

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 3 de l'ordre du jour

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Soixantième session, Siège de la FAO, Rome (Italie), 4 –7 décembre 2007

EXAMEN CRITIQUE RELATIF À L'ÉLABORATION DE NORMES CODEX ET TEXTES APPARENTÉS

SUIVI DES PROGRÈS ACCOMPLIS DANS L'ÉLABORATION DES NORMES

- 1) Le Comité exécutif est convenu, à sa cinquante-sixième session, que la session qui se tiendrait juste avant la Commission examinerait les propositions relatives aux nouvelles activités, alors que celle qui aurait lieu dans l'intervalle des sessions de la Commission suivrait l'avancement des normes. À la soixantième session, le Comité examinera donc l'avancement des normes.
- 2) La présentation proposée dans le Projet de Plan stratégique 2008-2013 a été adoptée pour celle de l'examen critique, selon les modalités exposées ci-après. Le numéro du travail donne des indications sur les normes et les textes apparentés approuvés en tant que nouvelles activités à partir de 2004. Mais comme le Comité doit connaître la date de lancement des nouvelles activités concernant toutes les normes et les textes connexes, la première colonne du Tableau indique le numéro du travail ou l'année où la nouvelle activité a été approuvée, ou encore l'année où le travail a effectivement démarré, selon le cas. L'année cible est l'année durant laquelle le projet de texte doit être adopté à l'étape 8, comme convenu par la Commission sur la base du descriptif de projet. Lorsque les activités ont démarré avant 2004, les Comités ont examiné la date cible pour tous les travaux en cours, et indiqué une date cible dans la mesure du possible. Lorsque les Comités ont spécifié un calendrier pour l'achèvement d'une activité se trouvant à une autre étape d'avancement, la date est mentionnée dans les notes explicatives.
- 3) Les codes des produits sont spécifiés dans la Partie 2 du Plan stratégique: 1.1: Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires; 1.2: Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires; 1.3: Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à l'étiquetage des denrées alimentaires et à la nutrition; 1.4: Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à l'inspection et à la certification des denrées alimentaires, ainsi qu'aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse. Les avis scientifiques sont mentionnés quand ils ont été demandés ou communiqués pour une activité donnée.
- 4) On trouvera dans le présent document l'actualisation de l'état d'avancement des travaux résultant de la Commission ainsi que des avis de la part de la Commission ou du Comité exécutif, le cas échéant, et les mises à jour résultant des sessions tenues depuis la Commission. La mise à jour concernant les travaux des Comités qui ne s'étaient pas encore réunis à la date de distribution du présent document fera l'objet d'un addendum.

5) Les Présidents ou les pays hôtes ont été invités à communiquer leurs observations sur le document. Les délais ayant été très serrés, si, comme il est possible, d'autres observations parviennent avant la session du Comité exécutif, elles seront dûment communiquées. Si l'état d'avancement d'une activité n'a pas changé, en particulier si les Comités ne se sont pas encore réunis, les observations communiquées précédemment par les Présidents ont été conservées.

6) Conformément à l'article V.2 du Règlement intérieur et aux paragraphes 5 à 8 de la deuxième partie « Examen critique » des Procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, le Comité exécutif est invité à examiner l'état d'avancement des projets de normes par rapport au calendrier convenu par la Commission. Le Comité exécutif peut en particulier proposer une prorogation des délais, la cessation d'une activité, ou proposer qu'une activité soit confiée à un Comité autre que celui auquel elle l'avait d'abord été.

7) Pour faciliter le suivi de l'avancement des normes, le Comité exécutif a convenu à sa cinquante-huitième session (juin 2006) d'appliquer les critères ci-après:

– Lorsque l'élaboration d'une norme est retardée à cause de la nécessité d'obtenir des avis scientifiques, le Comité exécutif pourrait encourager la FAO et l'OMS à programmer une consultation d'experts chargée de fournir ces avis en temps opportun et recommander la suspension des travaux en attendant que ces avis scientifiques soient disponibles;

– Lorsque des avis scientifiques ont été fournis et qu'une norme est à l'examen depuis plus de cinq ans, le Comité exécutif devrait exhorter le Comité concerné à agir dans des délais spécifiés;

– Quand un point a été examiné pendant plusieurs sessions sans qu'aucun progrès n'ait été enregistré et que la perspective de parvenir à un consensus est nulle, le Comité exécutif pourrait proposer la suspension des travaux, à une étape donnée de la procédure d'élaboration et pour une période de temps spécifiée, ou bien l'interruption des travaux ou une mesure corrective permettant d'avancer, compte pleinement tenu des informations fournies par l'organe subsidiaire concerné.¹

¹ ALINORM 06/29/3A, par. 47. Ces critères ont été approuvés par la Commission (ALINORM 06/29/41, par. 13).

