

# commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

## Point 7 de l'ordre du jour

### PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

#### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Vingt-neuvième session*

*Centre International de Conférences, Genève (Suisse), 3-7 juillet 2006*

#### LISTE DES PROPOSITIONS RELATIVES À L'ÉLABORATION DE NOUVELLES NORMES ET DE NOUVEAUX TEXTES APPARENTÉS (Y COMPRIS LES DOCUMENTS DE PROJETS SOUMIS) ET À L'INTERRUPTION D'ACTIVITÉS

1. Une liste des propositions relatives à l'établissement de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés figure au Tableau 1. La Commission est invitée à **décider** dans chaque cas d'entreprendre ou non les travaux cités en tenant compte des résultats de l'examen critique effectué par le Comité exécutif et à décider à quels organes subsidiaires ou à quel autre organe il appartient de mener ces travaux. La Commission est invitée à **examiner** ces propositions à la lumière tant de son *Cadre stratégique* que des *Critères régissant l'établissement des priorités de travail et la création d'organes subsidiaires*.
2. Le Tableau 2 récapitule les propositions d'interruption de travaux. La Commission est invitée à **décider** dans chaque cas d'entreprendre ou non les travaux cités.
3. Les documents de projet de chaque activité figurent en annexe.

Par souci d'économie, le tirage du présent document a été restreint. MM. les délégués et observateurs sont donc invités à ne demander d'exemplaires supplémentaires qu'en cas d'absolue nécessité et à apporter leur exemplaire personnel en séance.

La plupart des documents de réunion du Codex sont disponibles sur Internet à l'adresse suivante : [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

**TABLEAU 1: NOUVELLES ACTIVITÉS PROPOSÉES**

COMITÉ RESPONSABLE	NORMES ET TEXTES APPARENTÉS	RÉFÉRENCE	N° du doc. de projet
TFFBT	Avant-projet de directive régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés d'animaux à ADN recombiné	ALINORM 06/29/34, par. 19 et 23, Annexe II	1
TFFBT	Avant-projet d'Annexe à la directive pour la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné (CAC/GL 45-2003) concernant l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné modifiées à des fins nutritionnelles ou de santé.	ALINORM 06/29/34, par. 32 et 36, Annexe III.	2
CCFAC	Directives pour l'utilisation des aromatisants	ALINORM 06/29/12, par. 87 et Annexe XIV	3
CCFAC	Révision du préambule de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments	ALINORM 06/29/12, par. 119 et Annexe XIX	4
CCFAC	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du vin par l'ochratoxine A	ALINORM 06/29/12, par. 140 et Annexe XXIII	5
CCFAC	Code d'usages pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires	ALINORM 06/29/12, par. 185 et Annexe XXIX	6
CCFAC	Code d'usages pour la réduction de la contamination des denrées alimentaires par les HAP provenant du fumage et du séchage direct	ALINORM 06/29/12, par. 188 et annexe XXX	7
CCMMP	Amendement de la liste d'additifs de la norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées	ALINORM 06/29/1, par. 159 et Annexe XXVII	8
CCPR	Liste des pesticides (nouveaux pesticides et pesticides soumis à examen périodique) pour un examen à titre prioritaire <sup>1</sup>	ALINORM 06/29/24, par. 211-221 et Annexe X	
CCPR	Prolongation des travaux de révision de la classification du Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale	ALINORM 06/29/24, par. 170-171 et Annexe IX	9
CCRVDF	Liste prioritaire de médicaments vétérinaires pour lesquels une évaluation ou une réévaluation est nécessaire <sup>2</sup>	ALINORM 06/29/31, par. 133 et Annexe XI	
CCFL	Avant-projet d'amendement aux Directives pour les aliments issus de l'agriculture biologique (Éthylène)	ALINORM 06/29/22, par. 77	
CCFL	Définition de la publicité	ALINORM 06/29/22, par. 146	
CCMAS	Révision des <i>Principes pour l'élaboration ou le choix des procédures d'échantillonnage du Codex</i> dans le Manuel de procédure	ALINORM 06/29/23, par. 113-114	
CCMAS	Examen de la <i>Terminologie analytique utilisée par le Codex</i> , approuvé comme nouvelle activité par la Commission à sa vingt-sixième session <sup>3</sup> , à transférer du Manuel de procédure à un avant-projet de directives sur la terminologie analytique	ALINORM 06/29/23, par. 55	

<sup>1</sup> Travaux en cours. Un numéro de document de projet n'est pas nécessaire.

<sup>2</sup> Travaux en cours. Un numéro de document de projet n'est pas nécessaire.

<sup>3</sup> ALINORM 03/41, Annexe VII.

**TABLEAU 2: PROPOSITIONS D'INTERRUPTION DE TRAVAUX**

<b>COMITÉ RESPONSABLE</b>	<b>NORMES ET TEXTES APPARENTÉS</b>	<b>RÉFÉRENCE</b>
CCFAC	Interruption des travaux sur les projets et avant-projets de dispositions relatives à des additifs alimentaires de la NGAA	ALINORM 06/29/12, par. 81 et Annexe XIII
CCPR	Avant-projet d'amendement de la procédure d'élaboration des LMR du Codex (relatif à l'établissement de LMR provisoires)	ALINORM 06/29/24, par. 203-210

## APPENDICE I

## DOCUMENTS DE PROJET:

---

**GROUPE INTERGOUVERNEMENTAL SPÉCIAL DU CODEX SUR LES ALIMENTS DÉRIVÉS DES BIOTECHNOLOGIES**

---

**DOCUMENT DE PROJET N° 1: DIRECTIVE RÉGISSANT LA CONDUITE DE L'ÉVALUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DÉRIVÉS D'ANIMAUX À ADN RECOMBINÉ****1. But et portée de l'activité proposée**

Élaborer une directive relative à l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés d'animaux à ADN recombiné conformément aux *Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et les autres facteurs à prendre en considération*<sup>4</sup>. Cette directive devrait suivre le modèle de la Directive régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné (CAC/GL 45-2003), en tenant compte des différences entre les plantes et les animaux.

