

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 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX/EXEC 00/47/8

Mai 2000

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Siège de l'OMS, Genève, 28-30 juin 2000

**EXAMEN DE PROPOSITIONS DE NOUVELLES ACTIVITÉS
À L'ÉTAPE 1 DE LA PROCÉDURE**

1. La procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et des textes apparentés stipule que:

La Commission décide, compte tenu des "critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités" d'élaborer une norme Codex et désigne l'organe subsidiaire ou l'autre organisme chargé d'entreprendre ce travail. La décision d'élaborer une norme Codex peut aussi être prise par les organes subsidiaires de la Commission, conformément aux critères mentionnés ci-dessus, sous réserve de l'approbation consécutive de la Commission ou du Comité exécutif dans les meilleurs délais possibles.

2. Les critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités stipulent que:

Lorsqu'un Comité du Codex propose d'élaborer une norme, un code d'usages ou un texte apparenté relevant de son mandat, il doit examiner avant tout les priorités fixées par la Commission dans le Plan de travail à moyen terme, tout projet stratégique spécifique mis en place par la Commission et la possibilité d'achever le travail dans des délais raisonnables.

Nouvelles activités proposées

3. Les nouvelles activités proposées par les Comités qui se sont réunis depuis la vingt-deuxième session de la Commission sont présentées dans les tableaux ci-joints, comme suit.

Tableau 1 Propositions de nouvelles activités à l'étape 1

Tableau 2 Propositions de nouvelles activités devant faire l'objet d'une procédure accélérée

Tableau 3 Propositions d'interruption d'activités

4. Le Comité exécutif est invité à examiner ces propositions.

X7160/F

Par économie, le tirage du présent document a été restreint. MM. les délégués et observateurs sont donc invités à ne demander d'exemplaires supplémentaires qu'en cas d'absolue nécessité et à apporter leur exemplaire personnel en séance.

PROPOSITIONS DE NOUVELLES ACTIVITÉS À L'ÉTAPE 1

POINT	TITRE	COMITÉ	DOCUMENT	OBSERVATIONS
1.	Avant-projet de norme pour les nouilles instantanées	CCASIA	ALINORM 01/15: par. 10 à 15	Norme visant les produits préparés à partir de farine de blé ou de riz comme ingrédient principal et caractérisés par l'utilisation d'un procédé de pré-gélatinisation et de déshydratation par friture ou par d'autres méthodes
2.	Avant-projet de norme pour le lait concentré dégraissé et écrémé additionné de graisse végétale (titre provisoire proposé par le CCMMP) Avant-projet de norme pour le lait additionné de graisse végétale concentrée (titre proposé par le CCASIA)	CCMMP/ CCASIA	ALINORM 01/11: par. 20 à 30 ALINORM 01/15: par. 31 à 36	À sa vingt-troisième session, la Commission a demandé aux deux Comités d'examiner l'opportunité de mettre au point des normes visant des produits dans lesquels un ou plusieurs constituants du lait ont été en totalité ou en partie remplacés par un ou plusieurs constituants non laitiers
3.	Avant-projet de norme pour le lait concentré écrémé, sucré, dégraissé et additionné de graisse végétale (titre provisoire proposé par le CCMMP) Avant-projet de norme pour le lait concentré sucré additionné de graisse végétale (titre proposé par le CCASIA)	CCMMP/ CCASIA	ALINORM 01/11: par. 20 à 30 ALINORM 01/15: par. 31 à 36	À sa vingt-troisième session, la Commission a demandé aux deux Comités d'examiner l'opportunité de mettre au point des normes visant des laits produits dans lesquels un ou plusieurs constituants du lait ont été en totalité ou en partie remplacés par un ou plusieurs constituants non laitiers
4.	Avant-projet de norme pour le lait écrémé en poudre additionné de graisse végétale (titre provisoire proposé par le CCMMP) Avant-projet de norme pour les laits en poudre additionnés de graisse végétale (titre proposé par le CCASIA)	CCMMP/ CCASIA	ALINORM 01/11: par. 20 à 30 ALINORM 01/15: par. 31 à 36	À sa vingt-troisième session, la Commission a demandé aux deux Comités d'examiner l'opportunité de mettre au point des normes visant les produits dans lesquels un ou plusieurs ingrédient du lait ont été entièrement ou partiellement remplacés par un ingrédient non laitier
5.	Avant-projet d'amendement à la norme Codex de groupe pour les fromages en saumure (échantillonnage)	CCMMP	ALINORM 01/11: par. 87	Modification d'un seul terme utilisé pour décrire la méthode d'échantillonnage

