

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



# F

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 9 de l'ordre du jour**

**CX/FH 08/40/9  
Septembre 2008**

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

**Quarantième session**  
Guatemala, Guatemala

### PROPOSITIONS VISANT DE NOUVEAUX TRAVAUX ET/OU LA RÉVISION DE NORMES EXISTANTES

*Document préparé par la France*

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à commenter le document ci-après, en particulier la section comportant des recommandations, par écrit M. S. Amjad Ali, Staff Officer, Food Safety and Inspection Service, U.S. Department of Agriculture, Room 4861, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250, USA, télécopie +1-202-720-3157, ou par courriel syed.ali@fsis.usda.gov avec une copie au secrétaire, Commission du Codex alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (télécopie : +39 06 5705 4593; courriel : codex@fao.org), **au plus tard le 15 novembre 2008.**

#### INTRODUCTION

1. En prévision de la 40<sup>e</sup> session du Comité, une lettre circulaire (CL 2008/1-FH) a été envoyée pour inviter les membres à proposer de nouveaux travaux à soumettre au groupe de travail spécial qui se réunira avant la 40<sup>e</sup> session; les propositions de travaux devront respecter les critères d'établissement de priorité des travaux (voir le Manuel de procédures, 17<sup>e</sup> édition) et être conformes au processus décrit à l'annexe V du document ALINORM 07/30/13, et ce avant le 1<sup>er</sup> août 2008.

#### RÉPONSES À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2008/1-FH

2. Les pays membres ont soumis le document qui suit concernant de nouveaux travaux avant la date limite susmentionnée :

##### *Code d'usages en matière d'hygiène pour la maîtrise des virus dans les aliments*

3. À la 31<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), en 1998, la délégation des Pays-Bas a présenté un premier document sur les virus (CRD 23, Infections alimentaires par les calicivirus de type Norwalk). Les Pays-Bas, assistés de la Finlande, de l'Allemagne, de l'Italie et des États-Unis, ont ensuite présenté, lors de la 32<sup>e</sup> session du CCFH, en 1999, un document de travail sur les virus dans les aliments (CX/FH 99/11). À la 37<sup>e</sup> session du CCFH en 2005, une mise à jour de ce document a été préparée (CX/FH 05/37/14), et le CCFH a reconnu qu'il faudrait entreprendre d'autres travaux sur les virus. Le CCFH a désigné les Pays-Bas pour préparer une proposition écrite pour les virus ciblés dans les aliments, dont a résulté la publication du document intitulé « Profil de risque des norovirus dans les mollusques bivalves » (CX/FH 06/38/10), lequel porte en priorité sur le problème précis des virus dans les aliments.

4. Lorsqu'il a examiné ces priorités concernant les futurs travaux, à la 38<sup>e</sup> session du CCFH en 2006, le Comité a convenu que les virus constituaient un important problème pour la salubrité des aliments. Toutefois, à cette époque, le Comité a considéré qu'il ne disposait pas de connaissances scientifiques suffisantes dans ce domaine pour prendre une décision éclairée sur les combinaisons virus-produits qui devraient faire l'objet de travaux en priorité. Afin de parvenir à une meilleure compréhension de ce sujet et de faciliter le processus décisionnel, le Comité a demandé à la FAO et à l'OMS de convoquer une réunion d'experts sur les « virus dans les aliments ». En mai 2007, la FAO/OMS a convoqué une réunion d'experts à Bilthoven, aux Pays-Bas, à laquelle ont assisté 20 experts de 13 différents pays. Les délégués ont 1) fait le point sur les connaissances sur les virus dans les aliments et leurs répercussions sur la santé publique et le commerce; 2) discuté des conséquences pratiques de l'utilisation de méthodes analytiques pour dépister les virus dans les aliments; 3) discuté des profils de risque existants ainsi que des autres renseignements pertinents pour l'évaluation des risques inhérents à la présence de virus dans les aliments. La réunion a permis de dégager des avis et des orientations sur les combinaisons virus-produits spécialement préoccupantes, les problèmes auxquels doivent s'attacher les gestionnaires de risques ainsi que les solutions dont ils disposent de même que l'identification des renseignements scientifiques additionnels requis pour fournir des avis basés sur le risque pour la gestion des risques constitués par la présence de virus dans les aliments. La FAO/OMS devrait diffuser ce rapport en 2008.
5. À la 39<sup>e</sup> session du CCFH en 2007, il a été décidé que les Pays-Bas, assistés de l'Australie, du Danemark, de la France, de l'Allemagne, de la Hongrie, de l'Italie, du Japon, de la Norvège, du Panama, du Royaume-Uni et des États-Unis d'Amérique, prépareraient une proposition de projet conformément à la procédure établie, pour considération en 2008 par le Comité et par le groupe de travail spécial sur les priorités des travaux du CCHA.
6. La délégation des Pays-Bas a fait savoir qu'elle proposerait l'élaboration d'un document d'orientation générale pour la maîtrise des virus dans les aliments, assorti de plusieurs annexes portant sur des combinaisons précises de virus-produits, conformément à l'ordre de priorité établi lors de la réunion d'experts FAO/OMS sur les virus dans les aliments.
7. Conformément à la décision du Comité, le document de projet, préparé par les Pays-Bas avec l'aide de l'Australie, du Danemark, de la France, de l'Allemagne, de la Hongrie, de l'Italie, du Japon, de la Norvège, du Panama, du Royaume-Uni et des États-Unis d'Amérique, accompagne le présent document (Annexe 1).

