



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

Soixante-neuvième session

Siège de l'OMS, Genève (Suisse)

8-11 juillet 2014

**EXAMEN CRITIQUE EN VUE DE L'ÉLABORATION DE NORMES ET TEXTES APPARENTÉS DU CODEX
SUIVI DE L'ÉLABORATION DES NORMES**

GÉNÉRALITÉS

1. Dans le cadre de l'Examen critique, le présent document expose tous les travaux afférents à l'élaboration des normes qui sont en cours au sein des comités du Codex. Les projets de normes et textes apparentés soumis à la Commission pour adoption sont détaillés sous le point 2a de l'ordre du jour. Les nouveaux travaux apparaissent, quant à eux, sous le point 2c.
2. À sa soixante-troisième session (2009), le CCEXEC est convenu qu'il fallait inclure une liste de documents de travail dans le document relatif au suivi à titre informatif uniquement, afin de présenter un aperçu complet de la charge de travail de chaque comité, en précisant que ces documents ne feraient pas l'objet de débats proprement dits. Une liste de documents de travail ayant trait aux nouvelles activités éventuelles a donc été incluse, le cas échéant.
3. Lorsque le Comité exécutif a recommandé certaines activités à des sessions antérieures, elles figurent aussi dans les notes.
4. Conformément à l'article V.2 du Règlement intérieur et aux paragraphes 5-8 de la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés, Partie 2. Examen critique, le Comité exécutif est invité à se pencher sur l'état d'avancement de l'élaboration des projets de normes par rapport au calendrier établi par la Commission. Plus particulièrement, il peut proposer une prolongation des délais, l'annulation des travaux ou encore l'attribution de certaines tâches à un comité autre que celui auquel elles ont été confiées à l'origine.
5. Afin de faciliter le suivi des progrès accomplis quant à l'élaboration des normes, le CCEXEC, à sa cinquante-huitième session (2006), est convenu des 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 concerné¹.
6. Ce document ne présente que les travaux menés par les comités qui se sont réunis depuis la trente-sixième session de la Commission (2013).

¹ ALINORM 06/29/3A, par. 47. La Commission a approuvé ces critères à sa vingt-neuvième session (2006) (ALINORM 06/29/41, par. 13).

État d'avancement de l'élaboration des projets de normes (autres que ceux ayant été présentés pour adoption)[†]

Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (21 ^e session, 26-30 août 2013)	Calendrier		Situation actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet de limites maximales de résidus pour le monépantel (dans les tissus d'ovins)	En cours	-	7	1.1	75 ^e session du JECFA (2011) 78 ^e session du JECFA (2013)	À sa vingt-deuxième session (2015), le CCRVDF examinera le projet de LMR à la lumière des recommandations formulées à la soixante-dix-huitième session du JECFA (2013).
Avant-projet de limites maximales de résidus pour le derquantel (dans les tissus d'ovins)	En cours	-	4	1.1	75 ^e session du JECFA (2011) 78 ^e session du JECFA (2013)	À sa vingt-deuxième session (2015), le CCRVDF examinera l'avant-projet de LMR à la lumière des recommandations formulées à la soixante-dix-huitième session du JECFA (2013).
Avant-projet de recommandations relatives à la gestion des risques pour le dimitridazole, l'ipronidazole, le metronidazole et le ronidazole	N10-2012	2015	4	1.1	JECFA (prochaine session)	À sa vingt-deuxième session (2015), le CCRVDF examinera l'avant-projet de recommandations à la lumière des avis formulés par le JECFA au sujet de la disponibilité de données toxicologiques et d'exposition et des répercussions éventuelles.
Documents de travail:						
<ul style="list-style-type: none"> - Document de travail concernant les questions et préoccupations ayant une incidence sur la capacité du CCRVDF de mener ses activités efficacement - Autre possibilité d'approche visant à transférer certains composés de la base de données sur les besoins des pays en matière de LMR sur la liste prioritaire du JECFA 						
Observations du Président/pays hôte du Comité:						
De sa propre initiative, le Président du CCRVDF élabore actuellement un document de travail concernant les questions et préoccupations ayant une incidence sur la capacité du CCRVDF de mener ses activités efficacement. À cet effet, il recueillera les contributions des délégations. Il souhaite que ledit document permette d'explicitier des réflexions et approches nouvelles à l'appui de travaux efficaces et d'un environnement collégial, compte tenu des enjeux auxquels le Comité devra faire face dans un avenir proche.						