Comité et titre du document	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits pertinents	Fourniture d'avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro du travail ou année	Année cible				
Comité du Codex sur les additifs alimentaires 21-25 avril 2008						
Avant-projet de révision des Noms de catégorie et du Système international de numérotation Codex pour les additifs alimentaires – CAC/GL 36-2003	N07-2005	2007	7/6	1.1		Section 2 achevée (à l'étape 7). Avant-propos et section 3 à réviser (à l'étape 6).
Projet et Avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires, de la Norme générale pour les additifs alimentaires	En cours		3 et 6	1.1		
Avant-projet de Directives relatives à l'utilisation des arômes (N03-2006)	N03-2006	2009	2/3 et 6	1.1		Section 4 et Annexes A et B à l'étape 2/3; autres sections adoptées à l'étape 5 par la Commission à sa trentième session.
Avant-projet de révision du Système de classification des aliments, de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	N11-2007	2010	2/3	1.1		Approuvé comme activité nouvelle par la Commission à sa trentième session.
Observations du Président/pays hôte du Comité:						

Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments 31 mars - 4 avril 2008						
Projet de limite maximale pour l'ochratoxine A dans le blé, l'orge et le seigle	1999		7	1.1	Réévaluation de l'ochratoxine A par le JECFA à sa soixante-huitième session (2007)	Absence de consensus sur la limite. À l'étape 7 depuis 2004. Maintenu à l'étape 7 en attendant l'évaluation du JECFA.

Projet de concentration maximale pour les aflatoxines totales présentes dans les amandes, noisettes et pistaches «destinées à une transformation ultérieure».	2003		7	1.1	Soixante-huitième session du JECFA	Absence de consensus sur la concentration. La soixante-huitième session du JECFA doit évaluer l'impact potentiel de différentes concentrations maximales d'aflatoxines sur l'exposition. Maintenu à l'étape 7 en attendant l'évaluation du JECFA.
Projet de concentration maximale pour les aflatoxines totales présentes dans les amandes, les noisettes et les pistaches «prêtes à consommer».	2003		7	1.1		
Avant-projet de limites maximales pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) (à l'exception de la sauce de soja obtenue par fermentation naturelle)	N08-2004	NS	6	1.1	Chloropropanols évalués par le JECFA à sa cinquante-septième session (2001)	Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa trentième session. Le CCCF est convenu que le projet de limites maximales devrait être examiné plus avant compte tenu de la mise au point définitive et de l'application du projet de Code d'usages mentionné ci-après (aussi à l'étape 6).
Projet de Code d'usages pour la réduction du 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant des PVHA	N09-2005	2008	6	1.1		Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa trentième session.
Avant-projet de révision du Préambule de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires	N04-2006	2009	2/3	1.1		
Avant-projet de plan d'échantillonnage pour les aflatoxines présentes dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches	N07-2004	NS	2/3	1.1		
Avant-projet de Code d'usages pour la réduction de l'acrylamide dans les aliments	N06-2006	2010	2/3	1.1		

Avant-projet de Codes d'usages pour la réduction de la contamination des denrées alimentaires par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (PAH) lors des processus de fumage et de séchage par convection	N07-2006	2009	2/3	1.1		
Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des figues sèches par les aflatoxines	N10-2007	2010	2/3	1.1		Approuvé comme activité nouvelle par la Commission à sa trentième session.

Observations du Président/pays hôte du Comité:

Comité du Codex sur les graisses et les huiles 16-20 février 2009						
Projet d'amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: Inclusion de l'huile de son de riz	2003		6	1.2		Un nouvel examen de certains facteurs de composition est requis.
Projet de liste des cargaisons précédentes acceptables	1999		6	1.1	Réunion technique FAO/OMS tenue en novembre 2006	Les Listes ont été maintenues aux étapes 4 et 7 en attendant les avis scientifiques de la FAO et de l'OMS. Compte tenu des recommandations de la Réunion technique FAO/OMS, le Comité a poursuivi ses travaux sur la question et est convenu de mettre en circulation les critères proposés par la Réunion technique ainsi que les listes, pour examen à la prochaine session.
Avant-projet de liste des cargaisons précédentes acceptables	1999		3	1.1		
Avant-projet de critères (Code d'usages pour l'entreposage et le transport d'huiles et de graisses comestibles en vrac)			3	1.1		
Avant-projet d'amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: caroténoïdes totaux dans l'huile de palme non blanchie	N01-2005	2007	3	1.2		Procédure accélérée, lors de la proposition de la nouvelle activité. Au sein du Comité, des points de vue différents ont été exprimés par les pays producteurs et le texte a été renvoyé en vue d'obtenir de nouvelles observations.