#### **REQUÊTE FORMULÉE À LA 31<sup>E</sup> SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (JUILLET 2008)**

8. La Commission<sup>1</sup> a convenu de demander au Comité sur l'hygiène alimentaire d'examiner s'il était possible d'accorder une priorité accrue à la révision du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles.
9. L'extrait pertinent du rapport de la dernière Commission du Codex Alimentarius est joint au présent document (Annexe 2).

#### **ÉVALUATION PRÉLIMINAIRE DE LA PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX PAR RAPPORT AUX CRITÈRES**

10. Nous sommes d'avis que les nouveaux travaux proposés répondent amplement aux critères établis par la Commission du Codex Alimentarius et le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (voir l'Annexe). Nous avons demandé aux promoteurs des travaux de résumer leurs propositions lors de la réunion du groupe de travail spécial. Affectation des travaux confiés au Groupe de travail spécial par le Comité.

---

<sup>1</sup> ALINORM 08/31/REP – par. 106-108

**RECOMMANDATIONS**

11. En s'appuyant sur les recommandations et la priorité accordée aux nouveaux travaux proposés par le groupe de travail et sur la recommandation de la Présidente d'entreprendre un seul projet de travaux (ALINORM 07/30/13, paragraphe 202), le groupe de travail spécial a présenté les recommandations suivantes au Comité :
- Le Comité pourrait choisir d'examiner l'avant-projet de document contenu dans l'annexe 1, en vue de le présenter à la prochaine session de la Commission du Codex Alimentarius et de demander l'autorisation d'entreprendre de nouveaux travaux sur les virus dans les aliments;
  - Afin de donner suite à la requête de la 31<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius sur les eaux minérales naturelles, le Comité pourrait envisager de constituer un groupe de travail électronique afin de trouver le meilleur moyen de régler ce problème et d'en rendre compte à sa prochaine (41<sup>e</sup>) session.

## ANNEXE : CRITÈRES POUR LA PRISE EN CONSIDÉRATION DE NOUVEAUX TRAVAUX

Les critères de prise en considération de nouveaux travaux sont basés sur les lignes directrices contenues dans le Manuel de procédure du Codex et sur le document intitulé « Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire pour la conduite de ses travaux » (ALINORM 07/30/13, Annexe V, Pièce jointe 3).

Les critères sont énumérés dans le tableau ci-après pour faciliter la prise en considération des nouvelles propositions de travaux<sup>2</sup> :

