

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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 8 de l'ordre du jour

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trentième session

Siège de la FAO, Rome (Italie), 2 – 7 juillet 2007

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

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*.

Le Tableau 2 récapitule les propositions d'interruption de travaux. La Commission est invitée à **décider** dans chaque cas d'interrompre ou non les travaux cités.

Les documents de projet de chaque activité figurent en annexe.

TABLEAU 1: NOUVELLES ACTIVITÉS PROPOSÉES

Comité responsable	Normes et textes apparentés	Référence	n° du doc. de projet
CCFFP	Révision de la procédure d'ajout de nouvelles espèces de poissons dans les normes du Codex en vigueur	ALINORM 07/30/18, par. 123	1
CCFFP	Amendement à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire (facteurs d'azote)	ALINORM 07/30/18, par. 129	2
CCFFP	Norme pour la sauce de poisson	ALINORM 07/30/18, par. 127	3
CCFFP	Norme pour les ormeaux frais/vivants et les ormeaux congelés (<i>Haliotis</i> spp)	ALINORM 07/30/18, par. 133	4
CCPFV	Plan d'échantillonnage incluant des dispositions métrologiques pour contrôler le poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve	ALINORM 07/30/27, par. 148 et Annexe X	5
CCNFSDU	Élaboration de principes pour l'analyse des risques nutritionnels destinés à être appliqués aux activités du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime	ALINORM 07/30/26, par. 143	6
CCASIA	Norme pour la sauce Chili	ALINORM 07/30/15, par. 150	7
CCASIA	Norme pour la farine de Sagou	ALINORM 07/30/15, par. 156	8
TFFBT	Annexe à la Directive régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés des plantes à ADN recombiné en cas de présence à faible concentration de matériel végétal à ADN recombiné	ALINORM 07/30/34, par. 77 et Annexe IV	9
CCFH	Directives relatives à la maîtrise de <i>Campylobacter</i> et de <i>Salmonella</i> spp. dans la viande de poulet de chair (jeunes volatiles)	ALINORM 07/30/13, par. 203	10
CCFO	Amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: stéarine de palmiste et oléine de palmiste	ALINORM 07/30/17, par. 113	11
CCCF	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des figues sèches par l'aflatoxine	ALINORM 07/30/41, par. 120-121 et Annexe XII	12
CCFA	Révision du système de catégories alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires	ALINORM 07/30/12, par. 118 et Annexe X	13
CCPR	Liste prioritaire de pesticides (Nouveaux pesticides et pesticides soumis à un examen périodique)	ALINORM 07/30/24, par. 180-202 et Annexe VIII	*

* Conformément à la procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, Partie 2 Examen critique, par. 4, il n'est pas nécessaire d'établir de documents de projet.

TABLEAU 2: PROPOSITIONS D'INTERRUPTION DE TRAVAUX

Comité responsable	Normes et textes apparentés	Référence
CCFA	Interruption des travaux sur les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme générale Codex pour les additifs alimentaires	ALINORM 07/30/12, par. 107 et Annexe VIII
CCFL	Avant-projet d'amendement aux Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique: Annexe 2 – substances autorisées: Tableau 1 (nitrate de sodium naturel)	ALINORM 07/30/22, par. 92
CCPR	Arrêt des travaux sur les projets et avant-projets de limites maximales de résidus de pesticides	ALINORM 07/30/24, par. 44-136 et Annexe IX

APPENDICE

DOCUMENT DE PROJETS

COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE

DOCUMENT DE PROJET N° 1: REVISION DE LA PROCEDURE D'AJOUT DE NOUVELLES ESPECES DE POISSONS DANS LES NORMES DU CODEX SUR LES POISSONS ET PRODUITS DE LA PECHE EN VIGUEUR (CX/FFP 06/28/10, Annexe 2)

1. Objectif et champ d'application

La révision de la procédure en vigueur pour l'ajout de nouvelles espèces de poissons¹ dans les normes du Codex (ci-après la Procédure) pour les produits de la pêche transformés est attendue depuis longtemps, considérant 1) les Principes généraux de la Commission du Codex Alimentarius, invitant ses organes subsidiaires « (...) à réviser, au besoin, les normes Codex et textes apparentés de manière à garantir que ces normes et textes apparentés sont conformes à l'état des connaissances scientifiques et à toute autre donnée pertinente et les reflètent fidèlement »²; 2) l'existence de nouvelles méthodes d'analyses et 3) les amendements qui viennent d'être apportés par la Commission du Codex Alimentarius à sa procédure d'élaboration³.

La révision améliorera la Procédure existante, en fondant la décision sur des méthodes à jour d'identification des espèces de poissons et une méthodologie d'évaluation sensorielle des produits transformés.

Ce travail décrira aussi le dossier factuel à utiliser pour une demande et au cours du processus de décision suivi par la Commission du Codex Alimentarius pour amender les normes pertinentes.

2. Importance et pertinence

À sa vingt et unième session, la Commission a demandé qu'on utilise en général la procédure accélérée pour ajouter de nouvelles espèces dans les normes pertinentes. Récemment, dans quelques cas particuliers, cette approche n'a pas pu être appliquée faute de consensus.

Afin de résoudre cette difficulté, le Comité avait entrepris un réexamen de la procédure en vigueur pour l'ajout de nouvelles espèces dans les normes existantes.

On a noté que les listes actuelles étaient fondées uniquement sur le mode de préparation et englobaient des espèces sans rapport entre elles sur le plan taxonomique et que cette situation provoquait une grande confusion pour le consommateur sur la nature du produit, puisque les noms communs d'espèces n'étaient pas fondés de façon systématique sur des critères taxonomiques. Le Comité avait souligné le besoin d'application des critères scientifique à ce processus.

À sa vingt-septième session, la Commission du Codex Alimentarius a recommandé que le Comité poursuive son travail de révision de la procédure d'ajout de nouvelles espèces.⁴

3. Principaux aspects devant être pris en compte

La révision porte sur: les méthodes d'identification des espèces de poissons; les méthodes d'évaluation sensorielle; la fourniture et la validation des données par des institutions scientifiques reconnues; le contenu du dossier factuel; les questions de procédure du Codex.

¹ Ci-après, quand on parle de « poisson », ce mot recouvre « les poissons, les crustacés et les mollusques », puisque tous, frais, congelés (y compris surgelés), ou traités d'une autre manière, sont de la compétence de ce Comité (cf. mandat du CCFFP – Manuel de Procédure, treizième édition – p. 123).

² Cf. Manuel de procédure – treizième édition – p. 34: Principes Généraux du Codex Alimentarius (par. 8).

³ Cf. ALINORM 04/27/21 – Annexe 2.

⁴ Cf. ALINORM 03/41 – par 39.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux⁵

Sont particulièrement pertinents en l'espèce: Le « *Critère général* » (c'est-à-dire: « ... *garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.* ») et, parmi les « *critères applicables aux produits* », les critères a), b), c), e).

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Une Procédure remise à jour est pleinement conforme aux *Objectifs de la Vision stratégique* de la Commission du Codex Alimentarius d'élaborer « *des normes et textes apparentés acceptés à l'échelle internationale, en vue de leur application dans les réglementations nationales et le commerce international des denrées alimentaires, basés sur des principes scientifiques pour protéger la santé du consommateur et les pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.* »: elle contribuera principalement à la mise en œuvre de l'Objectif n° 1 (« *Mettre en place un cadre législatif cohérent* »), l'Objectif n° 2 (« *Favoriser la plus vaste et la plus cohérente application possible des principes scientifiques* »), l'Objectif n° 6 (« *Promouvoir la plus vaste application possible des normes Codex* »).

6. Informations sur le lien entre la proposition et d'autres documents Codex existants

La Procédure sera utilisée en relation avec toutes les normes du Codex sur les produits de la pêche transformés, comportant une liste limitative d'espèces. Elle facilitera la révision des normes en vigueur et l'élaboration de nouvelles.

Les *Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés* – CAC - GL 31-1999 seront prises en compte dans cette activité.

7. Identification de la nécessité et de la disponibilité d'un avis scientifique

Néant.

8. Identification de la nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes

Néant.

9. Calendrier proposé pour l'exécution de la nouvelle activité

Trois ans: 18 mois pour atteindre l'étape 5; et encore 18 mois pour atteindre l'étape 8.

DOCUMENT DE PROJET N° 2: AMENDEMENT A LA NORME POUR LES BATONNETS, LES PORTIONS ET LES FILETS DE POISSON SURGELES - PANES OU ENROBES DE PATE A FRIRE (FACTEURS D'AZOTE) (préparé par la Thaïlande)

1. Objectif et champ d'application de la norme

Inclusion de facteurs provisoires d'azote pour les espèces de poisson dans le tableau 2 de l'amendement à la section Étiquetage de la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire (ALINORM 04/27/18), Annexe VII. Les espèces de poisson à ajouter sont disponibles dans le commerce et utilisées couramment dans la production des produits susmentionnés en Thaïlande.