Avant-projet d'amendement à la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive: acide linoléique	2003		3	1.2		Conformément à la décision de la Commission à sa vingt-sixième session (2003) lors de l'adoption de la norme, le CCFO a étudié la concentration d'acide linoléique, en tenant compte de l'enquête du Conseil oléicole international (COI), et a décidé de reprendre les travaux sur l'inclusion de l'acide linoléique dans la norme. La Commission à sa trentième session a incité le Comité à résoudre ce problème.
Avant-projet d'amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: oléine de palmiste et stéarine de palmiste	N09-2007	2009	2/3	1.2		Approuvé comme activité nouvelle par la Commission à sa trentième session.

Observations du Président/pays hôte du Comité (juin 2007):

Des points susmentionnés, les deux projets de liste des cargaisons précédentes acceptables avant transport par voie maritime de graisses et d'huiles alimentaires ont été en préparation pendant plus de cinq ans. Mais l'avant-projet de critères d'évaluation des substances qu'il est proposé d'inscrire sur ces listes, élaboré par la Réunion technique FAO/OMS, devrait permettre de progresser plus rapidement dans l'examen des listes existantes et de parvenir à un accord sur le projet final de liste devant être adopté à l'étape 8. Il est prévu qu'il sera demandé au Comité, à sa prochaine session, si l'accord peut se faire sur l'avant-projet de critères.

L'avant-projet d'amendement à la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive concernant l'acide linoléique a pour but de trouver une position de compromis sur les derniers points en suspens de la norme adoptée.

Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche 18-23 février 2008						
Avant-projet de norme pour le caviar d'esturgeon	2003		6	1.1 1.2		Pas de consensus sur les propositions de modifier le champ d'application, faites à la dernière session. Le Comité a fixé à 2008 l'année cible pour l'achèvement. Observations du Président (juin 2007): comme ci-dessus.

Avant-projet de Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (mollusques bivalves vivants et crus, homards et crabes)	En cours		6	1.1 1.2	Consultation conjointe <i>ad hoc</i> d'experts FAO/COI/OMS sur les biotoxines dans les mollusques bivalves D'autres avis scientifiques peuvent être nécessaires	Les résultats de la Consultation ont été pris en compte dans la section visant les mollusques bivalves. Le CCFFP doit examiner les observations formulées par le Comité de l'hygiène alimentaire et la nécessité d'autres avis scientifiques sur les biotoxines (recommandations issues de la cinquante-neuvième session du Comité exécutif et de la trentième session de la Commission).
Projet de Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus	1996		6	1.1 1.2		Retards de la préparation du premier projet, diffusé pour la première fois en 2000. Portée modifiée à plusieurs reprises. Plusieurs problèmes d'innocuité des aliments restent à régler. Les résultats de la Consultation d'experts sur les biotoxines (2004) ont servi à fixer les limites maximales pour les biotoxines. Le CCFFP doit examiner les observations formulées par le Comité de l'hygiène alimentaire et la nécessité d'autres avis scientifiques sur les biotoxines (recommandations issues de la cinquante-neuvième session du Comité exécutif et de la trentième session de la Commission).
Projet de Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (autres sections)	En cours		3	1.1 1.2		La section visant le poisson fumé sera examinée parallèlement à l'élaboration de la norme correspondante. Observations du Président (juin 2007): comme ci-dessus.
Avant-projet de norme pour la chair du muscle adducteur du pétoncle surgelée	2001		4	1.1 1.2		En ce qui concerne cette norme, les principaux problèmes sont la teneur en humidité et l'utilisation

Avant-projet de Code d'usages sur la transformation de la chair de pétoncle	N02-2005	2008	4	1.1 1.2		d'additifs. Le CCFFP est convenu d'élaborer un Code d'usages afin de résoudre les problèmes techniques. Observations du Président (juin 2007): lors de la dernière session, l'examen a été reporté à la session suivante (2008) faute de temps. Pour améliorer les progrès, il est prévu que la session de 2008 du CCFFP durera six jours au lieu de cinq.
Avant-projet de Norme pour le poisson fumé	1996		2/3	1.2		Retards de la préparation initiale du projet et nécessité de préciser la portée. Observations du Président (juin 2007): n'a pu être établi en version finale avant 2009 pour le CCFFP (2010 à la Commission).
Avant-projet d'amendement à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés panés ou enrobés de pâte à frire (coefficients d'azote)	N01-2007	2009	2/3	1.2		Approuvé comme activité nouvelle par la Commission à sa trentième session.
Avant-projet de Norme pour la sauce de poisson	N02-2007	2011	2/3	1.2		
Avant-projet de Norme pour les ormeaux (<i>Haliotis spp</i>) frais/vivants et surgelés	N03-2007		3	1.1 1.2		
Observations du Président/pays hôte du Comité: voir plus haut						

Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire 30 octobre - 4 novembre 2007						
Annexe: Directives sur les paramètres de gestion des risques biologiques	1997		5/8	1.1		Annexe des Principes et lignes directrices pour la gestion des risques microbiologiques, avancée pour adoption à l'étape 5/8.

