



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

Trente-huitième session
Budapest, Hongrie, 8 - 12 mai 2017

**QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES
SUBSIDIAIRES**

**A. QUESTIONS DÉCOULANT DE LA TRENTE-NEUVIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX
ALIMENTARIUS**

QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION

Normes et textes apparentés adoptés¹

1. La Commission a **adopté** les méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans les normes du Codex.
2. La Commission a **adopté** l'amendement de la section sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans le *Plan de présentation des normes Codex* (Section II: Élaboration des normes Codex de produits).

Coefficients de conversion en protéines²

3. La Commission a pris note de la réponse du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), indiquant que celui-ci n'était pas en mesure de répondre à la question que la Commission avait posée à sa trente-huitième session au sujet des coefficients de conversion en protéines pour les produits à base de soja, car cette question était du ressort d'autres comités du Codex; elle a également fait observer qu'il pourrait être opportun pour la FAO et l'OMS de convoquer un groupe d'experts chargé de revoir la documentation disponible afin d'évaluer le fondement scientifique de ces coefficients.
4. La Commission a pris note de l'intérêt suscité par un éventuel examen scientifique. On pourrait envisager d'organiser à un stade ultérieur un groupe d'experts ayant une mission mieux définie, compte tenu de la nécessité de hiérarchiser les travaux liés aux avis scientifiques et des contraintes financières.

B. QUESTIONS ÉMANANT D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX

QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION

COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (CCEXEC71)

Méthodes d'analyse pour des dispositions de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981)³

5. Le Comité exécutif a recommandé que soit envisagée l'adoption par la Commission de trois méthodes d'analyse telles que présentées dans le document REP16/MAS, Annexe II, Première partie.

COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE (CCASIA20)⁴

Norme régionale pour le tempeh

6. Le Comité de coordination a décidé de remplacer la liste des méthodes d'analyses énumérées dans la *Norme régionale pour le tempeh* (CODEX STAN 313R-2013) par le libellé normalisé adopté par la Commission, à sa trente-neuvième session.

¹ REP16/CAC, par.15, 46 – 47 et Annexes II et III

² REP16/CAC, par. 184-190

³ REP16/EXEC, par. 18-21

⁴ REP17/ASIA, par. 51-52

COMITÉ SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME (CCNFSDU38)

Méthode ELISA G12 dans la Norme pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten (CODEX STAN 118-1979)⁵

7. À sa trente-huitième session, le CCNFSDU est convenu de ne pas inclure la méthode ELISA G12 dans la Norme pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten (CODEX STAN 118- 1979), en observant qu'il n'existe pas de résultats de comparabilité avec R5 ; elle sera en outre examinée ultérieurement lorsque les résultats d'études de comparabilité en cours menées par le groupe de travail international sur l'analyse et la toxicité de la prolamine seront disponibles.

Méthodes d'analyse pour des dispositions de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981): formule pour la conversion des unités⁶

8. À sa trente-huitième session, le CCNFSDU est convenu d'informer le CCMAS qu'il ne recommande pas de texte d'explication sur la conversion des unités dans la norme CODEX STAN 72-1981.

9. Le Comité **est invité à prendre note** de ce qui précède.

QUESTIONS APPELANT UNE DÉCISION

COMITÉ SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (CCPFV28)

Norme sur les produits à base de ginseng – Plans d'échantillonnage ⁷

10. À sa vingt-huitième session, le CCPFV a réexaminé le plan d'échantillonnage en vue de la demande effectuée durant la trente-sixième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage⁸ et il était d'avis que les caractéristiques physiques et chimiques correspondaient à des facteurs de qualité pour lesquels il conviendrait d'avoir un plan d'échantillonnage par attribut. Les caractéristiques étaient soit conformes, soit non conformes par rapport à la limite utilisée.

11. À sa vingt-huitième session, le CCPFV est donc convenu de conserver les plans d'échantillonnage actuels dans la *Norme sur les produits à base de ginseng* (CODEX STAN 321-2015). Il est également convenu que, dans l'hypothèse où un plan d'échantillonnage variable serait nécessaire, le CCMAS pourrait élaborer une proposition adéquate correspondant aux exigences des *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004).