[†] «**Numéro du travail**» – Numéro du travail, ou année d'approbation du travail, ou année de début effectif du travail, le cas échéant.

«**Année cible**» – 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.

«**Codes des produits**» – Codes utilisés: 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: Examen et élaboration de normes du Codex et de textes apparentés relatifs à l'inspection des aliments, à la certification et aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse.

Notes explicatives – Comprennent des questions spécifiques concernant uniquement les dispositions pertinentes et précisent si le texte a été approuvé ou non, le cas échéant. 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.

Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (35 ^e session, 4-8 novembre 2013)	Calendrier		Situation actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Proposition de révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (CODEX STAN 156-1987)	N07-2013	2017	4	1.3	-	
Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> (valeurs autres que les protéines)	-	-	2	1.3	-	
Avant-projet d'amendement à la <i>Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge</i> : inclusion d'une nouvelle partie (B) concernant les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge	N04-2011	2013	2	1.3	-	
Avant-projet de révision de la liste des additifs alimentaires	En cours	-	-	1.3	-	
<u>Documents de travail:</u>						
- Document de travail sur la biofortification						
<u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u>						
-						

Comité sur l'hygiène alimentaire (45 ^e session, 11-15 novembre 2013)	Calendrier		Situation actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Annexe sur les aspects statistiques et mathématiques des <i>Principes et Directives régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments</i> (CAC/GL 21-1997)	N06-2010	2012	2	1.1	FAO/OMS	Ces travaux s'inscrivent dans le cadre de la révision des <i>Principes et Directives régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments</i> (CAC/GL 21-1997), qui ont été adoptés en 2013. Dans un premier temps, le CCFH s'est concentré sur la révision du document principal et il est convenu de poursuivre avec la présente annexe. Ces travaux bénéficient des avis et de l'assistance de la FAO et de l'OMS.

Comité sur l'hygiène alimentaire (45 ^e session, 11-15 novembre 2013)	Calendrier		Situation actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau	N06-2013	2016	2	1.1	FAO/OMS	Ces travaux bénéficient des avis scientifiques de la FAO et de l'OMS. La FAO et l'OMS ont accompli leur tâche et un rapport sera mis à disposition en vue de la refonte de l'avant-projet de Code, qui sera confiée à un groupe de travail électronique.

Documents de travail:

- Document de travail sur la nécessité de réviser le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003). Ces travaux de nature rédactionnelle visent à assurer la cohérence de l'ensemble du Code et de ses annexes.

Observations du Président/pays hôte du Comité:

Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau

La délégation canadienne a dirigé le groupe de travail électronique. Elle a présenté le rapport du groupe (CX/FH 13/45/7) et a mis en lumière l'objectif de celui-ci, le processus suivi et la liste essentielle des recommandations que le Comité devait examiner.

Elle a ensuite informé le Comité qu'il était nécessaire de définir le champ d'application en se fondant sur le rapport FAO/OMS une fois qu'il serait disponible. Par ailleurs, on a fait remarquer que, d'après les observations recueillies, il fallait déterminer de façon claire si l'on devait considérer que les viandes et poissons séchés relevaient du document concerné.

