

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Point 2 de l'ordre du jour

CX/MAS 11/32/2

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Trente-deuxième session
Budapest (Hongrie), 7 – 11 mars 2011

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET LES AUTRES COMITÉS

A. DÉCISIONS DE LA COMMISSION CONCERNANT LES TRAVAUX DU COMITÉ

Projet de révision des Directives sur l'incertitude de mesure¹

1. La Commission a approuvé les Directives à l'étape 5 comme proposé.

Méthodes d'analyse figurant dans les normes Codex à différentes étapes, y compris les méthodes d'analyse pour les eaux minérales naturelles²

2. La délégation malaisienne, rappelant ses observations formulées dans le document de séance CRD 12, a proposé d'insérer plusieurs autres méthodes d'analyse pour la détermination de substances pouvant avoir une influence sur la santé présentes dans les eaux minérales. La Commission a adopté les méthodes proposées par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et noté que d'autres méthodes pour les eaux minérales naturelles pouvaient être proposées pour examen par le Comité à sa prochaine session. La Commission a pris note des observations de l'Argentine et elle est convenue de modifier la mention de la méthode AOAC de dosage des PCB et des pesticides.

3. Cette question sera examinée au **point 4 de l'ordre du jour**.

B. QUESTIONS TRANSMISES PAR D'AUTRES COMITÉS

Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius

Etude de la rapidité du processus d'établissement des normes du Codex³

4. Le Comité a noté que le CCMAS appliquait les critères généraux pour établir ses priorités de travail. Les travaux sur les orientations générales à l'usage des membres, comme par exemple dans les directives générales sur l'échantillonnage, duraient parfois plus longtemps du fait de leur complexité.

5. Le CCMAS avait mis en place des groupes de travail électroniques et des groupes de travail réunis immédiatement avant la session ou pendant la session, mais pas de groupes de travail physiques entre les sessions. Le groupe de travail électronique sur l'*Avant-projet de lignes directrices relatives aux critères de performance et à la validation des méthodes de détection, d'identification et de quantification de séquences d'ADN spécifiques et de protéines spécifiques contenues dans les aliments* a utilisé, à l'initiative de l'Argentine (coprésident du groupe), un nouveau processus pour ses travaux, au moyen d'une plateforme Internet, qui a grandement facilité l'élaboration d'un document complexe qui a pu être diffusé en temps utile pour observations.

¹ ALINORM 10/33/REP, Annexe IV

² ALINORM 10/33/REP par. 38

³ ALINORM 10/33/3A par. 104 – 107

6. Le travail des autres comités a aussi une incidence sur la gestion des travaux du CCMAS, comme c'est le cas pour d'autres comités ayant une responsabilité en matière d'approbation. Afin de faciliter l'approbation et de réduire le nombre des méthodes à confirmer, le CCMAS a mis au point la démarche-critères qui figure dans le Manuel de procédure, et il serait utile que tous les comités concernés suivent de près cette démarche, ce qui n'est pas toujours le cas et risque de ralentir le processus.

7. Le Comité a recommandé que les autres comités: envisagent d'utiliser la plateforme Internet pour les groupes de travail électroniques; envisagent d'utiliser des groupes de travail avant les sessions, et suivent les directives du CCMAS lorsqu'ils transmettent des dispositions pour approbation.

Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments

Avant-projet de niveaux maximaux pour la mélamine dans les aliments et les aliments pour animaux⁴

8. En ce qui concerne les méthodes d'analyse pour la vérification de la conformité avec les niveaux maximaux, il est convenu de demander au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) d'identifier des méthodes appropriées pour mesurer la mélamine dans les préparations pour nourrissons en poudre et les aliments (autres que les préparations pour nourrissons) et les aliments pour animaux. Cette question sera examinée au **point 4 de l'ordre du jour**.

Comité du Codex sur les fruits et légumes traités

Application des plans d'échantillonnage (NQA = 6,5) à l'acceptation du lot dans les normes Codex relatives aux fruits et légumes traités⁵

9. Le Comité a mentionné que la 30^{ème} session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (2009) n'a pas pu cerner le bien-fondé des plans d'échantillonnage dans les annexes de la Norme pour les confitures, gelées et marmelades (CODEX STAN 296-2009) et de la Norme pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009), et que cette session lui avait donc demandé de préciser dans ces normes les dispositions auxquelles s'appliquent les plans d'échantillonnage.

