



Point 2a de l'ordre du jour

CX/EXEC 11/65/2

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Soixante-cinquième session
Siège de l'OMS, Genève, 28 juin – 1^{er} juillet 2011

**EXAMEN CRITIQUE RELATIF À L'ÉLABORATION DE NORMES CODEX ET TEXTES
APPARENTÉS**
**PROJETS DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS SOUMIS À LA COMMISSION POUR
ADOPTION**

- 1) Conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés, Partie 2. Examen critique, les textes soumis à la Commission en vue de leur adoption doivent être examinés pour s'assurer:
 - de leur cohérence avec le mandat du Codex, les décisions de la Commission et les textes actuels du Codex,
 - que les exigences de la procédure d'aval ont bien été remplies, le cas échéant,
 - de la présentation et
 - de la cohérence linguistique.
- 2) La présentation de l'examen critique est calquée sur celle qui est proposée dans le Plan stratégique 2008-2013. Le numéro du travail donne des indications sur les normes et les textes apparentés approuvés en tant que nouvelles activités à partir de 2004. Le Comité ayant besoin de savoir la date à laquelle les activités ont débuté pour toutes les normes et tous les textes apparentés en cours d'élaboration, la première colonne du tableau indique soit le numéro du travail soit l'année où la nouvelle activité a été approuvée, soit 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 (à partir de 2004), ou la date spécifiée par le Comité, le cas échéant.
- 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 projets de normes et textes apparentés soumis à la Commission pour adoption sont listés dans les tableaux suivants et sont assortis de notes attirant l'attention du Comité exécutif et de la Commission sur des points spécifiques. Les notes précisent l'état d'avancement du processus d'approbation, le cas échéant et seulement pour les dispositions pertinentes.
- 4) Il n'y a pas de note lorsqu'il n'existe pas de problème spécifique lié aux critères mentionnés dans l'Examen critique ou à d'autres questions connexes. Les observations formulées par les présidents ou les pays hôtes des comités concernés sont incluses dans les tableaux. Les observations reçues après la distribution du présent document seront communiquées sous forme de documents de séance.

5) Le présent document devrait être consulté en même temps que **CX/CAC 11/34/3**, **CX/CAC 11/34/3-Add.1** et **CX/CAC 11/34/3-Add.3** - Liste des projets de normes et de textes apparentés soumis à la Commission pour adoption et **CX/CAC 11/34/4** - Liste des avant-projets de normes et de textes apparentés soumis à l'étape 5.

PARTIE I – PROJETS DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS À L'ÉTAPE 8 DE LA PROCÉDURE

Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet de LMR pour la narasine (tissus de porcs) et la tilmicosine (tissus de poules/poulets et dindons)	En cours		8	1.1	Comité mixte d'experts des additifs alimentaires (JECFA) en cours	Le projet de LMR pour les tissus de bovins a été maintenu à l'étape 7, en attente d'une évaluation de la méthode analytique par le JECFA, à sa 75 ^{ème} session (planifiée en novembre 2011)
<p>Observations du président/pays hôte du comité:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projet de LMR pour la narasine dans les tissus de porcs pour adoption à l'étape 8 <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Historique:</i> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La narasine (dans les tissus de poules/poulets, porcs et bovins) a été ajoutée à la liste des substances à analyser en priorité par le JECFA, à la 17^e réunion du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDVDF). ▪ Le CCRVDVDF, à sa 18^e réunion, a fait avancer le projet de LMR pour la narasine dans les tissus de poules/poulets à l'étape 5/8, tandis que le projet de LMR pour la narasine dans les tissus de porcs et de bovins a été avancé à l'étape 5. ▪ À la 19^e réunion du CCRVDVDF, le projet de LMR relatif aux tissus de bovins a été maintenu à l'étape 7 afin que le JECFA puisse évaluer la méthode analytique ▪ À sa 19^{ème} réunion, le CCRVDVDF a fait avancer le projet de LMR relatif aux tissus de porcs à l'étape 8. ○ <i>Résumé:</i> Le projet de LMR pour la narasine dans les tissus de porcs avance régulièrement dans le processus par étape depuis que la narasine est évaluée par le JECFA. Il est prêt pour adoption à l'étape 8. • Projet de LMR pour la tilmicosine dans les tissus de poules/poulets et dindons pour adoption à l'étape 8 <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Historique:</i> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La tilmicosine (dans le lait de brebis et les tissus et les œufs de poules) a été ajoutée à la liste des substances à analyser en priorité par le JECFA, à la 17^e réunion du CCRVDVDF. ▪ Le JECFA n'a pas été en mesure de recommander des LMR pour la tilmicosine dans le lait de brebis et les œufs de poules mais a recommandé un projet de LMR dans les tissus de poules/poulets et dindons. ▪ Le CCRVDVDF, à sa 18^e réunion, a fait avancer le projet de LMR pour la tilmicosine dans les tissus de poules/poulets et dindons à l'étape 5. ▪ À la 19^e réunion du CCRVDVDF, le projet de LMR relatif aux tissus de poules/poulets et dindons a été avancé à l'étape 8. ○ <i>Résumé:</i> Le projet de LMR pour la tilmicosine dans les tissus de poules/poulets et dindons avance régulièrement dans le processus par étape depuis que la tilmicosine est évaluée par le JECFA. Il est prêt pour adoption à l'étape 8. 						

Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens (4 ^e session, 18-22 octobre 2010)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet de lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire	N01-N02-N03-2008	2011	8	1.1		Les trois documents sur l'évaluation des risques, la gestion des risques et le profil de risque, proposés initialement comme des thèmes de travail distincts ont été regroupés dans le projet actuel de lignes directrices, adopté à l'étape 5 par la Commission, à sa 33 ^e session (2010).
Observations du président/pays hôte du comité:						

Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (25 ^e session, 25 – 29 octobre 2010)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme pour la noix de coco desséchée (révision de CODEX STAN 177-1991)	N03-2009	2013	5/8	1.2		Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA): approuvé Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) : approuvé Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) : approuvé avec un changement ¹
Avant-projet d'annexe pour certains champignons (révision de CODEX STAN 55-1981) (<i>Pour inclusion dans la norme Codex pour certains légumes en conserve</i>)	N01-2009	2013	5/8	1.2		Pour inclusion dans la norme relative à certains légumes en conserve CCFA: approuvé CCMAS: approuvé CCFL: approuvé ¹

¹ Les dispositions relatives à l'hygiène et aux contaminants (y compris les pesticides) correspondent au texte standard du Manuel de procédure.

Avant-projet de norme pour les pousses de bambou en conserve (révision de CODEX STAN 241-2003)	N01-2009	2013	5/8	1.2		La norme reste un document indépendant dans la mesure où le champ d'application englobe les légumes qui ont subi une fermentation lactique, sont marinés ou sont conservés au vinaigre, lesquels ne sont pas couverts par la norme pour certains légumes en conserve. CCFA: approuvé CCMAS: approuvé CCFL: approuvé ¹
Observations du président/pays hôte du comité:						

Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques et de régime (32 ^e session, 1 ^{er} -5 novembre 2010)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet d'annexe aux directives concernant l'étiquetage nutritionnel : Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les vitamines et les sels minéraux pour la population générale.	N06-2008	2012	8	1.3		Le Comité est convenu de veiller autant que possible à la cohérence entre le projet d'annexe à l'étape 8 et l'avant-projet d'annexe sur les valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire, en cours d'élaboration. Une fois mis sous leur forme définitive, les deux textes feront partie des directives concernant l'étiquetage nutritionnel. Des travaux sont également en cours sur l'avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées
Observations du président/pays hôte du comité:						

Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (17^e session, 8-12 novembre 2010)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme régionale pour la coriandre du Mexique	N04-2009	2013	5/8	1.2		Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL): approuvé.1
Avant-projet de norme régionale pour la lucuma	N05-2009	2013	5/8	1.2		Approuvé : comme pour la coriandre du Mexique.
Observations du président/pays hôte du comité:						

Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (17^e session, 22-26 novembre 2010)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible	N06-2007	2010	8	1.2		Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA): approuvé Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) : approuvé Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) : approuvé avec un changement ¹
Avant-projet de norme régionale pour la sauce au piment (sauce « chili »)	N05-2007	2011	5/8	1.2		CCFA: approuvé excepté la curcumine et l'oléorésine de paprika CCMAS: approuvé CCFL: approuvé avec un changement ¹
Observations du président/pays hôte du comité:						

Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (42 ^e session, 29 novembre-3 décembre 2010)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
Avant-projet de directives pour la maîtrise de <i>Campylobacter</i> et de <i>Salmonella</i> spp dans la chair de poulet	N08-2007	2010	5/8	1.1	Consultation mixte FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) (Rapport de la réunion technique et élaboration d'un outil web en ligne de gestion des risques) Réunion d'experts conjointe FAO/OMS sur les bienfaits et les risques liés à l'utilisation des désinfectants contenant du chlore dans la production des aliments	
Avant-projet de révision du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles (CAC/RCP 33 – 1985)	N05-2010	2013 ou 2014	5/8	1.1		

