

commission du codex alimentarius

F

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 3 de l'ordre du jour

CX/EXEC 09/63/3

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Soixante-troisième session

Siège de l'OMS, Genève, 8 – 11 décembre 2009

EXAMEN CRITIQUE RELATIF À L'ÉLABORATION DE NORMES CODEX ET TEXTES APPARENTÉS – SUIVI DES PROGRÈS ACCOMPLIS DANS 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. À la soixante-troisième session, le Comité examinera donc l'avancement des normes.
- 2) La présentation proposée dans le Projet de Plan stratégique 2008-2013 a été adoptée pour celle de l'examen critique, selon les modalités exposées ci-après. Le numéro du travail donne des indications sur les normes et les textes apparentés approuvés en tant que nouvelles activités à partir de 2004. La première colonne du Tableau indique le numéro du travail ou l'année où la nouvelle activité a été approuvée, ou encore l'année où le travail a effectivement démarré, selon le cas. 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 (à partir de 2004), ou la date fixée par le Comité à une autre étape du processus, le cas échéant.
- 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 quand ils ont été demandés et quand ils ont été fournis. La dernière colonne figurant dans le Projet de Plan stratégique concernait les avis du Comité exécutif, mais pour des raisons d'ordre pratique cet avis est inclus dans le rapport du Comité.
- 5) Les observations formulées par les présidents ou les pays hôtes concernés sont incluses dans les tableaux. Au cas où d'autres observations étaient reçues elles seraient communiquées sous forme de documents de séance au Comité exécutif.
- 6) Conformément à l'article V.2 du Règlement intérieur et aux paragraphes 5 à 8 de la deuxième partie « Examen critique » des Procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, le Comité exécutif est invité à examiner l'état d'avancement des projets de normes par rapport au calendrier convenu par la Commission. Le Comité exécutif peut en particulier proposer une prorogation des délais, la cessation d'une activité, ou proposer qu'une activité soit confiée à un Comité autre que celui auquel elle l'avait d'abord été.

7) Pour faciliter le suivi de l'avancement des normes, le Comité exécutif a convenu à sa cinquante-huitième session (juin 2006) d'appliquer les critères ci-après:

- Lorsque l'élaboration d'une norme est retardée à cause de la nécessité d'obtenir des avis scientifiques, le Comité exécutif pourrait encourager la FAO et l'OMS à programmer une consultation d'experts chargée de fournir ces avis en temps opportun et recommander la suspension des travaux en attendant que ces avis scientifiques soient disponibles;
- Lorsque des avis scientifiques ont été fournis et qu'une norme est à l'examen depuis plus de cinq ans, le Comité exécutif devrait exhorter le Comité concerné à agir dans des délais spécifiés;
- Quand un point a été examiné pendant plusieurs sessions sans qu'aucun progrès n'ait été enregistré et que la perspective de parvenir à un consensus est nulle, le Comité exécutif pourrait proposer la suspension des travaux, à une étape donnée de la procédure d'élaboration et pour une période de temps spécifiée, ou bien l'interruption des travaux ou une mesure corrective permettant d'avancer, compte pleinement tenu des informations fournies par l'organe subsidiaire concerné.¹

¹ ALINORM 06/29/3A, par. 47. Les critères ont été approuvés par la Commission (ALINORM 06/29/41, par. 13).

Comité du Codex sur les additifs alimentaires	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits pertinents	Fourniture d'avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet des directives et principes régissant l'emploi des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques	N04-2008	2011	2/3	1.1		
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)	En cours		étapes diverses	1.1	JECFA permanent	
Amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989)	En cours		1/2/3	1.1		
Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante et onzième session du JECFA (CAC/MISC6)	En cours		1/2/3	1.1	JECFA permanent	
<p>Observations du Président/pays hôte du Comité:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La NGAA reste la priorité de ce Comité. Les modalités permettant d'accélérer les travaux sur cette norme ont été examinés en détail durant la quarante et unième session du CCFA. Le Comité est par conséquent convenu d'envoyer une lettre circulaire sollicitant des observations et des propositions novatrices pour accélérer les travaux sur la NGAA et de demander au Secrétariat du Codex de préparer un document de synthèse sur la base de ces propositions. Le Comité a noté que les propositions devront être soumises avant mi-juillet 2009 pour que le Secrétariat du Codex puisse les analyser et diffuser le document pour observations bien avant la prochaine session. Un document de travail préparé par le Secrétariat du Codex sera examiné par le CCFA à sa quarante-deuxième session. Le Secrétariat procède actuellement à la compilation des observations présentées par les délégations des États membres. ● Pour ce qui concerne les travaux relatifs aux directives et principes régissant l'emploi des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques, le Comité a décidé de renvoyer l'avant-projet au Groupe électronique pour en poursuivre l'élaboration, de nombreuses questions restant encore à résoudre. Toutefois, compte tenu des observations très constructives formulées lors de la session, cette activité sera très probablement terminée avant 2011, comme indiqué dans le document de projet. 						

Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments						
Avant-projet de concentrations maximales pour les aflatoxines totales dans les noix du Brésil	N11-2008	2011	2/3	1.1	Soixante-huitième session du JECFA	À sa soixante-huitième session, le JECFA a étudié l'impact de différentes limites hypothétiques d'aflatoxines totales dans les fruits à coque, dont les noix du Brésil, sur l'ingestion alimentaire.
Observations du Président/pays hôte du Comité:						

Comité du Codex sur les graisses et les huiles						
Projet de liste des cargaisons précédentes acceptables	1999		7	1.1	Réunion technique FAO/OMS tenue en novembre 2006	Maintenu à l'étape 7 en attendant que des progrès soient accomplis sur l'établissement de mécanismes et procédures susceptibles d'être utilisés pour appliquer les critères.
Avant-projet de liste des cargaisons précédentes acceptables	1999		3	1.1		Renvoyé à l'étape 3 pour observations, avec l'ajout du fructose. Le CFPO est convenu que toutes les propositions d'ajout ou de retrait de substances de la liste doivent être étayées par des preuves scientifiques; il est aussi convenu de solliciter les observations des gouvernements sur les mécanismes et procédures pouvant être utilisés pour appliquer les critères permettant d'évaluer l'acceptabilité de substances en tant que cargaisons précédentes acceptables.
Avant-projet d'amendement au Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac: Avant-projet de critères pour	2003		6	1.1	Réunion technique FAO/OMS tenue en novembre 2006	Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa trente-deuxième session

évaluer l'acceptabilité de substances en vue de leur inclusion dans une liste de cargaisons précédentes acceptables						
Avant-projet d'amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: inclusion de l'oléine de palmiste et de la stéarine de palmiste	N09-2007	2009	6	1.2		Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa trente-deuxième session
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		Renvoyé à l'étape 3, présenté sous forme de deux options en vue d'une note de bas de page relative à la concentration d'acide linoléique. Recommandera d'interrompre les travaux si aucun accord ne peut être trouvé sur les deux options proposées en vue d'une note de bas de page relative à la concentration d'acide linoléique.
Observations du Président/pays hôte du Comité: Les décisions de la Commission, prises à sa trente-deuxième session, qui concernent le CCFO seront traitées par le CCFO à sa vingt-deuxième session qui se tiendra en 2011.						

Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires						
Avant-projet de Principes et directives concernant la réalisation d'audits et d'inspections sur site à l'étranger	N07-2008	2012	2/3	1.4		
Avant-projet de Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires	N06-2009	2014	2/3	1.4		
Observations du Président/pays hôte du Comité: Avant-projet de Principes et directives concernant la réalisation d'audits et d'inspections sur site à l'étranger (N07-2008) à l'étape 2/3 À sa dix-septième session, le CCFICS a examiné en détail un projet de document élaboré par un groupe de travail physique et a pris acte des progrès notables accomplis pour que se dégage une conception commune de ce que sont un audit et une inspection du système d'inspection et de certification d'un pays						

exportateur et en ce qui concerne la portée et le statut du document (en tant qu'annexe au document CAC/GL 26-1997) ainsi que le niveau de consensus atteint sur les principes qui guideraient la poursuite de l'élaboration des directives.

Toutefois, compte tenu du temps nécessaire pour élaborer les directives qui sous-tendraient l'application de ces principes et des contraintes de temps imposées à la présente session, le président a recommandé que le Comité poursuive l'examen du document à sa prochaine session.

Afin de faciliter la discussion à la prochaine session, le Comité a décidé de créer un groupe de travail physique, présidé par l'Australie, ouvert à tous les membres et observateurs, qui travaillerait en anglais, espagnol et français et se conformerait aux directives sur les groupes de travail physique pour élaborer un avant-projet révisé de principes et directives. La délégation des États-Unis d'Amérique s'est offerte à accueillir le Groupe de travail en juin-juillet 2009. Le groupe de travail s'est réuni aux États-Unis du 7 au 11 juillet 2009 et a pris en compte les observations formulées lors de la dix-septième session, c'est-à-dire qu'il a examiné les descriptions détaillées des principes, bâti le nouveau texte sur la base du document principal et veillé à ce que ne soit perdu aucun concept utile figurant dans l'annexe actuelle du document principal. Les conclusions du groupe de travail physique ont été diffusées à l'étape 3 pour observations et examen à l'étape 4 lors de la dix-huitième session du CCFICS qui doit se tenir en mars 2010.

L'activité devrait être achevée dans un délai de cinq ans.

Avant-projet de Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires (N06-2009)

À sa trente-deuxième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé la nouvelle activité sur l'Avant-projet de Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires (N06-2009). Un groupe de travail, présidé par l'Australie et accueilli par les États-Unis d'Amérique, s'est réuni à Miami (Floride), les 10 et 11 juillet 2009.

