

commission du codex alimentarius **F**



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 2 de l'ordre du jour

CX/FFP 08/29/2

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Vingt-neuvième session

Trondheim (Norvège)

18-23 février 2008

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX

PARTIE 1: QUESTIONS DÉCOULANT DE LA TRENTIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (Rome, Italie, 2 – 7 Juillet 2007)¹

A QUESTIONS POUR INFORMATION

Avant-projets de norme et textes apparentés adoptés à l'étape 5/8, 5 de la procédure accélérée et l'étape 5

1. La Commission a adopté à l'étape **5/8** avec omission des étapes 6 et 7 et à **l'étape 5 de la procédure accélérée** les textes suivants élaborés par le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (ALINORM 07/30/REP, par. 39 et Annexe IV), respectivement:

- Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (produits enrobés congelés, poisson salé et définitions correspondantes) ; et
- Amendement à la norme sur les sardines et produits de type sardine en conserve.

2. La Commission a adopté à **l'étape 5** les textes suivants élaborés par le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (ALINORM 07/30/REP, par 80 et Annexe V):

- Projet de code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (mollusques bivalves vivants et crus, langoustes et crabes et définitions pertinentes); et
- Projet de norme pour les mollusques bivalves vivants et crus tout en approuvant la recommandation du Comité exécutif visant à ce que le Comité sur les poissons et les produits de la pêche examine les questions soulevées par le Comité sur l'hygiène alimentaire concernant l'élaboration de la norme et étudie la nécessité d'avis scientifiques supplémentaires sur les biotoxines (ALINORM 07/30/REP, par 85).

¹ Le rapport complet de la trentième session de la Commission est disponible sur le site: <http://www.codexalimentarius.net/web/archives.jsp?lang=en>

Dispositions sur les additifs alimentaires²

La Commission notant les recommandations de la cinquante-neuvième session du Comité exécutif, dans le cadre de l'examen critique, est convenue que : i) aucune modification corrélative ne devrait être apportée aux normes de produits à ce stade lors de l'adoption de dispositions relatives aux additifs alimentaires à inclure dans la NGAA en raison des divergences entre la NGAA et les normes de produits tant que la Norme générale ne sera pas finalisée ; ii) les dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'Appendice 1 du document CX/EXEC 09/59/2 seront transmises par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFH) aux comités actifs s'occupant de produits selon les besoins (voir Annexe du présent document).

B QUESTIONS SOUMISES POUR DECISION

Plan Stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius³

3. La Commission a adopté le Plan stratégique 2008-2013. En conséquences, le Comité est invité à examiner les activités présentées dans la Partie 2 Domaines de travail et activités prévues 2008-2013 concernant ses travaux (voir ci-dessous) et de faire rapport à la Commission sur les résultats de son examen.

4. En particulier, l'attention du Comité est attirée sur les activités suivantes:

- Objectif 1: Activités 1.1 et 1.2
- Objectif 2: Activité 2.5
- Objectif 3: Activité 3.3
- Objectif 4: Activité 4.1
- Objectif 5: Activités 5.5 et 5.6

Examen de la structure du Codex par comité et du mandat des comités et des groupes spéciaux du Codex (ALINORM 07/30/REP, par. 144 à 156)

5. La Commission à sa trentième session a examiné onze propositions, tels que présentées dans la Lettre Circulaire CL 2006/29-CAC. Faute de temps, la Commission n'a pris de décision que pour la Proposition 1 (nombre de sessions), la Proposition 2 (nombre d'organes subsidiaires), la Proposition 3 (intervalle entre les sessions), la Proposition 4 (durée des sessions) et la Propositions 8 (conversion de normes régionales en normes mondiales) et a décidé de demander au Comité exécutif, à sa soixantième session, d'examiner ultérieurement les autres six propositions⁴.

6. L'attention du Comité est attirée sur les propositions 3 et 4, reproduites ci-dessous, lorsqu'il examinera la date de sa prochaine session (Point 12 de l'ordre du jour: Date et lieu de la prochaine session).