Le Comité a estimé qu'il convenait de disposer d'un document général assorti éventuellement d'annexes, en précisant que l'élaboration de ces dernières se fonderait sur les avis de la FAO et de l'OMS. Cette démarche s'inscrivait dans le droit fil de l'approche adoptée quant à l'élaboration d'autres codes d'usages en matière d'hygiène et permettrait de limiter les doublons entre les différents codes. Le Comité est convenu d'inclure les thés dans le champ d'application, au motif que leur préparation ne comprend pas d'étape permettant l'inactivation des *Salmonella* spp. et qu'ils ont été à plusieurs reprises des vecteurs de ces bactéries. Au vu de cette décision, il est aussi convenu d'utiliser l'expression «épices et herbes aromatiques séchées». En outre, il s'est penché sur la possibilité d'inclure ou non les viandes et poissons séchés. Il a fait remarquer que le champ d'application n'était pas limitatif et varierait en fonction des avis de la FAO et de l'OMS.

De plus, il est convenu que la FAO et l'OMS examineraient les critères ci-après s'agissant du classement des aliments à faible teneur en eau:

- prévalence de la contamination par le pathogène dans l'aliment concerné;
- relation dose-réaction telle qu'estimée d'après les connaissances spécialisées portant sur le comportement et la physiologie du pathogène en question;
- fréquence et gravité de la maladie;
- ampleur et étendue de la production;
- diversité et complexité de la chaîne de production et du secteur;
- possibilité d'amplification des pathogènes d'origine alimentaire par l'intermédiaire de la filière;
- possibilité d'endiguement;
- ampleur du commerce international et effets économiques.

Le Comité est convenu de créer un groupe de travail électronique, dirigé par le Canada et coprésidé par les États-Unis d'Amérique, qui serait chargé d'élaborer un nouveau projet de Code pour examen à la prochaine session du CCFH.

Document de travail sur la nécessité de réviser le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003)

Le Comité est convenu de créer un groupe de travail électronique, dirigé par le Brésil et coprésidé par la France, qui travaillerait uniquement en anglais et en français et serait chargé d'examiner le Code consolidé et de déterminer toute modification supplémentaire pour examen à sa prochaine session. Il était entendu qu'en cas de changements importants (sections et dispositions supplémentaires, par exemple), le groupe de travail électronique préparerait aussi un document de projet concernant les nouveaux travaux.

Comité sur les épices et les herbes culinaires (1 ^{re} session, 11-14 février 2014)	Calendrier		Situation actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
<u>Documents de travail:</u>						
- Document de travail sur le regroupement des épices et herbes culinaires						
<u>Observations du Secrétariat du Codex:</u>						
À sa première session (2014), le CCSC est convenu de s'engager dans des travaux nouveaux sur quatre normes (voir CX/EXEC 14/69/4).						

Comité sur les poissons et les produits de la pêche (33 ^e session, 17-21 février 2014)	Calendrier		Situation actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de Code d'usages pour la transformation des produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus	-	2015	3	1.1	-	Voir la note du Président
Avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section relative au caviar d'esturgeon)	N16-2011	2014	2	1.1	-	Voir la note du Président
Dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche	En cours	-	-	1.1	-	Seuls quelques additifs alimentaires doivent encore faire l'objet de débats et ces travaux seront achevés avant la trente-quatrième session du CCFFP (2015).
<u>Documents de travail:</u>						
<ul style="list-style-type: none"> - Document de travail sur l'histamine - Document de travail sur le facteur azote (amendements à la section 7.4 de la <i>Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire</i> [CODEX STAN 166-1989]) - Avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (spécifications facultatives concernant les produits finaux/annexe relative au conditionnement sous atmosphère modifiée) - Proposition de travaux nouveaux sur une norme pour le pirarucu frais réfrigéré (filets ou poissons entiers) 						