Le groupe de travail a eu une discussion générale sur l'objet du document et noté qu'il s'agissait peut-être d'un des textes les plus importants que ce Comité ait eu à élaborer, étant donné l'importance qu'il revêtait tant pour les pays développés que pour les pays en développement, et que, comme point de départ, le groupe de travail devrait élaborer un document qui fournisse le cadre idéal, qui constituerait l'élément central d'un système de contrôle des denrées alimentaires. À cette fin, le groupe de travail a estimé que la structure devait définir un cadre qui facilite les échanges tout en réalisant le niveau approprié de protection d'un pays. Le groupe de travail a noté aussi qu'il ne fallait pas perdre de vue certains des principes fondamentaux déjà élaborés par le CCFICS qui figurent dans les textes en vigueur. À cet égard, il a aussi été noté que le Comité pourrait, lors du processus d'élaboration de ces principes et directives, vérifier s'il était besoin de réviser les textes en vigueur élaborés avant 2000, qui pourraient ne plus correspondre aux pratiques actuelles dans le monde.

Le groupe de travail a eu un débat général sur les objectifs clés du document. Les débats ont souligné la nécessité de développer davantage le champ d'application de l'avant-projet et de définir les principes clés qui devaient s'appliquer à un système national de contrôle des denrées alimentaires. Une ébauche du document a été rédigée, notamment l'introduction et le champ d'application, qui expose la raison ou la nécessité d'un système national de contrôle des denrées alimentaires qui soit efficace et reconnaît qu'un système doit être composé d'éléments intégrés liés à la production, à l'importation et à l'exportation de produits alimentaires d'un pays et que le document devrait être lu en parallèle avec les autres textes du Codex et ceux d'autres organisations internationales (FAO et OIE) le cas échéant.

Le but du document est de fournir un cadre général pour l'élaboration de systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires qui incluent des références aux textes pertinents du Codex. Il est aussi possible que différents domaines ne soient pas traités par les textes en vigueur du Codex et qu'il faudra y remédier.

Ce document n'est pas destiné à faire double emploi avec des textes existants, mais cela pourrait s'avérer dans certains cas nécessaire pour aider à la lisibilité

du document. Le groupe de travail a reconnu qu'il serait peut-être nécessaire, pendant le processus d'élaboration de l'avant-projet, d'identifier les textes pertinents du Codex qui donnent des renseignements complémentaires sur les rôles et responsabilités de ceux qui interviennent dans la production alimentaire, y compris les autorités compétentes.

À sa dix-huitième session (mars 2010), le CCFICS examinera l'Avant-projet de principes et de directives pour les systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires à l'étape 3 en même temps que les observations à l'étape 4. L'activité devrait être achevée dans un délai de cinq ans.

Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires						
Projet d'amendements aux Directives concernant les aliments issus de l'agriculture biologique (Éthylène pour d'autres usages)	N10-2006	2008	6	1.3		L'utilisation de l'éthylène pour le kiwi et la banane a été adoptée par la Commission à sa trente et unième session Le CCFL, à sa trente septième session a renvoyé d'autres utilisations possibles de l'éthylène à l'étape 6 pour observations sur la justification de ces utilisations au regard des critères de la Section 5.1 des Directives.
Projet d'amendement à la Norme générale (Projet de recommandations directives concernant l'étiquetage des aliments et ingrédients obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique): définitions	1996		7	1.3		Il n'y a pas de consensus sur la question de savoir si la définition devait être conservée, y compris dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, examiné séparément des autres recommandations ou encore si l'activité devait être interrompue.
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		À sa trente-cinquième session (2007), le CCFL était convenu que: "cette activité devait être achevée dans un délai de quatre ans." La question a été examinée lors des deux sessions suivantes, et un texte rassemblant les orientations figurant dans les textes en vigueur du Codex et pouvant s'appliquer à l'étiquetage des aliments génétiquement modifiés ou issus du génie génétique, a été diffusé à l'étape 3. À sa soixante-deuxième session, le CCEXEC

						a noté le délai susmentionné et s'attendait pleinement à ce que le CCFL achève ses travaux d'ici 2011; dans le cas contraire, le Comité exécutif recommandera des mesures pour y remédier (ALINORM 09/23/3, para. 40).
Avant-projet de révision des directives sur l'étiquetage nutritionnel (Section 3.2, Énumération des éléments nutritifs)	N16-2008	2015	3	1.3		À sa trente-septième session, le CCFL a décidé de diffuser une proposition révisée à l'étape 3. Certaines demandes ont été soumises au CCNFSDU et les réponses seront étudiées lors de la trente-huitième session du CCFL.
Avant-projet de principes et critères recommandés concernant la lisibilité de l'étiquetage nutritionnel	N16-2008	2013	3	1.3		À sa trente-septième session le CCFL a diffusé une proposition révisée à l'étape 3.
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		6		Les retards enregistrés dans l'avancement de cette activité sont dus aux opinions différentes regardant la nécessité de réviser le Code, son champ d'application et le contenu de plusieurs sections. À sa vingt-cinquième session, le CCGP a examiné un texte abrégé et l'a transmis à la Commission à l'étape 5/8. À sa trente-deuxième session, la Commission a adopté de texte à l'étape 5. Il a été diffusé à l'étape 6 pour examen par le CCGP à sa vingt-sixième session (2010).
<p>Observations du Président/pays hôte du Comité:</p> <p>Le seul texte qui sera probablement soumis à l'examen critique du prochain Comité exécutif est le Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires, qui a été mis au point et présenté pour adoption à l'étape 5/8 à la dernière session du Comité (avril 2009); à sa dernière session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté ce texte à l'étape 5 uniquement, et donné des instructions précises qui sont suffisantes pour mener à bien les travaux durant la prochaine session (vingt-sixième) du Comité du Codex sur les principes généraux, à savoir:</p> <p><i>“41. Compte tenu de ce qui précède, la Commission a décidé d'adopter l'avant-projet révisé du Code de déontologie à l'étape 5. Elle a cependant souligné que cela signifiait que la structure générale de l'avant-projet avait bien avancé, que seules quelques propositions particulières devaient être faites et qu'aucun débat d'ordre général sur sa portée ne serait relancé. La Commission a aussi insisté sur la nécessité de mettre un terme à ces travaux au cours de la prochaine session du CCGP (rapport de la trente-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius, ALINORM 09/32/REP, par.41)”</i></p>					

Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage					
Avant-projet de lignes directrices relatives aux critères utilisés dans le cadre des méthodes de détection et d'identification des aliments dérivés des	N09-2008	2011	2/3		Le titre et le champ d'application ont été modifiés lors de la dernière session du CCMAS “Avant-projet de directives applicables aux critères régissant les méthodes de détection,

biotechnologies						d'identification et de quantification de séquences spécifiques d'ADN et de protéines spécifiques, en particulier dans les aliments dérivés des biotechnologies modernes ”.
Avant-projet de révision des Directives sur l'incertitude de mesure	N10-2008	2011	2/3			
Observations du Président/pays hôte du Comité:						

Comité du Codex sur les fruits et légumes traités						
Avant-projet de plan d'échantillonnage y compris des dispositions méthodologiques pour le contrôle du poids minimum égoutté des fruits et légumes en conserve en milieu de couverture	N04-2007	2011	2/3	1.4		
Observations du Président/pays hôte du Comité:						
<p>Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités est compétent pour tout ce qui concerne les fruits et légumes traités, sauf les jus de fruits, les nectars et autres produits apparentés. Le Comité a été réactivé en 1998 à la suite de la recommandation de la Commission du Codex Alimentarius visant à réviser les normes du Codex en vigueur, afin de les rendre plus simples et horizontales, et donc faire en sorte que les gouvernements les acceptent plus facilement. Conformément à cette décision, le Comité a démarré la révision de ses 37 normes portant sur différents fruits et légumes traités. Au cours de cette révision, le Comité a noté que de nombreux produits ont des dispositions communes ou analogues, ce qui permettait de regrouper certaines normes dans des normes plus générales couvrant tous les produits ou certains groupes de produits.</p> <p>En outre, l'approbation d'une nouvelle activité pour la révision de la Norme pour les olives de table et de la Norme pour la noix de coco râpée desséchée, permettra, dans le cas des olives de table, de terminer la révision des normes en vigueur pour les légumes traités (sauf les légumes séchés et surgelés), et dans le cas de la noix de coco râpée desséchée, de démarrer la révision d'une autre série de normes pour les produits secs et séchés. Elles étaient laissées sous forme de normes indépendantes compte tenu de leurs caractéristiques particulières. De plus, la constitution d'un groupe de travail sur les priorités aidera le Comité à sa prochaine session (2010) en formulant des recommandations sur la démarche à adopter pour la révision des normes restantes applicables aux fruits en conserve ainsi que des normes disponibles applicables aux fruits et légumes surgelés. Cela permettra de réduire la charge de travail du Comité et d'améliorer les résultats des prochaines sessions.</p>						

Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers						
<p>Avant-projet d'amendement à la norme Codex pour les laits fermentés, concernant les boissons à base de lait fermenté composé</p>	2003	2010	6	1.2		<p>Le CCMMP est convenu à sa septième session de se fixer comme objectif l'année 2010. Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa trente et unième session. Un groupe de travail physique se réunira immédiatement avant la prochaine session du CCMMP afin de faciliter les débats et de faire avancer les travaux dans la procédure par étapes.</p>
<p>Avant-projet de norme pour le fromage fondu</p>	2002		2/3	1.2		<p>Quelques points controversés concernant le champ d'application de la norme et les exigences en matière de composition, étant donné la gamme étendue des produits visés. Le groupe de travail physique, qui s'est réuni à Bruxelles en janvier 2009, n'a pas réussi à concilier des points de vue extrêmement divergents relatifs concernant la nature et la composition des produits visés par la norme et a élaboré un texte révisé pour examen lors de la prochaine session du CCMMP.</p>
<p>Observations du Président/pays hôte du Comité:</p> <p>À sa soixante-deuxième session, le CCEXEC a noté que les travaux sur les fromages fondus n'avaient pas avancé. Le Comité tiendra compte de la recommandation du Comité exécutif, à savoir d'interrompre les travaux sur cette norme si aucun progrès n'était accompli à la prochaine session du Comité.</p> <p>En ce qui concerne la révision du Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers, le CCMMP prendra note, à sa prochaine session, de la demande de la Commission de réviser le modèle de certification compte tenu de l'adoption du certificat générique et formulera des recommandations à la Commission à sa prochaine session.</p>						

