Croissance de la production (en tonnes) de la poudre de perméat de lactosérum (alimentation humaine et animale)			
	2009	2011	2012
Europe	103 000	134 000	150 000
Amérique du Nord	280 000	337 000	345 000
Amérique latine	} 20 000 }	} 55 000 }	} 70 000 }
Pacifique Sud-Ouest			
<b>Production mondiale</b>	<b>383 000</b>	<b>496 000</b>	<b>565 000</b>

Croissance de la production mondiale de poudre de perméat de lactosérum

en milliers de tonnes

Année	Production (en milliers de tonnes)
2006	300 000
2007	320 000
2008	340 000
2009	383 000
2010	400 000
2011	496 000
2012	565 000

Ces progrès s'expliquent par la croissance rapide du marché des concentrés de protéines de lactosérum qui augmente la quantité de perméat de lactosérum disponible pour le séchage en poudre de perméat de lactosérum. Aussi l'offre potentielle des solides de lactosérum restants pour produire de la poudre de perméat de lactosérum est-elle très forte.

La norme devrait contribuer positivement à développer ultérieurement le marché et le commerce de poudre de perméat de lactosérum.

**d) Aptitude du produit à la normalisation**

Le produit est apte à la normalisation Codex comme en témoigne la nature des paramètres destinés à être normalisés; ils comprennent le même type bien connu de composants que ceux couverts par les normes Codex pour d'autres produits laitiers en poudre (par exemple lactose, protéines, matière grasse laitière, cendres et humidité)

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

Actuellement, le Codex Alimentarius ne comprend pas de normes Codex couvrant l'identité de la poudre de perméat de lactosérum.

Il a été envisagé d'inclure la poudre de perméat de lactosérum dans la *Norme pour la poudre de lactosérum* (STAN 289-1995) existante. Toutefois, étant donné que la poudre de perméat de lactosérum se distingue de la poudre de lactosérum en ce qui concerne les matières premières utilisées, la composition et l'emploi, il est proposé d'établir une norme distincte pour la poudre de perméat de lactosérum.

**f) 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**

Le travail portera sur un produit unique bien défini. En raison de ses caractéristiques spécifiques, aucune autre norme de produit Codex existante couvre ou pourrait être étendue pour couvrir la poudre de perméat de lactosérum. En conséquence, il est nécessaire d'établir une norme distincte pour la poudre de perméat de lactosérum.

**g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'(les) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s)**

La European Whey Products Association a entrepris des travaux préparatoires pour obtenir un accord sur les facteurs de composition pour la poudre de perméat de lactosérum.

## 5. PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX

L'établissement d'une norme Codex pour la poudre de perméat de lactosérum est conforme aux objectifs stratégiques du CODEX en ce que:

- Il renforce le Codex Alimentarius en tant qu'organisme international prééminent d'établissement des normes régissant les aliments dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.
- Il répond à l'objectif 1 du Plan stratégique 2014-2019 d'établir des normes alimentaires internationales qui traitent des enjeux actuels et naissants, et en particulier l'activité 1.2.2 - «Élaborer et réexaminer, lorsqu'il y a lieu, les normes régionales et internationales en réponse aux besoins exprimés par les membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce alimentaire».

## 6. INFORMATIONS SUR LA RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET LES DOCUMENTS EXISTANTS DU CODEX

La norme sera utilisée en corrélation avec toutes les normes du Codex en vigueur. Elle tiendra compte des dispositions de CODEX STAN 206 (*Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie*), les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), le *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CAC/RCP 57-2004), la *Norme générale d'étiquetage pour les denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995) et la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

## 7. IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN ET DISPONIBILITÉ D'AVIS SCIENTIFIQUES D'EXPERTS

Pas nécessaire.

**8. IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN DE CONTRIBUTIONS TECHNIQUES À UNE NORME EN PROVENANCE D'ORGANISATIONS EXTÉRIEURES AFIN QUE CELLES-CI PUISSENT ÊTRE PROGRAMMÉES**

Pas nécessaire.

**9. CALENDRIER PROPOSÉ POUR LA RÉALISATION DU NOUVEAU TRAVAIL**

Accord de la Commission du Codex Alimentarius pour initier le nouveau travail sur une norme pour la poudre de perméat de lactosérum	Juillet 2014
Diffusion de l'avant-projet de norme pour observations à l'étape 3	Août 2014
Examen par le CCMMP	Début 2015
Adoption par la Commission du Codex Alimentarius à l'étape 5 ou 5/8 (selon l'état d'avancement)	Juillet 2015
Examen du projet de norme à l'étape 7 par le CCMMP	Début 2016
Adoption de la norme par la Commission du Codex Alimentarius	Juillet 2016