Observations du président/pays hôte du comité:

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LA MAÎTRISE DE CAMPYLOBACTER ET DE SALMONELLA SPP. DANS LA CHAIR DE POULET

À l'invitation du président, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a examiné une version révisée du paragraphe 14, dont l'approbation pouvait débloquent la situation qui l'avait empêché d'analyser le document en détail à sa 41^e réunion. Le paragraphe proposait que l'utilisation des mesures de contrôle soit soumise à l'approbation de l'autorité compétente, le cas échéant, et qu'il soit permis de recourir à d'autres mesures de contrôle que celles citées en exemple dans le document. À sa 42^e réunion, le CCFH a approuvé le paragraphe proposé, qui représentait un compromis entre les différentes propositions et laissait de la

souplesse en reconnaissant qu'il incombait aux autorités compétentes de décider de la mesure de contrôle spécifique à approuver. Il a été souligné que le paragraphe révisé permettait en outre de recourir à de nouvelles technologies sans modification du document. Étant donné qu'un accord a été obtenu sur le paragraphe 14, que le document a été révisé en détail et qu'il ne reste aucune question en suspens, le Comité est convenu que le document était prêt à avancer dans la procédure par étape et à être adopté par la Commission.

Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de directives pour la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* spp. dans la chair de poulet à la Commission pour adoption à l'étape 5/8, en recommandant d'omettre les étapes 6 et 7.

AVANT-PROJET DE RÉVISION DU CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDÉ EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LE CAPTAGE, L'EXPLOITATION ET LA COMMERCIALISATION DES EAUX MINÉRALES NATURELLES

À sa 41^e session, le Comité a commencé ses travaux sur la révision du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles (CAC/RCP 33- 1985) et créé un groupe de travail physique, dirigé par la Suisse.

La principale question à régler concernait les critères microbiologiques de l'annexe I. Un groupe de travail s'est brièvement réuni entre les sessions pour formuler un texte qui donnerait de la souplesse, en laissant aux fabricants le soin de choisir l'ensemble ou une sous-série des indicateurs de contamination fécale, selon les cas, conformément aux éventuelles exigences fixées par l'autorité compétente. De même, une disposition a été ajoutée afin que les autorités compétentes puissent utiliser l'ensemble ou une sous-série des critères pour vérifier les mesures de contrôle. Ce compromis a permis au Comité de parvenir à un consensus sur le document. Compte tenu de la décision prise au sujet de l'annexe I -(critères microbiologiques), le Comité est convenu de demander à la Commission d'éliminer la section 4.4 de la norme pour les eaux minérales naturelles et de citer le Code en référence comme le prescrit le Manuel de procédure.

Le document ayant fait l'objet d'un consensus, le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de révision pour adoption à l'étape 5/8, en recommandant d'omettre les étapes 6 et 7.

Comité du Codex sur les huiles et les matières grasses (22^e session, 21-25 février 2011)						
Avant-projet d'amendement aux normes pour les huiles végétales portant un nom spécifique : inclusion de l'oléine de palmiste et de la stéarine de palmiste	N09-2007	2009	8	1.2		Adopté à l'étape 5 par la Commission du Codex, à sa 32 ^e session (2009). La prise en compte de données supplémentaires sur la composition en acides gras a entraîné un peu de retard. Les données ont été mises à jour en 2011, ce qui a permis d'achever l'amendement.
Sections à inclure dans le <i>Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et des graisses comestibles en vrac</i> (CAC/RCP 36-1987)						