Critères	Référence
Comprend un profil de risque, s'il y a lieu;	ALINORM 07/30/13, Annexe V, par. 5
Préciser la nature ou le résultat spécifique des nouveaux travaux proposés.	
Concerne normalement un aspect de l'hygiène des denrées alimentaires préoccupant pour la santé publique;	ALINORM 07/30/13, Annexe V, par. 6
La portée et l'impact du problème seront décrits de manière aussi précise que possible;	
L'impact du problème sur le commerce international sera décrit.	
<b>Peut le cas échéant :</b>	
Traiter un problème qui affecte la poursuite des travaux au sein du CCFH ou d'autres comités, conformément au mandat du CCFH;	ALINORM 07/30/13, Annexe V, par. 7
Faciliter les activités d'analyse de risques;	
Établir ou réviser des principes généraux ou des lignes directrices. Les textes en vigueur du CCFH pour devoir être révisé pour tenir compte des connaissances actuelles et/ou pour les aligner sur le <i>Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires</i>	
<b>Les propositions doivent être soumises sous forme de projet de document et doivent contenir les renseignements suivants :</b>	
Objectif et champ d'application de la norme proposée (travaux);	Manuel de procédure du Codex , 17 <sup>e</sup> édition, p. 21
La pertinence et l'actualité des travaux;	
Les principales questions à régler;	
Une évaluation au regard des critères régissant l'établissement de l'ordre de priorité des travaux;	
La pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex;	
Des informations sur le rapport entre la proposition et les documents existants du Codex;	
L'identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts;	
L'identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que ces contributions puissent être programmées;	
Le calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux (le délai d'exécution ne devrait pas dépasser 5 ans).	

<sup>2</sup> voir CX/FH 07/39/09

## ANNEXE 1

### **DOCUMENT D'AVANT-PROJET POUR LES NOUVEAUX TRAVAUX SUR LE CODE D'USAGES EN MATIÈRE DE PRATIQUES D'HYGIÈNE POUR LA MAÎTRISE DES VIRUS DANS LES ALIMENTS**

#### **But et champ d'application des nouveaux travaux**

Les nouveaux travaux proposés fourniront des lignes directrices sur la maîtrise des virus dans les aliments. Ces lignes directrices s'ajouteront au *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CCA/RCP 1-1969, rév. 4-2003).

Les nouveaux travaux comprendront l'élaboration de lignes directrices générales sur la maîtrise des virus dans les aliments et d'une série d'annexes portant sur des combinaisons précises de virus-produits conformément aux priorités établies lors de la réunion d'experts FAO/OMS sur les virus dans les aliments. D'après les connaissances actuelles, les sujets abordés seront comme suit :

- Les norovirus (NoV) et le virus de l'hépatite A (VHA) dans les légumes frais – transmission par l'eau d'irrigation et le fumier;
- Les NoV et le VHA dans les mollusques bivalves – transmission par l'eau contaminée par les matières fécales dans les zones de production;
- Les NoV et le VHA dans les aliments prêts à consommer - contamination par les personnes qui manipulent les aliments.

La préparation d'annexes supplémentaires pourrait être envisagée à l'avenir dans l'éventualité de l'émergence d'autres virus et d'autres voies de transmission ayant une incidence sur la santé publique.

#### **Pertinence et actualité**

Les infections virales d'origine alimentaire sont de plus en plus reconnues comme des causes de maladie chez les humains. Cette hausse des infections est très probablement due à l'amélioration des méthodes de diagnostic, qui ont contribué à accroître le dépistage de certains groupes de virus; elle est également due aux changements survenus dans les méthodes de transformation des aliments et les habitudes de consommation, qui ont facilité l'accès aux aliments présentant de grands risques, et ce partout dans le monde. Les aliments en cause sont généralement ceux qui sont peu transformés avant la consommation, comme les mollusques bivalves et les légumes frais. Ils sont généralement contaminés par des virus au stade de la production primaire. En outre, bon nombre des éclosions documentées de maladies dues à la présence de virus dans les aliments ont pour origine la contamination des aliments prêts à consommer par les personnes qui manipulent ces aliments. Les mesures de maîtrise devraient viser la prévention de la contamination (p. ex. mesures préventives à la source ou au stade de la manutention des aliments), plutôt qu'au stade de la transformation des aliments, du fait que pour les aliments en cause, il existe actuellement trop peu de solutions pour la décontamination post-récolte. Les stratégies d'intervention devraient viser les combinaisons virus-produits prioritaires. Dans la mesure du possible, ces combinaisons devraient être examinées dans le contexte de régions précises.

Bien qu'il soit clairement reconnu que les aliments contaminés contribuent aux infections virales chez les humains, on ignore le pourcentage d'infections pouvant être attribuées à la consommation d'aliments contaminés.