2. Importance et pertinence

À sa vingt-sixième session, le CCFFP a examiné les informations communiquées sur les facteurs d'azote pour le poisson frais et les produits de la pêche et a conclu que la teneur en poisson devait être déclarée sur l'étiquette dans l'intérêt des consommateurs. Les facteurs d'azote des espèces de poisson doivent être utilisés pour le calcul de la teneur en poisson des produits.

Au cours de l'examen du Projet d'amendement à la section sur l'étiquetage de la norme, lors de la vingt-septième session de la Commission du Codex Alimentarius, la délégation thaïlandaise a exprimé l'opinion que la liste des espèces de poisson figurant dans le tableau 2 devait être révisée afin d'insérer d'autres espèces de poissons importantes dans le commerce international, dans la mesure où de nouvelles données sont disponibles. La Commission a adopté le projet d'amendement et est convenue que le Tableau 2 (Facteurs provisoires d'azote) pouvait être amendé, le cas échéant, si des données concernant d'autres espèces de poisson étaient disponibles.

⁵ Cf. ALINORM 05/28/33 – Annexe IV.

Au Tableau 2 de l'amendement à la norme, seuls figurent les facteurs d'azote des poissons blancs en provenance d'eaux tempérées comme la morue, le lieu noir, le merlu européen etc. La Thaïlande est l'un des grands exportateurs de poisson et de produits de la pêche dans le monde. Plusieurs espèces tropicales sont utilisées comme matière première de ces types de produits.

La Thaïlande établit actuellement les facteurs provisoires d'azote pour diverses espèces de poisson d'eau de mer et d'eau douce comme le sélar à rayures jaunes (*Selaroides leptolepis*), le pêche-madame argenté (*Sillago sihama*) etc. Outre les espèces, il sera tenu compte des périodes et lieux de pêche ainsi que des BPF.

3. Principaux aspects devant être pris en compte

L'ajout de facteurs d'azote pour d'autres espèces de poissons au tableau 2 de l'amendement à la section Étiquetage de la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés. Les nouveaux facteurs d'azote concerneront des espèces de poissons disponibles dans le commerce et utilisées couramment dans la production de ce type de produits de la pêche en Thaïlande.

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

La détermination de la teneur en poisson d'un produit (calculée à l'aide d'un facteur d'azote) donne une indication sur la teneur en azote, ce qui est non seulement utile aux consommateurs mais garantit aussi que des pratiques loyales sont suivies dans le commerce international.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La révision proposée est conforme aux critères énoncés dans les Objectifs stratégiques du Codex n° 1 et 6, à savoir:

Objectif 1: mettre en place un cadre législatif cohérent en fournissant des orientations aux États Membres grâce à l'élaboration de normes et directives internationales concernant l'étiquetage;

Objectif 6: promouvoir la plus vaste application possible des normes Codex aussi bien dans les réglementations nationales que dans les échanges internationaux.

6. Informations sur le lien entre la proposition et d'autres documents Codex existants

La proposition est conforme à la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989, REV 1 – 1995) et à l'amendement à la section étiquetage de cette norme (ALINORM 04/27/18).

7. Identification de la nécessité et de la disponibilité d'un avis scientifique

Néant.

8. Identification de la nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes à des fins de planification

Néant.

9. Calendrier proposé pour l'exécution des nouvelles tâches, y compris la date de début, la date d'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour adoption par la Commission

Date de démarrage de l'activité: 2007

Date proposée pour adoption à l'étape 5/8: 2008

Date proposée pour adoption par la Commission: 2009

DOCUMENT DE PROJET N° 3: NORME POUR LA SAUCE DE POISSON (préparé par le Viet Nam et la Thaïlande)

1. Objectif et champ d'application de la norme

L'élaboration d'une norme internationale pour la sauce de poisson fournira d'importantes orientations sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments afin de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques loyales dans le commerce international.

2. Importance et pertinence

La sauce de poisson est un produit traditionnel dans de nombreux pays de la région Asie (en particulier dans l'Asie du Sud-Est). Elle est utilisée non seulement comme condiment mais aussi comme ingrédient dans la cuisson de nombreux plats. La sauce de poisson de haute qualité se caractérise par une forte teneur en protéines, en acides aminés essentiels pour le corps humain (tels que valine, leucine, isoleucine, thréonine, méthionine, lysine, phénylalanine et histidine). Son nom diffère selon les pays, par exemple « Nuoc mam » au Viet Nam, « Nampla » en Thaïlande, « Ketjab-ikan » en Indonésie, « Yu lu » en Chine, « Patis » aux Philippines. En 2005, la production totale de sauce de poisson en Thaïlande et au Viet Nam a été estimée à 300 millions de litres et 100 millions de litres, respectivement. La consommation de ce produit est en hausse dans le monde entier. Les normes pour la sauce de poisson sont cependant différentes dans les pays de la région Asie ce qui a gêné les échanges internationaux. Il est donc nécessaire d'élaborer une norme pour la sauce de poisson compte tenu de l'importance commerciale de ce produit.

L'activité proposée est directement liée au mandat du CCFFP, c'est-à-dire: élaborer des normes mondiales pour les poissons, crustacés et mollusques, qu'ils soient frais, congelés (et surgelés) ou traités d'une autre manière.

3. Principaux aspects devant être pris en compte

La norme couvre les aspects concernant la sécurité sanitaire et la qualité de la sauce de poisson.

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

La nouvelle activité proposée pourrait contribuer à harmoniser les normes nationales pour la sauce de poisson et à réduire le plus possible les obstacles au commerce international.

La nouvelle activité proposée est conforme, en particulier, aux *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* (critères a), b), c) et e) énoncés dans le Manuel de procédure du Codex, quinzième édition.

- a) volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays;
- b) diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler;
- c) potentiel commercial aux plans international ou régional. (Le marché international et régional a augmenté ces 20 dernières années);
- d) protection des consommateurs sur le plan de la santé et contre les pratiques frauduleuses.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La norme proposée est conforme aux objectifs de la Vision stratégique de la Commission du Codex Alimentarius, soit d'élaborer « *des normes et textes apparentés acceptés à l'échelle internationale, en vue de leur application dans les réglementations nationales et le commerce international des denrées alimentaires* ». Elle contribuera principalement à la mise en œuvre de l'objectif 1 « *Mettre en place un cadre législatif cohérent* » et de l'objectif 6 « *Promouvoir la plus vaste application possible des normes Codex.* »

6. Informations sur le lien entre la proposition et d'autres documents Codex existants

La norme sera utilisée en corrélation avec toutes les normes Codex en vigueur.

Elle prendra en compte le Code d'usages international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997) ainsi que le Code d'usages international recommandé pour l'hygiène alimentaire et la manipulation des aliments (CAC/RCP 52 – 1004), la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 3-1999), les Plans d'échantillonnage du Codex pour les denrées alimentaires préemballées (AQL-6.5 CAC/RM 42-1977) et la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.

Une section sur la sauce de poisson sera élaborée ultérieurement dans le Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche.

7. Identification de la nécessité et de la disponibilité d'un avis scientifique

Néant.

8. Identification de la nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes à des fins de planification

Néant.

9. Calendrier proposé pour l'exécution de la nouvelle activité (y compris la date de début, la date d'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour adoption par la Commission; le délai d'élaboration d'une norme ne devrait pas dépasser cinq ans)

La nouvelle activité devrait démarrer après la réunion de la Commission du Codex Alimentarius en 2007. Un avant-projet de norme pour la sauce de poisson élaboré par un groupe de travail pourrait, sous réserve de l'approbation de la nouvelle activité, être diffusé à l'étape 3 dès octobre 2007. La norme devrait être achevée dans un délai de quatre ans après le démarrage des travaux.

DOCUMENT DE PROJET N° 4: NORME POUR LES ORMEAUX FRAIS/VIVANTS ET LES ORMEAUX CONGÈLES (HALIOTIS SPP) (préparé par l'Afrique du Sud avec l'aide de l'Australie, du Mexique, du Chili et des États-Unis d'Amérique)

Objectif et champ d'application de la norme

Cette activité a pour but d'élaborer une norme pour les ormeaux frais/vivants et les ormeaux congelés afin:

- de fournir les orientations nécessaires pour garantir la sécurité sanitaire et la qualité des produits;
- d'établir les prescriptions permettant d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce de ces produits.

