

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CX 4/20.2

CL 2013/11 - FH
Mai 2013

AUX: Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie

OBJET: **DEMANDE DE PROPOSITIONS VISANT DE NOUVEAUX TRAVAUX
ET/OU LA RÉVISION DES NORMES EXISTANTES**

DATE LIMITE: **1^{er} septembre 2013**

OBSERVATIONS: **À:**

1. Dr Vu Ngoc Quynh
Director
Vietnam Codex Office
Vietnam Food Administration
135 Nui Truc St, Hanoi, Vietnam
Téléphone: (84-4) 38464489 ext 3070
Télécopie: (84-4) 38463739
Courriel: yungo.cquynh@vfa.gov.vn

2. Ms Barbara McNiff
Senior International Issues Analyst
Food Safety and Inspection Service,
US Department of Agriculture,
Room 4861,
1400 Independence Avenue, S.W.,
Washington DC, 20250 USA,
Téléphone: 202 690 4719
Télécopie: 202 720 3157
Courriel: Barbara.McNiff@fsis.usda.gov

Copie au:
Secrétariat
Commission du Codex
Alimentarius
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie
Courriel: codex@fao.org

Généralités

1. Lorsque la quarante-troisième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a examiné le rapport du Groupe de travail chargé de la priorité des travaux du CCFH, elle a accepté de rétablir ce groupe de travail, sous la direction du Viet Nam avec l'aide des États-Unis d'Amérique. Ce Groupe de travail examinera les propositions de nouveaux travaux soumises en réponse à la présente lettre circulaire, et se réunira la veille de la quarante-cinquième session du Comité, à savoir le 10 novembre 2013.
2. Le comité a convenu que l'avant-projet de révision du « Processus suivi par le CCFH pour la conduite de ses travaux », lequel comprend les critères proposés pour l'évaluation et l'établissement des priorités des nouveaux travaux sera utilisé à titre expérimental par le président du groupe de travail¹.

¹ Les informations sur le développement et les discussions sur le « processus suivi par le CCFH pour la conduite de ses travaux » se trouvent dans le document CRD2 qui a été présenté au CCFH44, [ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/ccfh/ccfh44/CRDs](http://ftp.fao.org/codex/meetings/ccfh/ccfh44/CRDs)

3. En plus de propositions visant de nouveaux travaux, le Comité a convenu de solliciter des observations sur les critères provisoires et leurs valeurs de pondération et sur le « plan de travail prospectif » (se référer à l'Annexe 1 de cette lettre circulaire) (REP 13/FH, par. 128-131).

DEMANDE D'OBSERVATIONS

4. Les gouvernements membres et les observateurs sont invités à fournir leurs commentaires sur les critères provisoires et leurs valeurs de pondération et sur le « plan de travail prospectif » (voir Annexe I) et à (i) évaluer chaque point inscrit dans ce plan de travail et les facteurs de pondération attribués à chaque élément du plan de travail ; et (ii) fournir les valeurs de pondération pour chaque critère relatif aux nouveaux éléments ajoutés au plan de travail, par exemple les parasites et les céréales¹.
5. Les gouvernements membres sont invités à proposer de nouveaux travaux pour examen par le groupe de travail susmentionné, et les codes d'usages existants qui pourraient être révisés et/ou révoqués. Dans leurs observations, les gouvernements membres doivent garder à l'esprit les documents de travail qui sont en cours d'élaboration, pour examen par le Comité et le « plan de travail prospectif » provisoire du CCFH. Les propositions doivent être faites en conformité avec les *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* (voir le Manuel de procédure du Codex), conformément à la procédure décrite à l'annexe VI du REP12/FH et envoyées aux adresses indiquées ci-dessus avant le **1^{er} septembre 2013**.

ANNEXE I

Critères et valeurs de pondération utilisés pour le développement du « plan travail prospectif »

Critères	Valeur de pondération	
Risque pour la santé publique – par exemple danger d’origine alimentaire	Réel	10
	Potentiel	8
Impact du commerce sur le risque pour la santé publique	Impact mondial	10
	Impact régional	8
Actualité de l’information – de nouvelles données/technologies qui influent sur la nécessité de réviser le code existant	5	
Double emplois, ou incompatibilité avec les codes existants	5	
Plus de 5 ans après la mise en œuvre, le dernier examen et/ou la dernière prise en considération par le Comité	3	

Plan de travail prospectif du CCFH

Titre des travaux				Total
	Santé publique	Nouveaux renseignements	Impact sur le commerce	
Code d'usages sur la maîtrise des parasites dans les aliments				
Code d'usages en matière d'hygiène sur l'entreposage des céréales				
Code d'usage en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) <i>(L'annexe sur les légumes-feuilles frais a été achevée en 2010, mais le Code remonte à plus de 10 ans; un examen devrait également être mené au sujet du bien-fondé de l'élaboration d'annexes supplémentaires)</i>	10		10	20
Élaboration d'une annexe sur les tomates au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003)	10		8	18
Élaboration d'une annexe sur les carottes au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003)	10		8	18
Code d'usages en matière d'hygiène pour les eaux potables de boisson en bouteille/conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles) (CAC/RCP 48-2001)	8		10	18
Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pré-cuisinés et cuisinés en restauration collective (CAC/RCP 2-1993)	10	5		15
Code d'usages en matière d'hygiène applicable aux aliments peu acides et acidifiés en conserve (CAC/RCP 23-1993) Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement (CAC/RCP 40-1993) Lignes directrices pour l'inspection visuelle de lots de conserve quant aux défauts inacceptables (CAC/GL 17-1993) Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve (CAC/RCP 2-1969)		5		5

Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des aliments en vrac et des aliments semi-emballés (CAC/RCP 47-2001)			10	10
Code d'usages en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouille (CAC/RCP 30-1983)			8	8
Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-2003) Annexe : Directives pour l'application des systèmes HACCP				
Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés à durée de conservation prolongée (CAC/RCP 46-1999)		5		5
Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2009)				
Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf (CAC/RCP 15-2007)				
Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CAC/RCP 58-2005)				