**2. Importance et pertinence**

Ces travaux devraient aller dans le sens des recommandations de la première session du Groupe spécial sur les aliments dérivés des biotechnologies de mars 2000 (ALINORM 01/34, par. 28), qui a placé l'élaboration de directives sur la sécurité sanitaire des aliments dérivés d'animaux à ADN recombiné en troisième position dans l'ordre de priorité. L'élaboration de cette troisième directive arrive à point nommé car les animaux à ADN recombiné sont à l'étude dans de nombreux pays et ils devraient prochainement faire leur apparition sur les marchés. L'existence de directives du Codex permettrait aux pays d'élaborer leurs propres normes de sécurité sanitaire et leurs propres cadres réglementaires.

**3. Principaux aspects à couvrir**

Ces directives offrent un cadre pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés d'animaux à ADN recombiné, sur le modèle de la Directive concernant les plantes à ADN recombiné (CAC/GL 45-2003).

**4. Évaluation au regard des critères applicables aux questions générales contenues dans les *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux******Critère général***

*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:* cette nouvelle activité permettra de renforcer la protection des consommateurs en donnant des indications sur la façon d'évaluer la sécurité sanitaire des aliments dérivés d'animaux à ADN recombiné.

***Critères applicables aux questions générales***

**a. Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter:** Cette nouvelle activité permettra de donner des orientations scientifiques aux pays qui pourront élaborer leurs propres méthodes d'évaluation de la sécurité sanitaire, normes de sécurité sanitaire et cadre réglementaire et qui, au plan international, favoriseront une démarche homogène.

**b. Portée des travaux et détermination des priorités dans les différents domaines d'activité:** voir section 1 susmentionnée.

---

<sup>4</sup> Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

**c. Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'(les) organisme(s) international(aux) pertinent(s):** Cette nouvelle activité ne fait pas double emploi avec les travaux des autres organisations internationales et poursuit le travail engagé par le Comité FAO/OMS d'experts sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés d'animaux transgéniques, notamment du poisson (2003).

## **5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

Cette nouvelle activité contribue à protéger la santé des consommateurs et à assurer des pratiques loyales dans les échanges d'aliments dérivés des biotechnologies, conformément aux « Objectifs et priorités stratégiques » suivants (Cadre stratégique de la CCA 2003-07):

Objectif 1: Mettre en place un cadre réglementaire cohérent

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

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

Objectif 6: Promouvoir la plus vaste application possible des normes Codex

## **6. Information sur le rapport entre la proposition et d'autres documents du Codex en vigueur**

Le document proposé ne fera pas double emploi avec d'autres documents du Codex et, en particulier, il sera conforme aux Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius<sup>5</sup> et des Principes pour l'analyse des risques liés aux aliments dérivés des biotechnologies modernes (CAC/GL 44-2003). Il complètera la Directive régissant l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés des plantes à ADN recombiné (CAC/GL 45-2003) et la Directive régissant l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments produits au moyen de micro-organismes à ADN recombiné (CAC/GL 46-2003).

## **7. Identification de la nécessité éventuelle et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

La FAO et l'OMS ont tenu une Consultation d'experts sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés d'animaux transgéniques, notamment du poisson, à Rome (Italie), du 17 au 21 novembre 2003, dont les résultats devraient être utilisés dans la préparation de ce nouveau document. La nécessité d'obtenir des avis scientifiques supplémentaires sera examinée au cours du processus d'élaboration des textes.

## **8. Identification de la nécessité d'obtenir des avis techniques de la part d'organes externes de façon à pouvoir planifier cette étape**

Une coordination avec l'OIE pourra être requise, si nécessaire.

## **9. Délais proposés pour l'achèvement de la nouvelle activité, notamment date de démarrage, date envisagée pour l'adoption à l'étape 5 et date envisagée pour l'adoption par la Commission; les délais prévus pour l'élaboration d'une norme ne devraient pas normalement dépasser cinq ans.**

Le document devrait pouvoir être achevé dans le délai de quatre ans fixé pour le mandat du Groupe spécial.

---

<sup>5</sup> Manuel de procédure du Codex Alimentarius.

## **DOCUMENT DE PROJET N° 2: ÉVALUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DÉRIVÉS DE PLANTES À ADN RECOMBINÉ MODIFIÉES À DES FINS NUTRITIONNELLES OU DE SANTÉ**

### **1. But et portée de l'activité proposée**

Donner des orientations supplémentaires sous forme d'une annexe à la Directive régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plante à ADN recombiné (CAC/GL 44-2003) concernant d'autres aspects relatifs à la sécurité sanitaire et nutritionnels pour ce qui est de l'évaluation des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné améliorées nutritionnellement. Cette activité ne couvre pas les plantes dont on extrait des substances pharmaceutiques ou d'autres substances non alimentaires, car ces plantes ne sont pas principalement destinées à un usage alimentaire mais plutôt considérées comme des plantes usines destinées à produire des composés industriels ou pharmaceutiques.