Pertinence

Selon des études réalisées au Chili et en Afrique du Sud, la demande pour les ormeaux du genre *Haliotis* (ci-après ormeaux) se situe entre 20 000 et 30 000 tonnes par an alors que la production atteint seulement environ 18 000 tonnes par an (valeur commerciale aux alentours de 500 millions de dollars EU CAF). Il existe donc une marge de croissance importante pour la production et pour le commerce des ormeaux. Cette production se répartit comme suit:

Pêche sauvage: principalement en Australie, en Afrique du Sud, au Japon, en Nouvelle-Zélande, en Alaska (États-Unis) et au Mexique. Environ 8 000 tonnes par an.

Aquaculture: Chine, Australie, États-Unis/Hawaii, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud, Corée, Taiwan, Japon, Mexique, Chili, Islande. Approximativement, 12 000 tonnes par an (dont 6 500 tonnes d'*Haliotis diversicolor supertexta*).

Le principal marché pour les ormeaux est la Chine (y compris Hong Kong) qui consomme environ 55 pour cent de la production annuelle, suivie par le Japon (20 pour cent), Taiwan (11 pour cent), Singapour (10 pour cent) et divers (4 pour cent).

Les produits se répartissent en quatre grandes catégories.

Conserves/sachets appertisés	37 pour cent
Congelés	16 pour cent
Vivants	25 pour cent
Salés séchés	22 pour cent

Compte tenu de la répartition du produit, il est proposé d'élaborer tout d'abord une norme pour les ormeaux frais/vivants et pour les ormeaux congelés avant de s'attaquer aux produits en conserve ou salés séchés.

L'activité proposée est conforme au mandat du CCFFP, à savoir élaborer des normes mondiales pour les poissons, crustacés et mollusques, qu'ils soient frais, congelés (et surgelés) ou traités d'une autre manière.

Aspects devant être pris en compte par la norme

La norme couvre les aspects concernant la production, les paramètres de sécurité sanitaire et de qualité des ormeaux.

Liens avec d'autres documents du Codex

Aux paragraphes 52 à 54 du document ALINORM 6/29/41, il est fait référence aux teneurs en cadmium dans les mollusques bivalves. Les débats tenus au sein du CCFAC, qui ont abouti à la fixation de limites, s'appuyaient notamment sur des données en provenance du Chili et de l'Afrique du Sud concernant les teneurs en Cadmium observées dans les ormeaux.

Il n'a pas été attribué de numéro de catégorie d'aliments aux gastropodes marins, il faudra donc demander au CCFAC d'y remédier.

Critères régissant l'établissement des priorités des travaux

La production d'ormeaux atteint 18 000 tonnes par an pour une valeur d'environ 500 millions de dollars EU CAF. La législation en vigueur dans de nombreux pays et communautés considère que l'ormeau (et d'autres gastropodes marins) relève de la réglementation concernant les mollusques bivalves et donc utilisent des critères qui ne sont pas applicables aux gastropodes.

Calendrier proposé

Sous réserve de l'approbation de cette nouvelle activité, l'élaboration d'une norme pour les ormeaux frais/vivants et les ormeaux congelés devrait démarrer après la vingt-neuvième session du CCFPP. Un groupe de travail pourrait élaborer une norme dès octobre 2007.

Étant donné que les ormeaux sont commercialisés sous trois formes différentes, il sera nécessaire d'élaborer un jour trois normes distinctes pour ce produit.

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

DOCUMENT DE PROJET N° 5: PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE INCLUANT DES DISPOSITIONS METROLOGIQUES POUR CONTRÔLER LE POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL DES FRUITS ET LÉGUMES EN CONSERVE (ALINORM 07/30/27, Annexe X)

1. Objectif et champ d'application de la norme

Des dispositions relatives au poids égoutté minimal doivent être incluses dans les normes Codex sur les fruits et légumes transformés actuellement en cours de révision. L'objectif du projet est de développer un plan d'échantillonnage suivant une approche statistique pour permettre le contrôle des exigences de poids égoutté minimal.

2. Importance et pertinence

Le poids égoutté minimal pour les fruits et légumes en conserve présentés dans un milieu de couverture constitue un critère essentiel pour garantir des pratiques commerciales loyales et la protection des intérêts du consommateur. Bien que le commerce international des fruits et légumes en conserve atteigne des volumes considérables et qu'il concerne tous les pays, les normes en vigueur ne contiennent aucun plan d'échantillonnage pouvant être utilisé comme point de référence pour les contrôles officiels et la résolution de conflits commerciaux éventuels.

La seule méthode proposée actuellement dans les normes pour contrôler le poids égoutté minimal repose sur le poids égoutté moyen des conteneurs examinés, « sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible ». Lorsque le contrôle se base sur une moyenne, il est impossible d'éviter des variations significatives, et force est de constater que ces dispositions fournissent des garanties insuffisantes en ce qui concerne le poids égoutté dans les conteneurs individuels. Une méthode de référence pour le contrôle devrait par conséquent être définie pour assurer que les conteneurs se conforment aux dispositions de poids égoutté minimal stipulées dans la norme.

3. Principaux aspects devant être pris en compte

L'objectif de la norme est de:

- développer un plan d'échantillonnage permettant de contrôler le poids égoutté minimal des fruits et légumes en conserve sur base des dispositions relatives à la taille de l'échantillon par rapport à la taille du lot et des critères de rejet et d'acceptation des lots;

- déterminer les erreurs négatives tolérables en matière de poids égoutté dans les préemballages, en tenant compte du fait que les préemballages dont le contenu est inférieur au minimum requis seraient considérés comme défectueux.

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

Cette proposition est conforme aux critères régissant l'établissement des priorités des travaux:

- protection des intérêts du consommateur, plus particulièrement, protection contre les pratiques frauduleuses;
- pratiques commerciales loyales, plus particulièrement entre les opérateurs;
- diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent en découler;
- volume de la production et de la consommation dans chaque pays; volume et structure des échanges entre pays;
- mesure dans laquelle le produit se prête à la normalisation.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette proposition est conforme à la stratégie de la Commission du Codex Alimentarius concernant les révisions périodiques et l'harmonisation des normes, compte tenu de la nature horizontale des dispositions prévues qui pourraient offrir une conformité méthodologique pour un large éventail de produits

6. Informations sur le lien entre la proposition et d'autres documents Codex existants

La proposition est conforme à la recommandation du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage selon laquelle des procédures objectives et valides doivent être utilisées dès que la conformité des produits à une norme Codex est déterminée.

7. Identification de la nécessité et de la disponibilité d'un avis scientifique

Néant.

8. Identification de la nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes à des fins de planification

Néant.

9. Calendrier proposé pour l'exécution des nouvelles tâches, y compris la date de début, la date d'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour adoption par la Commission

Examen de la proposition par le CCPFV: automne 2008.

Adoption de l'avant-projet de norme à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius: juillet 2009.

Adoption de l'avant-projet de norme par la Commission du Codex Alimentarius à l'étape 8: juillet 2011.

COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME

DOCUMENT DE PROJET N° 6: ELABORATION DE PRINCIPES POUR L'ANALYSE DES RISQUES NUTRITIONNELLES DESTINÉS A ÊTRE APPLIQUÉS AUX ACTIVITÉS DU COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME (CX/NFSU 06/28/9, Annexe 2)

1. Objectif et champ d'application de l'activité proposée

La finalité du travail consiste à élaborer en premier lieu des principes pour l'analyse des risques nutritionnels, possiblement suivis de directives plus détaillées et d'orientation pratique, pour guider les travaux du CCNFSU dans l'élaboration et la révision des textes du Codex sur des questions touchant à la nutrition⁶ dans le cadre du mandat du Comité. Les principes seront en conformité avec les *Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius*.

⁶ Par exemple, un examen de l'adéquation nutritionnelle de la composition des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

2. Importance et pertinence

Le travail proposé répond à l'invitation lancée par la Commission aux comités pertinents à élaborer des principes pour l'analyse des risques destinés à être appliqués à leurs activités. Ces principes doivent être entérinés par le CCGP pour 2011 et adoptés par la Commission pour 2013, avant d'être publiés dans le Manuel de procédure du Codex comme le stipule le Projet de cadre stratégique du Codex (2008-2013).

3. Principaux aspects abordés

Les principes et les directives éventuelles seront en relation avec la conduite de l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques nutritionnels et les procédures requises à cet effet. Ils détermineront le champ d'application de l'analyse des risques nutritionnels destinée à être appliquée par le CCNFSU en conformité avec son mandat, prendront en considération la terminologie appropriée pour l'analyse des risques et l'applicabilité des approches quantitatives et qualitatives pour l'évaluation des risques d'inadéquation et d'excès des nutriments et de composants alimentaires apparentés, et aborderont aussi d'autres facteurs importants.