#### **Principales questions à régler**

Les nouveaux travaux proposés porteront sur les pratiques d'hygiène et sur les composantes des systèmes de salubrité des aliments requis pour contrôler la présence de virus dans les denrées alimentaires.

En plus de lignes directrices générales sur la maîtrise des virus d'origine alimentaire, des directives seront préparées spécifiquement au sujet de la maîtrise des NoV et du VHA dans les légumes frais, les mollusques bivalves et les aliments prêts à consommer.

### **Évaluation au regard des critères régissant l'établissement de l'ordre de priorité des travaux**

#### *Critère général*

La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement : *Ces nouveaux travaux contribueront à la prévention des infections virales d'origine alimentaire chez les humains à l'échelle mondiale en fournissant des directives à cet effet.*

#### *Critères applicables aux questions générales*

- (a) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler : *Les nouveaux travaux procureront des directives qui permettront aux divers pays d'établir leur propre stratégie de gestion du risque pour la maîtrise des virus dans les aliments. Ces travaux contribueront à adopter une approche internationale harmonisée pour la maîtrise des virus dans les aliments.*
- (b) Portée des travaux et détermination des priorités dans les différents domaines d'activité : *La portée des nouveaux travaux comprendra l'élaboration d'un document de directives générales pour la maîtrise des virus d'origine alimentaire assorti d'une série d'annexes qui porteront sur des combinaisons précises de virus-produits. Ces combinaisons comprendront les NoV et VHA dans les légumes frais, les mollusques bivalves et les aliments prêts à consommer. Les travaux sur les directives générales et sur les trois annexes en question seront menés en parallèle, sans ordre de priorité particulier.*
- (c) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents : *Cette nouvelle activité ne fait pas double emploi avec les travaux des autres organisations internationales. Elle s'appuie sur les recommandations formulées lors de la réunion d'experts FAO/OMS sur les virus dans les aliments, sur la consultation menée par le Centre européen de prévention et de contrôle des maladies (ECDC) sur la prévention et la maîtrise des norovirus, sur les fiches d'information publiées par les centres de prévention et de contrôle des maladies ainsi que sur d'autres sources d'information pertinentes.*

#### *Critères applicables aux produits*

- (a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays : *Les légumes frais sont un important composant du régime alimentaire dans pratiquement tous les pays du monde. Les légumes frais sont distribués via un réseau large et complexe confiné pour la plus grande part à l'intérieur des frontières, mais ils constituent également une part importante du volume et de la valeur des échanges internationaux. Les mollusques bivalves sont aliments consommés en quantité dans de nombreux pays, mais à une plus petite échelle dans l'ensemble. Ils représentent une importante part des échanges internationaux. Les aliments prêts à consommer sont de plus en plus produits à l'échelle locale et régionale. Ces aliments sont échangés dans une faible proportion à l'échelle internationale. La persistance de certains des virus d'origine alimentaire dans l'environnement et dans les aliments contribue à leur survie même dans les échanges internationaux. Cela signifie que le risque lié au virus d'origine alimentaire peut contribuer à des éclosions de maladie et/ou à d'importantes pertes économiques à l'échelle internationale. Les échanges de produits connus comme présentant des risques viraux peuvent être perturbés à chaque fois qu'un cas est signalé, même lorsque la source d'infection n'est pas liée à ces produits.*
- (b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler : *Ces nouveaux travaux procureront des directives qui permettront aux*

*divers pays d'établir leur propre stratégie de gestion du risque pour la maîtrise des virus dans les aliments en général et pour des produits précis. Ces travaux pourraient ainsi contribuer à l'adoption d'une approche internationale harmonisée pour la maîtrise des virus dans les aliments et dans des produits précis.*

- (c) *Potentiel commercial aux plans international ou régional : Une augmentation du commerce international des légumes frais, des mollusques bivalves et des aliments prêts à consommer est à prévoir dans un avenir rapproché.*
- (d) *Aptitude du produit à la normalisation : Les légumes frais, les mollusques bivalves et les aliments prêts à consommer ce sont des produits très différents les uns des autres et qui ne sont pas facilement régis par des normes.*
- (e) *Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce : Les lignes directrices actuelles en matière d'hygiène des aliments, dont la plupart ont été optimisés pour la prévention des infections bactériennes, peuvent seulement être partiellement efficaces contre les virus.*
- (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 : Des lignes directrices seront préparées dans un premier temps pour les légumes frais, les mollusques bivalves et les aliments prêts à consommer.*
- (g) *Travaux déjà entrepris dans ce domaine et/ou suggérés par les organisations internationales pertinentes : Cette nouvelle activité ne fait pas double emploi avec les travaux des autres organisations internationales.*