Comité du Codex sur les résidus de pesticides						
Avant-projet et projet révisé de LMR	En cours		3, 4, 6 et 7	1.1	JMPR permanent	
Avant-projet de révision des directives sur l'estimation de l'incertitude des résultats pour la détermination des résidus de pesticides (CAC/RCP 59-2006)	N13-2008	2012	3	1.1 1.4		
Avant-projet de révision de la Classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale <i>Propositions pour huit groupes de produits: légumes bulbeux, autres que les cucurbitacées; baies et petits fruits; champignons comestibles; agrumes et oléagineux</i>	N11-2004 N09-2006	2012	6	1.1		Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa trente-deuxième session.
Avant-projet des principes et orientations pour la sélection de produits représentatifs pour extrapolation de LMR aux groupes de produits				1.1		Approuvé au départ par la Commission du Codex Alimentarius, dans le cadre de la révision de la classification du Codex sur les produits destinés à l'alimentation humaine et animale. Le document a pour objectif de définir des principes selon lesquels les produits représentatifs devraient être décrits afin de faciliter la fixation de LMR pour les usages mineurs et les cultures spéciales par extrapolation des données sur les LMR. À sa quarantième session, le CCPR a décidé que ce document devait être élaboré séparément de la classification mentionnée ci-dessus (ALINORM 08/31/24, par. 113 à 115).

Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments						
Projet de LMR pour la ractopamine	En cours	8	1.1	JECFA doit effectuer l'examen de nouvelles données présentées par la Chine au CCRVDF à sa dix-huitième session (données qui n'avaient pas été analysées de façon formelle par le JECFA)	Maintenu à l'étape 8 par la Commission (trente-deuxième session) pour examen à sa prochaine session (trente-troisième) en fonction de l'évaluation par le JECFA des études sur l'élimination des résidus dans les porcs présentées par la Chine.	
Projets de LMR	En cours	6	1.1	JECFA permanent	Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa trente-deuxième session	
<p>Observations du Président/pays hôte du Comité: Compte tenu des informations contenues dans l'étude de la Chine sur les concentrations de résidus dans les tissus autres que ceux représentés dans les LMR actuellement à l'étape 8, le CCRVDF a décidé, à sa dix-huitième session, de demander à la FAO/OMS de convoquer une consultation d'experts sur l'évaluation de l'exposition alimentaire au regard des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments.</p>						

Projet de LMR pour la tilmicosine (tissus de poulet et de dinde)	En cours	6	1.1		À sa trente-deuxième session, la Commission a adopté les avant-projets de LMR à l'étape 5 et les a avancé à l'étape 6, en notant les réserves exprimées par la Communauté européenne et la Norvège concernant la sécurité sanitaire des résidus de tilmicosine.
Observations du Président/pays hôte du Comité: Le CCRVDF poursuivra son examen de la tilmicosine dans la procédure par étape à sa dix-neuvième session.					
Projet de LMR pour la narasine (tissus de bovins et d'ovins)	En cours	6	1.1		À sa trente-deuxième session, la Commission a adopté les avant-projets de LMR à l'étape 5 et les a avancé à l'étape 6.
Observations du Président/pays hôte du Comité: Le CCRVDF poursuivra son examen de la narasine dans la procédure par étape à sa dix-neuvième session.					
Projet de LMR pour la monensine	En cours	1/2	1.1	Demander au JECFA de réévaluer la LMR pour les bovins (foie) transmise	Réévaluation par le JECFA acceptée par la Commission à sa trente-deuxième session
Projet de LMR pour le montepantel	En cours	1/2	1.1	Demander au JECFA d'établir une DJA et de recommander des LMR pour les ovins (tissus). Le promoteur a indiqué qu'une trousse de données répondant aux exigences du JECFA était disponible	Évaluation par le JECFA acceptée par la Commission à sa trente-deuxième session

Projet de LMR pour le derquantel	En cours	1/2	1.1	Demander au JECFA d'établir une DJA et de recommander des LMR pour les ovins (tissus).	Évaluation par le JECFA acceptée par la Commission à sa trente-deuxième session
Observations du Président/pays hôte du Comité: Les trois composés mentionnés ci-dessus (monensine, montepantel et derquantel) ont été inscrits sur la liste prioritaire de substances à évaluer par le JECFA.					

Comité de coordination du Codex pour l'Asie					
Avant-projet de norme pour les produits à base de soja non fermenté	N06-2005	2009	2/3	1.2	Faute de temps et compte tenu et de la mise à disposition tardive de la norme remaniée, le Comité est convenu de reporter l'examen et de renvoyer l'Avant-projet de norme régionale à l'étape 2, pour la seconde fois. La norme couvre une vaste gamme de produits à base de soja non fermenté dans la région, qui devraient être classés et définis de façon appropriée.
Avant-projet de norme régionale pour la sauce au piment	N05-2007	2011	2/3	1.2	
Avant-projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible	N06-2007	2011	6	1.2	Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa trente-deuxième session
Observations du Président/pays hôte du Comité:					
L'Avant-projet de norme pour les produits à base de soja non fermenté sera remanié par un groupe de travail électronique et diffusé à l'étape 3 pour examen par le CCASIA à sa prochaine session. Compte tenu de la complexité du travail dû à la diversité des produits visés par cette norme, l'avant-projet de norme pourrait ne pas être finalisé à la prochaine session.					
L'Avant-projet de norme régionale pour la sauce au piment sera remanié par un groupe de travail électronique et diffusé à l'étape 3 pour examen par le CCASIA à sa prochaine session en vue de sa mise au point définitive. Étant donné le débat général sur l'avant-projet de norme régionale qui vient juste d'être mené au sein du Comité de coordination, un temps suffisant devrait être réservé lors de la prochaine session pour examiner l'avant-projet section par section.					

