

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

Point 6(d) du l'Orde du jour

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Cinquantième session, Siège de la FAO, 26-28 juin 2002

QUESTIONS DÉCOULANT DE COMITÉS DU CODEX

1. COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE

1.1 Projet révisé de code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés

Le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille, à sa huitième session, a pris acte de la demande faite par le Comité exécutif à sa quarante-neuvième session de renvoyer l'avant-projet révisé de Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés¹, pour observations techniques, aux Comités du Codex concernés, et notamment au CCMPH. Le CCMPH est convenu que les observations spécifiques des gouvernements et des organisations internationales concernant l'avant-projet révisé de code devraient être adressées directement au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (ALINORM 03/16, par. 5).

1.2 Avant-projet de code d'usages pour la viande fraîche

À la suite de la demande du Comité exécutif à sa quarante-septième session², de réviser les codes existants élaborés précédemment par le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande, et d'en élargir le mandat afin qu'il soit fait référence à l'hygiène de la viande de volaille, le CCMPH a décidé à sa huitième session d'annexer l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche à son rapport (ALINORM 03/16, Annexe III), pour observations à l'étape 3, et de préparer une version révisée de l'avant-projet de code d'usages pour distribution, d'autres observations et un nouvel examen à l'occasion de sa prochaine session (ALINORM 03/16, par. 28-77).

1.3 Débat concernant l'élaboration de nouvelles annexes à l'avant-projet de code d'usages pour la viande fraîche

À sa huitième session, le CCMPH a décidé de préparer, pour examen à sa prochaine réunion, deux documents de travail distincts concernant l'éventuel ajout d'annexes à l'avant-projet de code d'usages pour la viande fraîche, à savoir:

- a) Principes et directives pour la mise en place de systèmes d'inspection ante- et post-mortem basés sur les risques pour certaines populations destinées à l'abattage, avec des exemples illustratifs; et

¹ ALINORM 01/27 - Add.1

² ALINORM 01/3, par. 46.

- b) Principes et directives pour des systèmes de régulation microbiologique des procédés pour la viande, avec notamment l'établissement de paramètres de performance pour les résultats de la régulation de procédés et la mise en place de bases de données microbiologiques nationales.

Le Comité a noté que les propositions ci-dessus seront soumises, en tant que nouveaux travaux, à l'approbation du Comité exécutif à sa cinquantième session (ALINORM 03/16, par. 78-79).

1.4 Nouvelles dispositions concernant les viandes transformées dans l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche

Le CCMPH est convenu, à sa huitième session, de préparer un document de travail concernant les dispositions en matière d'hygiène pour la viande transformée qui pourraient être intégrées dans l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche, pour examen lors de sa prochaine réunion. Il a été convenu que ce document s'appuierait et tiendrait compte des autres textes du Codex concernant l'hygiène des produits transformés à base de viande et de volaille dans le cadre des travaux du Comité. Le Comité a indiqué que la décision d'élargir éventuellement le mandat du Code serait soumise à l'approbation du Comité exécutif à sa cinquantième session (ALINORM 03/16, par. 84-86).

2. **COMITE DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS**

2.1 Directives du Codex pour la conservation du lait cru par le système de la lactopéroxydase (CAC/GL 13-1991)

Le Comité n'avait pas eu la possibilité d'examiner ce texte dans le détail et il a noté qu'étant donné que les Directives ne visaient pas des produits faisant l'objet d'un commerce international, le Comité exécutif pourrait donner des indications concernant le projet de révision des Directives, au sein ou non du Codex, en indiquant notamment quel organe du Codex serait chargé de cette révision, s'il en était décidé ainsi (ALINORM 03/11, par. 13).

