



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

**Trente-quatrième session
Budapest (Hongrie) 4 - 8 mars 2013**

**QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET
D'AUTRES COMITÉS**

**A. DÉCISIONS ADOPTÉES PAR LA COMMISSION À SA TRENTE-CINQUIÈME SESSION
CONCERNANT LES TRAVAUX DU COMITÉ**

Dispositions relatives à l'utilisation des méthodes brevetées dans les normes Codex¹

1. La délégation indienne a proposé de renvoyer le projet de dispositions au CCMAS pour examen ultérieur, du fait que l'emploi des méthodes brevetées avait suscité certaines inquiétudes et avait des conséquences importantes pour les gouvernements, et que le projet avait été finalisé au cours d'une seule session, alors que certains pays n'avaient pu participer à la dernière session.
2. Le président du CCMAS a précisé que la question des méthodes brevetées avait été examinée pendant trois ans et que, à la dernière session, le texte proposé avait été approuvé à l'unanimité.
3. Après quelques échanges de vues, la Commission a adopté le texte tel que proposé.

Méthodes d'analyse dans les normes Codex à différentes étapes, y compris les méthodes d'analyse pour le sel de qualité alimentaire²

4. La Commission a adopté les méthodes d'analyse, y compris les modifications proposées par l'Argentine.
5. En ce qui concerne la méthode d'analyse de l'azote total contenu dans la sauce de poisson, le Comité a accepté la proposition du CCMAS car l'autre méthode suggérée (AOAC 981.10) n'était pas applicable à ce produit.

Projet de principes pour l'utilisation de l'échantillonnage et des essais dans le commerce international des aliments (section sur les Principes)³

6. La Commission a adopté le Projet de principes à l'étape 5 proposé par le Comité. Ce point sera examiné au point 4a de l'ordre du jour.

**B. QUESTIONS ÉMANANT D'AUTRES COMITÉS DU CODEX CONCERNANT LES TRAVAUX
DU COMITÉ**

Sixième session du Comité sur les contaminants présents dans les aliments (CCCCF)

Avant-projet de limites maximales pour l'arsenic dans le riz⁴

7. Lors de l'examen de l'Avant-projet de limites maximales pour l'arsenic dans le riz le Secrétariat du JECFA a noté que plusieurs méthodes validées pour l'arsenic inorganique étaient disponibles mais qu'elles étaient complexes et n'étaient peut-être pas disponibles pour les contrôles de routine dans certains pays. Par analogie avec la démarche adoptée pour le mercure, il était possible d'envisager un contrôle de routine de l'arsenic total qui serait suivi, en cas de dépassement des LM proposées, par l'analyse de l'arsenic inorganique à l'aide de méthodes spécifiques.

¹ REP12/CAC par. 17 à 19 et Annexe II

² REP12/CAC par. 37 et 38 et Annexe III

³ REP12/CAC Annexe IV

⁴ REP12/CF, par. 62 et 63

8. Compte tenu de ce qui précède, le CCCF était convenu de demander au CCMAS de désigner des méthodes d'analyses permettant de déterminer l'arsenic inorganique dans le riz afin de l'aider à établir des LM. Le Comité est invité à sélectionner les méthodes d'analyse appropriées à cet effet.

Trente-deuxième session du Comité sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP)

Avant-projet de Critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation des biotoxines marines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus⁵

9. Il a été décidé d'insérer deux nouveaux paragraphes afin d'indiquer que les méthodes devaient remplir les critères numériques figurant au Tableau 1 et pourraient soit satisfaire la fourchette minimale applicable soit la limite de détection (LD) et la limite de quantification (LQ). La question de savoir si les méthodes devaient satisfaire à la fois la LD et la LQ ou simplement l'une des deux a été examinée. Des anomalies ont été notées entre d'une part le texte des Instructions de travail pour l'application de la démarche critères dans le Codex et celui des Recommandations relatives à l'établissement de valeurs numériques pour les critères méthodologiques et/ou à l'évaluation de la conformité des méthodes à ces critères et d'autre part le diagramme figurant dans ces dernières recommandations (Principes pour l'élaboration des méthodes d'analyse du Codex, Manuel de procédure). Le Comité a donc décidé de demander au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage si les méthodes devaient satisfaire à la fois la LD et la LQ ou simplement l'une des deux.

Trente-quatrième session du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)

Méthodes d'analyse pour les acides gras trans⁶

10. Le CCFL avait invité le Comité à demander au CCMAS d'examiner la méthode AOCS Ce 1H-05 pour les acides gras trans dans les aliments car elle ne s'appliquait qu'à certains types de graisses et d'huiles et, d'envisager la méthode AOAC 996.06, actuellement une méthode de Type II pour les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel des acides gras saturés, comme méthode de Type II pour les acides gras trans aux fins des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel et éventuellement des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé. Une délégation a indiqué que AOAC 996.06 n'avait pas été validée pour les acides gras trans.

11. Une délégation a proposé d'établir un tableau pour les acides gras trans dans différents types d'aliments comme c'est le cas pour les fibres alimentaires. Une autre délégation a estimé qu'il ne fallait retenir une méthode que si elle décrivait une condition spécifique relative aux allégations. Une délégation a indiqué que les Directives permettaient la déclaration des acides gras trans et qu'il fallait prévoir une méthode permettant de les déterminer.

12. Le Secrétariat a rappelé que AOCS Ce 1H-05 était répertorié uniquement pour les acides gras trans dans les préparations pour nourrissons étant donné qu'une teneur spécifique était définie dans la norme correspondante et que, généralement, des méthodes étaient sélectionnées lorsque des dispositions pertinentes figuraient dans les textes Codex.

13. Le Comité est convenu de demander au CCMAS d'examiner si les méthodes d'analyse pour les acides gras trans actuellement définies dans les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel pouvaient être appliquées.

⁵ REP13/FFP par. 96

⁶ REP13/NFSDU par. 16 à 19