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

COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX RÉUNIS DEPUIS LA TRENTE-DEUXIÈME SESSION DE LA COMMISSION

Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (28 septembre – 2 octobre 2009)						
Avant-projet de norme pour le caviar d'esturgeon	2003		8	1.1 1.2		À sa trentième session le CCFFP est convenu de faire avancer le projet de norme à l'étape 8 pour adoption.
Projet de code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (Homards et crabes)	En cours		8	1.1 1.2		La Commission (trente et unième session) a renvoyé à l'étape 6 la section sur les homards du Code d'usages, étant donné l'absence de consensus sur l'usage du chlore. À sa trentième session, le CCFFP est convenu d'avancer les sections relatives aux homards et aux crabes et les définitions pertinentes à l'étape 8 pour adoption. Compte tenu des débats sur l'utilisation du chlore, la Section 2.1 Définitions générales du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche a besoin d'être amendée.

Projet de Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (poisson fumé)	En cours		2/3	1.1 1.2		La section relative au poisson fumé sera examinée parallèlement à l'élaboration de la norme correspondante. À sa trentième session, le CCFFP a accordé la priorité aux travaux sur la Norme. Les travaux ultérieurs sur le Code d'usages seront facilités par un groupe de travail physique qui se réunira avant la trente et unième session.
Avant-projet de norme pour la chair du muscle adducteur du pétoncle surgelée	2001		3	1.1 1.2		Le groupe de travail électronique qui s'est réuni avant la trentième session a permis de faire progresser le travail sur la Norme. Les principaux problèmes concernant le champ d'application, la description et l'utilisation des additifs alimentaires ont été résolus. Les sections restantes devraient être finalisées à l'étape 5 lors de la prochaine session. Travaux ultérieurs du CCFFP concernant la Norme: <ul style="list-style-type: none"> • Trente et unième session (2011): l'objectif est de faire avancer le document à l'étape 5. • Trente-deuxième session (2012): finalisation prévue de la Norme.
Avant-projet de Code d'usages sur la transformation de la chair de pétoncle	N02-2005	2008	3	1.1 1.2		La section sur les pétoncles du Code d'usages sera examinée parallèlement à l'élaboration de la norme correspondante.
Avant-projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché	1996		5	1.2		Groupe de travail physique mis en place avant la trentième session. Les contributions du groupe de travail physique ont, de toute évidence, facilité l'avancement des travaux durant la plénière.

						<p>À trentième session, le CCFFP est convenu d'avancer l'Avant-projet de norme à l'étape 5.</p> <p>Travaux ultérieurs du CCFFP :</p> <p>Trente et unième session (2011): l'objectif est de faire avancer le document à l'étape 8.</p>
Projet de liste de méthodes pour la détermination des biotoxines dans la norme pour les mollusques bivalves vivants et crus			6	1.1		<p>La section sur les méthodes fait partie de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus adoptée par la Commission à sa trente et unième session.</p> <p>Le CCFFP est convenu à sa trentième session d'élaborer des critères de performance et de réfléchir à nouveau sur la question de savoir si des méthodes spécifiques devaient être incluses dans la Norme.</p> <p>Un groupe électronique est constitué afin de faciliter les débats durant la trente et unième session du CCFFP</p>
Révision de la procédure d'ajout de nouvelles espèces dans les normes du Codex pour les poissons et les produits de la pêche	2007	2010	3	1.2		<p>Un groupe électronique a été mis en place avant la trentième session du CCFFP afin de faciliter les débats durant la plénière. Des points de vue divergents ont été exprimés dans le Comité sur la nécessité de poursuivre les travaux. Des propositions concrètes relatives au champ d'application et à l'application pratique seront étudiées lors de la prochaine session.</p>
Avant-projet de Norme pour la sauce de poisson	N02-2007	2011	5	1.2		<p>Des débats fructueux se sont tenus sur toutes les sections de l'Avant-projet de norme durant la trentième session.</p> <p>À sa trentième session, le CCFFP est convenu d'avancer l'Avant-projet de norme à l'étape 5.</p>