## **PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX**

### *Objectif 1 : La promotion d'un cadre législatif cohérent*

Les résultats de ces nouveaux travaux contribueront à la mise sur pied de solides infrastructures de réglementation et de contrôle de sécurité des aliments, et favoriseront par conséquent la salubrité des aliments, particulièrement face aux risques de contamination virale.

### *Objectif 2 : Promouvoir la plus vaste et la plus cohérente application possible des principes scientifiques de l'analyse des risques*

En raison du manque de données requises pour effectuer une analyse de risque complète relativement aux virus dans les aliments, cet objectif ne peut être atteint pour le moment. Toutefois, les nouveaux travaux comprendront l'identification et l'analyse des risques découlant des pratiques de production agricole, de transformation et d'hygiène dans le cas des légumes frais, des mollusques bivalves et des aliments prêts à consommer. Cette information sera utile pour les futures évaluations des risques présentés par les virus dans les aliments à l'échelle internationale.

### *Objectif 3 : Promouvoir des liens entre le Codex et les autres organismes multilatéraux qui élaborent des instruments juridiques et des conventions*

Ces activités reposent sur une étroite coordination entre la FAO, l'OMS et le Codex. Dans le cas de l'annexe sur les mollusques bivalves, des efforts seront faits pour collaborer étroitement avec le CCPPP.

### *Objectif 4 : Accroître la capacité à réagir efficacement et rapidement aux nouvelles questions, préoccupations et tendances qui apparaissent dans le secteur de l'alimentation*

Les résultats de ces travaux contribueront à accroître les capacités du Codex et permettront à ce dernier de réagir plus efficacement aux nouvelles préoccupations liées à la salubrité des aliments en rapport avec les virus présents dans des produits précis ou avec des voies de transmission précises.

*Objectif 5 : Encourager le plus possible l'adhésion à la Commission et la participation à ses travaux*

La préparation d'annexes sur des combinaisons précises de virus-produits favorisera la participation des pays développés et en développement ayant des intérêts particuliers dans ce domaine.

*Objectif 6 : Encourager le plus possible l'application des normes du Codex*

La préparation d'annexes sur des combinaisons précises de virus-produits favorisera l'application du nouveau document.

### **Relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

Étant donné que le mandat du CCFH comprend la rédaction de dispositions de base sur l'hygiène des aliments, tous les problèmes se rapportant aux virus transmis par les aliments devraient faire partie du programme de travaux du Comité. Les travaux proposés ont un lien avec les principes généraux du Codex en matière d'hygiène alimentaire et s'ajoutent aux travaux existants. La préparation d'annexes pour des combinaisons de virus-produits devra être coordonnée en fonction des documents existants du Codex, comme le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais ainsi que le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.

### **Besoin et disponibilité d'avis scientifiques**

Il existe un nombre substantiel d'avis scientifiques émanant de la réunion d'experts FAO/OMS sur les virus dans les aliments, qui a eu lieu en mai 2007 aux Pays-Bas. D'autres avis d'experts seront peut-être nécessaires à mesure que des besoins précis se manifesteront pendant l'élaboration du document.

### **Calendrier proposé pour la réalisation des travaux**

Une période de quatre à cinq ans a été proposée pour l'achèvement des lignes directrices générales et des trois annexes proposées, conformément au plan d'exécution ci-joint.

### **Les travaux seront dirigés par :**

Les Pays-Bas

### **Inclusion d'un profil de risque**

La préparation d'un profil de risque pour les lignes directrices générales ne convient pas, mais il serait utile de disposer de profils de risque individuels pour les différentes combinaisons virus-produits. Un premier profil de risque a été préparé pour les NoV dans les mollusques bivalves (CX/FH/06/38/10, Annexe 6). Le rapport de la réunion d'experts FAO/OMS sur les virus dans les aliments comprend également de nombreux composantes de profil de risque pour les combinaisons virus-produit prioritaires. L'élaboration plus approfondie des profils de risque fera partie des travaux de préparation des annexes.