Annexe: Application de paramètres de sécurité sanitaire dans la prise de décisions en matière de gestion de risques - Oeufs entiers liquides pasteurisés	2001		4	1.1		La structure de l'annexe sur les paramètres de gestion des risques microbiologiques ayant été substantiellement modifiée, et l'annexe étant achevée, il n'était plus nécessaire d'élaborer le projet d'annexe sur les œufs liquides, et le Comité est donc convenu de retirer cette activité de l'ordre du jour des Comités et d'en informer la Commission.
Avant-projet de révision du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	N10-2004	2010	5/8	1.1	Réunions FAO/OMS sur <i>E. sakazakii</i> , <i>Salmonella</i> et autres pathogènes présents dans les préparations en poudre pour nourrissons en 2004 et 2006	Le CCFH est convenu à sa trente-neuvième session d'avancer le corps du Code et les annexes I et III pour adoption finale à l'étape 5/8, et a renvoyé l'annexe II (sur la formule de suivi) à l'étape 2 pour élaboration complémentaire. Cette annexe nécessite des avis scientifiques de la FAO et de l'OMS.
Avant-projet de directives relatives à la validation des mesures de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments	2002		5/8	1.1		Avancé à l'étape 5/8 pour adoption par la Commission à sa trente et unième session.
Critères microbiologiques relatifs à <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments prêts à consommer	2001		2/3	1.1		À insérer dans le Projet de directives pour l'application de principes généraux d'hygiène alimentaire à la <i>listeria monocytogenes</i> dans les aliments prêts à consommer. Le CCFH a convenu à sa trente-neuvième session de renvoyer cette annexe à l'étape 2 pour élaboration complémentaire.
Directives relatives à la maîtrise de <i>Campylobacter</i> et <i>Salmonella</i> spp. dans la viande de poulet	N08-2007	2010	2/3			Approuvées par la Commission à sa trentième session en tant que nouvelle activité élargissant le champ d'application à l'ensemble des viandes de poulet, et pas seulement aux poulets à rôtir. Renvoyées par le CCFH à l'étape 2
Observations du Président/pays hôte du Comité (seront présentées séparément au Comité exécutif):						

Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (sera mis à jour après la réunion du CCFICS) 26-30 novembre 2007						
Avant-projet d'Appendice aux Directives sur l'appréciation de l'équivalence des mesures sanitaires associées aux systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires	N04-2004	NS	2/3	1.4		
Observations du Président/pays hôte du Comité (seront communiquées après la réunion du CCFICS):						

Comité du Codex sur les fruits et légumes frais 5-10 mai 2008						
Projet de norme Codex pour les tomates	1999		7	1.2		Certaines dispositions relatives au calibrage nécessitent un examen plus approfondi. Le CCFFV est convenu à sa treizième session que la norme devrait être prête pour adoption en 2008.
Projet de Section 3 – Dispositions relatives au calibrage (Projet de norme Codex pour les tomates)	1999		6	1.2		

Avant-projet de Norme pour le manioc amer	N03-2005	2008	6	1.2	Le JECFA a évalué les glycosides cyanogènes en 1992 et conclu qu'il n'était pas possible (faute de données quantitatives) d'estimer un niveau d'ingestion sans risque	Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa trentième session, avec recommandation de faire examiner par le Comité sur les contaminants dans les aliments, comme question distincte, les niveaux sans risque de cyanure d'hydrogène proposés dans la Norme, en vue d'une réévaluation des glycosides cyanogènes par le JECFA. Le manioc amer est défini par rapport à la teneur en cyanure d'hydrogène (50 à 200 mg/kg). La Norme pour le manioc doux (CODEX STAN 238-2003) s'applique aux variétés contenant moins de 50 mg/kg de cyanure d'hydrogène.
Avant-projet de directives pour l'inspection et la certification de la conformité aux normes de qualité des fruits et légumes frais	2001		6	1.4		Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa trentième session. L'objectif est que les directives soient prêtes en 2010.
Avant-projet de norme pour les pommes	1999		2/3	1.2		Le CCFV est convenu à sa treizième session que la norme devrait être prête pour adoption en 2010.
Observations du Président/pays hôte du Comité:						

Comité du Codex sur les principes généraux 30 mars - 3 avril 2009						
Avant-projet de révision du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires	1999		3			Les retards de l'avancement sont dus au manque d'accord sur la nécessité de réviser le Code, sur l'objectif global du document, et sur plusieurs sections. Le CCGP à sa vingt-quatrième session a mis en circulation pour observations un texte abrégé à l'étape 3. Le Comité exécutif à sa cinquante-neuvième session avait incité les membres à communiquer leurs observations sur

Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (sera actualisé après la réunion du CCNFSDU) 12-16 novembre 2007						
Directives sur l'usage des allégations relatives à la nutrition: Projet de tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs (Partie B contenant des dispositions sur les fibres alimentaires)	1995		6	1.3	Mise à jour scientifique FAO/OMS sur les hydrates de carbone dans la nutrition humaine	Controversées en raison de difficultés liées à la définition des fibres et à des questions de méthodologie. Le Comité est convenu de mettre en circulation la définition envisagée auparavant et celle proposée dans le rapport FAO/OMS, présenté à la vingt-huitième session du CCNFSDU (2006).
Projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten	1991		6	1.3		Le Comité exécutif à sa quarante-neuvième session a recommandé de maintenir la norme à l'étape 7 en attendant des éclaircissements sur les fondements scientifiques de l'établissement d'une limite et d'une méthode de détermination. À l'étape 7 depuis 2003. Difficultés majeures dues à l'absence de consensus sur le niveau acceptable et la méthode de détermination. La question de la méthode a été traitée et le texte contenant la limite maximale a été mis en circulation pour observations.
Projet de listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les préparations pour nourrissons et enfants en bas âge destinées à des fins diététiques spéciales	1999		6	1.3		Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa trentième session.
Avant-projet de recommandations sur le fondement scientifique des allégations relatives à la santé	2003		4	1.3		Ce texte n'a pas encore fait l'objet d'un examen détaillé, en raison de l'emploi du temps chargé du Comité et du temps consacré à la révision d'autres normes.
Observations du Président/pays hôte du Comité:						

Comité du Codex sur les fruits et légumes traités 15-20 septembre 2008						
Projet de Norme pour les confitures, gelées et marmelades	1998		6	1.2		Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa trentième session. L'objectif est d'achever la norme en 2008.
Projet de Norme pour certains légumes en conserve (Dispositions générales)	1998		6	1.2		Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa trentième session. L'objectif est d'achever la norme proprement dite en 2008, les annexes et les directives en 2010.
Avant-projet d'annexes spécifiques à certains légumes en conserve (Avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve)	1998		3	1.2		Les Dispositions générales de l'Avant-projet de norme pour certains légumes en conserve sont à l'étape 5. Les annexes et les directives seront incorporées dans la norme. Le Comité est convenu d'achever les travaux en 2010.
Avant-projet de directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve	1998		3	1.2		
Avant-projet de plan d'échantillonnage y compris des dispositions méthodologiques pour le contrôle du poids minimum égoutté des fruits et légumes en conserve en milieu de couverture	N04-2007	2011	2/3	1.4		Approuvé comme activité nouvelle pour le CCPFV par la Commission à sa trentième session.
Observations du Président/pays hôte du Comité (comme précédemment, insertion de travaux nouveaux):						

Comité de coordination du Codex pour l'Asie 17-20 novembre 2008						
Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée (Section 3.2)	N02-2004	2007	2/3	1.2		La section sur les facteurs de qualité a été envoyée pour reformulation et observations, et plusieurs changements ont été apportés aux autres sections, maintenues à l'étape 4.
Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée (N02-2004) (autres Sections)	N02-2004	2007	4	1.2		
Avant-projet de norme pour les produits à base de soja non fermentés	N06-2005	2009	2/3	1.2		Norme à reformuler conformément à la classification des produits établie par le Comité, afin de préciser quels sont les types de produits couverts.
Projet de norme pour le gochujang (pâte de piment fort fermentée)	N03-2004	2007	6	1.2		Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa trentième session, pour achèvement en tant que norme régionale.
Projet de normes pour les produits à base de ginseng	N01-2004	2007	6	1.2		Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa trentième session, pour achèvement en tant que norme régionale.
Avant-projet de norme régionale pour la sauce au piment	N05-2007	2011	2/3	1.2		Approuvé comme activité nouvelle en vue d'une norme régionale par la Commission à sa trentième session, avec recommandation d'en informer le CCPFV et de l'inviter à communiquer ses vues sur la nécessité d'une norme internationale pour la sauce au piment.
Avant-projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible	N06-2007	2011	2/3	1.2		Approuvé comme activité nouvelle en vue d'une norme régionale par la Commission à sa trentième session.
Observations du Président/pays hôte du Comité:						

Comité de coordination du Codex pour le Proche-Orient 26-29 janvier 2009						
Avant-projet de code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique	2001		2/3	1.1		
Observations du Président/pays hôte du Comité:						

Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires 28 avril - 2 mai 2008						
Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique: Projet d'Annexe 2 révisée: Tableau 3 (autres substances)	2002		6	1.3		La partie principale du Tableau 3 a été révisée et adoptée par la Commission à sa trentième session. Certaines substances sont toujours à l'étude, en raison de l'absence de consensus sur leur utilisation dans un système de production biologique.
Projet d'amendement aux Directives concernant les aliments issus de l'agriculture biologique (Éthylène)	N10-2006	2008	6	1.3		Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa trentième session.
Projet de définition de la publicité concernant les allégations portant sur la nutrition et la santé	N11-2006		6	1.3		Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa trentième session, avec recommandation au CCFL de spécifier dans quel texte relatif à l'étiquetage inclure la définition une fois achevée.
Projet d'amendement à la <i>Norme générale</i> (Déclaration quantitative d'ingrédients)	2000		6	1.3		Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa trentième session

Projet d'amendement à la Norme générale (Projet de recommandations directives concernant l'étiquetage des aliments et ingrédients obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique): définitions	1996		7	1.3		Vivement controversé. Pas de consensus sur l'examen des définitions (proposées d'abord comme amendement à la Norme générale) à part des autres recommandations.
Avant-projet de directives concernant l'étiquetage des aliments et ingrédients obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique: Dispositions d'étiquetage	1996		3	1.3		Vivement controversé. Le texte des Directives n'a pas été examiné par le Comité depuis 2002. Les sessions (2003 à 2007) et les groupes de travail physiques suivants ont discuté de l'approche générale et de la manière de traiter cette question. Le Comité exécutif est convenu à sa cinquante-neuvième session de reprendre la question à sa <u>soixante et unième session en juin 2008</u> , après la trente-sixième session du CCFL (mai 2008).
Observations du Président/pays hôte du Comité:						

Comité du Codex sur les résidus de pesticides 14-19 avril 2008						
Projet et projet révisé de limites maximales	En cours		3 et 6	1.1		
Avant-projet de révision de la Classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale	N11-2004 N09-2006	2012	2/3	1.1		La révision limitée de la classification initialement approuvée a été élargie à une révision générale. La dernière session du CCPR est convenue qu'aucune section, même achevée, ne devrait être adoptée séparément des autres, et a établi un calendrier pour la révision de chaque section. Toutefois, jusqu'à présent le Comité a uniquement examiné l'approche générale et aucune section n'a fait l'objet d'un examen approfondi.
Observations du Président/pays hôte du Comité:						

Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers 4-8 février 2008					
Projet de modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers	2002		6	1.2 1.4	Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa vingt-neuvième session en 2006. Le CCMMP a demandé au CCFICS de formuler des observations sur la cohérence entre le texte et les Directives Codex pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats (CAC/GL 38-2001).
Avant-projet d'amendement à la norme Codex pour les laits fermentés, concernant les boissons à base de lait fermenté composé	2003		2/3	1.2	Le CCMMP est convenu à sa septième session que l'année cible serait 2010.
Avant-projet de norme pour le fromage fondu	2002		3	1.2	Quelques points controversés concernant le champ d'application de la norme et les exigences en matière de composition, les produits visés étant très divers.
Amendement à la liste des additifs de la norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées	N08-2006	2008	3	1.1	Approuvé en tant que nouvelle activité par la Commission à sa vingt-neuvième session en 2006 – le CCMMP se réunira en 2008.

Observations du Président/pays hôte du Comité:

Avant-projet d'amendement à la norme Codex pour les laits fermentés, concernant les boissons à base de lait fermenté composé

Compte tenu des progrès obtenus au groupe de travail chargé de mettre au point l'avant-projet d'amendement, la Nouvelle-Zélande estime que le travail a de bonnes chances d'être achevé pour la date cible de 2010.

Avant-projet de norme pour le fromage fondu

Il reste des questions de fond à résoudre, ce qui retentira probablement sur l'avancement de ce projet de norme. La réunion de groupe de travail que la Nouvelle-Zélande a présidée à Bruxelles en février de cette année n'a pas permis de régler les points litigieux, notamment la question de la teneur en fromage et les dispositions visant l'utilisation d'émulsifiants. L'issue des débats de la huitième session du CCMMP aidera à examiner la question plus avant.

Amendement à la liste des additifs de la norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées

Comme il était dit dans le document d'ordre du jour, cette proposition a été approuvée en tant que nouvelle activité par la Commission à sa vingt-neuvième session, et sera débattue à la huitième session du CCMMP en février 2008.