						Travaux ultérieurs du CCFPP: L'objectif est d'avancer le document à l'étape 8 à la trente et unième session (2011).
Avant-projet d'amendement à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés panés ou enrobés de pâte à frire (coefficients d'azote)	N01-2007	2009	2/3	1.2		Le Comité a examiné l'Avant-projet d'amendement à sa trentième session et demandé que de nouvelles données soient présentées pour servir de base à sa décision durant la trente et unième session Travaux ultérieurs du CCFPP: L'objectif est d'avancer le document à l'étape 5/8 à la trente et unième session (2011)
Avant-projet de Norme pour les ormeaux (<i>Haliotis</i>) frais/vivants et surgelés	N03-2007		2/3	1.1 1.2		Le Comité a eu des débats fructueux durant la trentième session, en particulier sur les questions touchant aux biotoxines et aux critères microbiologiques, reflétant les différentes expériences acquises dans le monde sur ce produit. Travaux ultérieurs du CCFPP sur la Norme: <ul style="list-style-type: none"> • Trente et unième session (2011): l'objectif est d'avancer le document à l'étape 5. • À mettre définitivement au point à la trente-deuxième session (2012).
<p>Observations du Président: voir les notes explicatives ci-dessus.</p> <p>Point sur les observations de la Commission figurant dans le document ALINORM 09/32/3, par.28 à 30:</p> <p><i>Les travaux sur le Projet de norme pour le caviar d'esturgeon sont terminés.</i></p> <p><i>Les travaux sur l'Avant-projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché ont pris un retard important. Cependant, des progrès notables ont été accomplis et les travaux devraient se poursuivre afin de réaliser une norme couvrant les principaux aspects de sécurité sanitaire d'une denrée dont la production et la commercialisation sont d'importance mondiale.</i></p>						

Les travaux sur *l'Avant-projet de norme pour la chair du muscle adducteur du pétoncle surgelée* ont pris un retard considérable. Des progrès importants ont toutefois été accomplis et les travaux devraient être poursuivis afin d'obtenir une Norme qui couvre les aspects de sécurité sanitaire et de qualité des aliments de ce produit dans le commerce mondial.

La durée de la trente et unième session du CCFFP sera prolongée d'une journée afin de faire avancer les travaux sur plusieurs points. L'intervalle entre les sessions du CCFFP est de 18 mois.

Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens (12-16 octobre 2009)						
Lignes directrices reposant sur la science pour l'évaluation des risques concernant les micro-organismes résistants aux antimicrobiens d'origine alimentaire	N01-2008	2011		1.1		À sa deuxième réunion, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de regrouper ces trois textes en un seul document: Avant-projet de lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire
Lignes directrices sur la gestion des risques visant à maîtriser les micro-organismes résistants aux antimicrobiens dans les aliments	N02-2008	2011		1.1		
Lignes directrices pour la création de profils de risque concernant les micro-organismes d'origine alimentaire résistants aux antimicrobiens en vue de la fixation des priorités de l'évaluation et de la gestion des risques	N03-2008	2011		1.1		
Avant-projet de lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire	N01- N02- N03-2008	2011	5	1.1		
<p><u>Note du Secrétariat:</u> À sa troisième session, le Groupe intergouvernemental spécial sur la résistance aux antimicrobiens a examiné pour la première fois un Avant-projet de lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire, qui regroupait trois textes distincts sur l'évaluation des risques, la gestion des risques et les profils de risque. Le Groupe spécial a traité les questions en suspens et, le cas échéant, raccourci le document, afin d'éviter les répétitions et les doubles emplois avec d'autres textes du Codex en vigueur, tout en assurant sa lisibilité et son utilité. Faute de temps,</p>						

le Groupe spécial n'a pas pu mener à terme l'examen de l'Annexe sur les "Éléments des profils de risques " qui a été placée entre crochets pour examen à sa prochaine session.

Compte tenu des progrès considérables accomplis sur les autres parties du document, le Groupe spécial est convenu de transmettre la totalité de l'Avant-projet de lignes directrices à la Commission (trente-troisième session) pour adoption à l'étape 5. Afin de faciliter la mise au point définitive du document à sa prochaine session, le Groupe spécial est convenu de constituer un groupe de travail physique, qui se réunira immédiatement avant sa prochaine session (octobre/novembre 2010), pour examiner l'Annexe et élaborer un document révisé en fonction des observations présentées.

Observations du Président/pays hôte du Comité:

Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (19-23 octobre 2009)						
Avant-projet de Norme pour le manioc amer	N03-2005	2008	8	1.2	Le JECFA a évalué les glycosides cyanogènes en 1992 et conclu qu'il n'était pas possible (faute de données quantitatives) d'estimer un niveau d'ingestion sans risque	<p>La Commission (trente et unième session) a renvoyé la section consacrée à l'étiquetage à l'étape 6 pour recueillir de nouvelles observations, en particulier concernant le mode de préparation, pour examen par le CCFFV à sa quinzième session (2009) et confirmation par le CCFL à sa trente-huitième session (2010), et de maintenir les autres sections à l'étape 8.</p> <p>À sa quinzième session, le CCFFV a mis au point définitivement la section Étiquetage en renforçant les instructions relatives au mode de préparation afin de mieux assurer la sécurité sanitaire du produit* et l'a transmis à la Commission (trente-troisième session) pour adoption finale. La section devrait être confirmée par le CCFL, à sa trente-huitième session.</p> <p><i>* Les glycosides cyanogènes ont été examinés par le CCCF et sont inscrits maintenant sur la liste des substances à évaluer en priorité par le JECFA.</i></p>
Projet de norme pour les pommes	1999		8	1.2		Les retards intervenus dans la mise au point définitive de la Norme sont dus à la charge de travail antérieure du Comité qui ne lui a pas