- **Proposition 3 (intervalle entre les sessions):** Le Comité est invité à envisager d'adopter un intervalle plus long entre les sessions, étant entendu qu'un mécanisme de travail intersessions structure et efficace sera mis en place conformément aux Directives pour les groupes de travail physiques et pour les groupes de travail électroniques.
- **Proposition 4 (durée des sessions):** la durée d'une session du Codex continuerait de ne pas dépasser sept jours, y compris les réunions des groupes de travail avant les sessions, le cas échéant, afin de garder ses travaux bien ciblés, assurer la transparence et faciliter la participation effective des membres, étant entendu qu'une certaine marge de souplesse serait admise, en fonction de la charge de travail, des organes subsidiaires.

² ALINORM 07/30/REP, par. 44-45

³ ALINORM 07/30/REP, par. 131-138 et Annexe IX.

⁴ ALINORM 07/30/REP, par. 146-161

Elaboration de nouvelles normes et textes apparentés⁵

7. La Commission notant que les projets de document soumis au Comité exécutif a sa cinquante-neuvième session contenaient des informations qui, tout en respectant la présentation générale telle qu'établie dans le Manuel de procédure, varient sensiblement sur le plan de la qualité et de la quantité, a donc fait sienne la recommandation du Comité exécutif visant à encourager les comités du Codex, les groupes spéciaux et les membres du Codex à présenter les prochains projets de document en suivant la présentation établie dans la version actuelle du Manuel de procédure et à fournir des informations suffisamment détaillées et pertinentes, notamment en ce qui concerne l'évaluation fondée sur les preuves par rapport à chacun des critères régissant l'établissement des priorités de travail.

Révision de la procédure d'ajout de nouvelles espèces de poissons dans les normes sur les poissons et les produits de la pêche⁶

8. La Commission a recommandé que le Comité envisage, une fois le document mis au point définitivement, de l'insérer dans le Manuel de procédure et ensuite de l'afficher sur le site web du Codex afin de renforcer la transparence des méthodes utilisées par ce Comité.

Norme pour l'ormeau frais/vivant et congelé (*Haliotis* spp.)⁷

9. La Commission tout en approuvant la proposition de nouvelle activité sur la révision de la Norme pour l'ormeau frais/vivant et congelé (*Haliotis* spp.) a fait sienne la recommandation du Comité exécutif visant à ce que le Comité sur les poissons et les produits de la pêche envisage d'élargir le champ d'application de la norme d'inclure d'autres gastropodes.

PARTIE 2: QUESTIONS DÉCOULANT DU COMITÉ EXÉCUTIF

Soixantième session (Rome, Italie, 4 – 7 décembre 2007)

Lignes directrices sur l'application des «Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits»

10. Le Comité est convenu de joindre à son rapport les Lignes directrices sur l'application des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits, visant à donner des orientations sur le type d'informations à examiner par le Comité exécutif lorsqu'il procède à l'examen critique. Le Comité est en outre convenu d'assurer une large diffusion de ces Lignes directrices afin d'aider les membres et les organes subsidiaires du Codex dans la préparation de documents de projet.⁸

PARTIE 3: QUESTIONS DÉCOULANT D'AUTRES COMITÉS DU CODEX ET GROUPES SPÉCIAUX

COMITÉ SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE⁹

Projet de norme pour les mollusques bivalves vivants et crus

11. Le Comité n'a pas approuvé les dispositions relatives à l'hygiène du Projet de norme pour les mollusques bivalves vivants et crus

12. En ce qui concerne les biotoxines marines, le Comité est d'avis que ces dispositions devraient être examinées au titre de la section sur les contaminants du projet de norme et que l'examen de ces questions ne relevait pas des compétences de ce Comité. Le Comité était d'avis que la question des biotoxines marines devrait être soumise au Comité sur les contaminants, afin d'obtenir son avis et son approbation, le cas échéant. Toutefois, le Comité a noté que les *Principes régissant l'élaboration et l'application de critères*

⁵ ALINORM 07/30/REP, par. 97

⁶ ALINORM 07/30/REP, par. 98-99

⁷ ALINORM07/30/REP, par. 100

⁸ ALINORM 08/31/3, par. 4-9 et Annexe II

⁹ ALINORM 07/30/13, par. 217 - 223

microbiologiques pour les denrées alimentaires couvraient les biotoxines et a recommandé au CCFFP de prendre ces principes en compte lors de l'élaboration ultérieure de cette section dans la norme.