### **2. Importance et pertinence**

D'importantes recherches et mises au point sont actuellement en cours dans le domaine des plantes à ADN recombiné de la «deuxième génération», notamment celles modifiées intentionnellement pour renforcer les qualités des aliments dérivés de ces plantes. Ces produits devraient être prêts à la commercialisation dans un proche avenir.

*La Directive Codex régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné décrit l'approche recommandée pour effectuer une évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné (CAC/GL 45-2003). Elle donne aussi des indications d'ordre général pour ce qui est des modifications nutritionnelles intentionnelles (paragraphe 48-53). Il est précisé notamment que « les aliments dérivés de plantes à ADN recombiné qui ont subi des modifications afin d'altérer intentionnellement leur qualité nutritionnelle ou leurs fonctionnalités devraient être soumis à des évaluations nutritionnelles [outre celles effectuées lorsque les modifications visent d'autres objectifs] pour évaluer les conséquences de ces changements et montrer si l'apport en nutriment est susceptible d'être altéré par l'introduction de ce type d'aliments dans les rations alimentaires ».*

Il serait important que le Groupe spécial entreprenne des activités visant à donner des orientations supplémentaires sur d'autres questions de sécurité sanitaire des aliments et de valeur nutritionnelle qui devraient être examinées dans le cadre de l'évaluation de ces aliments enrichis.

### **3. Principaux aspects à couvrir**

Parmi les considérations supplémentaires sur la sécurité sanitaire et sur les aspects nutritionnels destinées à l'évaluation des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné modifiées à des fins nutritionnelles ou de santé, on peut citer notamment la biodisponibilité et la fonction physiologique pour la modification prévue. Une attention particulière sera accordée aux principaux aliments de base des populations des pays en développement.

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

Cette proposition satisfait les critères suivants:

*Critère général: Protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaire et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.*

Critères applicables aux questions générales:

a) *Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter:* Cette nouvelle activité fournira des orientations scientifiques que les pays pourront utiliser pour élaborer leurs propres méthodes d'évaluation de la sécurité sanitaire; à l'échelle internationale, elle pourrait permettre de parvenir à une démarche homogène.

c) *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)*: Aucune autre organisation internationale n'a entrepris d'activités visant l'établissement de normes internationales concernant les aliments dérivés de plantes à ADN recombiné améliorées nutritionnellement.

## **5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

Cette proposition est conforme aux objectifs suivants:

Objectif 1: Mettre en place des cadres réglementaires cohérents

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

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

Objectif 6: Promouvoir la plus vaste application possible des normes Codex

## **6. Information sur le rapport entre la proposition et d'autres documents du Codex en vigueur**

La démarche proposée en vue de compléter les directives en vigueur sur les plantes pour les produits améliorés nutritionnellement correspond à celle du Groupe spécial visant à fournir des lignes directrices détaillées sur l'évaluation de l'allergénicité potentielle des nouvelles protéines exprimées.

La proposition s'inscrit dans la ligne des *Principes pour l'analyse des risques liés aux aliments dérivés des biotechnologies modernes* (CAC/GL 44-2003) et de la *Directive régissant l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné* (CAC/GL 45-2003), mais ne fait pas double emploi.

Il pourra être nécessaire d'établir une cohérence et des liens, le cas échéant, entre le projet d'annexe et les textes existants du Codex concernant la santé, l'étiquetage nutritionnel et les contestations.

## **7. Identification de la nécessité éventuelle et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts.**

Il pourra être nécessaire de consulter d'autres Comités du Codex pertinents (comme le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime).

Il conviendra de tenir compte du document suivant:

Atelier conjoint FAO/OMS sur l'évaluation des risques présentés par les nutriments: un modèle pour établir les limites maximales de l'ingestion de nutriments et de substances apparentées, 2-5 mai 2005, Genève (Suisse).

Il sera décidé de la nécessité d'obtenir des avis scientifiques supplémentaires au cours du processus d'élaboration du projet d'annexe.

## **8. Identification de la nécessité d'obtenir des avis techniques de la part d'organes externes de façon à pouvoir planifier cette étape**

Les documents suivants devraient être pris en compte:

Rapport de l'Atelier de l'OCDE sur l'évaluation nutritionnelle des aliments nouveaux de consommation humaine et animale, Ottawa (Canada), 2001.

« Nutritional and Safety Assessments of Foods and Feeds Nutritionally Improved through Biotechnology » préparé par le Groupe spécial de l'International Food Biotechnology Committee de l'ILSI, publié dans le *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* (2004) de l'Institute of Food Technologists (IFT).

Il sera décidé de la nécessité d'obtenir des avis scientifiques supplémentaires au cours du processus d'élaboration du projet d'annexe.

**9. Délais proposés pour l'achèvement de la nouvelle activité, notamment date de démarrage, date envisagée pour l'adoption à l'étape 5 et date envisagée pour l'adoption par la Commission; les délais prévus pour l'élaboration d'une norme ne devraient pas normalement dépasser cinq ans.**

Le document devrait pouvoir être achevé dans le délai de quatre ans fixé pour le mandat du Groupe spécial.