Comité sur les poissons et les produits de la pêche (33 ^e session, 17-21 février 2014)	Calendrier		Situation actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
<p><u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u></p> <p>Avant-projet de Code d'usages pour la transformation des produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (La Norme correspondante est transmise pour adoption par la Commission en 2014. Voir CX/EXEC 14/69/2 et CX/EXEC 14/37/3).</p> <p>Code d'usages: Un groupe de travail électronique dirigé par le Canada s'est attelé à l'avant-projet. Avant la réunion, le projet a été révisé sur la base de la Norme correspondante et des observations écrites, et présenté sous la forme d'un document de séance. Étant donné que ladite proposition visait l'alignement sur la Norme et tenait compte des observations écrites, le Comité est convenu de diffuser l'avant-projet révisé de Code afin de recueillir des observations à l'étape 3. Il est aussi convenu de créer un groupe de travail électronique, dirigé par le Canada et travaillant uniquement en anglais, qui serait chargé d'examiner les observations recueillies et de se pencher sur les questions du risque lié aux biotoxines, des peignes morts et des trajets à courte distance, et de mettre au point une nouvelle version révisée de l'avant-projet de Code en vue de recueillir des observations supplémentaires à l'étape 3. Si nécessaire, les observations seraient traitées par un groupe de travail physique qui se tiendrait immédiatement avant la prochaine session. Dirigé par le Canada et travaillant en anglais, en espagnol et en français, celui-ci serait chargé de faciliter les débats en plénière. Sur la base de la discussion intensive concernant la Norme et des débats approfondis sur le Code d'usages, et compte tenu du fait que les groupes de travail électronique et physique se réuniraient de nouveau avant la prochaine session.</p> <p>Le Comité devrait mettre la dernière main à ses travaux sur le Code d'usages à sa prochaine session, en 2015.</p> <p>Avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section relative au caviar d'esturgeon)</p> <p>Le Comité est convenu de créer un groupe de travail électronique, dirigé par l'Iran et travaillant en anglais uniquement, qui serait chargé de refondre le document sur la base des observations formulées par écrit et à la dernière session en y intégrant les décisions prises pendant la session, en vue de recueillir des observations à l'étape 3. Ces observations seront traitées par un groupe de travail physique qui se tiendra avant la prochaine session. Dirigé par l'Iran et travaillant en anglais, en espagnol et en français, celui-ci sera chargé de faciliter les débats en plénière.</p> <p>Le Comité devrait mettre la dernière main à ses travaux (à l'étape 5/8) sur le Code d'usages à sa prochaine session, en 2015.</p> <p>À ses dernières sessions, le CCFFP a accompli des progrès extrêmement significatifs sur la plupart des points de l'ordre du jour.</p> <p>Autres points</p> <p>Outre les observations formulées plus haut au titre de plusieurs points de l'ordre du jour, certains sujets pourraient être examinés sous peu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Document de travail sur l'histamine</i> – À sa trente-quatrième session, le Comité procédera peut-être à des amendements au Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche, et les autres aspects pourraient être traités dans le cadre des travaux du CCFH; - <i>Document de travail sur le facteur azote</i> – À sa trente-quatrième session (2015), le CCFFP mettra probablement la dernière main à ces travaux. - <i>Spécifications facultatives concernant les produits finaux dans le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche</i> – À sa trente-quatrième session (2015), le CCFFP mettra probablement la dernière main à des travaux supplémentaires. - <i>Travaux nouveaux sur une norme pour le pirarucu frais réfrigéré (filets ou poissons entiers)</i> – Les nouveaux travaux concernant le pirarucu (filet ou poisson entier) sont encore en attente mais il semble ressortir des débats une incertitude quant au fait que le Comité conseille de faire avancer les travaux à ce sujet sur la base des normes déjà adoptées pour les filets et les poissons entiers frais. <p>Le CCFFP sera aidé de plusieurs groupes de travail électronique et de deux groupes de travail physiques qui se réuniront immédiatement avant sa trente-quatrième session (2015). En outre, la session comportera une journée supplémentaire, ce qui permettra de progresser davantage sur les points restants de l'ordre du jour.</p> <p>Conclusion: Le Président est d'avis que l'état d'avancement des travaux du CCFFP nécessite de décider si le Comité doit être ajourné <i>sine die</i> après sa session de 2015, sachant que les travaux dans le cadre de la procédure par étapes seront terminés.</p>						