Projet de liste de cargaisons précédentes acceptables	1999		8	1.1	Réunion technique FAO/OMS organisée en novembre 2006	Les listes et les critères sont destinés à être inclus dans le Code d'usages, adopté en 1999. Les listes ont donc été examinées pendant plusieurs sessions. Elles ont progressé inégalement depuis 2001, époque à laquelle une liste a été transmise à la Commission (2001) à l'étape 5/8 et adoptée à l'étape 5, tandis que d'autres substances ont été incorporées dans une autre liste transmise pour observations à l'étape 3, faute d'un accord à cette étape. Les retards sont dus aux raisons suivantes: le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) se réunit une fois tous les deux ans; il a formulé sa demande d'avis scientifiques en 2003 et examiné les résultats de la réunion technique FAO/OMS en 2007; en outre, les opinions divergent sur l'utilisation même des critères et des listes. Le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CCEXEC), à sa 62 ^e session (2009), a encouragé le CCFO à achever ses travaux sur les listes à sa prochaine session en 2011, tout en notant que, d'une manière générale, l'élaboration de listes tendait à retarder les travaux du Codex.
Avant-projet de liste de cargaisons précédentes acceptables	1999		5/8	1.1		Voir plus haut pour l'historique. Cette liste a été envoyée pour observations à l'étape 3 entre la 21 ^e (2009) et la 22 ^e (2011) réunion du CCFO.
Projet de critères pour évaluer l'acceptabilité de substances en vue de leur inclusion dans une liste de cargaisons précédentes acceptables	2007		8	1.1	Réunion technique FAO/OMS organisée en novembre 2006	Les critères reposent sur les avis scientifiques FAO/OMS et ils ont été transmis à l'étape 3 en 2007 (il ne s'agit pas de nouveaux travaux puisqu'ils font partie aussi de la section du Code comprenant les listes), et adoptés à l'étape 5 par la Commission du Codex, à sa 32 ^e session (2009).

Observations du président/pays hôte du comité:

Projet de liste de cargaisons précédentes acceptables :

Un groupe de travail intrasession a été créé, à l'invitation du président, pour faciliter les débats et faire avancer les travaux relatifs à ce point de l'ordre du jour.

Étant donné qu'un grand nombre de délégations ont approuvé le projet de liste et l'avant-projet de liste, le Comité est convenu de transmettre à la Commission, à sa 34^e session, le projet de liste pour adoption à l'étape 8 et l'avant-projet de liste pour adoption à l'étape 5/8 en omettant les étapes 6 et 7.

Projet de critères pour évaluer l'acceptabilité de substances en vue de leur inclusion dans une liste de cargaisons précédentes acceptables (Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et des graisses comestibles en vrac): à transmettre à la Commission, à sa 34^e session, pour adoption à l'étape 8.

Projet d'amendement aux normes pour les huiles végétales portant un nom spécifique: inclusion de l'oléine de palmiste et de la stéarine de palmiste : à transmettre à la Commission, à sa 34^e session, pour adoption à l'étape 8.

Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (32 ^e session, 7-11 mars 2011)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet de directives révisées sur l'incertitude de mesure (CAC/GL 54-2004)	N10-2008	2011	8	1.4		Le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) a également révisé les <i>directives sur l'estimation de l'incertitude des résultats pour la détermination des résidus de pesticides</i> (CAC/GL59-2006), tandis que les travaux du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) ont un champ d'application général. La coordination entre le CCMAS et le CCPR est permanente pour garantir la cohérence de l'approche.
Approbation des méthodes d'analyse des normes Codex à chaque étape	En cours		Pour adoption	1.4		Pour adoption dans les normes Codex existantes ou CODEX STAN 234-1999. Cela entraîne une mise à jour des méthodes pour les substances à visée sanitaire (Section 3.2) dans la norme pour les eaux minérales naturelles, suite à la demande formulée par la Commission du Codex, à sa 31 ^e session (2008)

Observations du président/pays hôte du comité:

Comité du Codex sur les additifs alimentaires (43 ^e session, 14-18 mars 2011)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)	En cours		8 et 5/8	1.1	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) en cours	
Avant-projet de révision du système de classification des aliments de la NGAA (catégories d'aliments 5.1, 5.3 et 5.4)	N07-2010		5/8	1.1		
Avant-projet d'amendements du système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989)	En cours		5/8	1.1		
Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (CAC/MISC 6)	En cours		5/8	1.1	JECFA en cours	
Autres dispositions pour adoption						
Amendements des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les antioxydants et les conservateurs dans la catégorie d'aliments 04.1.2.2 "fruits secs" de la NGAA	En cours					Cet amendement a été recommandé par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV), qui a proposé d'inclure dans l'avant-projet de norme pour la noix de coco desséchée (transmise pour adoption à l'étape 5/8) une référence générale à la NGAA, tout en garantissant que seuls des additifs alimentaires spécifiques (antioxydants et conservateurs) sont utilisés dans les produits couverts par la norme (Voir REP11/PFV, paragraphes 28-40).