---

## COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

---

### DOCUMENT DE PROJET N°3 - PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITE: ÉLABORATION DE LIGNES DIRECTRICES POUR L'UTILISATION D'AROMATISANTS – ALINORM 06/29/12, ANNEXE XIV

#### 1. But et portée de la directive

Incorporer les aromatisants dans le système du Codex en élaborant des Directives Codex pour les aromatisants qui établissent des conditions d'emploi sûres et des pratiques qui n'induisent pas les consommateurs en erreur, semblables aux Principes pour l'utilisation sûre des additifs alimentaires décrits dans le préambule à la Norme générale pour les additifs alimentaires (GSFA; CODEX STAN 192-1995 Rev. 6-2005). Les directives feront référence aux évaluations de sécurité sanitaire effectuées par le JECFA.

#### 2. Importance et pertinence

Les aromatisants sont une catégorie importante d'ingrédients ajoutés intentionnellement aux aliments. L'élaboration de directives permettra au Codex de fournir des avis et des informations sur les conditions d'emploi sûres des substances aromatisantes et d'encourager des pratiques commerciales loyales.

Le JECFA a procédé à l'examen de plus de 1 600 substances aromatisantes et a déclaré qu'elles « ne présentaient aucun risque pour la santé au niveau estimé d'apport ». Il est opportun d'établir des directives pour des conditions d'emploi sûres qui fassent référence aux évaluations effectuées par le JECFA.

Le JECFA a également entrepris des travaux pour mettre en place une méthode d'évaluation des aromatisants naturels. Jusqu'à présent l'évaluation n'a porté que sur un petit nombre d'aromatisants naturels. Il serait toutefois judicieux de les inscrire dans les directives pour mémoire.

#### 3. Principaux aspects à couvrir

Ces directives donneront des définitions et élaboreront des principes pour l'emploi sûr des aromatisants sur le modèle des Principes du Codex pour l'utilisation des additifs alimentaires figurant dans le préambule de la NGAA. L'Annexe II mentionne les modifications apportées aux « Spécifications générales pour les aromatisants naturels » (CAC/GL 29-1987) et le nouvel avant-projet de directives Codex pour l'utilisation des aromatisants. Les principaux aspects à couvrir par l'avant-projet de directives sont les suivants:

- i. But;
- ii. Définitions;
- iii. Principes généraux sur l'utilisation des aromatisants;
- iv. Adjuvants (aromatisants);
- v. Substances présentant des dangers de toxicité;
- vi. Méthodes d'analyse;
- vii. Hygiène;
- viii. Étiquetage;
- ix. Normes d'identité et de pureté; et
- x. Références aux évaluations des aromatisants effectuées par le JECFA.



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

La présente proposition est conforme aux critères applicables aux questions générales:

**a. Protection du consommateur contre les risques pour la santé et les pratiques frauduleuses**

Compte tenu des évaluations de sécurité sanitaire effectuées par le JECFA, les directives Codex conduiront à une protection plus cohérente de la santé des consommateurs en assurant un emploi sûr des aromatisants au plan international.

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

L'absence de directives Codex pour les aromatisants entraîne des incohérences dans la réglementation des substances aromatisantes entre différents pays. Cela peut constituer des obstacles non tarifaires à la libre circulation des denrées et provoquer des perturbations dans les échanges internationaux de produits alimentaires.

**c. Portée des travaux et détermination des priorités dans les différents domaines d'activité**

La portée des travaux est traitée au point 1, ci-dessus.

**d. Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales**

Outre les évaluations de sécurité sanitaire effectuées par le JECFA, d'autres membres du Codex, comme l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) des Communautés européennes, le Conseil de l'Europe et l'Administration coréenne des produits alimentaires et pharmaceutiques ont entrepris leurs propres évaluations des substances aromatisantes.

#### **5. Pertinence par rapports aux objectifs stratégiques du Codex**

Cette nouvelle activité permettra de protéger la santé humaine et favorisera les pratiques loyales dans les échanges en répondant aux besoins d'avis des gouvernements à propos de l'emploi sûr des aromatisants dans les denrées alimentaires.

#### **6. Information sur le rapport entre la proposition et d'autres documents du Codex existants**

En 1972, le Codex a publié trois définitions des substances aromatisantes dans la «Liste des additifs alimentaires dont l'innocuité d'emploi dans les aliments a été évaluée» (CAC/FAL 1-1973). En 1985, la Commission a adopté les «Prescriptions générales pour l'utilisation des aromatisants naturels» qui ont été publiées dans le document CAC/GL 29-1987, et qui comportent des définitions révisées des aromatisants naturels. La nouvelle activité proposée incorporera le document CAC/GL 29-1987, qu'elle complètera par des dispositions complémentaires sur les définitions des Principes généraux pour l'emploi sûr des aromatisants, l'étiquetage et les spécifications. En outre, elle servira de référence aux évaluations de substances aromatisantes effectuées par le JECFA en vue de compléter l'Annexe A du CAC/GL 29-1987 (Références aux listes de matières premières utilisables pour la préparation des arômes naturels) qui servira d'Annexe A dans le projet de nouvelles directives. Il est proposé d'abroger le document CAC/GL 29-1987 au terme de cette activité.

#### **7. Identification de la nécessité éventuelle et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Le JECFA a déjà réalisé des évaluations de la plupart des substances aromatisantes d'origine chimique, et a entrepris des travaux pour établir une méthode pour évaluer les aromatisants naturels. Les résultats sont disponibles sur le site web du JECFA.

#### **8. Identification de la nécessité d'obtenir des avis techniques de la part d'organes externes de façon à pouvoir planifier cette étape**

Le JECFA demande aux industries de fournir des données mises à jour sur les doses utilisées et les taux.