Groupe intergouvernemental spécial sur la transformation et la manutention des aliments surgelés 25-29 février 2008					
Avant-projet de Code d'usages international pour les aliments surgelés	2000	2008	3	1.1 1.2	L'avant-projet a été renvoyé à l'étape 3 par la Commission à sa vingt-huitième session (2005), puis le Secrétariat des États-Unis a coordonné par correspondance de nouveaux travaux sur les dispositions de qualité, mais cela n'a pas permis de régler toutes les questions en suspens. La Commission a donc décidé à sa vingt-neuvième session (2006) de créer un groupe intergouvernemental spécial, accueilli par la Thaïlande, le chargeant de débattre et d'achever les dispositions du Code visant l'innocuité et celles visant la qualité, le Code étant renvoyé à l'étape 3.
<p>Observations du Président/pays hôte du Comité (juin 2007):</p> <p>Il était prévu de diffuser l'avant-projet de Code pour observations à l'étape 3 en deux tours. Les observations reçues au premier tour montraient un accueil favorable du projet. Il semblait possible d'arriver à régler la plupart des questions en suspens. La Thaïlande et les États-Unis révisent actuellement l'avant-projet en fonction des observations reçues, en comptant le diffuser pour le deuxième tour d'observations au plus tard en août. La deuxième révision de l'avant-projet sera examinée et parachevée à la réunion de février 2008 du groupe de travail.</p>					

Groupe spécial intergouvernemental sur les aliments dérivés des biotechnologies 24-28 septembre 2007					
Avant-projet de directive régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés d'animaux à ADN recombiné	N01-2006	2009	5/8	1.1	
Avant-projet d'annexe à la directive régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné: Évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné, modifiées à des fins nutritionnelles ou sanitaires	N02-2006	2009	2/3	1.1	L'avant-projet d'annexe mentionnant certaines notions liées à la nutrition, le Groupe de travail a invité le CCNFSDU à examiner le document à sa vingt-neuvième session (novembre 2007), et à formuler des observations le cas échéant.
Avant-projet d'annexe: évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dans les situations où un aliment présente une faible teneur d'éléments de plantes à ADN recombiné	N07-2007		5/8	1.1	Le Groupe de travail est convenu de demander à la FAO de communiquer une mise à jour de la base de données en vue de mettre en commun données et informations à la trente et unième session de la Commission.
<p>Observations du Président/pays hôte du Comité:</p> <p>Le Groupe de travail étant convenu à l'unanimité d'avancer les trois documents à l'étape 5/8, on ne prévoit pas d'autre session du Groupe de travail. Si la nécessité s'en faisait sentir après que la Commission les aura examinés à sa trente et unième session en juillet 2008, le gouvernement du pays hôte prendrait les dispositions voulues en consultation avec le Secrétariat du Codex.</p>					

Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments 3-7 septembre 2007						
Projet de limites maximales de résidus pour la Colistine et la Ractopamine	En cours		8	1.1		Le CCRVDF à sa dix-septième session, notant que ce n'était pas des arguments scientifiques (législation n'autorisant pas l'utilisation de bêta-bloquants pour stimuler la croissance) qui justifiaient de ne pas soutenir l'avancement des limites maximales, est convenu d'avancer les limites maximales pour la ractopamine à l'étape 8, tout en notant la ferme réserve émise par les délégations de la Communauté européenne, de la Norvège et de la Suisse.
Avant-projet de limites maximales pour l'érythromycine	En cours		5/8	1.1		
Projet de limites maximales pour l'acétate de mélengestrol	En cours		7	1.1		Le CCRVDF a maintenu le projet de limites maximales pour l'acétate de mélengestrol à l'étape 7, étant entendu que la Communauté européenne communiquerait pas écrit des informations sur la nature de ses préoccupations, assorties de toutes les données pertinentes, pour évaluation par le JECFA. Si le JECFA confirme sa décision, le projet de limites serait avancé à l'étape 8 à la prochaine session.
Projet et avant-projet de limites maximales pour la fluméquine (crevette tigrée et crevettes)	En cours		7 et 4	1.1		Proposition de mettre fin aux travaux, aucune information n'ayant été communiquée sur l'utilisation enregistrée de la fluméquine pour ces espèces.

<p>Avant-projet de limites maximales pour le triclabendazole</p>	<p>En cours</p>		<p>2</p>	<p>1.1</p>	<p>Sera réévalué à la prochaine réunion du JECFA, y compris les données sur la biodisponibilité. De nouvelles données sur les résidus seront disponibles.</p>	<p>Le CCRVDF doit examiner les limites maximales recommandées par la prochaine réunion du JECFA à sa dix-huitième session.</p>
<p>Projet de directives pour la conception et l'application des programmes nationaux réglementant les assurances d'innocuité des aliments visant les résidus de médicaments vétérinaires utilisés pour les animaux entrant dans la chaîne alimentaire humaine</p>	<p>2002</p>		<p>6</p>	<p>1.1</p>		<p>Approuvé comme nouvelle activité en deux parties, fusionnées par la suite sous un intitulé modifié à la seizième session du CCRVDF en 2006, et adopté à l'étape 5 par la Commission à sa vingt-neuvième session.</p> <p>Le CCRVDF a examiné et modifié le texte à sa dix-septième session (septembre 2007), l'a renvoyé à l'étape 6 et est convenu que le document devrait être achevé à sa session suivante (adoption à la trente-deuxième session de la Commission en 2009), compte tenu de la nécessité, surtout dans les pays en développement, d'analyser les dispositions spécifiques et d'évaluer les incidences pour leur application avec les autorités nationales et les secteurs privés nationaux.</p>