12. Le Comité **est invité à approuver** le plan d'échantillonnage (Annexe I). Cette question sera examinée par le groupe de travail physique sur la confirmation des méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les légumes surgelés^{9,10}

13. Le CCPFV a analysé une liste de méthodes d'analyse suggérées pour les légumes surgelés en tenant compte des possibles remplacements des méthodes recommandées du Codex (CCA/MR). Il est convenu des actions suivantes:

- recommander les méthodes AOAC 940.28b et IUPAC 2.201 pour la détermination de la teneur en acides gras libres dans les pommes de terre frites;
- remplacer des méthodes recommandées du Codex (CCA/MR) par des méthodes plus modernes et validées sur le plan international;
- demander de l'aide auprès du CCMAS dans le cadre de l'identification de méthodes équivalentes et validées sur le plan international pour d'autres CCA/MR, que le comité n'a pas été en mesure d'identifier lors de la présente session.

14. Le Comité **est invité à examiner** les méthodes pour approbation et la demande du CCPFV. Cette question sera examinée par le groupe de travail physique sur la confirmation des méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

COMITÉ SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME (CCNFSDU38)

Méthodes pour les acides gras trans¹¹

15. À sa trente-huitième session, le CCNFSDU est convenu de demander au CCMAS de vérifier si les trois

⁵ REP17/NFSDU, par. 14

⁶ REP17/NFSDU, par. 188

⁷ REP17/PFV, par. 9 - 11

⁸ REP15/MAS, par. 16

⁹ REP17/PFV, par. 41

¹⁰ Se référer à toutes les méthodes soumises pour approbation dans le document CX/MAS 17/38/3.

¹¹ REP17/NFSDU, par. 167 - 170

méthodes sont applicables pour déterminer les AGT comme indiqué dans les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CAC GL 2-1985)¹² et dans la définition de l'OMS, à savoir au moins une double liaison dans la configuration trans au niveau de 1 g pour 100 g de matières grasses.

16. Le Comité **est invité à examiner** la demande du CCNFSDU. Cette question sera examinée par le groupe de travail physique sur la confirmation des méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

Méthodes d'analyse pour les apports dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981)¹³¹⁴

17. À sa trente-huitième session, le CCNFSDU a examiné les questions soumises par le CCMAS, à sa trente-septième session et pris les décisions suivantes

chrome, sélénium et molybdène: examen des critères.

18. À sa trente-huitième session, le CCNFSDU est convenu:

- i. d'informer le CCMAS qu'il n'est pas favorable à l'approche fondée sur des critères car:
 - a. un facteur de conversion général ou unique pour convertir des µg/100 kcal en µg/g ne devrait pas être utilisé car la densité énergétique des préparations pour nourrissons varie selon les produits; et
 - b. aucune des méthodes actuelles de la norme CODEX STAN 234-1999, ni les méthodes plus récentes AOAC 2011.19 | ISO 20649 | FIL 235, ne remplissent les critères.
- ii. À sa trente-huitième session, le CCNFSDU est convenu de demander au CCMAS de réexaminer la méthode pour le chrome, le sélénium et le molybdène, AOAC 2011.19 | ISO 20649 | FIL 235 en tant que type II, à la lumière des données de validation publiées qui mesurent le niveau minimum pour le chrome, le sélénium et le molybdène dans la norme CODEX STAN 72-1981;
- iii. d'informer le CCMAS que les autres méthodes pour le chrome, le sélénium et le molybdène en dehors de la méthode AOAC restent adaptées, et de reconsidérer leur classification si nécessaire.

Vitamine B12

19. À sa trente-huitième session, le CCNFSDU a confirmé que la méthode existante, AOAC 986.23, est adaptée.

Profil d'acides gras totaux

20. À sa trente-huitième session, le CCNFSDU est convenu d'informer le CCMAS que la méthode actuelle, AOAC 996.06, est adaptée et convient de sa classification en tant que type III. La méthode AOAC 2012.13 validée par le CCMAS devrait être transmise à la CAC pour adoption. Le Comité demande que la disposition soit retenue sous l'appellation profil d'« acides gras totaux » afin d'assurer la cohérence avec le terme employé dans la norme CODEX STAN 72-1981.

