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 10 a de l'ordre du jour **CX/FH 09/41/10**
Novembre 2009

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Quarante-et-unième session

Coronado Hotel, San Diego, États-Unis d'Amérique, du 16 au 20 novembre 2009

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX ET/OU LA RÉVISION DE NORMES EXISTANTES[1]

Historique

Lors de sa 40e session (Guatemala City, 1-5 décembre 2008), le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a décidé de ce qui suit :

- Entreprendre de nouveaux travaux sur la présence de virus dans les aliments, d'après les recommandations du groupe de travail spécial du CCFH; et a également convenu que ces travaux seraient présentés pour approbation à la 32e session de la CCA, et qu'un groupe de travail dirigé par les Pays-Bas serait constitué pour réaliser ces travaux.
- Créer un groupe de travail électronique afin d'évaluer la nécessité de réviser le ***Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour la collecte, le traitement et la commercialisation des eaux minérales naturelles*** (CAC/RCP 33-1985), d'après la demande de la 31e session de la Commission d'accorder la priorité à la révision de cette norme.
- Amorcer de nouveaux travaux concernant l'élaboration d'un ***Code d'usages en matière d'hygiène pour la production et la transformation du cacao et du chocolat***, en raison de l'intérêt manifesté par le Comité vis-à-vis de la proposition du R.-U.; une lettre circulaire sera envoyée pour solliciter de l'information sur ce sujet et pour évaluer la nécessité d'élaborer ce Code.
- Présenter les propositions de nouveaux travaux en réponse à la lettre circulaire régulière demandant des propositions de nouveaux travaux pour examen à la prochaine session du groupe de travail spécial chargé d'établir les priorités du CCFH : pour plus d'information, voir l'ALINORM 09/40/13, paragraphe 147.

Virus dans les aliments :

Lors de la 40e session du CCFH, le groupe de travail dirigé par la délégation de la France a présenté le document intitulé ***« Projet de nouveaux travaux sur le Code d'usages en matière d'hygiène pour la maîtrise des virus dans les aliments*** » , lequel projet a été approuvé comme proposition de nouveaux travaux par la Commission du Codex Alimentarius à sa 32e session. Le document qui suit a donc été créé : ***CX / FH 09/41/8 Avant-projet de directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire pour la maîtrise des virus dans les aliments à l'étape 3*** (préparé par les Pays-Bas avec l'aide de la Belgique, du Canada, de la République tchèque, du Danemark, de la Finlande, de la France, de l'Allemagne, du Japon, de

[1] Informations détallés sur les propositions individuelles sont présentées dans les CRDs.

la Norvège, de la Pologne, de la Slovénie, de l'Espagne, de la Thaïlande, de la FAO, du Secrétariat du Codex et de la CIAA.

Compte tenu de ce qui précède :

Eaux minérales :

Le document de discussion du groupe de travail électronique dirigé par la Suisse, au sujet de la révision du ***Code international recommandé en matière d'hygiène pour la collecte, la transformation et la commercialisation des eaux minérales naturelles (CAC/RCP 33-1985)*** a été reçu; ce document renferme les observations et les conclusions des pays qui ont répondu à l'invitation lancée par le secrétaire du Codex, le 20 janvier 2009. Selon ce qui était convenu dans le document en question, le Code devrait être révisé afin qu'il cadre avec les nouvelles avancées au chapitre de la sécurité alimentaire et de l'hygiène, comme les systèmes HACCP et les critères microbiologiques. Par conséquent, la proposition suivante a été élaborée : ***Avant-projet en vue de nouveaux travaux sur le Code d'usages en matière d'hygiène pour la collecte, la transformation et la commercialisation des eaux minérales naturelles***. Le but de ce projet sera de réviser la norme applicable en vigueur et son amendement, de sorte qu'elle cadre avec les nouvelles avancées en matière de sécurité alimentaire, car il y a eu d'importantes depuis l'adoption de cette norme. La révision prévue sera générale, mais on mettra l'accent sur les sections articles 2, 3 et 4, ainsi que sur les critères microbiologiques. L'élaboration de ce document, qui n'occasionne aucun recoupement avec des travaux antérieurs, devrait débuter en novembre 2009 et se terminer en juillet 2012.