						<p>permis d'examiner en détail la Norme et à des problèmes de coordination* avec les réunions de la CENUE afin d'assurer l'harmonisation des textes.</p> <p><i>*Le mandat du CCFV prévoit la coopération avec la CENUE afin d'éviter les doubles emplois et de veiller à ce que les normes respectent la même présentation générale.</i></p>
Avant-projet de norme révisée pour les avocats (CODEX STAN 197-1995)	N19-2008	2011	5	1.2		
Avant-projet de norme pour les piments forts	N17-2008	2011	2/3	1.2		
Avant-projet de norme pour les tomates arbustives	N18-2008	2011	5	1.2		

Observations du Président/pays hôte du Comité:

- Pommes et manioc, documents terminés.
- Tomates arbustives et avocats (examen de la norme pour inclure de nouveaux produits), documents avancés à l'étape 5.
- Piments forts verts, document maintenu à l'étape 3 pour de nouvelles observations.
- Pour ce qui concerne la liste des priorités, il a été décidé de ne pas poursuivre la mise à jour de ce document car elle n'incluait pas les documents de projet.

Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, 2-6 novembre 2009						
Liste des méthodes d'analyse pour les fibres alimentaires	1995		8	1.3 1.4		<p>Les dispositions concernant les fibres alimentaires qui figurent dans le tableau des conditions relatives à la teneur en éléments nutritifs (dans les Directives sur l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997) ont été adoptées par la Commission à sa trente-deuxième session: Les méthodes ont été renvoyées à l'étape 6 par le CCNFSU (trentième session) et mises</p>

						au point définitivement par le Comité (trente et unième session) (sous réserve de confirmation par le CCMAS)
Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées (VNR)	N06-2008	2012	3	1.3		Le Comité a noté que la présentation des VNR pour les vitamines et les sels minéraux méritait un nouvel examen et a décidé de renvoyer cet avant-projet à l'étape 3 pour examen ultérieur par le Comité (voir Annexe IV, ALINORM 10/33/26)
Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les vitamines et les sels minéraux pour la population générale figurant dans l'Avant-projet de valeurs nutritionnelles supplémentaires ou révisées	N06-2008	2012	5	1.3		Le Comité a noté que des progrès significatifs avaient été accomplis sur l'Avant-projet Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les vitamines et les sels minéraux pour la population générale et est convenu de le transmettre à la Commission (trente-troisième session) pour adoption à l'étape 5 (voir Annexe III, ALINORM 10/33/26)
Observations du Président/pays hôte du Comité:						

Comité du Codex sur l'hygiène des aliments (16 novembre-20 novembre 2009)						
Avant-projet de Directives relatives à la maîtrise des risques liés à la présence de <i>Campylobacter</i> et <i>Salmonella</i> spp. dans la viande de poulets de chair	N08-2007	2010	2/3	1.1	JEMRA (Rapport de la réunion technique et élaboration d'un outil utilisable sur le Web pour faciliter la prise de décisions en matière de gestion des risques)	Le Comité est convenu de renvoyer ce document pour nouvelle rédaction et examen à sa prochaine session étant donné que la délégation de la Communauté européenne refusait d'appuyer l'inclusion de références aux traitements antimicrobiens dans le projet de directives, et proposait donc d'attendre que le rapport de la réunion conjointe des experts FAO/OMS sur les bienfaits et les risques liés à l'utilisation des désinfectants contenant du chlore dans la production et la

						transformation des aliments soit disponible avant d'envisager l'avancement de l'Avant-projet de directives.
Avant-projet d'annexe sur les légumes verts à feuilles, y compris les herbes condimentaires à feuilles au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais	N04-2008	2012	5/8	1.1	JEMRA (Mise à jour des données sur les produits frais posant de graves problèmes de sécurité sanitaire)	
Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour <i>Vibrio</i> spp. à caractère pathogène dans les fruits de mer	N05-2008	2012	5/8	1.1	Évaluation par les JEMRA des risques pour <i>Vibrio</i> spp.	
Avant-projet d'Annexe sur les mesures de maîtrise de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> et de <i>Vibrio vulnificus</i> dans les crustacés mollusques à l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour <i>Vibrio</i> spp. Dans les fruits de mer	N05-2008	2012	5/8	1.1	Avis demandés à la FAO et à l'OMS sur les modèles prédictifs des risques	
Avant-projet de Code d'usages pour la maîtrise des virus présents dans les aliments			2/3		JEMRA	Le Comité a noté que l'élaboration des directives nécessitait des travaux supplémentaires étant donné les nombreuses observations reçues et a décidé de renvoyer à l'étape 2 pour être remanié le document dont le titre a été modifié comme suit: Avant-projet de directives pour l'application de principes généraux d'hygiène des aliments pour la maîtrise des virus présents dans les aliments.
Observations du Président/pays hôte du Comité:						