COMITE SUR LES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONAGE¹⁰

Projet de norme pour les mollusques bivalves vivants et crus

13. Le Comité a été d'accord pour approuver la méthodes pour la détermination du groupe des saxitoxines comme Type II. Il n'a pas été d'accord avec la recommandation d'approuver la méthode sur la détermination de l'acide domoïque, mais a été d'accord pour informer le Comité sur les poissons et les produits de la pêche que l'AOAC 2006:02 récemment publié pour la détermination de l'acide domoïque par ELISA était disponible pour leur considération.

COMITE SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES¹¹

Codex Norme pour bâtonnets de poisson surgelés (bâtonnets), portions de poisson et filets de poisson panés et a frire – pané ou en paté

Le Comité sur les additifs alimentaires a demandé au le Comité sur poissons et les produits de la pêche de donner des explications sur le type d'extraits de rocou ainsi que sur la base (bixine ou norbixine) pour les limites d'emploi maximale utilisées pour les extraits de rocou dans les normes suivantes du Codex : *Bâtonnets de poisson surgelés (Bâtonnets), portions de poisson et filets de poisson panés et a frire – pané ou en pâte* (CODEX STAN 166-1989).

Projet de norme pour le caviar d'esturgeon

14. Le Comité a répondu au CCFFP en ce qui concerne sa demande pour une évaluation de l'acide borique et du borate de sodium que le JECFA avait évalué l'acide borique en 1961 et avait conclu que ce composé était considéré comme n'étant pas adapté pour un emploi en tant qu'additif alimentaire. A la lumière de cette conclusion, fondée sur un risque toxicologique, il était très important de revoir le besoin de cette substance et d'indiquer aussi s'il existait de nouvelles données toxicologiques disponibles afin d'autoriser une évaluation de cette substance. Avant que de telles informations soient fournies, le comité du Codex sur les additifs alimentaires ne serait pas en position de recommander cette évaluation au JECFA.

PARTIE 4: QUESTIONS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANISATIONS

OIE

Actualisation de l'état d'avancement des travaux de l'OIE sur l'alimentation destinée à l'aquaculture

Les pays et territoires membres de l'OIE ont donné mandat au Directeur général de l'OIE de constituer un Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production afin de renforcer la coopération entre les deux organisations. Actuellement, ce Groupe compte parmi ses membres des agents, anciens et actuels, de la CCA, le directeur du département de la sécurité sanitaire des aliments, des zoonoses et des maladies d'origine alimentaire de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), le chef de la division de la santé animale de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) ainsi que des experts des pays et territoires membres de l'OIE. En 2007, l'actuel président de la CCA a assisté, en qualité d'observateur, à la réunion du Groupe de travail précité.

L'une des fonctions du Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production consiste à aider l'OIE à définir plus précisément ses priorités stratégiques en matière d'élaboration des normes destinées à protéger les consommateurs contre les dangers d'origine alimentaire imputables aux animaux au travers de la mise au point de normes applicables au stade de la production de la chaîne alimentaire.

¹⁰ ALINORM 07/30/23, par. 77, Annexe III

¹¹ ALINORM 07/30/12 Rev, par. 49 – 50, Annexe IV et par. 165

Le Groupe *ad hoc* de l'OIE chargé de l'alimentation destinée à l'aquaculture s'est réuni en août 2007 pour aborder les commentaires des pays et territoires membres de l'OIE relatifs au Projet de lignes directrices pour la maîtrise des dangers pour la santé des animaux aquatiques liés aux aliments destinés à l'aquaculture. La Commission des normes sanitaires de l'OIE pour les animaux aquatiques (ci-après dénommée « Commission des animaux aquatiques ») s'est réunie en octobre 2007 et a procédé à l'examen de ce projet de lignes directrices mis au point par le Groupe *ad hoc*. Une version amendée a été adressée aux pays et territoires membres de l'OIE pour recueillir leurs observations. La Commission des animaux aquatiques considérera de nouveau les observations dont lui auront fait part les pays et territoires membres de l'OIE lors de sa réunion de mars 2008 en vue de proposer le texte du projet de lignes directrices au Comité international de l'OIE pour adoption durant la 76^e Session générale qui se tiendra en mai 2008. Ce texte s'il était adopté pourrait être intégré à l'édition 2008 du *Code sanitaire de l'OIE pour les animaux aquatiques*.