Comité sur les fruits et légumes frais (18 ^e session, 24-28 février 2014)	Calendrier		Situation actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Spécifications minimales relatives à la maturité des raisins de table (<i>Norme pour les raisins de table</i> , CODEX STAN 255-2007)	-	-	-	1.2	-	Le Comité est convenu de maintenir les dispositions actuelles concernant les spécifications minimales relatives à la maturité dans la <i>Norme pour les raisins de table</i> .
<u>Documents de travail:</u> -						
<u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u> -						
<u>Observations du Secrétariat du Codex:</u> Le Comité a achevé les travaux sur les normes de qualité pour les fruits et légumes frais pendant ou avant l'année cible. En l'absence de travaux en suspens sur les normes et textes apparentés, le CCFFV se penchera sur les pommes de terre comestibles, l'ail, les aubergines et les kiwis dans le cadre de son nouveau calendrier de travail pour les deux prochaines sessions (voir CX/EXEC 14/69/4).						

Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (35 ^e session, 3-7 mars 2014)	Calendrier		Situation actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires – Notes explicatives et exemples pratiques	N11-2011	2013	2	1.4	-	Voir la note du Président
Examen et mise à jour des méthodes figurant dans la Norme CODEX STAN 234-1999	En cours		-	1.4	-	
Suivi des méthodes d'analyse et des plans d'échantillonnage	En cours		-	1.4	-	
<u>Documents de travail:</u> - Document de travail sur l'élaboration des procédures/directives pour déterminer l'équivalence aux méthodes de Type I - Document de travail sur la démarche-critères pour les méthodes qui utilisent une «somme de composants»						
<u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u> Avant-projet de Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires – Notes explicatives et exemples pratiques Les travaux sur les Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international ont débuté en 2011. Cet instrument a été achevé et						

Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (35 ^e session, 3-7 mars 2014)	Calendrier		Situation actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
<p>approuvé en tant que document du Codex (CAC/GL 83-2013) en 2013. Parallèlement à son élaboration, on a approuvé des travaux supplémentaires sur les notes explicatives, qui y seront annexées ultérieurement.</p> <p>L'importance du document réside dans le fait qu'il tient compte de l'incertitude liée à l'échantillonnage dans l'estimation de l'incertitude globale. Lorsque l'on échantillonne un produit avant sa commercialisation, le fait de comparer directement la valeur moyenne de la mesure à la limite maximale conduit à prendre de mauvaises décisions dans 60 à 70 pour cent des cas. Ce concept n'est que rarement et partiellement utilisé pour contrôler les contaminants chimiques. C'est pourquoi il est nécessaire d'élaborer des directives claires à l'appui des pratiques internationales afin que les produits commercialisés soient conformes aux spécifications.</p> <p>Il est proposé de fixer deux axes de travail permanents pour 2014 et de confier les tâches y afférentes à des groupes de travail électroniques dirigés par l'Allemagne, la Nouvelle-Zélande et les Pays-Bas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - avant-projet de notes explicatives relatives aux Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international (CAC/GL 83-2013) – étape 2/3; - exemples concrets de plans d'échantillonnage relatifs au CAC/GL 83-2013 – étape 2/3. <p>Une invitation à participer aux groupes de travail a déjà été envoyée.</p> <p>Des groupes de travail électroniques ont été proposés pour 2014. Ils seront chargés:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>de rédiger un document de travail sur l'élaboration des procédures/directives pour déterminer l'équivalence aux méthodes de Type I – démarrage en 2013</i> (sous la direction des États-Unis d'Amérique). <p>Il est important de disposer de directives claires pour déterminer l'équivalence aux méthodes de Type I (méthodes-critères) car le concept de démarche-critères n'est applicable qu'aux méthodes de Types II et III.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>d'élaborer un document de travail sur la démarche-critères pour les méthodes qui utilisent une «somme de composants» – démarrage en 2013</i> (sous la direction du Royaume-Uni). <p>Il convient de définir des directives claires à ce sujet également car il existe plusieurs méthodes permettant de mesurer la somme de composants mais on ne peut établir de critères que pour celles qui mesurent des analytes uniques. En effet, la démarche-critères n'est pas simple dans le cas de méthodes à analytes multiples.</p> <p>Une invitation à participer au groupe de travail a déjà été envoyée.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>de revoir et mettre à jour les méthodes figurant dans la norme CODEX STAN 234-1999</i> (sous la direction du Brésil). <p>Les travaux ont été amorcés en 2012 et le CCMAS, à sa trente-cinquième session (2014), est convenu de dresser une liste unique de méthodes dans la norme CODEX STAN 234-1999 et les normes pour les produits, et de mener un exercice de validation.</p> <p>Le document traiterait de l'actualisation régulière des méthodes Codex, dont beaucoup ont été adoptées il y a 10-15 ans. Il s'agit d'une démarche importante car les techniques d'analyse se sont développées et les normes doivent être à jour en ce qui concerne le fonctionnement des laboratoires. Il convient d'établir une procédure permettant de revoir la ponctualité et la faisabilité des méthodes, et une proposition a été formulée à ce sujet. La première étape consisterait à regrouper les méthodes au sein d'une liste unique exploitable, qui serait révisée, et de mener un exercice de validation des travaux initiaux.</p> <p>Une invitation à participer au groupe de travail a déjà été envoyée.</p>						