**9. Délais proposés pour l'achèvement de la nouvelle activité, notamment date de démarrage, date envisagée pour l'adoption à l'étape 5 et date envisagée pour l'adoption par la Commission; les délais prévus pour l'élaboration d'une norme ne devraient pas normalement dépasser cinq ans.**

Une période de quatre ans a été retenue pour achever les travaux sur les directives proposées. En conséquence, si la nouvelle activité est approuvée par la Commission en 2006, un avant-projet de directive pourrait être examiné à l'étape 3 par la prochaine session du Comité en 2007, et adopté à l'étape 5 et à l'étape 8, respectivement, en 2008 et en 2009.

**DOCUMENT DE PROJET N° 4 - PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ: RÉVISION DU PRÉAMBULE DE LA NORME GÉNÉRALE DU CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRÉSENTS DANS LES ALIMENTS – ALINORM 06/29/12, ANNEXE XIX**

**1. But et portée de la révision**

Le préambule actuel de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (GSCTF) contient plusieurs références à des questions de procédure qui concernent le Codex. Comme la GSCTF concerne les membres du Codex, il est proposé comme activité de revoir le préambule et de supprimer les dispositions relatives à la procédure contenues dans le préambule de la Norme pour les insérer dans le Manuel de procédure.

Le « Système complémentaire de classement des denrées alimentaires pour la GSCTF » nécessite quelques révisions.

Certaines dispositions du Manuel de procédure relatives aux contaminants étant obsolètes, il conviendra donc de mettre à jour cette partie du Manuel de procédure.

**2. Importance et pertinence**

La révision proposée est pertinente car elle améliorera la cohérence et mettra à jour les dispositions actuelles du Manuel de procédure.

**3. Principaux aspects à couvrir**

- prélever les dispositions relatives à la procédure contenues dans la GSCTF pour les insérer dans le Manuel de procédure;
- réviser le « Système complémentaire de classement des denrées alimentaires pour la GSCTF »;
- mettre à jour le Manuel de procédure pour ce qui est des contaminants;
- harmoniser le style du préambule avec celui du Manuel de procédure

**4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux**

La présente proposition satisfait le critère suivant concernant l'établissement des priorités des travaux:

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.

**5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

La présente proposition s'inscrit dans le droit fil de la déclaration relative à la Vision stratégique exposée dans le Cadre stratégique 2003-2007.

## **6. Information sur le rapport entre la proposition et d'autres documents du Codex existants**

Cette nouvelle activité est recommandée par la trente-huitième session de la CCFAC.

## **7. Identification de la nécessité éventuelle et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Aucune.

## **8. Identification de la nécessité d'obtenir des avis techniques de la part d'organes externes**

Aucune.

## **9. Délais proposés pour l'achèvement de la nouvelle activité, notamment date de démarrage, date envisagée pour l'adoption à l'étape 5/8, et date envisagée pour adoption par la Commission.**

Si la Commission accepte en 2006 cette proposition et l'approuve comme nouvelle activité, les révisions envisagées seront distribuées pour examen à l'étape 3 à la nouvelle session du Comité. L'adoption à l'étape 5 est prévue pour 2008 et l'adoption à l'étape 8 devrait avoir lieu en 2009.

# **DOCUMENT DE PROJET N° 5 - PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ: CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DU VIN PAR L'OCHRATOXINE A – ALINORM 06/29/12, ANNEXE XXIII**

## **1. But et portée de la norme**

Élaborer le projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du vin par l'ochratoxine A. Le Code portera sur les pratiques culturales dans les vignes, les pratiques lors des vendanges et les traitements effectués dans les chais.

## **2. Importance et pertinence**

Des mesures peuvent être prises pour prévenir et réduire la présence d'ochratoxine A dans le vin. L'ochratoxine A présente des risques pour la santé humaine. Le JECFA, dans une évaluation de 2001, a établi qu'il était nécessaire de veiller à ce que les apports en ochratoxine A ne dépassent pas la DHTP, et la meilleure façon d'y parvenir consiste à abaisser le niveau de contamination totale en adoptant des pratiques agricoles, de stockage et de transformation appropriées. Il ressort de différentes études sur l'exposition par le régime alimentaire que le vin contribue de manière significative à l'exposition globale à l'ochratoxine A. Un Code d'usages permettra de prévenir et de réduire la présence des OTA dans le vin.

## **3. Principaux aspects à couvrir**

Le projet de Code d'usages couvrira toutes les mesures envisageables permettant de prévenir et de réduire l'ochratoxine A dans le vin. Le Code couvrira toutes les étapes de la chaîne de production (pratiques culturales de la vigne, vendanges, transport, traitements de préfermentation, de fermentation, de maturation et de clarification).

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

La présente proposition satisfait les critères suivants régissant l'établissement des priorités des travaux.

a) Protection du consommateur contre les risques pour la santé (en réduisant au minimum l'exposition alimentaire des consommateurs à l'ochratoxine A provenant du vin).

## **5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

La présente proposition s'inscrit dans le droit fil de la déclaration de la Vision stratégique exposée dans le Cadre stratégique 2003-2007.

## **6. Information sur le rapport entre la proposition et d'autres documents du Codex existants**

Cette nouvelle activité est recommandée dans le document de travail sur l'ochratoxine A présente dans le vin qui sera soumis à la trente-huitième session du CCFAC, pour examen.