Les principes et les directives éventuelles détermineront également:

- les sources appropriées d'avis scientifiques d'experts sur l'évaluation des risques et les critères de sélection applicables; et
- le rôle du CCNFSU dans l'attribution d'un mandat pour de tels avis.

4. Évaluation en fonction de critères pour l'établissement des priorités de travail

L'application d'une approche cohérente pour l'analyse des risques nutritionnels dans le cadre du Codex Alimentarius contribuera à l'élaboration sur une base appropriée de normes et de textes apparentés visant à protéger la santé des consommateurs et à garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Le travail contribue à la réalisation de l'objectif n° 2: Promouvoir l'application la plus étendue et la plus cohérente possible des principes scientifiques pour l'analyse des risques du Cadre stratégique du Codex 2003-2007.

6. Information sur la relation entre la proposition et d'autres documents existants du Codex

Les principes et les directives seront en conformité avec les *Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius*. L'évaluation nutritionnelle est examinée dans les documents directifs élaborés par le Groupe de travail intergouvernemental ad hoc du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies.

7. Identification de la nécessité et de la disponibilité d'un avis scientifique d'experts

Notant le rôle des consultations d'experts et des consultations techniques de la FAO/OMS comme source principale d'avis sur l'évaluation des risques pour le Codex Alimentarius, y compris le CCNFSU, il importera que la FAO et l'OMS fournissent leur contribution aux sections consacrées à l'évaluation des risques nutritionnels et à la communication sur les risques. Le Rapport sur un atelier technique conjoint FAO/OMS sur l'évaluation des risques nutritionnels publié récemment devrait faciliter grandement ce processus.

8. Identification de la nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes

Non prévu.

9. Calendrier pour la réalisation

Sous réserve de l'approbation par la Commission en 2007, un premier projet de principes pour l'analyse des risques pourrait être élaboré pour examen à la vingt-neuvième session du CCNFSU (2007), et être proposé pour avancement à l'étape 5 à la trentième session en 2008, puis pour avancement à l'étape 8 à la trente et unième session en 2009. Ces jalons s'inscrivent dans le calendrier établi par la Commission pour examen par le CCGP et adoption par la Commission.

Une décision sur la nécessité d'élaborer des directives auxiliaires sera prise à une date ultérieure, mais pas plus tard que la trentième session du CCNFSU qui doit se tenir en 2008.

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'ASIE

DOCUMENT DE PROJET N° 7: NORME POUR LA SAUCE CHILI (préparé par la Thaïlande)**1. Objectif et champ d'application de la norme**

L'objectif est d'établir une norme mondiale pour la sauce Chili. Cette norme couvrirait la sauce Chili destinée à la consommation directe dont les principaux ingrédients sont le piment, l'eau, le vinaigre ou d'autres formes d'acide, et le sel. Aucune fermentation ou produits fermentés n'interviennent dans cette sauce.

2. Importance et pertinence

Il est nécessaire d'établir des orientations concernant la sécurité sanitaire, les qualités essentielles, l'hygiène et l'étiquetage qui constituent des exigences acceptées sur le plan international pour la sauce Chili. L'élaboration de cette norme de produit Codex permettrait d'assurer la protection de la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques loyales dans le commerce.

3. Principaux aspects devant être pris en compte

La norme couvre les aspects essentiels de qualité et de sécurité sanitaire.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux**4.1 Volume des échanges entre les pays**

La quantité de sauce Chili exportée a atteint près de 2 millions de tonnes en 2005. La production de sauce chili est en forte augmentation. Les principaux exportateurs sont les États-Unis d'Amérique, les Pays-Bas, l'Allemagne, l'Italie, la Chine et le Japon, y compris la Thaïlande.

4.2 Potentiel commercial au plan international

Le coût des exportations de sauce Chili dans le monde a atteint 3,7 milliards de dollars EU en 2005. Les exportations annuelles, tant en valeur qu'en volume, sont en hausse constante: la croissance annuelle enregistrée entre 2001 et 2005 est de 14 pour cent en valeur et de 6 pour cent en quantité.

4.3 Protection des consommateurs

La protection des consommateurs doit être assurée sur le plan de la santé et contre les pratiques frauduleuses. La qualité de la sauce chili doit répondre aux besoins des consommateurs; le produit doit aussi répondre aux exigences minimales de sécurité sanitaire.

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

Cette activité ne fait pas double emploi avec les travaux entrepris par d'autres organisations internationales.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette proposition est conforme aux objectifs stratégiques suivants énoncés dans le Projet de plan stratégique 2008-2013 du Codex:

5.1 mettre en place un cadre réglementaire cohérent;

5.2 favoriser l'application la plus vaste et la plus cohérente possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques.

6. Informations sur le lien entre la proposition et d'autres documents Codex existants

La proposition prendra en compte le Code d'usages international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997) et les codes d'usages en matière d'hygiène pertinents, la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.3-1999), les Directives Générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004); et la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.

7. Identification de la nécessité et de la disponibilité d'un avis scientifique

Néant.

8. Identification de la nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes à des fins de planification

Néant.

9. Calendrier proposé pour l'exécution des nouvelles tâches, y compris la date de début, la date d'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour adoption par la Commission

Les travaux devraient être achevés dans les délais prévus de cinq ans. Si la nouvelle activité proposée est recommandée par le Comité de coordination pour l'Asie à sa quinzième session (novembre, 2006) et adoptée par la Commission du Codex Alimentarius à sa trentième session (juillet 2007), un avant-projet de norme sera présenté à la prochaine session (2008) du CCASIA, pour examen à l'étape 4 et au CCPF (session 2008) pour examen à l'étape 7. L'avant-projet de norme devrait être adopté par la Commission à l'étape 5 en 2009 et à l'étape 8 en 2011.

DOCUMENT DE PROJET N° 8: NORME POUR LA FARINE DE SAGOU (préparé par l'Indonésie)

1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objet du présent document est d'établir une norme mondiale pour la farine comestible du palmier sagoutier. Cette norme s'applique à la farine de sagou extraite de la moelle du sagoutier (*Metroxylon* sp.) pour consommation directe.

2. Importance et pertinence

Le volume et la valeur de la farine comestible de sagou ont augmenté ces dernières années, car il s'agit d'un produit largement consommé. Des pays comme l'Indonésie, l'Inde, les Philippines et la Papouasie-Nouvelle-Guinée font partie des grands consommateurs des produits à base de farine comestible de sagou. Pour la protection de la santé des consommateurs et la promotion des pratiques commerciales loyales, il est nécessaire d'établir un document d'orientation présentant des dispositions communes au regard de la sécurité sanitaire, des facteurs essentiels de qualité, de l'hygiène et de l'étiquetage qui constituent des exigences reconnues sur le plan international pour la farine comestible de sagou.

3. Principaux aspects devant être pris en compte

La norme couvrira les aspects essentiels de qualité et de sécurité sanitaire.

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

4.1. Volume des échanges entre les pays

La production de farine comestible de sagou se situe à 200 000 tonnes par an en Indonésie. L'Indonésie a exporté de la farine comestible de sagou en Papouasie-Nouvelle-Guinée et en Europe. En 2001, les exportations de l'Indonésie ont atteint 240 tonnes, pour un montant de 72 000 dollars EU.

4.2. Potentiel commercial au plan international

D'autres pays tropicaux, notamment l'Inde, les Philippines, la Papouasie-Nouvelle-Guinée, sont des exportateurs de farine comestible de sagou. Le marché tend à se durcir avec le nombre croissant de concurrents. La valeur et le volume du produit ont aussi augmenté régulièrement tous les ans.

4.3. Protection des consommateurs

Afin d'éviter les pratiques frauduleuses et de protéger la santé des consommateurs, il est impératif d'établir une norme internationale pour la farine comestible de sagou. La qualité de la farine du sagoutier doit répondre aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales en matière de sécurité sanitaire.

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

Cette activité ne fait pas double emploi avec les travaux entrepris par d'autres organisations internationales.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette proposition est conforme aux objectifs stratégiques suivants énoncés dans le Projet de plan stratégique 2008-2013 du Codex:

5.3. mettre en place un cadre réglementaire cohérent;

5.4. favoriser l'application la plus vaste et la plus cohérente possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques.

6. Informations sur le lien entre la proposition et d'autres documents Codex existants

La proposition prendra en compte le Code d'usages international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997) et les codes d'usages en matière d'hygiène pertinents, la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.3-1999), les Directives Générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004); et la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.

7. Identification de la nécessité et de la disponibilité d'un avis scientifique

Non nécessaire.

8. Identification de la nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes à des fins de planification

Non nécessaire.