Amendement de la section 4 “Transfert des additifs alimentaires” du préambule de la NGAA						Cet amendement fait suite à la demande formulée par la Commission du Codex, à sa 32 ^e session, concernant la nécessité de réviser la section 4 du préambule de la NGAA (Voir ALINORM 09/32/REP, paragraphes 95-97).
Amendement des “Notes explicatives sur l’organisation du système international de numérotation (SIN)”, section 1 des <i>noms de catégories et système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (CAC/GL 36-1989)	En cours					Cet amendement, de nature rédactionnelle, est lié aux préoccupations exprimées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), à sa 42 ^e session, concernant l’emploi incohérent des crochets pour citer le nom des composés et l’emploi du terme “caustique” dans la description du procédé de fabrication utilisé en association avec le caramel I (SIN 150a) et le caramel II (SIN 150b) (Voir ALINORM 10/33/12, paragraphe 133).
<p>Observations du président/pays hôte du comité:</p> <p>NGAA</p> <p>Le CCFA, à sa 43^e réunion, a continué de placer l’élaboration de la NGAA au rang de ses premières priorités; deux jours entiers d’un groupe de travail physique et un jour de session plénière ont été consacrés à la NGAA. 193 dispositions relatives à des additifs alimentaires des tableaux 1 et 2 de la NGAA, liées à 10 additifs alimentaires avec DJA numérique (7 colorants, 2 nouveaux additifs alimentaires, à savoir. les glycosides de stéviol et l’ester éthylique d’arginate laurique, et les sulfites), dont 20 révisions de dispositions adoptées, ont été transmises à la Commission du Codex pour adoption à sa 34^e session. L’Union européenne et la Norvège ont émis une réserve générale concernant l’adoption des dispositions relatives aux glycosides de stéviol et à l’ester éthylique d’arginate laurique ainsi qu’à un certain nombre de colorants. Le CCFA a également recommandé l’interruption/la révocation de 122 autres dispositions relatives à des additifs alimentaires des tableaux 1 et 2 de la NGAA et de 3 dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l’aluminium du tableau 3 de la NGAA.</p> <p>À sa 43^e session, le CCFA est aussi convenu de transmettre à la Commission du Codex pour adoption à sa 34^e session, les amendements des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les antioxydants et les conservateurs dans la catégorie d’aliments 04.1.2.2 “fruits secs” et un amendement de la section 4 “Transfert des additifs alimentaires” du préambule de la NGAA. Il est également convenu de continuer le débat sur l’utilisation de la note 161 et le champ d’application de la catégorie d’aliments 16 de la NGAA à sa prochaine session.</p> <p>SIN et normes</p> <p>Le Comité a poursuivi ses travaux sur les amendements du SIN et des normes d’identité et de pureté des additifs alimentaires.</p>						

Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (5 ^e session, 21-25 mars 2011)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des distillats de fruits à noyau par le carbamate d'éthyle	N11-2009	2011	5/8	1.1		
Avant-projet de teneurs maximales pour la mélamine dans les aliments (<i>préparations liquides pour nourrissons</i>)	N13-2009	2011	5/8	1.1	Consultation d'experts OMS/FAO sur la mélamine organisée, en collaboration avec Health Canada, du 1 ^{er} au 4 décembre 2008.	
Observations du président/pays hôte du comité:						

Comité du Codex sur les résidus de pesticides (43 ^e session, 4-9 avril 2011)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet et projet révisé de LMR	En cours		8 et 5/8	1.1	Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR) en cours	

Avant-projet de révision des directives sur l'estimation de l'incertitude des résultats pour la détermination des résidus de pesticides	N13-2008	2012	5/8			<p>Ces travaux ont été conduits en consultation avec le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS). Il n'est pas nécessaire que la révision soit approuvée par le CCMAS.</p> <p>La révision consiste à élaborer une annexe explicative qui sera jointe aux directives en vue de faciliter leur application par les laboratoires respectant les bonnes pratiques de laboratoire pour analyser les résidus de pesticides.</p>
---	----------	------	-----	--	--	--

Observations du président/pays hôte du comité:

Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (31 ^e session, 11-16 avril 2011)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet de norme pour la sauce de poisson	N02-2007	2011	8	1.1-1.2		<p>Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) et le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) n'ont pas pu examiner la norme parce que le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP) s'est réuni après les deux autres.</p> <p>Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) : approuvé</p> <p>Observation du président: le CCFFP a bien avancé pendant sa 31^e session.</p> <p>Il a été décidé de transmettre le projet de norme à l'étape 8 pour adoption.</p>

Avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section sur le poisson fumé et définitions pertinentes)	N/A	2011	5/8	1.1-1.2		Observation du président: le CCFFP a bien avancé pendant sa 31 ^e session. Il a été décidé de transmettre l'avant-projet de Code d'usages pour adoption à l'étape 5/8 en recommandant d'omettre les étapes 6 et 7.
Avant-projet d'amendement de la norme pour les bâtonnets de poisson surgelés	N01-2007	2009	5/8	1.2		Observation du président: le CCFFP a bien avancé pendant sa 31 ^e session. Il a été décidé de transmettre l'amendement pour adoption à l'étape 5/8 en recommandant d'omettre les étapes 6 et 7.
Avant-projet d'amendement de la section 3.4.5.1 Eau du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche			5/8	1.2		Amendement nécessité par la décision prise par le CCFFP, à sa 30 ^e session, lors de la rédaction finale de la section sur les homards et les crabes (adoptée par la Commission du Codex, à sa 33 ^e session), de ne pas limiter le traitement de l'eau par chloration aux homards et aux crabes mais de l'étendre aux autres produits couverts par le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.
Amendement du préambule de la section 6, Produit d'aquaculture du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche						L'amendement vise à mettre à jour la référence qui est faite au Code aquatique de l'OIE.
Observations du président/pays hôte du comité: voir plus haut pour chaque point						

Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (39 ^e session, 9-13 mai 2011)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet de révision des directives concernant l'étiquetage nutritionnel: liste des éléments nutritifs qui sont déclarés dans tous les cas, de façon obligatoire ou facultative	N16-2008	2015	5/8	1.3		
Avant-projet de compilation de textes du Codex applicables à l'étiquetage des aliments dérivés de la biotechnologie moderne	1996		5/8	1.3		<p>Le titre antérieur "avant-projet de recommandations relatives à l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique: Dispositions relatives à l'étiquetage", a été modifié par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), à sa 39^e réunion (2011), lorsqu'il a achevé la rédaction du document.</p> <p>À sa 35^e réunion (2007), le CCFL est convenu que: "les travaux devaient être achevés dans un délai maximum de quatre ans ". Lors des sessions suivantes, un texte rassemblant les orientations existant dans les textes du Codex susceptibles d'être appliquées à l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique a été communiqué pour observations et a été examiné.</p> <p>À sa 62^e réunion (2009), le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CCEXEC) a pris note du délai mentionné plus haut et indiqué qu'il espérait que le CCFL aurait achevé ses travaux d'ici à 2011, à défaut de quoi le Comité exécutif recommanderait des mesures correctives (ALINORM 09/23/3, paragraphe 40). À sa</p>

						<p>63^e session (2009), le CCEXEC a rappelé cette recommandation et en a formulé une semblable concernant les définitions connexes (ALINORM 10/33/3, paragraphe 14).</p> <p><u>Note:</u> Les travaux sur les définitions connexes sont proposés pour interruption (liste du document CX/CAC 11/34/9-Add.1)</p>
<p>Observations du président/pays hôte du comité:</p> <p>Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'activité physique et la santé</p> <p>Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) a poursuivi ses travaux sur les textes ayant un lien avec la mise en œuvre de la <i>Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'activité physique et la santé</i>. Le Comité accorde une place prioritaire aux questions relatives à la Stratégie mondiale.</p> <p>Le Comité est convenu de faire avancer à l'étape 8 le projet de révision de la section 3.2 des <i>directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> portant sur la liste des éléments nutritifs qui sont déclarés dans tous les cas, de façon obligatoire ou facultative, et les recommandations en matière de déclaration des graisses saturées, du sodium et du sucre total pour adoption par la Commission du Codex, à sa 34^e session. Bien qu'il existe des divergences d'opinion quant à savoir s'il convient de déclarer le sodium ou le "sel", le Comité est parvenu à s'accorder sur la nécessité d'inclure le sodium dans la liste des éléments nutritifs déclarés de façon obligatoire, en ajoutant une note du pied de page qui précise que les juridictions peuvent choisir d'exprimer le sodium total en équivalent en sel sous le terme de "sel" afin d'appuyer les efforts nationaux d'éducation des consommateurs.</p> <p>Étiquetage des aliments dérivés de la biotechnologie moderne</p> <p>Le Comité est convenu de faire avancer l'avant-projet de compilation de textes du Codex applicables à l'étiquetage des aliments dérivés de la biotechnologie moderne à l'étape 5/8 en omettant les étapes 6 et 7, pour adoption par la Commission du Codex, à sa 34^e session. De cette manière, le Comité respecte l'engagement qu'il a pris devant le CCEXEC en 2007 d'achever ses travaux en quatre ans (soit 2011). Le processus mis en place par le Comité pour faciliter l'échange des points de vue a considérablement contribué à l'obtention du consensus indispensable. Ce processus a été essentiel pour obtenir un consensus et il aurait été encore plus efficace s'il avait été utilisé plus précocement dans les négociations relatives à l'élaboration, c'est-à-dire avant que les membres ne durcissent leur position. Le président félicite les membres pour leur esprit de compromis qui a permis d'achever ce travail. De nombreux éléments du texte ayant fait l'objet d'un accord à l'issue de compromis soigneusement équilibrés, il est espéré que le débat portant sur l'adoption n'entraînera pas des révisions importantes susceptibles de compromettre cet équilibre.</p>						

Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (16^e session, 2-6 mai 2011)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme pour les tamarillos	N18-2008	2011	8	1.2		Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL): approuvé ²
Avant-projet de norme pour les piments forts	N17-2008	2011	5/8	1.2		Même chose que pour les tamarillos
Observations du président/pays hôte du comité:						

Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (6^e session, 23-27 mai 2011)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique	Les travaux ont débuté en 2003		5/8	1.1	Non requis.	À sa 49 ^e session, le Comité exécutif de la Commission du Codex (CCEXEC) avait approuvé la proposition formulée par le Comité de coordination du Codex pour le Proche-Orient (CCNEA), à sa première session, de commencer à travailler sur un Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique, en tenant compte des travaux déjà réalisés dans d'autres régions. Pendant les seconde, troisième, quatrième et cinquième sessions, le Code n'a pas été examiné en détail et il a été renvoyé à l'étape 2 en raison de la

² Les dispositions relatives à l'hygiène et aux contaminants (y compris les pesticides) correspondent au texte standard du Manuel de procédure. Il n'y a pas de disposition spécifique pour les additifs ni pour les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

						<p>soumission tardive de l'avant-projet et de l'insuffisance des contributions des délégations intéressées.</p> <p>Pendant l'examen critique, à la 62^e session (2009) du CCEXEC, en réponse à une demande de clarification concernant les perspectives d'achèvement de l'avant-projet de Code pour les aliments vendus sur la voie publique, le coordinateur pour le Proche-Orient a informé le Comité qu'un certain retard avait été pris dans la rédaction initiale afin de tenir compte de divers documents et des travaux existants en ce domaine. Un nouveau document avait été communiqué pour observations et le Code devrait être rédigé sous sa forme finale à la prochaine session du CCNEA. Le Comité a accueilli avec satisfaction ces explications et encouragé le CCNEA à achever la rédaction du Code en vue de son adoption par la Commission en 2011.</p> <p>Le document a été examiné en détail pendant la 6^e session et toutes les questions en suspens ont été réglées.</p>
Avant-projet de norme régionale pour la harissa (purée de piment rouge piquant)	N08-2009	2011	5/8	1.2	Non requis.	<p>Étiquetage : non approuvé parce que le CCNEA s'est réuni après le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL). Les dispositions relatives à l'étiquetage qui sont proposées correspondent au texte standard.</p> <p>Hygiène et contaminants : les dispositions proposées correspondent au texte standard du Manuel de procédure.</p> <p>Additifs alimentaires : non approuvé pour des raisons de calendrier. Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ce produit.</p> <p>Méthodes d'analyse et d'échantillonnage : non approuvé pour des raisons de calendrier. Plusieurs méthodes sont proposées.</p>

Avant-projet de norme régionale pour le halva avec tahiné	N09-2009	2011	5/8	1.2	Non requis.	<p>Étiquetage : non approuvé parce que le CCNEA s'est réuni après le CCFL. Les dispositions relatives à l'étiquetage qui sont proposées correspondent au texte standard avec des dispositions supplémentaires.</p> <p>Hygiène et contaminants : non approuvé pour des raisons de calendrier (voir plus haut). Les dispositions proposées correspondent au texte standard du Manuel de procédure.</p> <p>Additifs alimentaires : non approuvé pour des raisons de calendrier. Le texte standard est proposé pour autoriser l'utilisation de régulateurs de l'acidité et d'émulsifiants dans le produit.</p> <p>Méthodes d'analyse et d'échantillonnage : non approuvé pour des raisons de calendrier. La disposition standard est proposée pour l'échantillonnage, de même que plusieurs méthodes.</p>
--	----------	------	-----	-----	-------------	---

PARTIE II - PROJETS DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS À L'ÉTAPE 5 DE LA PROCÉDURE

Comité du Codex sur les additifs alimentaires (43^e session, 14-18 mars 2011)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de révision de la <i>norme pour le sel de qualité alimentaire</i> (CODEX STAN 150-1985)	N08-2010	2011	5	1.1-1.4		Ces travaux consistent seulement à réviser les sections relatives aux additifs, aux contaminants, à l'hygiène et aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage afin de les harmoniser avec la "Présentation des normes Codex de produits" du <i>Manuel de procédure</i> , de régler la question de la référence au document CX/MAS 1-1987 dans la section sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, qui n'a jamais été adoptée par la Commission, et de mettre à jour la liste des méthodes figurant dans cette section.