Comité sur les additifs alimentaires (46 ^e session, 17-21 mars 2014)	Calendrier		Situation actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de dispositions de la NGAA relatives aux additifs alimentaires (dispositions relatives aux additifs inscrits aux Tableaux 1 et 2 pour les additifs inscrits au Tableau 3 en tant qu'«émulsifiant, stabilisant, épaississant» en vue de leur utilisation dans d'autres catégories fonctionnelles; dispositions relatives aux additifs concernant la catégorie d'aliments 14.2.3 «Vins» et ses sous-catégories; descripteurs et dispositions relatives aux additifs pour la catégorie d'aliments 01.1 «Lait et boissons lactées» et ses sous-catégories; note en remplacement de la note 161 (dispositions relatives aux édulcorants)	En cours		-	1.1		Afin de faciliter les progrès quant à la NGAA, le CCFA réunit un groupe de travail physique pendant deux jours, immédiatement avant chacune de ses sessions. Si toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires proposées par le CCFA à sa quarante-sixième session sont adoptées, le nombre de dispositions figurant dans la NGAA dépassera pour la première fois celui des dispositions se situant aux différentes étapes du processus.
Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui figurent dans les normes pour les produits et des dispositions pertinentes de la NGAA	En cours			1.1		Le CCFA a commencé à aligner les cinq normes relatives aux viandes (une version révisée de la section afférente aux additifs alimentaires et des dispositions correspondantes de la NGAA a été transmise à la Commission à sa trente-septième session, pour adoption). À cet effet, le CCFA a mis au point un arbre de décision qui servira aussi à aligner les dispositions concernant les additifs alimentaires qui figurent dans les normes relatives aux produits ayant été élaborées par des comités non actifs. À sa quarante-septième session (2015), le CCFA s'emploiera à aligner les dispositions relatives aux produits figurant dans la <i>Norme pour les bouillons et consommés</i> (CODEX STAN 117-1981) et les normes afférentes au chocolat et aux produits cacaotés. De plus, il examinera une liste de normes relatives aux produits classées par ordre de priorité, qui guidera ses travaux futurs en matière d'alignement.
Amendements au <i>Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires</i> (CAC/GL 36-1989)	En cours		1/2/3	1.1		
Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (CAC/MISC 6)	En cours		1/2/3	1.1	JECFA	

Comité sur les additifs alimentaires (46 ^e session, 17-21 mars 2014)	Calendrier		Situation actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
<u>Documents de travail:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Document de travail sur les additifs secondaires - Informations sur la disponibilité de données pour la réévaluation des six colorants prioritaires - Document de travail sur les incohérences terminologiques concernant les arômes dans les textes du Codex 						
<u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u> -						