9. Calendrier proposé pour l'exécution des nouvelles tâches, y compris la date de début, la date d'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour adoption par la Commission

Les travaux devraient être achevés dans les délais prévus de cinq ans. Si la nouvelle activité proposée est recommandée par le Comité de coordination pour l'Asie à sa quinzième session (novembre, 2006) et adoptée par la Commission du Codex Alimentarius à sa trentième session (juillet 2007), un avant-projet de norme sera présenté à la prochaine session (2008) du CCASIA, pour examen à l'étape 4, et au CCPF, pour examen à l'étape 7. L'avant-projet de norme devrait être adopté par la Commission à l'étape 5 en 2009 et à l'étape 8 en **2010**.

GROUPE INTERGOUVERNEMENTAL SPÉCIAL SUR LES ALIMENTS DÉRIVÉS DES BIOTECHNOLOGIES

DOCUMENT DE PROJET N° 9: ANNEXE A LA DIRECTIVE REGISSANT LA CONDUITE DE L'ÉVALUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DÉRIVÉS DES PLANTES A ADN RECOMBINÉ EN CAS DE PRÉSENCE A FAIBLE CONCENTRATION DE MATÉRIEL VÉGÉTAL A ADN RECOMBINÉ (ALINORM 07/30/34, Annexe IV)

1. Objectif et champ d'application de l'activité proposée

Le projet aura pour objectif d'élaborer des recommandations au Groupe spécial sur la réalisation d'une évaluation de la sécurité sanitaire dans les situations de présence d'une faible concentration (qualifiées de « situations de présence d'une faible concentration » dans le présent document), dans lesquelles la sécurité sanitaire du végétal à ADN recombiné a déjà été établie et sa commercialisation à des fins alimentaires a déjà été autorisée par un ou plusieurs pays à l'issue d'une évaluation effectuée conformément à la Directive Codex sur les plantes, mais le pays importateur n'a pas déterminé sa sécurité sanitaire en tant qu'aliment, et sur les données nécessaires et systèmes de mise en commun des informations visant à faciliter ce processus.⁷

Compte tenu de ce qui précède, le projet aura les objectifs ci-après:

- identifier et insérer dans un projet d'annexe les sections pertinentes de la Directive sur les plantes qui sont indispensables pour la réalisation de l'évaluation de la sécurité sanitaire dans les situations de présence d'une faible concentration;
- identifier les mécanismes de mise en commun des informations de nature à faciliter l'utilisation de l'Annexe et déterminer si elle doit s'appliquer et les données nécessaires pour effectuer une évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dans le pays importateur.

Ce projet:

- ne concernerait pas les mesures de gestion du risque; les autorités nationales établiront dans quelles conditions un matériel végétal à ADN recombiné est présent à un faible niveau suffisant pour que cette annexe soit appropriée;

⁷ Ces directives ne visent pas les végétaux à ADN recombiné qui n'ont pas été autorisés dans un pays importateur en raison de problèmes mis en évidence lors de l'évaluation de leur sécurité alimentaire.

- n'empêcherait pas les autorités nationales de mener une évaluation complète des risques; les pays peuvent décider des modalités d'utilisation de l'annexe dans le contexte de leurs systèmes réglementaires;
- n'éliminerait pas la responsabilité des industries, des exportateurs et, le cas échéant, des autorités nationales compétentes, qui seraient toujours tenus de répondre aux exigences pertinentes des pays en matière d'importation, y compris en ce qui concerne du matériel à ADN recombiné non approuvé.

2. Importance et pertinence

On autorise de plus en plus la commercialisation de plantes issues d'ADN recombiné. Cependant, les autorisations ne sont pas accordées en même temps dans tous les pays. En raison de ces autorisations asynchrones, de faibles concentrations d'aliments dérivés de plantes à ADN recombiné qui ont été assujetties à des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments dans un ou plusieurs pays peuvent à l'occasion se retrouver dans les produits alimentaires de pays dans lesquels la sécurité sanitaire alimentaire des plantes en question n'a pas été déterminée. Cette annexe est destinée à aider ces pays à déterminer la sécurité sanitaire de tels aliments dérivés de plantes à ADN recombiné dans de telles circonstances ou à se préparer à de telles circonstances éventuelles.

3. Principaux aspects devant être pris en compte

- identifier et incorporer dans un projet d'annexe les sections pertinentes de la Directive sur les plantes qui sont indispensables pour l'évaluation de la sécurité sanitaire dans les situations de présence d'une faible concentration;
- identifier les mécanismes de mise en commun des informations afin de faciliter l'utilisation de l'annexe et de déterminer si elle doit s'appliquer et les données nécessaires pour mener une évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dans le pays importateur.

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

La 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

Le projet fournirait des directives additionnelles pour l'évaluation de la sécurité sanitaire d'un aliment contenant de faibles concentrations de matières végétales à ADN recombiné non approuvées, établissant ainsi la sécurité sanitaire sous-jacente de l'aliment ainsi qu'une protection adéquate des consommateurs. Le projet pourrait notamment aider les pays ayant une expérience limitée dans l'évaluation des risques concernant la sécurité sanitaire des aliments.

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

Le projet fournirait des directives scientifiques reconnues à l'échelle internationale et des systèmes d'échanges de données que les pays pourraient utiliser pour élaborer leurs propres normes ou directives. De telles indications convenues à l'échelle internationale peuvent aider à assurer une approche harmonisée en matière d'évaluation de la sécurité sanitaire de tels aliments.

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

La portée des travaux est liée au travail déjà entrepris par le Groupe de travail sur une base hautement prioritaire.

Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations

Le projet n'empiète pas sur les travaux entrepris par d'autres organisations internationales et constitue une extension des travaux réalisés par le premier Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Ce projet s'inscrit dans la lignée des objectifs stratégiques suivants mentionnés dans le Projet de plan stratégique 2008-2013 du Codex:

- promouvoir des cadres réglementaires cohérents;
- promouvoir la plus vaste et la plus cohérente application possible des principes scientifiques de l'analyse des risques.

6. Informations sur la relation entre le projet et les documents existants du Codex

Le fruit de ce travail serait une annexe qui compléterait la *Directive du Codex régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné* (CAC/GL 45-2003).

7. Détermination de la nécessité d'obtenir des conseils d'experts scientifiques et disponibilité de ceux-ci

Non nécessaire.

8. Détermination de la nécessité de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées

Non nécessaire.

9. Le calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission; le délai d'élaboration d'une norme ne devrait pas dépasser cinq ans

On s'attend à ce que le travail puisse être fait dans le délai de réalisation accordé au Groupe de travail.

Si le projet est approuvé en tant que nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius à sa trentième session (juillet 2007), un avant-projet d'annexe serait distribué pour observations à l'étape 3 et examiné par le Groupe spécial à sa prochaine session (2007) à l'étape 4.

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

DOCUMENT DE PROJET N° 10: DIRECTIVES RELATIVES A LA MAITRISE DE CAMPYLOBACTER ET DE SALMONELLA SPP. DANS LA VIANDE DE POULET DE CHAIR (JEUNES VOLATILES) (préparé par la Nouvelle-Zélande et la Suède)

Objectif et champ d'application de la norme⁸

Établir des directives détaillées pour la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* dans la viande de poulet de chair (jeunes volatiles) qui comportent des mesures fondées sur les bonnes pratiques en matière d'hygiène (BPH), les connaissances spécifiques de la réduction des dangers (mesures fondées sur les dangers), HACCP, et l'évaluation des risques (mesures fondées sur les risques).

Cette nouvelle activité complètera les Principes généraux d'hygiène alimentaire élaborés par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) et le code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche élaboré par le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande (CCMH).

L'activité proposée élaborera des directives qui s'appliquent « de la production à la consommation ».

Reconnaissant que différentes options de gestion des risques peuvent être nécessaires dans les différents pays, les directives offriront des mesures de maîtrise adaptées au niveau national.

⁸ Toute norme, directive, recommandation ou autre texte élaboré par le Codex est considéré comme une « norme » aux fins de l'Accord SPS de l'OMC.

Importance et pertinence

Plusieurs pays investissent de manière importante dans la réduction des maladies d'origine alimentaire dues à des zoonoses intestinales. Ces expériences doivent être rassemblées dans une norme Codex détaillée et intégrée pour des agents pathogènes spécifiques afin de fournir, dans toute la mesure du possible, à tous les pays, des orientations pour la protection des consommateurs.

Les campylobactérioses et les salmonelloses sont les deux maladies d'origine alimentaire les plus fréquentes dans le monde. Le poulet de chair est sans doute le vecteur alimentaire le plus important, comme l'attestent les documents du Codex et de nombreuses publications scientifiques.

