



Point 1 de l'ordre du jour

CX/FFP 12/32/1  
Mai 2012

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE**

**Trente et deuxième session  
Bali, Indonésie  
1 – 5 Octobre 2012**

La session se tiendra à l'Hôtel Discovery Kartika Plaza, Jalan Katika Plaza, South Kuta, Bali, Indonésie du lundi 1 octobre 2012 à 9h30 au vendredi 5 octobre 2012

*Le groupe de travail physique sur le Projet de Code d'usage pour la transformation de la chair de coquille saint jacques ou de pétoncle se réunira le dimanche 30 Septembre 2012 de 10h00 à 17h00*

**ORDRE DU JOUR PROVISOIRE**

Point	Objet	Document
	Ouverture de la session	
1.	Adoption de l'ordre du jour	CX/FFP 12/32/1
2.	a) Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex	CX/FFP 12/32/2
	b) Questions découlant des travaux de la FAO et de l'OMS	CX/FFP 12/32/2-Add.1
3.	Projet de Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson séché fumé (retenu à l'étape 7)	REP11/FFP Annexe IV
	Section 4 Additifs alimentaires	CX/FFP 12/32/3
	- observations à l'étape 6	CX/FFP 12/32/3- Add.1
4.	Avant-projet de Norme pour la chair de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles surgelées	CL 2011/15-FFP REP11/FH, Annexe VII
	- observations à l'étape 6	CX/FFP 12/32/4
5.	Avant-projet de Norme pour les ormeaux frais/vivants et congelés ( <i>Haliotis</i> spp.)	CL 2011/15-FFP REP11/FH, Annexe X
	- observations à l'étape 6	CX/FFP 12/32/5
6.	Avant-projet de Code d'usages pour la transformation de la chair de coquilles Saint Jacques et pétoncles	CL 2011/10-FFP REP11/FFP Appendix VIII
	- observations à l'étape 3	CX/FFP 12/32/6

Les documents de travail seront disponibles sur le site web du Codex :

<http://www.codexalimentarius.org/codex-home/fr/> et sur le lien direct du serveur ftp du Codex :  
<ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/ccffp/ccffp32>

En raison du nombre limité de copies supplémentaires disponibles en séance, les délégués sont priés d'apporter tous les documents qui leur ont été distribués.

<b>Point</b>	<b>Objet</b>	<b>Document</b>
7.	Avant-projet de critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation des biotoxines marines dans la <i>Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus</i>	CL 2011/10-FFP REP11/FFP Annexe IX
	- observations à l'étape 3	CX/FFP 12/32/7
8.	Avant-projet de critères/paramètres pour les méthodes de dépistage de biotoxines dans la <i>Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus</i>	CX/FFP 12/32/8
	- observations à l'étape 3	CX/FFP 12/32/8-Add.1
9.	Amendement de la Norme pour les bâtonnets de poisson surgelés (coefficient d'azote pour la merluche de l'Atlantique)	CX/FFP 12/32/9
	- observations à l'étape 3	CX/FFP 12/32/9-Add.1
10.	Avant-projet de révision de la Procédure pour l'ajout de nouvelles espèces dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche	CX/FFP 12/32/10
	- observations à l'étape 3	CX/FFP 12/32/10- Add.1
11.	Avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section sur le caviar d'esturgeon)	CX/FFP 12/32/11
	- observations à l'étape 3	CX/FFP 12/32/11- Add.1
12.	Document de travail sur projet de Code d'usages pour le poisson et produits de la pêche (annexes sur les exigences facultatives du produit final)	CX/FFP 12/32/12
13.	Projet de Dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche	CX/FFP 12/32/13
14.	Document de travail sur l'histamine	CX/FFP 12/32/14
15.	Document de travail sur un Code d'usages pour la sauce de poisson	CX/FFP 12/32/15
16.	Autres questions et travaux futurs	
17.	Date et lieu de la prochaine session	
18.	Adoption du rapport	