Au sujet de l'examen du projet de révision des Directives CAC/GL 13-1991, le groupe d'experts mondiaux sur la lactopéroxydase a porté à l'attention du Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius les observations suivantes, formulées à l'occasion de sa quatrième réunion annuelle, tenue en Chine du 13 au 15 mai 2002:

- le groupe d'experts a pris acte que le Comité n'avait pas eu la possibilité d'examiner l'avant-projet d'amendements aux Directives actuelles du Codex pour la conservation du lait cru par le système de la lactopéroxydase, bien que trois paragraphes (11, 12, 13) portaient sur la question;
- le groupe d'experts a noté que le Comité sur le lait et les produits laitiers, après 15 ans d'examen en vue d'obtenir l'homologation du système de la lactopéroxydase (système LP), souhaite transférer l'avant-projet d'amendement au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Il convient de souligner en particulier que le système LP pourrait être considéré comme un auxiliaire de fabrication plutôt que comme un additif, et qu'à ce titre le Comité sur le lait et les produits laitiers devrait être l'organe responsable de l'adoption des amendements aux directives en vigueur;
- le groupe d'experts souligne au Comité que le système LP est un système naturel d'autoprotection contre la microflore nocive présente dans le lait;
- le groupe d'experts a noté que le Comité ne considérait cette technologie comme utile et appropriée que pour "**certains**" pays en développement;
- le groupe d'experts rappelle au Comité que cette technologie (le système de la lactopéroxydase) n'est pas destinée à être utilisée au niveau national dans les pays développés ou en développement, mais dans les régions où la réfrigération n'est pas possible sur le plan pratique ou économique;
- le groupe d'experts (qui compte parmi ses membres des collaborateurs de la première évaluation de la lactopéroxydase effectuée par le JECFA dans les années 80) demande donc au Secrétariat du Codex ou au Comité sur le lait et les produits laitiers, de fournir une solide base scientifique et/ou technique à une restriction de l'utilisation et de l'application du système LP au lait ou aux produits laitiers destinés à faire l'objet d'un commerce international. Cette restriction crée une grande confusion dans les régions où le système LP pourrait être appliqué rapidement et où il serait d'une grande utilité pour les producteurs comme pour les consommateurs.

- le groupe d'experts reconnaît qu'en raison des délais imposés pour la cinquième session du CCMMP en Nouvelle-Zélande en avril 2002, l'avant-projet d'amendements présentait quelques erreurs dues au manque de temps. Toutefois, il a été indiqué que les corrections typographiques à apporter au document ne concernaient que la version anglaise;
- le groupe d'experts demande au Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers de prendre le temps de réexaminer le texte d'une manière approfondie, avec l'aide d'un expert du groupe mondial qui pourra apporter au Comité les éclaircissements et les informations techniques nécessaires, et de préciser les éventuelles questions techniques pendant la réunion de juin 2002.

3. COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

3.1 Application des principes de l'analyse des risques

Le Comité est convenu de distribuer le *projet de déclaration sur la politique en matière d'évaluation des risques pour l'application des principes de l'analyse des risques aux activités d'élaboration de normes du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) en corrélation avec les évaluations des risques effectuées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)*, pour observations à l'étape 3 et un nouvel examen à sa prochaine réunion (voir annexe XXI), étant entendu que le Comité exécutif et le Comité du Codex sur les principes généraux seraient informés (ALINORM 03/12, par. 30).

3.2 Limites concernant le plomb (Pb) dans les mollusques bivalves

Le Comité a décidé, considérant que l'exposition au plomb par le biais des mollusques bivalves et des crustacés ne contribuait pas de façon sensible à l'apport total alimentaire en plomb, qu'il convenait d'abandonner l'élaboration de limites maximales pour les mollusques bivalves (1,0 mg/kg) et pour les crustacés (0,5 mg/kg), et que le Comité exécutif devait en être informé (ALINORM 03/12, par. 130).

4. COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

4.1 Résistance aux antibiotiques

Le Comité a appuyé en général les conclusions de la quarante-huitième session du Comité exécutif, particulièrement en ce qui concerne la réunion d'une consultation d'experts pluridisciplinaire qui serait chargée d'étudier la résistance aux antimicrobiens. Il a noté que, même si un groupe spécial n'était pas constitué, une approche exhaustive et pluridisciplinaire vis-à-vis de l'évaluation des risques serait nécessaire (pour plus de détails, voir ALINORM 03/13, par. 158-162).

4.2 Analyse des risques – Analyse des dangers

Le Comité a précisé les différences entre les termes « Analyse des risques » et « Analyse des dangers », et joint le document au rapport du Comité en annexe V, étant entendu qu'il serait transmis au Comité du Codex sur les principes généraux, conformément à la demande du Comité exécutif³ (ALINORM 03/13, par. 8).

³ CX/EXEC 00/47/7.