10. Le Comité a précisé que les dispositions concernant l'acceptation des lots (plans d'échantillonnage avec un NQA de 6,5), dans la Norme pour les confitures, gelées et marmelades et dans la Norme pour certains légumes en conserve s'appliquaient à des dispositions relevant des critères de qualité (section 3.3 dans le cas des confitures, gelées et marmelades et section 3.1 dans le cas des légumes en conserve) et pour le remplissage minimal (section 7.1 - confitures, gelées et marmelades et sections 7.1.1 - 7.1.2 - légumes en conserve).

Détermination de la teneur en impuretés minérales (sable) dans certains légumes en conserve (coeur de palmier)⁶

11. Le Comité a mentionné que la 30^{ème} session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avait convenu de demander des précisions quant à savoir s'il faudrait maintenir la Norme ISO 762:1982 de détermination de la teneur en impuretés minérales dans les coeurs de palmier en conserve, compte tenu de l'approbation de la Norme AOAC 971.33 pour la détermination des impuretés minérales dans les légumes en conserve (Type I).

12. Le Comité a reconnu que les deux méthodes sont équivalentes et qu'elles devraient être maintenues dans la Norme pour certains légumes en conserve. Le Comité a convenu de garder la Norme AOAC 971.33 comme méthode générale du Codex pour la détermination des impuretés minérales (sable) dans les fruits et légumes traités (Type I) et de garder la Norme ISO 762:1982 comme méthode de rechange.

Détermination du poids égoutté des tomates en conserve (style concassé)⁷

13. Le Comité a rappelé que lors de sa 24^{ème} session (2008), il avait demandé au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage d'approuver la Norme AOAC 968.30 comme méthode pour les tomates en conserve de style concassé, avec une note précisant la nécessité d'« *utiliser un tamis n° 14 au lieu d'un tamis de 7/16 ou n° 8* ». La 31^{ème} session du CCMAS (2010) a accédé à cette requête mais a demandé des éclaircissements au Comité quant au changement de grosseur du tamis par rapport à la méthode AOAC initiale.

⁴ ALINORM 10/33/41 par. 66

⁵ REP 11/PFV par. 9, 10

⁶ REP 11/PFV par. 12, 13

⁷ REP 11/PFV par. 14, 15

14. Le Comité a convenu d'informer le CCMAS que la méthode AOAC 968.30 préconisait l'utilisation d'un tamis no 8 pour les légumes en conserve et d'un tamis de 7/16e de po. pour les tomates en conserve, mais qu'en raison de la nature du style concassé des tomates en conserve, l'utilisation d'un tamis plus fin s'avérait nécessaire pour mesurer le poids égoutté et que cette décision reposait sur des données empiriques

Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques et de régime

Méthode d'analyse des fibres alimentaires⁸

15. Le Comité a rappelé que la 31^e session du CCMAS indiquait que la plupart des méthodes d'analyse des fibres alimentaires étaient empiriques et certaines d'entre elles pouvaient chevaucher, ainsi il a été convenu qu'elles pouvaient être recommandées comme type IV afin de les rendre disponible en tant que méthodes du Codex et il a été demandé au CCNFSDU de définir, de manière plus précise, leur champ d'application.

16. Le Comité est convenu de changer les dispositions pour six méthodes générales d'analyse plus précises et les propose comme méthodes de type I. Concernant huit méthodes qui mesurent des composants individuels spécifiques, le Comité convient de les proposer comme méthodes de type I. Concernant les trois « autres méthodes », le Comité convient de les proposer comme méthodes de type IV (voir annexe VI). Quelques délégations ont indiqué qu'elles n'étaient pas en mesure de commenter à ce stade mais qu'elles feraient leurs observations au CCMAS.

17. En réponse à la proposition du CCMAS de supprimer la méthode AOAC 2001.03, le Comité convient de la conserver, car elle était applicable lorsque des amidons résistants ne sont pas présents et l'AOAC 2009.01 était applicable aux aliments qui peuvent ou ne peuvent pas contenir des amidons résistants.

18. Cette question sera examinée au **point 4 de l'ordre du jour**.

⁸ REP 11/NFSDU, par. 14 - 16