Myo-inositol et vitamine E

21. À sa trente-huitième session, le CCNFSDU a confirmé que la définition et le champ d'application des méthodes sont harmonisés et devraient être transmis à la CAC pour adoption.

22. Le Comité est **invité à examiner** les informations et à prendre les mesures appropriées. Ces réponses seront examinées par le groupe de travail physique sur la confirmation des méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

COMITÉ SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES (CCSCH3)

Méthodes d'analyse pour le cumin et le thym¹⁵

23. Le Comité sur les épices et les herbes culinaires est convenu de demander au CCMAS des méthodes analytiques alternatives ou équivalentes à celles déjà classées par type.¹⁶

COMITÉ SUR LES GRAISSES ET LES HUILES (CCFO)

*Détermination de la teneur en phospholipides dans les huiles de poisson*¹⁷

24. Le Comité sur les graisses et les huiles (CCFO) a noté que les facteurs de conversion pour la détermination

¹² Aux fins des *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* et d'autres normes et directives Codex apparentées, les acides gras trans sont définis comme tous les isomères géométriques d'acides gras monoinsaturés et polyinsaturés ayant des doubles liaisons carbone-carbone non conjuguées interrompues par au moins un groupe méthylène dans la configuration trans.

¹³ REP17/NFSDU, par. 167 - 170

¹⁴ Les réponses se rapportent aux questions/demandes pour clarification de la trente-septième session du CCMAS à la trente-huitième session du CCNFSDU – se référer au REP16/MAS, par. 30-33, 35 et 37 et Annexe II

¹⁵ REP17/SCH, par. 28 – 29 et 38.

¹⁶ Les méthodes soumises pour approbation se trouvent dans le document CX/MAS 17/38/3.

¹⁷ REP17/FO, par. 24-26.

de la teneur en phospholipides à partir de la teneur en phosphore étaient utilisés dans la pratique. Cependant, le GTP n'était pas en mesure de recommander un facteur de conversion approprié unique pour les huiles de poisson et avait à la place recommandé une méthode basée sur la résonance magnétique nucléaire (RMN) pour la détermination de la teneur en phospholipides¹⁸.

25. Le CCFO est convenu de demander au CCMAS d'envisager un facteur de conversion du phosphore en phospholipides pour faciliter l'approbation des méthodes déjà soumises.

26. Le Comité est **invité à examiner** la clarification sur les phospholipides et la demande relative à un facteur de conversion. Cette question sera examinée par le groupe de travail physique sur la confirmation des méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

¹⁸ Les méthodes soumises pour approbation se trouvent dans le document CX/MAS 17/38/3.

Plans d'échantillonnage: produits à base de ginseng (CODEX STAN 321-2015)

Plans d'échantillonnage	
Le niveau d'inspection est sélectionné comme suit:	
Niveau de contrôle I	- Échantillonnage normal
Niveau de contrôle II	- Conflits, (taille de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le cadre du Codex), mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1 (Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB), MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
Plus de 42 000	60	7

ANNEXE II**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2 (Niveau de contrôle II, NQA = 6,5)**

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB), MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

Détermination des AGT

Pour examen de l'adéquation des méthodes pour la détermination des AGT

Produit	Méthode		
	ISO 16958/IDF 231/ AOAC 2012.13	AOCS Ce 1h-05 and AOAC 996.06	AOCS Ce 1j-07 et Ce 2b-11/Ce 2c-11
Produits/grasses des produits laitiers et de la viande de ruminants	✓		✓
Produits nutritionnels pour adultes	✓		
Préparations destinées aux nourrissons	✓	✓	Ce 2b-11 uniquement
Échantillons contenant des huiles végétales		✓	
Échantillons contenant des huiles marines et d'autres huiles avec acides gras polyinsaturés à longue chaîne			✓ (Ce 1i-07 recommandée à la place de 1j-07)
Échantillons avec sources de grasses inconnues			✓