Observations du Président/pays hôte du Comité:

Projet de limites maximales pour l'acétate de mélangestrol

Les limites maximales pour l'acétate de mélangestrol sont étudiées par le Comité depuis sa treizième session. La position de la Communauté européenne, qui a la compétence et le vote pour les questions touchant les limites maximales, a rendu difficile l'obtention d'un accord sur l'avancement de ces limites aux trois dernières sessions du Comité. La principale raison pour laquelle la Communauté européenne ne souhaite pas que les limites soient avancées est que l'acétate de mélangestrol a été évalué par le JECFA en tant que stimulant de croissance, et que cette utilisation a été interdite dans la Communauté européenne. De plus, la Communauté européenne a critiqué le fait que certaines des données originales utilisées pour l'examen par le JECFA et les références n'avaient pas été publiées dans des publications scientifiques où elles auraient été examinées par des pairs, et que le JECFA n'avait pas tenu compte dans son évaluation des dernières recherches scientifiques. La Communauté européenne a suggéré de faire réexaminer la substance par le JECFA compte tenu des données scientifiques les plus récentes.

Pour avancer le projet, le Comité est convenu: que le projet de limites maximales pour l'acétate de mélangestrol serait maintenu à l'étape 7; que la Communauté européenne communiquerait par écrit des informations sur la nature de ses préoccupations, assorties de toutes les données pertinentes, pour évaluation par le JECFA; que si le JECFA confirme sa décision, le projet de limites serait avancé à l'étape 8 à la prochaine session.

Avant-projet de limites maximales pour le triclabendazole

Le Comité a été informé que le JECFA à sa soixante-sixième réunion avait examiné différentes études, mais n'avait pas pris en compte les facteurs de biodisponibilité issus de ces études pour déterminer les limites maximales s'agissant des bovins et des ovins. Compte tenu des nouvelles données sur les résidus qui seraient communiquées pour évaluation au JECFA, le Comité est convenu de renvoyer à l'étape 2 le projet de limites maximales pour le triclabendazole dans les tissus de bovins, d'ovins et de caprins, et d'examiner les limites maximales qu'aurait recommandées le JECFA à sa prochaine réunion.

Projet de directives pour la conception et l'application des programmes nationaux réglementant les assurances d'innocuité des aliments visant les résidus de médicaments vétérinaires utilisés pour les animaux entrant dans la chaîne alimentaire humaine

Le document résulte de deux activités distinctes lancées par le Comité à sa treizième session. Les deux documents ont été fusionnés à la seizième session du Comité et le document résultant envoyé à la Commission pour adoption à l'étape 5. À sa dix-septième session, le Comité a révisé le texte pour améliorer l'ordre des paragraphes, rendre le document plus lisible et en éliminer des incohérences et des éléments redondants. Le travail du Comité a donné un texte détaillé mettant en vedette la chaîne alimentaire, basé sur la conception des risques et la réattribution aux producteurs des responsabilités en matière d'innocuité des aliments, ainsi que sur le rôle différent des autorités compétentes s'agissant de la maîtrise et de l'utilisation des médicaments vétérinaires.

Le Comité s'est dit généralement favorable aux Directives, nécessaires et très importantes pour aider les pays à mieux gérer les risques potentiels qu'entraîne l'utilisation des médicaments vétérinaires. Toutefois, étant donné les larges répercussions que les Directives révisées auront sur le cadre réglementaire, les branches d'activité privées et les consommateurs, ainsi que la nécessité, surtout pour les pays en développement, d'étudier le document en détail afin d'en analyser les dispositions spécifiques et d'en évaluer les incidences pour l'application avec les autorités nationales et les secteurs privés nationaux, le Comité est convenu de diffuser encore les directives pour observations à l'étape 6 et d'examiner le projet à sa dix-huitième session en vue de le parachever.

Comité du Codex sur les eaux minérales naturelles 11-15 février 2008					
Amendements à la section 3.2, «Limites relatives à la santé applicables à certaines substances» de la Norme (CODEX STAN 108-1981) pour les eaux minérales naturelles	N12-2007	2009	3	1.1 1.2	Le CCNMW a été réactivé par la Commission à sa trentième session pour actualiser les dispositions visant les substances retentissant sur la santé de la Norme pour les eaux minérales naturelles (CODEX STAN 108-1981) en vigueur. Il a demandé (CL 2007/25-NMW) des observations sur les substances visées, demandant notamment de signaler les éventuelles incohérences entre les limites relatives à la santé fixées dans la Norme et la 3 ^e édition des Directives de l'OMS sur les teneurs en produits chimiques de l'eau de boisson ayant une importance pour la santé.
Observations du Président/pays hôte du Comité:					