Comité sur les contaminants dans les aliments (8 ^e session, 31 mars-4 avril 2014)	Calendrier		Situation actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Limites maximales pour le déoxynivalénol et ses dérivés acétylés dans les grains de céréales bruts (maïs, blé et orge) – et plans d'échantillonnage connexes –, ainsi que dans la farine, le gruau, la semoule et les flocons de blé, de maïs ou d'orge et les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge	N10-2010	2012	7	1.1	72 ^e session du JECFA (2009)	<p>À sa quatrième session (2010), le CCCF a décidé de lancer de nouveaux travaux sur les LM pour le déoxynivalénol et ses dérivés acétylés dans les céréales et les aliments à base de céréales et des plans d'échantillonnage connexes suite aux conclusions de la soixante-douzième session du JECFA (2009).</p> <p>À sa huitième session (2014), il est convenu qu'il envisagerait d'étendre les LM pour le déoxynivalénol à ses dérivés acétylés lorsqu'il disposerait de données supplémentaires permettant de déterminer l'effet de ces dérivés sur l'exposition globale au déoxynivalénol, notamment de méthodes d'analyse validées à l'échelon international.</p> <p>Les discussions sur les LM pour le déoxynivalénol et ses dérivés acétylés ont débuté à la cinquième session du CCCF (2011). Le Comité a mené des débats récurrents sur:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) l'approche relative à l'établissement de LM, autrement dit a) les grains de céréales bruts, b) la farine, le gruau, la semoule et les flocons et c) les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge quant à i) la nécessité d'établir des LM pour ces trois catégories et ii) la refonte en une catégorie unique ou en plusieurs sous-catégories;

Comité sur les contaminants dans les aliments (8 ^e session, 31 mars-4 avril 2014)	Calendrier		Situation actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
						<p>i) les différentes propositions de LM concernant la catégorie unique, les catégories larges ou les sous-catégories et</p> <p>ii) la démarche en matière de plans d'échantillonnage pour les grains de céréales bruts, à savoir le choix d'une ou de deux tailles d'échantillons pour le blé/orge et le maïs au vu des différences de poids entre les grains, y compris les propositions concernant la taille de l'échantillon (unique ou multiple).</p> <p>Aucun plan d'échantillonnage proposé pour la farine, le gruau, la semoule et les flocons ni pour les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge.</p> <p>Un document sur les approches concernant l'introduction progressive de LM inférieures pour examen par le CCCF à sa neuvième session (2015) vise à faciliter l'obtention d'un consensus qui permettrait d'achever les travaux dans ce domaine.</p>
Limites maximales pour le plomb dans les jus de fruits et les nectars (prêts à boire), les fruits en conserve et les légumes en conserve	N04-2012	2015	6	1.1	73 ^e session du JECFA (2010)	À sa trente-sixième session (2013), la Commission a adopté ces LM à l'étape 5, étant entendu que les pays communiqueraient des données au GEMS/Aliments dans un délai d'un an afin de permettre au CCCF de se pencher plus avant sur la révision des LM en 2015.
Limites maximales pour le plomb dans certains fruits et légumes	N04-2012	2015	2/3	1.1	73 ^e session du JECFA (2010)	À sa neuvième session (2015), le CCCF réexaminera les LM pour certains fruits et légumes en s'appuyant sur les données nouvelles ou supplémentaires communiquées au GEMS/Aliments, étant entendu qu'en l'absence de données le Comité mettra la dernière main aux LM révisées (inférieures), telles que proposées à la huitième session du CCCF (2014).