PROPOSITIONS DE NOUVELLES ACTIVITÉS À L'ÉTAPE 1

POINT	TITRE	COMITÉ	DOCUMENT	OBSERVATIONS
6.	Avant-projet d'amendement à la norme générale Codex pour le fromage (Annexe sur la croûte, la surface et les enrobages)	CCMMP	ALINORM 99/13 par. 108	
7.	Élaboration d'une norme pour le miel uniflore	CX/S	ALINORM 01/25 par. 69	
8.	Achèvement de la partie 2 de la Norme pour le miel visant les utilisations industrielles	CX/S	ALINORM 01/25 par. 109	
9.	Avant-projet de limites maximales de résidus de certains médicaments vétérinaires dans les aliments	CCRVDF	ALINORM 01/31, Annexe VIII	cefuroxime; pirlimycine amoxicilline (provisoire) ...
10.	Principes généraux pour l'analyse des risques liés aux aliments dérivés des biotechnologies (titre précis à déterminer)	CX/FBT	ALINORM 01/34 par. 27	
11.	Conseils spécifiques pour l'évaluation des risques liés aux aliments dérivés des biotechnologies (titre précis à déterminer)	CX/FBT	ALINORM 01/34: par. 27	
12.	Liste des méthodes d'analyse disponibles incluant celles permettant de détecter ou d'identifier des aliments ou des ingrédients alimentaires dérivés des biotechnologies	CX/BBT	ALINORM 01/34: par. 32	
13.	Directives relatives à l'appréciation de l'équivalence des mesures sanitaires associées aux systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires	CCFICS	ALINORM 01/30: par. 65	
14.	Avant-projet de révision du code d'usages international recommandé pour l'exploitation des installations de traitement des aliments par irradiation	CCFAC	ALINORM 01/12: par. 65	Afin d'harmoniser le code d'usages avec la nouvelle norme générale pour les aliments irradiés en cours de révision
15.	Avant-projet de code d'usages pour la prévention de la contamination des céréales par les mycotoxines, avec Annexes sur l'ochratoxine A, la zéaralénone et la fumonisine	CCFAC	ALINORM 01/12: par. 93, 100 et 109	
16.	Avant-projet de code d'usages pour la prévention de la contamination du jus de pomme et de l'ingrédient jus de pomme dans	CCFAC	ALINORM 01/12: par. 105	

PROPOSITIONS DE NOUVELLES ACTIVITÉS À L'ÉTAPE 1

POINT	TITRE	COMITÉ	DOCUMENT	OBSERVATIONS
	d'autres boissons par la patuline			
17.	Avant-projet de code d'usages en matière de mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par les dioxines	CCFAC	ALINORM 01/12: par. 131	
18.	Révision du code d'usages pour la transformation et la manipulation des denrées alimentaires surgelés (CAC/RCP 8-1976)		Proposition du Secrétariat	Voir la note du Secrétariat ci-dessous

Note du Secrétariat: Le Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés est composé du Code lui-même (adopté en 1976) et de deux Annexes, l'une sur la mesure de la température du produit (adoptée en 1978) et l'autre consistant en un code d'usages pour la manipulation des aliments surgelés pendant le transport (adopté en 1983). Il semble que certaines sections du code et de ses annexes ne soient plus valables sur le plan technique et qu'appliquées aux aliments faisant au commerce non justifié. Le code a été rédigé à l'origine par le Groupe mixte Codex /CEE(ONU) d'experts sur la normalisation des aliments surgelés. Ce Groupe a depuis été supprimé. Le Secrétariat propose que la révision du code se fasse par correspondance, par l'intermédiaire du Secrétariat, et en coopération avec l'Institut international de réfrigération. Sinon, la Commission pourrait demander à cet Institut de préparer le projet de révision conformément aux procédures du Codex. L'Institut international de réfrigération est un organe intergouvernemental ouvert à tous les membres de la Commission.

PROPOSITIONS DE NOUVELLES ACTIVITÉS QUI POURRAIENT FAIRE L'OBJET D'UNE PROCÉDURE ACCÉLÉRÉE

POINT	TITRE	COMITÉ	DOCUMENT	OBSERVATIONS
1.	Avant-projet d'amendements au Glossaire de termes et de définitions (muscles, graisse, lait et œufs)	CCRDVF	ALINORM 01/31: Annexe VII	À des fins d'harmonisation des travaux du CCRDVF et du CCPR
2.	Avant-projet d'amendements au tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	CCFAC	ALINORM 01/12: Annexe VI	

PROPOSITIONS VISANT À INTERROMPRE DES ACTIVITÉS

POINT	TITRE	COMITÉ	DOCUMENT
1.	Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les produits aqueux à base de noix de coco	CCASIA	ALINORM 01/15: par. 29 et 30
2.	Avant-projet de définitions pour les traitements thermiques	CCMMP	ALINORM 01/11: par. 106 à 109
