



Point 1 de l'ordre du jour

CX/FFP 14/33/1  
Septembre 2013

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE**

**Trente-troisième session  
Bergen, Norvège  
17 – 21 février 2014**

La session se tiendra à l'Hôtel Radisson Blu Bryggen, Bryggen 5, Bergen, Norvège  
du lundi 17 février 2014 à 9h30 au vendredi 21 février 2014

**ORDRE DU JOUR PROVISOIRE**

Point	Objet	Document
	Ouverture de la session	
1.	Adoption de l'ordre du jour	CX/FFP 14/33/1
2.	a) Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex	<a href="#">CX/FFP 14/33/2</a>
	b) Questions découlant des travaux de la FAO et de l'OMS	<a href="#">CX/FFP 14/33/3</a>
	c) Questions découlant des travaux de l'OIE	<a href="#">CX/FFP 14/33/4</a>
3.	Projet de Critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation de biotoxines marines (section I-8.6 Détermination de biotoxines) de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus	<a href="#">CL 2013/16-FFP REP13/FFP Annexe VII</a>
	- observations à l'étape 6	<a href="#">CX/FFP 14/33/5</a> <a href="#">CX/FFP 14/33/5- Add.1</a> (langue originale seulement) <a href="#">CX/FFP 14/33/5- Add.2</a> (langue originale seulement)
4.	Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché, section 4 Disposition sur les additifs alimentaires	<a href="#">CL 2012/31-FFP REP13/FFP, Annexe VIII</a>
	- observations à l'étape 6	<a href="#">CX/FFP 14/33/6</a> <a href="#">CX/FFP 14/33/6- Add.1</a> (langue originale seulement)

Les documents de travail seront disponibles sur le site web du Codex :  
<http://www.codexalimentarius.org/codex-home/fr/> et sur le lien direct du serveur ftp du Codex :  
<ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/ccfp/ccfp33>  
En raison du nombre limité de copies supplémentaires disponible en séance, les délégués sont priés d'apporter tous les documents qui leur ont été distribués.

<b>Point</b>	<b>Objet</b>	<b>Document</b>
5.	Projet de Norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles	<a href="#">CL 2012/31-FFP</a> <a href="#">REP13/FFP</a> <a href="#">Annexe IX</a>
	- observations à l'étape 6	<a href="#">CX/FFP 14/33/7</a> <a href="#">CX/FFP 14/33/7-Add.1</a> <a href="#">CX/FFP 14/33/7-Add.2</a> (langue originale seulement)
6.	Avant-projet de Code d'usages pour la transformation de la chair de coquilles Saint Jacques et pétoncles	<a href="#">CX/FFP 14/33/8</a>
	- observations à l'étape 3	<a href="#">CX/FFP 14/33/8-Add.1</a>  <a href="#">CX/FFP 14/33/8-Add.2</a> (langue originale seulement)
7.	Avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section sur le caviar d'esturgeon)	<a href="#">CX/FFP 13/44/9</a>
	- observations à l'étape 3	<a href="#">CX/FFP 14/33/9-Add.1</a> <a href="#">CX/FFP 14/33/9-Add.2</a> (langue originale seulement) <a href="#">CX/FFP 14/33/9-Add.3</a> (langue originale seulement)
8.	Avant-projet de Code d'usage pour la préparation de sauce de poisson	<a href="#">CX/FFP 14/33/10</a>
	- observations à l'étape 3	<a href="#">CX/FFP 14/33/10-Add.1</a> <a href="#">CX/FFP 14/33/10-Add.2</a> (langue originale seulement)
9.	Projet de Dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche (dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes adoptées)	<a href="#">CX/FFP 14/33/11</a>
10.	Document de travail sur l'histamine	<a href="#">CX/FFP 14/33/12</a>
11.	Document de travail sur les coefficients d'azote	<a href="#">CX/FFP 14/33/13</a>
12.	Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (annexes sur les exigences facultatives du produit final)	<a href="#">CL 2013/27-FFP</a>
	- Observations	<a href="#">CX/FFP 14/33/14</a> <a href="#">CX/FFP 14/33/14-Add.1</a> (langue originale seulement)
13.	Autres questions et travaux futurs	
14.	Date et lieu de la prochaine session	
15.	Adoption du rapport	