						L'avis du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) concernant la possibilité de convertir en critères les méthodes relatives aux métaux lourds et au cuivre et l'intérêt d'utiliser une liste de méthodes pour les autres éléments, permettra au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) de mettre la dernière main au document à sa prochaine session.
Observations du président/pays hôte du comité:						
Pendant sa 43 ^e réunion, le CCFA n'a pas pu faire avancer l'avant-projet de révision au-delà de l'étape 5 faute de connaître l'avis du CCMAS sur l'approche à privilégier pour sélectionner les différentes méthodes d'analyse. Le CCFA n'a pas examiné les propositions de révision des sections ne faisant pas partie du champ d'application des travaux approuvés par la Commission du Codex, à sa 33 ^e session (c'est-à-dire les sections relatives aux additifs alimentaires, aux contaminants, à l'hygiène et aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage).						

Comité du Codex sur les résidus de pesticides (43 ^e session, 4-9 avril 2011)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de LMR	En cours		5	1.1	Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR) en cours	
Avant-projet de révision de la Classification du Codex des aliments destinés à la consommation humaine et animale - <i>Fruits tropicaux et subtropicaux hétérogènes à pelure comestible; Fruits tropicaux et subtropicaux hétérogènes à pelure non comestible</i>	N11-2004 N09-2006	2012	5	1.1		À sa 27 ^e réunion (2004), la Commission du Codex (CAC) a approuvé une révision limitée de la Classification. Pendant la révision, le Comité a réalisé que la Classification du Codex existante avait besoin d'une profonde réorganisation et qu'il fallait élargir la révision approuvée par la CAC à sa 29 ^e réunion

						<p>(2006). Le mode de regroupement doit être révisé pour tenir compte des nouvelles découvertes scientifiques et pour permettre la sélection de cultures représentatives à des fins d'extrapolation.</p> <p>Le Comité révisé la Classification conformément au plan jusqu'à ce que tous les groupes de produits soient révisés.</p> <p>L'achèvement des travaux relatifs à ce groupe permettra de présenter une classification révisée unique pour les groupes de fruits en 2012. En attendant, les autres groupes de fruits sont maintenus à l'étape 7.</p>
--	--	--	--	--	--	--

Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (31 ^e session, 11-16 avril 2011)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme pour la chair du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles surgelée	2001		5	1.1-1.2		À sa 31 ^e réunion, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche a bien avancé et a décidé de transmettre l'avant-projet de norme pour adoption à l'étape 5.
Avant-projet de norme pour les ormeaux frais/vivants et congelés	N03-2007	2012	5	1.1-1.2		
Observations du président/pays hôte du comité: voir plus haut						

Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (16 ^e session, 2-6 mai 2011)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme pour la grenade	N01-2010	2013	5	1.2		

Observations du président/pays hôte du comité:

Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (38 ^e session, 3-7 mai 2010)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de définition des valeurs nutritionnelles de référence	N14-2010	2012	5	1.3		Pour inclusion dans les directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel. Ces travaux ont été entrepris suite à une demande formulée par le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) à l'occasion de la révision/établissement de valeurs nutritionnelles de référence. La définition sera transmise au CCNFSDU pour observations avant d'être mise sous sa forme finale.

Observations du président/pays hôte du comité:

Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'activité physique et la santé

Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) a poursuivi ses travaux sur les textes ayant un lien avec la mise en œuvre de la *Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'activité physique et la santé*. Le Comité accorde une place prioritaire aux questions relatives à la Stratégie mondiale.

Le Comité est convenu de faire avancer l'avant-projet de définition des valeurs nutritionnelles de référence incluse dans les *directives concernant l'étiquetage nutritionnel* à l'étape 5.

Le CCFL a travaillé en liaison avec le CCNFSDU pour harmoniser et coordonner leurs travaux relatifs à la *Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'activité physique et la santé*. Le projet de définition des valeurs nutritionnelles de référence sera ainsi soumis au CCNFSDU en vue de recueillir ses observations, qui seront prises en compte à la session suivante au moment de mettre la définition sous sa forme finale.