Recommandation :

- Inclure ces travaux comme première priorité parmi les nouveaux travaux proposés par le Comité sur l'hygiène alimentaire.
- Préparer une lettre circulaire pour demander aux pays membres de présenter leurs observations\.

Critères microbiologiques dans les aliments :

En mars 2009, la lettre circulaire **CL 2009/5-FH** a été distribuée à tous les gouvernements membres, avec un délai de réponse fixée au 1er juillet 2009 pour la présentation de nouveaux travaux à soumettre au groupe de travail susmentionné. En réponse à la CL 2009/5 et d'après les critères généraux d'établissement de priorité des travaux (voir le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, dix-septième édition), la proposition suivante a été reçue : ***Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires*** (document établi par la Finlande, le Japon, le Canada, la Chine, la Hongrie, la Nouvelle-Zélande, le Royaume-Uni, les États-Unis d'Amérique et l'ICMSF).

Ce document a pour but de mettre à jour les Principes d'établissement et d'application de critères microbiologiques pour les aliments CAC/GL 21-1997, étant donné que ces Principes ont été approuvés il y a plus de 12 ans et qu'ils devraient mettre en évidence certains aspects abordés dans les principes et les directives sur l'application et la gestion des risques microbiologiques (GRM). Le champ d'application de ce document devrait être l'établissement et l'application de critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires par les gouvernements et l'industrie, conformément aux plus récentes connaissances et pratiques, ainsi que la relation entre les critères microbiologiques, les paramètres de gestion des risques et d'autres limites microbiologiques quantitatives. Les travaux devraient débuter en novembre 2009 et obtenir une approbation finale en juillet 2012.

Recommandation :

- Établir comme troisième priorité l'élaboration de propositions pour de nouveaux travaux par le CCFH.
- Ce document de travail comprend les propositions reçues des gouvernements membres et des organisations d'observateurs internationaux sur la qualité, et fournit également des renseignements de contexte sur chacune des propositions, ainsi qu'une évaluation de son rapport avec le mandat du Comité.
- Il est recommandé que le Comité évalue les propositions en ce qui concerne leur élaboration et leur importance, considère le temps disponible pour les délibérations au sujet de ces propositions, et détermine les priorités du document en fonction de ses propres travaux.

Code d'usages en matière d'hygiène pour la production et la transformation du cacao et du chocolat :

Une proposition a été reçue au sujet de l'éventuelle élaboration d'un ***Code d'usages en matière d'hygiène pour la production et la transformation du cacao et du chocolat***. Cette proposition, préparée par le Royaume-Uni (U.K.), tenait compte des observations reçues en réponse à la **CL 2003/9-FH.** Le document dresse la liste des observations formulées par plusieurs pays concernant la nécessité d'élaborer un nouveau code d'usages. En gros, on y apprend que l'élaboration d'un tel Code suscite beaucoup d'intérêt. Compte tenu des observations reçues, on peut seulement conclure qu'aucun consensus n'existe au sujet de l'élaboration de ce Code. Certains pays estiment que les Codes d'usages existants, tels que les textes de base du Codex sur l'hygiène alimentaire, peuvent couvrir les aspects visés et que les producteurs se réfèreront à ces textes et à la législation de leur pays, tandis que d'autres pays se demandent si ces normes sont suffisantes pour le contrôle du cacao.

Recommandation :

- Pour le moment, aucune proposition de nouveaux travaux n'est recommandée pour ce thème précis.
- Décider si le Comité veut vraiment entreprendre une proposition de nouveaux travaux, et si oui, préciser dans les moindres détails le champ d'application de ces travaux.
- Laisser cette proposition comme dernière priorité du Comité, étant donné qu'aucun consensus sur son élaboration n'a été atteint.