## **7. Identification de la nécessité éventuelle et de la disponibilité d'avis scientifique d'experts**

- Disponibilité des informations.

\* Résolution VITI-OENO 1/2005 – « Code de bonnes pratiques vitivinicoles en vue de limiter au maximum la présence d'ochratoxine A dans les produits issus de la vigne » adopté par l'Assemblée générale de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) en octobre 2005.

Conformément aux directives sur la coopération entre la Commission du Codex Alimentarius et les organisations internationales intergouvernementales pour l'élaboration de normes et de textes apparentés, adopté par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-huitième session en juillet 2005, le Code adopté par l'OIV peut être utilisé comme point de départ d'un avant-projet de Code d'usages sous réserve que l'organisation coopérante donne son accord.

## **8. Identification de tout apport technique nécessaire de la part d'organes externes**

L'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) et la Fédération internationale des vins et spiritueux (FIVS) ont un « statut d'observateur » dans la Commission du Codex Alimentarius; en outre l'OIV et la FIVS participent aux activités de la Commission du Codex Alimentarius en général et en particulier au Comité. Il n'est donc pas nécessaire d'obtenir des avis techniques supplémentaires de la part d'organes externes.

## **9. Délais proposés pour l'achèvement de la nouvelle activité, notamment date de démarrage, date envisagée pour l'adoption à l'étape 5 et date envisagée pour l'adoption par la Commission.**

Si la Commission accepte en 2006 la proposition de nouvelle activité, le projet de Code d'usages reposera sur le « Code de bonnes pratiques vitivinicoles en vue de limiter au maximum la présence d'ochratoxine A dans les produits issus de la vigne » et sera distribué pour examen à l'étape 3 à la prochaine session du Comité. L'adoption à l'étape 5 est prévue pour 2008 et l'adoption à l'étape 8, en 2009.

## **DOCUMENT DE PROJET N° 6 - PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ: CODE D'USAGES POUR LA RÉDUCTION DE LA PRÉSENCE D'ACRYLAMIDE DANS LES ALIMENTS – ALINORM 06/29/12, ANNEXE XXIX**

### **But et portée de la norme**

Élaborer un projet de Code d'usages pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires. Ce Code couvrira les principaux aspects liés à la production commerciale de denrées alimentaires, y compris les pratiques agricoles, le stockage, les matières premières et la transformation et la préparation d'aliments (apport thermique, profil des températures, pH, recette, etc.). Le Royaume-Uni, en consultation avec d'autres États membres, rédigera un premier projet de Code d'usages.

## **Importance et pertinence**

Les conditions qui peuvent être contrôlées au cours de la production de denrées alimentaires, comme les pratiques agricoles, les conditions de stockage, l'apport thermique, les profils de température, le pH et la recette, peuvent avoir un effet sur la concentration d'acrylamide sur le produit final. Le JECFA (2005) a déclaré que l'acrylamide pouvait représenter un risque pour la santé humaine aux niveaux de concentration trouvés dans les aliments. Un Code d'usages permettra de réduire la concentration d'acrylamide.

## **Principaux aspects à couvrir**

Le projet de Code d'usages couvrira les paramètres qui peuvent être contrôlés et les conditions qui se sont révélées efficaces pour ces paramètres. Il présentera des méthodes susceptibles de réduire la présence d'acrylamide dans les domaines de l'agronomie, de la composition des produits, des conditions opératives et de la préparation finale. Il comportera une évaluation de l'effet de ces méthodes sur les caractéristiques des produits finis, tant positif que négatif. Il mettra aussi l'accent sur les stratégies de mitigation adoptées précédemment, qu'elles aient ou non fait leurs preuves. Le Code d'usages complétera les informations contenues dans les documents de travail précédents relatifs à l'acrylamide.

## **Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux**

La présente proposition est conforme aux critères suivants régissant l'établissement de la priorité des travaux:

- a) Protection du consommateur contre les risques pour la santé et les pratiques frauduleuses. (En réduisant l'exposition des consommateurs à l'acrylamide contenue dans les denrées alimentaires.)

## **Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

La présente proposition s'inscrit dans le droit fil de la déclaration relative à la Vision stratégique exposée dans le Cadre stratégique 2003-2007.

## **Information sur le rapport entre la proposition et d'autres documents du Codex existants**

Cette nouvelle activité est recommandée dans le document de travail sur l'acrylamide (CX/FAC 05/37/33), dans le rapport de la trente-septième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (ALINORM 05/28/12) et dans le document de travail révisé sur l'acrylamide présenté à la trente-huitième session du CCFAC.

## **Identification de la nécessité éventuelle et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Aucune.

## **Identification de la nécessité d'obtenir des avis techniques de la part d'organes externes de façon à pouvoir planifier cette étape**

Aucune.

## **Délais proposés pour l'achèvement de la nouvelle activité, notamment date de démarrage, date envisagée pour l'adoption à l'étape 5 et date envisagée pour l'adoption par la Commission; les délais prévus pour l'élaboration d'une norme ne devraient pas normalement dépasser cinq ans.**

Si en 2006 cette proposition de nouvelle activité est acceptée par la Commission, le projet de Code d'usages sera distribué pour examen à l'étape 3 de la prochaine session du Comité. L'avancement à l'étape 5 est prévu pour 2009 et une autre session du Comité pourrait être nécessaire pour compléter la révision pour adoption à l'étape 8 par la session suivante de la Commission du Codex Alimentarius.