La Commission du Codex Alimentarius a pour mission d'élaborer, dans la mesure du possible, des normes fondées sur l'évaluation des risques, comme l'énonce le Manuel de procédure: « les aspects sanitaires et l'innocuité des décisions et recommandations du Codex liés à la santé humaine et à la salubrité des aliments doivent être fondés sur une évaluation des risques adaptée aux circonstances »⁹. Pas moins de dix comités du Codex élaborent maintenant, ou ont élaboré, des principes et des directives contribuant à établir des normes fondées sur l'analyse des risques. Les textes de base du CCFH précisent que « lorsqu'il s'agit de décider si une prescription est nécessaire ou appropriée, il convient d'évaluer le risque. » Dans ce contexte, l'insertion de composantes de sécurité sanitaire des aliments reposant sur l'évaluation des risques dans cette proposition de norme renforcera son utilité et sa souplesse.

Du fait de situations et/ou de mesures de maîtrise différentes dans les pays, les niveaux de maîtrise des dangers obtenus sont eux aussi très différents. L'élaboration d'une norme Codex qui facilite le commerce sur la base de niveaux équivalents de protection des consommateurs pour la viande des poulets de chairs (jeunes volatiles) est donc importante.

Le document a pour but de donner des avis aux gouvernements, à l'industrie, aux consommateurs et aux autres parties concernées sur la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* spp. dans l'ensemble de la chaîne alimentaire, en mettant notamment l'accent sur les évaluations des risques microbiologiques les plus récentes d'utilisation facile afin de simplifier et d'améliorer les décisions de gestion des risques au niveau national.

Note: On pourrait obtenir des estimations de risques « de référence » à partir des modèles génériques d'évaluation des risques « mondiaux ». Le Groupe de travail évaluera l'utilité de ces estimations et leur répercussion dans une norme Codex.

Questions relatives à la gestion du risque

Les questions de gestion du risque auxquelles il faudra répondre découleront de l'objectif et du champ d'application approuvés. Les principales instructions à cet égard devraient être les suivantes:

- Décrire les BPH et les contrôles HACCP pour *Campylobacter* et *Salmonella* susceptibles d'être intégrés dans un programme de sécurité sanitaire des aliments de la production à la consommation, utilisant les informations les plus récentes fournies par les États Membres, et faisant référence au niveau de maîtrise des dangers obtenus.
- Quantifier les incidences relatives sur les risques des différentes mesures de maîtrise de la sécurité sanitaire mises en place pour *Campylobacter* et *Salmonella*, seules ou associées, en utilisant un modèle générique d'évaluation des risques, avec des résultats à titre indicatif. Inclure des estimations du risque relatif pour des mesures de sécurité sanitaire qui pourraient être appliquées dans les scénarios où les voies de transmission au niveau régional sont très différentes de celles du modèle générique.
- Prévoir un texte descriptif de gestion des risques sur les aspects pratiques de la mise en œuvre des composantes « fondées sur les risques », c'est-à-dire fixation « d'objectifs de performance » à des étapes spécifiques de la chaîne alimentaire, bases de données de contrôle microbiologique, etc.

⁹ Manuel de procédure du Codex Alimentarius, quinzième édition, page 170.

Principaux aspects à couvrir

Les directives incluront les éléments suivants:

- Profils de risques
- Dispositions spécifiques de BPH pour *Campylobacter* et *Salmonella*, utilisant l'expérience acquise de différents pays
- Directives pour les mesures de contrôle fondées sur le danger
- Dispositions HACCP spécifiques pour *Campylobacter* et *Salmonella*
- Directives pour les mesures de contrôle fondées sur les risques

À titre indicatif, des options de gestion des risques seraient élaborées à partir d'un modèle de gestion des risques de la production à la consommation, représentatif au plan mondial, qui évalue l'incidence relative des différentes mesures de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments sur les niveaux de protection des consommateurs. Ce modèle devrait être disponible sur le web, permettant aux pays de concevoir différentes options de gestion des risques d'utilisation facile, conformes à leur propre situation.

Plan de présentation de la norme proposée

Les directives seront structurées de la façon suivante:

1. Introduction et généralités
2. Profil de risque (Annexe)
3. Présentation de la voie suivie par le produit, identifiant les étapes du continuum production-consommation où des mesures de contrôle peuvent être appliquées
4. Module BPH qui décrit les types de mesures à chaque étape
5. Module de contrôle fondé sur le danger qui décrit ces types de mesures à chaque étape
6. Module HACCP qui décrit les points critiques pour le contrôle des risques, les données provenant du module de contrôle fondé sur le danger
7. Module de contrôles fondés sur les risques

La norme inclura un résumé du modèle générique d'évaluation des risques qui a été construit à l'aide de toutes les ressources disponibles.

Les directives incluront une description des « objectifs de performance » (c'est-à-dire, application du concept objectif de performance (OP)/objectif de sécurité sanitaire alimentaire (OSA)) et un suivi des niveaux de pathogènes à différentes étapes de la chaîne alimentaire en tant que composante d'un programme de gestion des risques.

Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Au regard des *critères régissant l'établissement des priorités des travaux* (Manuel de procédure, page 72), la nouvelle activité est pleinement conforme dans les domaines suivants:

- Protection de consommateurs
- Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays
- Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler
- Traitement des principales questions de protection du consommateur et de commerce par des normes générales existantes ou proposées
- Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales.

Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Outre les objectifs d'ordre général visant à renforcer la protection des consommateurs, la présente proposition est conforme à:

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

Informations sur le lien entre la proposition et d'autres documents Codex existants

L'activité proposée précise les dispositions plus générales figurant dans les documents suivants:

Code d'usages international recommandé – Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire CAC/RCP 1 – 1969, Rev. 4, 2003.

Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande CAC/RCP 58 – 2005.

Avant-projet de principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements. Rapport de la vingt-quatrième session du Comité du codex sur les principes généraux. ALINORM 07/30/33, Annexe VIII.

Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques – Manuel de procédure.

Identification de la nécessité et de la disponibilité d'un avis scientifique

Il y a un besoin considérable de données scientifiques concernant l'incidence des mesures de contrôle de la sécurité sanitaire fondées sur des connaissances spécifiques de réduction des dangers et des mesures de contrôle de la sécurité sanitaire fondées sur l'évaluation des risques. À cet effet, un appel international sera lancé pour obtenir des données, qui seront rassemblées par les pays chefs de file et évaluées par le Groupe de travail lors de l'élaboration du projet de norme. L'élaboration du modèle générique d'évaluation des risques nécessitera des apports techniques considérables et des travaux intersessions de la part du Groupe de travail.

Identification de la nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes à des fins de planification

Les composantes fondées sur les risques de la norme proposée nécessiteront vraisemblablement la contribution des Consultations mixtes FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA). Des entretiens préliminaires ont eu lieu avec le Secrétariat des JEMRA sur la fourniture de ce type d'avis.

Calendrier proposé pour la réalisation de cette activité

L'activité devrait être menée à bien dans un délai de cinq ans.

Le plan de travail ci-après est réalisable avec une forte contribution des gouvernements chefs de file:

Décembre 2006	38e session du CCFH	Approbation de l'objectif et du champ d'application Accord provisoire sur les instructions relatives à la gestion des risques
Intersession 06/07	Nouvelle-Zélande et Suède Groupe de travail	Achèvement du profil de risques au niveau mondial Demande de données scientifiques aux gouvernements nationaux Projet de modules reposant sur les BPH, sur les dangers, sur le système HACCP Matrice pour le projet de norme diffusé pour observations des gouvernements sous forme de document de travail
Octobre 2007	39e session du CCFH	Présentation du document de travail Confirmation des questions de gestion des risques à l'étape 2
Intersession 07/08	Nouvelle-Zélande et Suède Groupe de travail	Achèvement des modules BPH, danger, HACCP Nouvelle convocation du Groupe de travail pour élaborer les composantes de la norme reposant sur l'évaluation des risques

		Démarrage des travaux sur le modèle à afficher sur le web
Décembre 2008	40e session du CCFH	Présentation du projet de norme pour avancement à l'étape 5
Intersession 08/09	Nouvelle-Zélande et Suède Groupe de travail	Poursuite des activités techniques
Décembre 2009	41e session du CCFH	Présentation du projet de norme pour avancement à l'étape 5/8 Conjointement avec la FAO/OMS et les JEMRA, organisation d'une session de formation sur l'utilisation du modèle disponible sur le web
Juin 2010	Commission du Codex Alimentarius	Adoption

COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

DOCUMENT DE PROJET N° 11: AMENDEMENT A LA NORME POUR LES HUILES VEGETALES PORTANT UN NOM SPECIFIQUE: STEARINE DE PALMISTE ET OLEINE DE PALMISTE (CX/FO 07/20/8)

1. Objectif et champ d'application des amendements proposés à la norme

Le but et la portée des amendements proposés à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, *CODEX STAN 210 (Amendée 2003, 2005)*, est d'élaborer deux nouvelles normes pour les huiles végétales suivantes: stéarine de palmiste et oléine de palmiste.