Comité sur les contaminants dans les aliments (8 ^e session, 31 mars-4 avril 2014)	Calendrier		Situation actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de limites maximales pour l'arsenic inorganique dans le riz décortiqué	N12-2011	2013	2/3	1.1	72 ^e session du JECFA (2009)	<p>À sa huitième session (2014), le CCCF a estimé que les propositions suggérant d'instaurer des LM plus strictes pour l'arsenic inorganique dans le riz décortiqué étaient viables sur le plan technologique et a noté que des LM inférieures permettraient de mieux protéger la santé des consommateurs et auraient des effets sur le commerce (sécurité alimentaire), étant donné que le riz est un aliment de base en Asie.</p> <p>Au vu de la pertinence de cette question pour de nombreux membres du Codex, le Comité a encouragé les États, en particulier les pays producteurs de riz, à communiquer des données au GEMS/Aliments afin de faciliter les débats à la neuvième session du CCCF (2015) avant de prendre une décision finale quant à la possibilité ou non d'établir une LM pour ce produit.</p> <p>Le riz poli représente 79 pour cent du marché, proposition pour adoption à l'étape 5/8.</p>
<p><u>Documents de travail:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Document sur la communication et l'utilisation de données émanant du GEMS/Aliments - Document de travail sur les radionucléides - Document de travail sur les approches relatives à l'introduction progressive de LM inférieures - Document de travail sur les limites maximales pour le méthylmercure dans le poisson - Document de travail sur la contamination par les mycotoxines dans les épices (travaux relatifs aux LM pour les épices) - Document de travail sur un code d'usages pour les mycotoxines dans les épices (élaboration d'un code d'usages pour les épices) 						
<p><u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u></p> <p>-</p>						

Comité sur les résidus de pesticides (46 ^e session, 5-10 mai 2014)	Calendrier		Situation actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Limites maximales de résidus pour les pesticides (avant-projet et projet)	En cours	S/O	4 et 7	1.1	JMPR en cours	L'achèvement de ces LMR dépend des réévaluation/examen périodique réalisés par la JMPR sur la base des calendriers et des listes de priorités concernant les pesticides.
Orientations sur les critères de performance spécifiques pour les méthodes d'analyse visant à déterminer les résidus de pesticides	N09-2013	2016	2/3	1.1	-	
<u>Documents de travail:</u>						
Orientations visant à faciliter l'établissement de limites maximales de résidus pour les pesticides (cultures secondaires/spécifiques)						
<u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u>						
Projet de révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale						
Grâce à la révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale, le processus d'établissement des LMR pourrait être plus précis, plus efficace et plus ouvert. Les progrès accomplis sont satisfaisants.						
Avant-projet de Directives sur les critères de performance spécifiques pour les méthodes d'analyse visant à déterminer les résidus de pesticides						
Le remplacement de l'ancienne norme CODEX STAN 229-1993 (<i>Méthodes d'analyse recommandées pour la détermination des résidus de pesticides</i>) par un document sur les critères de performance constitue un réel progrès dans la gestion des méthodes confiée au CCPR. Il introduirait le concept de détermination des résidus, issu des dernières avancées scientifiques et accepté par l'ensemble des parties intéressées. Cette démarche pourrait de toute évidence aider les pays en développement à renforcer leurs capacités et favoriserait le commerce international des denrées alimentaires. Les travaux ultérieurs consisteront à affiner le document afin qu'il corresponde aux dernières évolutions internationales, et à harmoniser les textes avec d'autres organes du Codex, même des points précis.						

Comité sur les sucres (travaillant par correspondance)	Calendrier		Situation actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de Norme pour le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé	N13-2011	2013 2014 (une année supplémentaire a été accordée)	5	1.2	S/O	À sa trente-sixième session (2013), la Commission a proposé la norme pour adoption à l'étape 5/8. Au vu des observations formulées, la Colombie, en tant que pays hôte du CCS, a demandé que le texte soit adopté à l'étape 5 et que des travaux complémentaires soient réalisés par correspondance afin d'y répondre et de tenir compte des autres observations pour adoption à l'étape 5/8 par la Commission à sa trente-septième session (2014). La Commission s'est associée à cette demande.

Comité sur les sucres (travaillant par correspondance)	Calendrier		Situation actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
						<p>Une étude sur les autres auxiliaires technologiques qui pourraient servir à l'élaboration de ce produit est en cours en Colombie. Elle vise à répondre aux préoccupations de l'industrie colombienne.</p> <p>La Colombie demande donc un délai supplémentaire d'un an.</p> <p>Dispositions relatives aux auxiliaires technologiques approuvées par le CCFA. Dispositions relatives à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse en attente d'approbation par le CCFL et le CCMAS.</p>
<u>Documents de travail:</u>						
-						
<u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u>						
-						