Le projet de lignes directrices tel qu'il a été amendé par la Commission des animaux aquatiques a fait l'objet d'une discussion durant la réunion du Groupe de travail de l'OIE pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production en novembre 2007. Le mandat qui a été assigné à la Commission des animaux aquatiques est strictement limité à la gestion de la santé des animaux aquatiques et n'inclut aucun terme de référence particulier sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Il a été convenu toutefois que la mise au point des lignes directrices serait poursuivie tout en y intégrant les aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments en sus de ceux liés à la santé des animaux aquatiques.

Les membres du Groupe de travail ont entrepris l'examen d'une nouvelle version révisée du projet de lignes directrices pour évoquer les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments. Ce faisant, ils ont émis les recommandations suivantes à l'attention des experts de l'OIE :

- Le projet de lignes directrices pour la maîtrise des dangers pour la santé des animaux aquatiques liés aux aliments destinés à l'aquaculture doit être aligné sur le projet de lignes directrices similaire adapté aux animaux terrestres.
- L'expert ou les experts de l'OIE doivent examiner les orientations pertinentes fournies par le Codex sur l'alimentation animale et les publications de la FAO ayant trait à l'aquaculture car ils avancent dans la mise au point de recommandations sur les implications de la sécurité sanitaire dans les aliments destinés à l'aquaculture.
- En outre, l'expert ou les experts de l'OIE doivent examiner les recommandations du Comité du Codex sur les résidus de médicaments à usage vétérinaire dans les aliments ainsi que celles du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche.

L'évocation des questions liées à la sécurité sanitaire des aliments et leur traitement continueront d'être un axe de travail prioritaire pour l'OIE qui s'inscrit dans le cadre de la mission de haute portée normative qui lui a été assignée. Les travaux seront conduits en étroite collaboration avec la CCA et ses organismes affiliés, ainsi qu'avec d'autres organismes internationaux, et auront pour objectif de renforcer la sécurité des échanges internationaux de produits d'origine animale.

ANNEXE I

SIN - Additif	Catégorie de denrée alimentaire	Limite proposée GSFA (adoptée)	Norme couverte par la catégorie	Limite actuelle
950 Acésulfame potassium	09.4 Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg (pour utilisation dans les produits aigre-doux seulement)	Poisson en conserve (CODEX STAN 119-1981) Sardines en conserve (CODEX STAN 94-1981) Thon et bonite en conserve (CODEX STAN 70-1981) Crevettes en conserve (CODEX STAN 37-1981) Chair de crabe en conserve (CODEX STAN 90-1981)	Non autorisé
951 Aspartame	09.4 Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg (pour utilisation dans les produits aigre-doux seulement)	Normes pour les poissons et produits de la pêche en conserve comme mentionné ci-dessus	Non autorisé
954 Saccharine	09.4 Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg (pour utilisation dans les produits aigre-doux seulement)	Normes pour les poissons et produits de la pêche en conserve comme mentionné ci-dessus	Non autorisé
955 Sucralose	09.4 Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	120 mg/kg (pour utilisation dans les produits aigre-doux seulement)	Normes pour les poissons et produits de la pêche en conserve comme mentionné ci-dessus	Non autorisé

Sulfites (220 to 225, 227, 228, 539)	09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30 mg/kg	Poissons salés et poissons salés séchés (CODEX STAN 167-1989) Hareng de l'Atlantique salé (CODEX STAN 244-2004)	Non autorisé
	09.4 Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	150 mg/kg	Saumon en conserve (CODEX STAN 3-1981) et normes pour les poissons et produits de la pêche en conserve comme mentionné ci-dessus	Non autorisé