**DOCUMENT DE PROJET N°7 - PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ: CODE D'USAGES POUR LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR LES HAP PROVENANT DES PROCESSUS DE FUMAGE ET DE SÉCHAGE DIRECT – ALINORM 06/29/12, ANNEXE XXX**

**But et portée de la norme**

Le but est d'élaborer une bonne pratique de fabrication pour la réduction de la contamination des denrées alimentaires par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) provenant des processus de fumage et de séchage direct.

**Importance et pertinence**

Le JECFA a examiné les HAP en février 2005 (JECFA, rapport succinct, 2005). Le Comité a conclu que les HAP étaient cancérigènes. Comme un certain nombre de HAP sont aussi génotoxiques, il n'est pas possible d'établir un mécanisme de seuil et de fixer une DHTP. Le JECFA a utilisé une démarche reposant sur une marge d'exposition pour conclure que les HAP ont peu d'incidence pour la santé humaine. Des efforts devraient être déployés pour réduire la contamination par les HAP au cours des processus de séchage et de fumage, par exemple en remplaçant le fumage direct (avec la fumée créée dans la chambre de fumage ou traditionnellement dans des fumoirs) par un fumage indirect.

**Principaux aspects à couvrir**

Le projet de Code d'usages couvrira les paramètres à contrôler au cours des processus de fumage et de séchage. En outre, il ira dans le sens des conseils donnés par le JECFA sur la réduction des HAP dans les aliments transformés.

**Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux**

La présente proposition satisfait les critères suivants concernant l'établissement des priorités de travaux: le Codex Alimentarius devrait protéger les consommateurs en assurant la sécurité sanitaire des aliments par exemple réduire l'exposition aux HAP.

**Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

La présente proposition est conforme à la déclaration sur la Vision stratégique exposée dans le Cadre stratégique 2003-2007.

**Information sur le rapport entre la proposition et d'autres documents du Codex existants**

Cette nouvelle activité est recommandée dans le document de travail sur les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) et sur la transformation des aliments (CX/FAC 06/38/36).

**Identification de la nécessité éventuelle et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Aucune.

**Identification de la nécessité d'obtenir des avis techniques de la part d'organes externes de façon à pouvoir planifier cette étape**

Aucune.

**Délais proposés pour l'achèvement de la nouvelle activité, notamment date de démarrage, date envisagée pour l'adoption à l'étape 5 et date envisagée pour l'adoption par la Commission; les délais prévus pour l'élaboration d'une norme ne devraient pas normalement dépasser cinq ans.**

Si en 2006 la Commission accepte la proposition de nouvelle activité, le projet de Code d'usages sera distribué pour observations à l'étape 3 et pour examen à la prochaine session du Comité. L'avancement à l'étape 5 est prévu pour 2008 et une session additionnelle du Comité pourrait être nécessaire pour terminer la révision pour adoption à l'étape 8 lors de la session suivante de la CCA.

---

## COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

---

### DOCUMENT DE PROJET N° 8 - DOCUMENT DE PROJET POUR LA NOUVELLE ACTIVITÉ SUR LA MODIFICATION DE LA LISTE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES FIGURANT DANS LA NORME CODEX POUR LES CRÈMES ET LES CRÈMES PRÉPARÉES (CODEX STAN A-9-1976, REV.1-2003) – ALINORM 06/219/11, ANNEXE 27

#### 1. Introduction

À sa sixième session, le Comité Codex sur le lait et les produits laitiers est convenu que la Fédération internationale de laiterie (FIL) préparerait une proposition de projet pour une nouvelle activité concernant l'amendement de la liste d'additifs figurant dans la norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées conformément à la demande du Comité exécutif à sa cinquante-troisième session<sup>6</sup>, pour examen à sa prochaine session<sup>7</sup>.

#### 2. But et portée de la norme proposée<sup>8</sup>

Le but est de réviser et de mettre à jour la liste des additifs figurant dans la section 4 de la *Norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées, Codex Stan A-9-1976, Rev.1-2003*.

La portée est limitée à la liste d'additifs spécifiques figurant à la section 4 de la norme.

#### 3. Importance et pertinence

La Norme pour les crèmes et les crèmes préparées a été révisée à la cinquième session du CCMMP en 2002. La liste des additifs qui a été adoptée était celle contenue dans l'Annexe VI du document ALINORM 01/11 qui avait été approuvé par la trente-troisième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC). La cinquième session du CCMMP avait établi une liste révisée d'additifs (CX/MMP 02/3), mais avait décidé de ne pas les inclure dans la norme à ce moment là pour des raisons de procédure<sup>9</sup>.

La révision proposée de la liste des additifs consiste essentiellement à incorporer la liste d'additifs mise à jour contenue dans le document CX/MMP 02/3, et un autre additif (demandé par le Japon) qui est technologiquement justifié.

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

La proposition est conforme aux critères suivants:

---

<sup>6</sup> ALINORM 04/27/3, par. 20.

<sup>7</sup> ALINORM 04/27/11, par. 149.

<sup>8</sup> Aux fins du présent document le mot « norme » recouvre toutes les recommandations de la Commission devant être présentée aux gouvernements pour acceptation.

<sup>9</sup> ALINORM 03/11, par. 25-29.

Protection du consommateur contre les risques pour la santé et les pratiques frauduleuses.  
Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler.  
Aptitude du produit à la normalisation.