2. Importance et pertinence

À sa cinquante-sixième session, le Comité exécutif (juillet 2005) a noté que la proposition soumise par la Malaisie sur les amendements visant à inclure la stéarine et l'oléine de palmiste n'avait pas été examinée par le Comité sur les graisses et les huiles et avait recommandé à la Malaisie de présenter cette proposition à ce Comité pour examen. À la vingt-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius (2005), plusieurs Membres ont été favorables à l'approbation de cette proposition en tant que nouvelle activité compte tenu de l'importance de ces huiles dans le commerce et du fait que le Comité sur les graisses et les huiles ne devait pas se réunir avant 2007. La Commission a cependant fait sienne la recommandation du Comité exécutif visant à soumettre cette proposition au Comité sur les graisses et les huiles pour examen.

3. Principaux aspects devant être pris en compte

Les amendements incluront les définitions, les valeurs proposées pour la stéarine et l'oléine de palmiste en ce qui concerne la composition en acide gras, les caractéristiques chimiques et physiques, les teneurs en desméthylstérois et les teneurs en tocophérols et tocotriénols dans la stéarine et l'oléine de palmiste brutes à incorporer dans les Tableaux 1, 2, 3 et 4 de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, *CODEX STAN 210 (Amendée 2003, 2005)*, comme indiqué dans les tableaux suivants:

Tableau 1: Composition en acide gras (pourcentage en poids d'esters méthylés d'acides gras)

Acide gras	Stéarine de palmiste	Oléine de palmiste
C6:0	ND	0,2 – 0,4
C8:0	1,5 – 3,0	3,6 – 5,0
C10:0	2,5 – 3,0	3,2 – 4,5
C12:0	54,0 – 59,0	42,0 – 46,5
C14:0	21,0 – 25,0	12,3 – 15,5
C16:0	1,0 – 2,5	7,4 – 10,6
C16:1	ND	ND
C17:0	ND	ND
C17:1	ND	ND
C18:0	1,0 – 2,5	1,8 – 3,0
C18:1	4,5 – 7,5	14,6 – 21,3
C18:2	0,5 – 1,5	2,6 – 3,8
C18:3	ND	ND
C20:0	ND – 0,5	ND – 0,3
C20:1	ND	ND
C20:2	ND	ND
C22:0	ND	ND
C22:1	ND	ND
C22:2	ND	ND
C24:0	ND	ND
C24:1	ND	ND

Tableau 2: Propriétés chimiques et physiques

Propriétés	Stéarine de palmiste	Oléine de palmiste
Densité apparente 40 °C, kg/L	0,904 – 0,906	0,904 – 0,906
Indice de réfraction n ₄₀	1,449 – 1,451	1,451 – 1,453
Indice de saponification (mg KOH/kg)	244 – 255	231 – 244
Indice d'iode	4 – 8	20 – 26
Insaponifiable mg/kg	<15	<15

Tableau 3: Desméthylstérols dans la stéarine de palmiste et l'oléine de palmiste brutes en pourcentage de stérols totaux

Stérol	Stéarine de palmiste	Oléine de palmiste
Cholestérol	1,4 – 1,7	1,5 – 1,9
Brassicastérol	ND – 2,2	ND – 0,2
Stigmastérol	14,1 – 15,0	13,4 – 14,7
Campestérol	8,2 – 9,7	7,9 – 9,1
Béta-sitostérol	67,0 – 70,0	67,1 – 69,2
Delta-5-avenastérol	3,3 – 4,1	3,3 – 4,6
Delta-7-stigmastérol	ND – 0,3	ND – 0,6
Delta-7-avenastérol	ND – 0,3	ND – 0,5
Autres	1,0 – 3,0	2,9 – 3,7
Total (mg/kg)	775 – 1 086	816 – 1 339

Tableau 4: Niveaux de tocophérols et tocotriénols dans la stéarine de palmiste et l'oléine de palmiste brutes

Tocophérols/tocotriénols	Oléine de palmiste	Stéarine de palmiste
Alpha tocophérol	ND-11	ND-10,0
Béta tocophérol	ND-6,0	ND-2,0
Gamma tocophérol	ND-3,4	ND-1,4
Delta tocophérol	ND-0,9	ND-0,2
Alpha tocotriénol	ND-51,0	ND-73,0
Gamma tocotriénol	1,5-10,0	ND-1,4
Delta tocotriénol	ND-1,5	ND-1,2
Total (mg/kg)	7-68	1-89

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

Critères applicables aux produits de base:

a. Protection des consommateurs sur le plan de la santé et contre les pratiques frauduleuses

Les dispositions de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique assurent la protection des consommateurs sur le plan de la sécurité sanitaire et de l'authenticité de ces produits. Les nouveaux amendements proposés permettront de renforcer les échanges et de protéger les consommateurs.

b. Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays

La stéarine de palmiste et l'oléine de palmiste sont commercialisées depuis le début des années 80. Elles sont largement utilisées dans la production de graisses de qualité et pour la confiserie. Les exportations de la Malaisie en 2005 de stéarine de palmiste et d'oléine de palmiste s'élevaient à 102 000 tonnes et 337 000 tonnes respectivement. D'autres pays producteurs d'huile de palmiste sont également exportateurs. Les volumes devraient augmenter dans les années à venir étant donné la hausse de la demande. Ces chiffres montrent que la stéarine et l'oléine de palmiste occupent une place importante dans les échanges mondiaux de graisses et d'huiles.

c. Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

L'inclusion de la stéarine et de l'oléine de palmiste dans la norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique a pour objet de promouvoir le commerce international des graisses et des huiles.

d. Potentiel commercial aux plans international ou régional

Le volume des échanges commerciaux est important et devrait continuer à croître.

e. Mesure dans laquelle le produit se prête à la normalisation

Les normes proposées pour la stéarine de palmiste et l'oléine de palmiste constituent des amendements à une norme existant déjà.

f. Traitement des principales questions de protection du consommateur et de commerce par des normes générales existantes ou proposées

Les dispositions de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique couvrent les questions de protection des consommateurs et de commerce. Les amendements à la norme renforceront la norme en introduisant des exigences pour le commerce international de la stéarine de palmiste et l'oléine de palmiste.

g. Nombre de produits requérant des normes distinctes (préciser s'ils sont bruts, semi-transformés ou transformés)

Ce point ne concerne pas la proposition.

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

Il n'existe pas de norme internationale connue pour ces deux huiles.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cet amendement est conforme au Cadre stratégique du Codex (2003-2007).

6. Informations sur le lien entre la proposition et d'autres documents Codex existants

Cette proposition est un amendement à une norme Codex en vigueur.

7. Identification de la nécessité et de la disponibilité d'un avis scientifique

Aucun avis scientifique émanant d'un organe externe n'est nécessaire.

8. Identification de la nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes à des fins de planification

Aucun apport technique émanant d'un organe externe n'est nécessaire pour la norme.

9. Calendrier proposé pour l'exécution des nouvelles tâches, y compris la date de début, la date d'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour adoption par la Commission

En utilisant la Procédure accélérée du Codex, les amendements peuvent être effectués d'ici la mi-mai 2009.

Date de démarrage: une lettre circulaire sera diffusée en août 2007 après approbation de la nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius, à sa trentième session en juillet 2007; examen à l'étape 4 par le CCFO, à sa vingt et unième session en février 2009.

Date d'achèvement: adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-deuxième session en juillet 2009.

COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

DOCUMENT DE PROJET N° 12: CODE D'USAGES POUR LA PREVENTION ET LA REDUCTION DE LA CONTAMINATION DES FIGES SECHES PAR L'AFLATOXINE (ALINORM 07/30/41, Annexe XII)

1. L'objectif et le champ d'application de la norme

Développer un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des figes sèches par l'aflatoxine. Le code couvrira les pratiques de culture, le séchage, l'entreposage ainsi que le transport des figes sèches.

2. Sa pertinence et opportunité

Des mesures peuvent être prises pour prévenir et réduire la présence de l'aflatoxine dans les figes sèches. Les aflatoxines, en particulier l'aflatoxine B₁ (AFB₁) sont cancérigènes génotoxiques, dangereuses pour la santé humaine. Elles peuvent se former dans beaucoup de denrées alimentaires y compris le lait et les fruits secs. À sa quarante-neuvième session, le JECFA a conclu que la réduction de la quantité autorisée d'AFB₁ dans les cacahouètes de 20 µg/kg à 10 µg/kg n'apporterait aucune différence observable dans les taux de cancer du foie. À sa trente-huitième session, le CCFAC est convenu de demander au JECFA de conduire une évaluation de l'exposition par le régime alimentaire sur les fruits à coques (prêts à consommer), en particulier les amandes, les noisettes ainsi que les pistaches et les noix du Brésil, et son impact sur l'exposition en prenant en compte les niveaux maximaux hypothétiques de 4, 8, 10 et 15 µg/kg, mis dans le contexte de l'exposition par d'autres sources et des évaluations d'exposition antérieures sur le maïs et les arachides.