**Plan de travail pour l'élaboration des lignes directrices sur la maîtrise des virus dans les aliments, y compris les annexes**

Échéance	Réunion	Statut d'avancement
Décembre 2008	40 <sup>e</sup> session du CCFH	Accord sur le but est le champ d'application; demande d'autorisation de nouveaux travaux
Mars 2009	Groupe de travail intersession – en personne (Pays-Bas)	Rédaction de l'avant-projet du code et des annexes. Préparation d'un plan de travail détaillé. Discussion sur la nécessité de créer des sous-groupes pour les annexes
Juillet 2009	32 <sup>e</sup> de la CCA	Approbation des nouveaux travaux
Décembre 2009	41 <sup>e</sup> session du CCFH	Présentation de l'avant-projet du code et des annexes. Approbation de la proposition.
Mars 2010	Groupe de travail intersession - en personne	Travaux du groupe de travail sur l'avant-projet du code et des annexes.
Décembre 2010	42 <sup>e</sup> session du CCFH	Examen de l'avant-projet proposé du code et des annexes à l'étape 3 et avancement pour adoption à l'étape 5.
Décembre 2011	43 <sup>e</sup> session du CCFH	Réunion du groupe de travail physique avant la 43 <sup>e</sup> session afin de faciliter l'examen des observations et finalisation du document pour adoption à l'étape 8.
Juillet 2012	CCA	Adoption du Code d'usages en matière d'hygiène pour la maîtrise des virus dans les aliments, y compris trois annexes distinctes.

## ANNEXE 2

### **Extrait du rapport de la trente-et-unième session de la Commission du Codex Alimentarius (Centre international de conférences, Genève, Suisse), 30 juin - 4 juillet 2008) – ALINORM 08/31/REP**

#### **« Comité sur les eaux minérales naturelles - Amendements à la Norme sur les eaux minérales naturelles**

106. La Commission a noté la proposition du Kenya d'entreprendre une nouvelle activité consistant à arrêter la Section relative aux méthodes d'analyse de la Norme Codex sur les eaux minérales naturelles (CODEX STAN 108-1981), étant donné que la Norme n'indiquait pas de méthodes d'analyse ni de procédures d'échantillonnage spécifiques pour plusieurs substances chimiques mentionnées aux Sections 3.2.17 (Agents tensioactifs), 3.2.18 (Pesticides et diphényles polychlorés), 3.2.19 (Huile minérale) et 3.2.20 (Hydrocarbures aromatiques polycycliques), ainsi que la proposition tendant à ce que la Section relative à l'hygiène soit révisée de façon à en faciliter l'utilisation et à l'harmoniser avec le Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles (CAC/RCP 33-1985). La Présidente du Comité sur les eaux minérales naturelles a aussi noté que la proposition du Kenya avait été présentée oralement à la dernière session du Comité sur les eaux minérales naturelles, mais que le Comité ne l'avait pas examinée car elle était en dehors du mandat donné au Comité par la 30<sup>e</sup> session de la Commission. La Commission a par ailleurs noté que le document de projet avait été examiné par le Comité exécutif à sa dernière session et, après quelque discussion, a convenue de renvoyer la question sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage soulevée dans le document de projet n° 22<sup>3</sup> au Comité sur les contaminants présents dans les aliments, au Comité sur les résidus de pesticides et au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour examen dans leurs domaines respectifs en tant que priorité, en particulier pour déterminer la nécessité et l'opportunité d'autres travaux.

107. La Commission a aussi convenue de demander au Comité sur l'hygiène des denrées alimentaires d'examiner s'il était possible d'accorder un rang de priorité plus élevé à la révision du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles.

108. La Commission a aussi demandé aux comités concernés, comme mentionnés ci-dessus, d'informer le Comité exécutif et la Commission de leurs conclusions afin de permettre à la Commission de prendre une décision en connaissance de cause sur cette question à sa prochaine session. »

---

<sup>3</sup> ALINORM 08/31/9, ALINORM 08/31/9 Add.1 ; ALINORM 08/31/3A