

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 2 de l'ordre du jour

**CX/CF 10/4/2
Mars 2010**

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS**

**Quatrième session
Izmir, Turquie, 26-30 avril 2010**

**QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU
D'AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX**

**A. QUESTIONS DÉCOULANT DE LA 32^{ème} SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX
ALIMENTARIUS**

Questions soumises à titre informatif

Amendements à la section sur les contaminants dans certaines normes de produits¹

1. A sa 32^{ème} session, la Commission est convenue que le secrétariat remplacerait les dispositions relatives aux contaminants (y compris les pesticides) par la disposition normalisée telle qu'elle figure dans le manuel de procédure, par souci de cohérence avec l'ensemble du système Codex, et qu'elle renverrait la question auprès du comité concerné en cas de problèmes techniques particuliers nécessitant d'apporter des changements autres que des modifications de pure forme à la section sur les contaminants.

Normes et textes apparentés adoptés aux étapes 8 et 5/8²

2. La Commission a adopté les normes et textes apparentés suivants:
 - Révision du préambule de la NGCTA;
 - Code d'usages pour la réduction de l'acrylamide dans les aliments;
 - Code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) lors des processus de fumage et de séchage par convection;
 - Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du café par l'ochratoxine A.

Approbation de nouvelles activités pour l'élaboration de normes et textes apparentés nouveaux³

3. La Commission a approuvé les nouvelles activités du CCCF suivantes:
 - Niveaux maximaux pour les fumonisines dans le maïs et les produits à base de maïs et plans d'échantillonnage correspondants (N10-2009);

¹ ALINORM 09/32/REP, para. 112

² ALINORM 09/32/REP, paras 23 – 63 et annexe III

³ ALINORM 09/31/REP, paras 113, annexe VI

- Code d'usages pour la réduction du carbamate d'éthyle dans les eaux-de-vie de fruits à noyau (N11-2009);
- Révision du Code d'usages pour la prévention et la réduction des aflatoxines dans les fruits à coque (CAC/RCP 59-2005): Mesures supplémentaires pour les noix du Brésil (N12-2009);
- Niveaux maximaux pour la mélanine dans les aliments de consommation humaine et animale (N13-2009).

B. QUESTIONS DÉCOULANT DES AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX

Questions nécessitant une action

Section sur les contaminants dans les normes pour le lait et les produits laitiers⁴

4. Le Comité sur le lait et les produits laitiers est convenu de transmettre l'énoncé suivant à la 33^{ème} session de la Commission pour adoption et inclusion dans les normes pour le lait et les produits laitiers, sous réserve de son approbation par les comités du Codex concernés:

A inclure dans la section 5 des normes pour les produits laitiers:

Les produits couverts par la présente norme seront conformes aux niveaux maximaux pour les contaminants établis pour le produit concerné dans la norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (CODEX STAN 193-1995).

Le lait utilisé dans la fabrication des produits couverts par la présente norme sera conforme aux niveaux maximaux des contaminants et des toxines établis pour le lait dans la norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (CODEX STAN 193-1995) et aux limites maximales relatives aux résidus pour les résidus des médicaments vétérinaires et des pesticides établies pour le lait par la CCA.

A inclure dans la section 5 des normes Codex 250-2006, 251-2006 et 252-2006

Les produits couverts par la présente norme seront conformes aux niveaux maximaux pour les contaminants établis pour le produit concerné dans la norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (CODEX STAN 193-1995).

Le lait utilisé dans la fabrication des produits couverts par la présente norme sera conforme aux niveaux maximaux des contaminants et des toxines établis pour le lait dans la norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (CODEX STAN 193-1995) et aux limites maximales relatives aux résidus pour les résidus des médicaments vétérinaires et des pesticides établies pour le lait par la CCA

Les huiles/matières grasses végétales utilisées dans la fabrication des produits couverts par la présente norme seront conformes aux niveaux maximaux pour les contaminants et les toxines établis pour les huiles/matières grasses dans la norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (CODEX STAN 193-1995) et aux limites maximales relatives aux résidus pour les pesticides établies pour les huiles/matières grasses par la CCA.

5. Le Comité est **invité** à examiner et à faire sienne les sections sur les contaminants susmentionnées.

⁴ ALINORM 10/33/11, para. 105