3. Les principaux aspects à prendre en compte

Le Code d'usages couvrira toutes les mesures possibles qui ont été établies pour prévenir et réduire la contamination par l'aflatoxine dans les figes sèches. Il couvrira également toutes les étapes de la chaîne de production (culture, récolte, séchage, entreposage, transport).

4. Une évaluation vis-à-vis des critères pour l'établissement des priorités de travail

Cette proposition concorde avec les critères suivants pour l'établissement des priorités du travail:

a) La protection du consommateur en ce qui concerne la santé en minimisant l'exposition par le régime alimentaire à l'aflatoxine dans les figes sèches.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette proposition est conforme à la déclaration relative à la Déclaration de vision stratégique du Cadre stratégique pour 2003-2007.

6. Information sur la relation entre la proposition et d'autres documents Codex existants

Dans le document de travail sur l'aflatoxine dans les figes sèches, on recommande que cette nouvelle activité soit présentée et soumise à discussion au Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments à sa première session (CCCF).

7. Identification de la nécessité et de la disponibilité d'un avis scientifique

Non disponible actuellement.

8. Identification de la nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes

Étant donné que le Conseil international des fruits à coques est doté du « statut d'observateur » auprès de la Commission du Codex Alimentarius (CAC), qu'il participe aux activités de la Commission et qu'il continuera à participer aux activités du CCCF, il n'est pas nécessaire d'obtenir la contribution technique d'organismes externes.

9. Calendrier proposé pour l'achèvement de cette nouvelle activité, y compris la date de départ, la date proposée pour adoption à l'étape 5/8 et la date proposée pour adoption par la Commission

Si la Commission accepte, en 2007, la proposition d'une nouvelle activité, le projet de Code d'usages sera préparé et diffusé pour examen à l'étape 3 par le CCCF, à sa deuxième session. L'adoption à l'étape 5 est prévue pour 2009 et l'adoption à l'étape 8 est attendue pour 2010.

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

DOCUMENT DE PROJET N° 13: REVISION DU SYSTEME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS DE LA NORME GENERALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (ALINORM 07/30/12, Annexe X)

1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif de cette activité est de procéder à la révision du Système de classification des aliments de la NGAA (CODEX STAN 192, appendice B) de sorte que les catégories d'aliments qui contiennent des produits alimentaires à base de soja (06.8 (Produits à base de soja (à l'exclusion des produits à base de soja de la catégorie 12.9 et des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10), 12.9 (Produits protéiques), et 12.10 (Produits à base de soja fermenté)) soient transférées dans des groupes plus appropriés d'aliments à base de soja au sein de la hiérarchie du système de classification des denrées alimentaires. La proposition permettrait:

- i) d'inscrire les produits alimentaires à base de soja concernés, qui sont actuellement inclus dans les catégories d'aliments 12.9 et 12.10, dans les nouvelles sous-catégories de la catégorie 06.8;
- ii) de réviser les catégories d'aliments 12.9 et 12.10 pour prendre en compte le transfert de certaines catégories alimentaires à la catégorie 06.8;
- iii) de réviser la catégorie d'aliments 12.10 pour y inclure certains produits dérivés de sources protéiques autres que le soja;
- iv) de réviser la catégorie d'aliments 02.2 (émulsions grasses essentiellement du type eau dans huile) à la lumière de la décision prise lors de la trentième session à propos des normes incluses dans cette catégorie d'aliments (par exemple, projet de normes pour les spécialités laitières à tartiner et mélanges de produits à tartiner).

Le système de catégories alimentaires est une composante essentielle de la NGAA. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA sont établies sur la base de l'information relative à leur utilisation dans les aliments inclus dans les différentes catégories d'aliments. Il est primordial que les catégories d'aliments soient correctement classées pour assurer la bonne interprétation de la NGAA.

2. Pertinence et actualité

La révision proposée du système de classification des aliments permettra à la NGAA d'être plus précise, transparente et exacte. Les aliments à base de soja figurent actuellement dans trois catégories d'aliments qui ne correspondent pas exactement à ces types de produits dans la hiérarchie du système de classification des denrées alimentaires. La révision proposée permettra de remédier à ces incohérences. En outre, la proposition révisée assurera la correspondance complète de la catégorie d'aliments 02.2 de la NGAA, à la lumière de la décision prise par la Commission du Codex Alimentarius à sa trentième session concernant l'adoption du projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables.

La proposition de révision du système de classification des aliments (CODEX STAN 192-1995 Annexe B) nécessitera par ailleurs:

- i) la modification des dispositions des tableaux 1 et 2 de la NGAA pour être compatible avec le transfert des catégories d'aliments;
- ii) la révision des titres des catégories d'aliments dans l'annexe au tableau 3 de la NGAA.

Il est nécessaire de prévoir un minimum d'une année et un maximum de deux années pour que les révisions proposées au système de classification des aliments soit distribuées, examinées et approuvées et que les modifications rédactionnelles qui en découlent soient apportées à l'annexe du tableau 3 de la NGAA. Une année supplémentaire est nécessaire pour effectuer la révision des dispositions des tableaux 1 et 2 de la NGAA, qui permet de mettre pleinement en œuvre le système de classification révisé.

3. Principales questions à traiter

Suite à la décision du CCFAC à sa trente-huitième session (ALINORM 06/29/12, par. 215), la révision de la NGAA (CODEX STAN 192-1995) s'effectuera comme suit:

- i) le système de classification des aliments sera révisé conformément à la proposition (annexe B de la NGAA);
- ii) les dispositions des tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments concernées (02.2, 06.8, 12.9 et 12.10) seront transférées selon la proposition;
- iii) les modifications rédactionnelles qui en découlent seront apportées à l'annexe du tableau 3 de la NGAA pour assurer la compatibilité avec la proposition.

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux (Manuel de procédure, quinzième édition, p. 72-73)

La proposition contribuera à:

- La 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.
- La diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler.
- La portée des travaux et l'établissement des priorités entre les différentes sections des travaux.

Les aliments à base de soja sont des denrées de base dans un grand nombre de pays. Le système de classification des denrées alimentaires fait partie intégrante de la NGAA. Il est attendu que la proposition de révision permettra d'augmenter la précision et la transparence du système de classification et reflètera mieux l'utilisation des additifs alimentaires utilisés dans les aliments à base de soja. Ainsi, il sera possible d'améliorer la protection des consommateurs et d'assurer les pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La proposition est compatible avec la *déclaration de vision stratégique* du projet de cadre stratégique du projet de plan à moyen terme pour la période 2003-2007 (ALINORM 01/04, annexe II), et du projet de plan stratégique pour la période 2008-2013 (ALINORM 06/29/3A, annexe II, et ALINORM 06/29/41, par. 152-155) qui sera transmis à la Commission pour adoption définitive en juillet 2007. La proposition s'appuie sur des principes scientifiques et contribue à protéger la santé humaine et à assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Le système de classification des aliments fait partie intégrante de la NGAA (CODEX STAN 192-1995).

7. Identification de la nécessité et de la disponibilité d'un avis scientifique

Il n'est pas prévu d'avoir besoin de la contribution d'organes scientifiques d'experts.

8. Identification de la nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes à des fins de planification

Il n'est pas nécessaire de solliciter la contribution technique d'organisations extérieures. Les membres et les observateurs du Codex possèdent l'expertise technique nécessaire à l'élaboration des révisions du système de classification des aliments de la NGAA.

9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5, et la date proposée pour l'adoption par la Commission; le délai d'élaboration ne devrait pas, normalement, dépasser cinq ans

En supposant que la Commission approuve la présente proposition de nouvelle activité en 2007, les travaux commenceraient en 2008. Il est proposé que le système de classification des aliments révisé soit adopté à l'étape 5 dès 2008 ou à la session suivante en 2009. L'adoption du système de classification des aliments révisé à l'étape 8 pourrait donc avoir lieu dès 2008 (procédure accélérée), mais probablement en 2010 au plus tard.

L'adoption des modifications rédactionnelles ultérieures à apporter à l'annexe du tableau 3 de la NGAA pourrait avoir lieu en simultanéité avec l'adoption de la révision du système de classification des aliments. La mise en œuvre de la proposition dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA aurait par conséquent lieu dès 2009, mais probablement en 2011 au plus tard.