## **5. Principaux aspects à couvrir**

Réviser la liste des additifs de la section 4 de la Norme pour les crèmes et les crèmes préparées:

1. Ajouter les additifs lorsque cela est justifié d'un point de vue technologique.
2. Établir des limites maximales pour certains additifs, conformément à la politique consistant à établir des limites maximales pour certains additifs affectés de DJA numérique.

## **6. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

La proposition est conforme aux objectifs suivants:

- a. Mettre en place un cadre réglementaire cohérent
- b. Promouvoir la plus vaste application possible des normes Codex.
  1. À cet effet, la modification proposée devrait reconnaître les additifs qui sont justifiés d'un point de vue technologique pour ces produits et devrait suivre une politique cohérente sur les limites maximales et la terminologie relative aux additifs alimentaires.

## **7. Information sur le rapport entre la proposition et d'autres documents du Codex existants**

La proposition se réfère à la *Norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées, CODEX STAN A-9-1976, Rev.1-2003* et à la *Norme générale pour les additifs alimentaires, CODEX STAN 192-1995, Rev.5-2004*.

## **8. Identification de la nécessité éventuelle et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Aucune.

## **9. Identification de la nécessité éventuelle d'obtenir des avis techniques de la part d'organes externes de façon à pouvoir planifier cette étape**

La Fédération internationale de laiterie a déjà fourni des avis<sup>10</sup>.

## **10. Délais proposés pour l'achèvement de la nouvelle activité, notamment date de démarrage, date envisagée pour adoption à l'étape 5 et date envisagée pour l'adoption par la Commission; les délais prévus pour l'élaboration d'une norme ne devraient pas normalement dépasser cinq ans.**

Démarrage proposé par le CCMMP en 2006, achèvement en 2008, et adoption par la Commission en 2008.

La décision d'entreprendre une nouvelle activité ou de réviser des normes doit être prise par la Commission, qui fondera sa décision sur un examen critique effectué par le Comité exécutif.

---

<sup>10</sup> CRD 3, sixième session du Comité Codex sur le lait et les produits laitiers.



---

**COMITÉ DU CODEX SUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES**

---

**DOCUMENT DE PROJET N° 9 - RÉVISION ÉTENDUE DE LA CLASSIFICATION DU CODEX DES PRODUITS DESTINÉS À L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE****But et portée de la révision de la norme**

Le système actuel de classification du Codex a besoin d'une profonde révision et d'un élargissement afin de tenir compte des nombreux produits nouveaux proposés pour l'inscription dans la classification. Les groupements doivent aussi être révisés à la lumière des nouveaux acquis scientifiques et des cultures représentatives doivent être choisies à des fins d'extrapolation. Le présent projet de révision limitée n'est pas suffisant à cet effet. Il est aussi nécessaire de l'harmoniser avec d'autres systèmes de classification.

**Importance et pertinence**

La classification est fondamentale pour l'élaboration et la présentation des limites de résidus de pesticides surtout pour les produits tropicaux et subtropicaux provenant de pays en développement introduits dans les échanges internationaux. Elle servira aussi au CCFAC pour la présentation des limites de contaminants

La dernière révision a été publiée en 1993 (Codex Alimentarius Volume 2, deuxième édition, section 2) et depuis lors elle n'a pas été modifiée à l'exception de quelques amendements d'importance mineure.

**Principaux aspects à couvrir**

- Ajouter de nouveaux produits
- Proposer de nouveaux groupes ou sous-groupes de cultures
- Mettre à jour des noms scientifiques et des noms courants
- Vérifier la partie du produit à laquelle s'applique la LMR
- Établir des références aux nouvelles normes du Codex
- Aspects relatifs à l'extrapolation des résidus dans le cadre d'un système harmonisé et perfectionné de classification des plantes cultivées
- Réviser, le cas échéant, le système de codification
- Évaluation de l'incidence et révision de la présentation des LMR dans la base de données du Codex
- Harmonisation avec les bilans alimentaires de la FAO

**Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux**

Cette activité est fondamentale du point de vue de la protection du consommateur et pour garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires, du fait du rôle important de la classification dans l'évaluation de l'exposition par le régime alimentaire et dans l'élaboration et la présentation des LMR. Les besoins des pays en développement sont pris en considération, notamment par l'adjonction de nouveaux produits, par exemple dans le secteur des fruits et légumes tropicaux. Les cultures de spécialités et les petits producteurs pourront bénéficier d'un accès facilité à la protection des cultures par des extrapolations améliorées à partir de cultures représentatives et pour des cultures du même groupe.

L'évolution des législations nationales rend nécessaire une modification parallèle de la classification. Cette révision permettra au Codex de bénéficier des révisions en cours des autres classifications et d'assurer sa contribution.

**Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

Cette nouvelle activité est conforme aux objectifs stratégiques du Codex, surtout pour ce qui est de la protection de la santé des consommateurs et pour garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées.

**Information sur le rapport entre la proposition et d'autres documents du Codex existants**

La classification est utilisée dans la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments.

**Identification de la nécessité éventuelle et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Cette révision peut être entreprise avec l'aide du soutien volontaire d'un certain nombre de membres et d'observateurs travaillant sur le même sujet. Il n'est pas nécessaire de prévoir un budget pour des experts externes.

**Identification de la nécessité d'obtenir des avis techniques de la part d'organes externes**

Il n'est pas nécessaire de faire appel à des avis techniques d'organes externes.

**Délais proposés pour l'achèvement de la nouvelle activité**

La proposition prévoit d'examiner tous les ans un certain nombre de groupes de cultures spécifiques et d'achever la révision dans cinq/six ans.