



Point 4 de l'ordre du jour

CX/CAC 12/35/3

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

**Trente-cinquième session
Rome, Italie, 2-7 juillet 2012**

PROJETS DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS SOUMIS À L'ÉTAPE 8 DE LA PROCÉDURE (Y COMPRIS LES TEXTES SOUMIS À L'ÉTAPE 5 AVEC RECOMMANDATION D'OMETTRE LES ÉTAPES 6 ET 7 ET LES TEXTES SOUMIS À L'ÉTAPE 5 DE LA PROCÉDURE ACCÉLÉRÉE)

(De septembre 2011 à mars 2012)

1. Conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés, les textes ci-après sont soumis à la Commission pour examen en vue de leur adoption:
 - Projets de normes et de textes apparentés soumis à l'étape 8;
 - Projets de normes et de textes apparentés soumis à l'étape 5 de la procédure accélérée (étape 5A)
 - Avant-projets de norme soumis à l'étape 5 avec recommandation de l'organe subsidiaire compétent d'omettre les étapes 6 et 7 (étape 5/8).
2. La liste de ces textes figure dans la partie 1 et les autres normes et textes apparentés soumis pour adoption figurent dans la partie 2 de ce document.
3. Les observations communiquées conformément à la Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés sont incluses dans CX/CAC 12/35/4.
4. Les textes maintenus à l'étape 8 par la Commission figurent dans la partie 3 du présent document.

NORMES ET TEXTES APPARENTÉS SOUMIS POUR ADOPTION

Partie 1 – Normes et textes apparentés soumis pour adoption à l'étape 8, à l'étape 5 de la procédure accélérée et à l'étape 5/8

Organe du Codex	Objet	Code de travail	Étape	Référence
CCNFSDU	Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence (VNR)	N04-2010	5/8	REP12/NFSDU par. 76, Annexe III
CCFH	Avant-projet de directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments	N07-2009	5/8	REP12/FH par. 50, Annexe III
CCFH	Avant-projet d'Annexe sur les melons au <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais</i> (CAC/RCP 53-2003)	N08-2011	5/8	REP12/FH par. 118, Annexe IV
CCFA	Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA)		8, 5/8	REP12/FA par. 131, Annexe VI
CCFA	Projet de révision de la norme pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985)	N08-2010	8	REP12/FA par. 136, Annexe XI
CCCF	Projet de limites maximales pour la mélamine dans les préparations liquides pour nourrissons (prêtes à consommer)	N13-2009	8	REP12/CF, Par. 58, Annexe V
CCCF	Avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines totales dans les figues sèches y compris les plans d'échantillonnage	N11-2010	5/8	REP12/CF, Par. 82, Annexe VI

Partie 2 – Normes et textes apparentés soumis pour adoption

Organe du Codex	Objet	Référence
CCFH	Avant-projet de modification aux <i>Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques</i>	REP12/FH par. 14 and Annexe II
CCFH	Avant-projet de révision des <i>Principes et procédures d'analyse de risques appliqués par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire</i>	REP12/FH par. 129 and Annexe V
CCMAS	Méthodes d'analyse dans les normes Codex à différentes étapes, y compris les méthodes d'analyse pour le sel de qualité alimentaire	REP12/MAS par. 20, Annexe IV
CCFA	Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires	REP12/FA par. 21, Annexe II
CCFA	Révision des titres et descripteurs de la catégorie d'aliments 16.0 de la NGAA et de 12.6.1	REP12/FA par. 114, Annexe X
CCCCF	Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité sur les contaminants dans les aliments	REP12/CF par. 22, Annexe II
CCCCF	Révision du code d'usages pour les mesures orientées vers la source afin de réduire la contamination des aliments avec des produits chimiques	REP12/CF par. 38, Annexe III
CCCCF	Définition révisée de contaminant	REP12/CF par. 38, Annexe IV
CCASIA	Norme régionale pour la pâte de soja fermentée (CODEX STAN 298R-2009) – disposition relative au tartrate monopotassique (INS 336(i))	REP11/ASIA par. 10

Note: La *Norme régionale pour la pâte de soja fermentée* (CODEX STAN 298R-2009) avait été adoptée sans la disposition relative au tartrate monopotassique (SIN 336(i)), étant donné que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) avait demandé au Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie de communiquer un chiffre concernant la limite maximale pour cette substance, dont il existe déjà une dose journalière admissible (DJA). Le Comité de coordination est convenu d'inclure une disposition relative à une limite de 1000 mg/kg de tartrate monopotassique, qui par la suite a été approuvée par le CCFA (REP 11/ASIA, par. 10 and REP 11/FA, par. 36).

Partie 3 – Normes et textes apparentés maintenus par la Commission à l'étape 8

Organe du Codex	Objet	Référence	Notes
CCRVDF	Projet de limites maximales de résidus pour la somatotropine bovine	ALINORM 95/31, Annexe II	Adopté à l'étape 8 par la 23 ^{ème} CAC (ALINORM 03/41, par. 34)
CCRVDF	Projet de limites maximales de résidus pour la ractopamine	ALINORM 08/31/31, Annexe II	Adopté à l'étape 8 par la 33 ^{ème} CAC (ALINORM 10/33/REP, par. 59)