

commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 06 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 06 5705.4593

Point 3 a) de l'ordre du jour

**CX/ASIA 99/2
Août 1999**

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DE COORDINATION DU CODEX POUR L'ASIE

*Douzième session
Chiang Mai, Thaïlande, 23-26 novembre 1999*

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA VINGT-TROISIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS¹

A. PLAN A MOYEN TERME POUR 1998/2002 (par. 25 à 34; Annexe II)

La Commission a adopté le Plan à moyen terme 1998-2002 tel qu'amendé par la Commission.

La Commission a fait sienne la proposition de la délégation de la République de Corée tendant à ce que la préparation du prochain Plan à moyen terme commence rapidement et a noté qu'une lettre circulaire à cet effet serait envoyée aux gouvernements, afin que cette question soit étudiée à la prochaine session du Comité exécutif.

B. AMENDEMENTS AU MANUEL DE PROCEDURE DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

1. Amendements au Règlement intérieur (par. 59 à 66, Annexe III)

La Commission est convenue d'amender les articles suivants comme proposé par le Comité sur les principes généraux ou à la session:

- Article II - Bureau et alinéas 7 et 10 de l'Article IX. (désignation des coordonnateurs régionaux²);
- Article X - Elaboration des normes (tendant à souligner que tous les efforts possibles doivent être faits pour parvenir à un consensus); et

Article III.1 (concernant la représentation de la région du Proche-Orient au Comité exécutif).

La Commission a noté que la question de la majorité était actuellement examinée par le Comité sur les principes généraux, qui n'était parvenu jusqu'ici à aucune conclusion, et a décidé que le Comité devrait poursuivre ses travaux sur cette question en priorité.

La Commission a pris acte de la proposition de la délégation de la République de Corée d'élargir la composition du Comité exécutif et a rappelé que tous les aspects pertinents concernant la composition et le rôle du Comité exécutif seraient examinés par le Comité sur les principes généraux, comme convenu précédemment.

¹ Le présent document expose principalement des questions intéressant la région examinées par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session (Rome, 28 juin - 3 juillet 1999; ALINORM 99/37) à l'exception de celles dont l'examen est prévu sous des points distincts de l'ordre du jour.

² Voir également CX/ASIA 99/12.

2. Critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités et la création d'organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius (par. 67, Annexe IV)

La Commission a adopté les amendements tendant à distinguer les critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités de ceux concernant la création d'organes subsidiaires, qui prévoient la création de groupes de travail intergouvernementaux spéciaux dotés d'un mandat d'une durée limitée et extrêmement précis, mais fonctionnant de la même façon que les Comités du Codex permanents.

3. Relations entre les Comités s'occupant de produits et les Comités s'occupant de questions générales: amendement aux dispositions relatives à l'hygiène alimentaire (par. 68, annexe IV)

La Commission a adopté l'amendement concernant les dispositions relatives à l'hygiène alimentaire à utiliser dans les normes de produits comme proposé.

4. Définitions aux fins du Codex Alimentarius: définitions des termes relatifs à l'innocuité des denrées alimentaires utilisés en analyse des risques (communication sur les risques et gestion des risques) (par. 70, Annexe IV)

La Commission est convenue de modifier la définition de la *communication sur les risques* comme suggéré par la délégation canadienne, en supprimant la mention des "dangers", afin d'éviter toute confusion entre risques et dangers. La Commission a adopté les définitions révisées de la *communication sur les risques* et de la *gestion des risques* telles que proposées.

5. Principes relatifs à la participation d'organisations non gouvernementales internationales aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius (par. 71, Annexe IV)

La Commission a adopté le projet de principes tel que proposé.

6. Fonctions essentielles des services centraux de liaison avec le Codex (par. 72, Annexe IV)

La Commission a adopté les fonctions essentielles proposées, et a noté que la structure et le fonctionnement des services centraux de liaison avec le Codex relevaient de la responsabilité des gouvernements, comme indiqué dans l'introduction.

C. EXAMEN DES PROJETS DE NORMES ET TEXTES APPARENTES

La Commission a adopté un certain nombre de normes et de textes apparentés à l'étape 8, ou aux étapes 5/8 en omettant les étapes 6 et 7, comme textes définitifs, dont la liste figure en annexe au présent rapport. Les paragraphes ci-après contiennent certaines observations à ce sujet présentant un intérêt particulier pour la région.

1. Comité de coordination du Codex pour l'Asie (par. 121 à 123)

Projet de directives régionales à l'intention des services centraux de liaison avec le Codex et des comités nationaux du Codex en Asie

Afin de répondre aux préoccupations exprimées, la Commission a décidé d'incorporer le préambule tiré des fonctions essentielles des services centraux de liaison avec le Codex dans le projet de directives. La Commission a adopté le projet de directives régionales pour l'Asie à l'étape 8 et est convenue de le distribuer aux Etats Membres de la région Asie pour information, à l'occasion de la création des services centraux de liaison avec le Codex et/ou des comités nationaux du Codex.

2. Examen des projets de limites maximales pour les résidus de somatotropine bovine (BST) (par. 75 à 80).

La délégation des Etats-Unis a déclaré qu'à son avis l'évaluation scientifique devrait être le seul facteur déterminant pour l'adoption des LMR et que celles-ci devraient être adoptées sur la base de ces évaluations. Néanmoins, elle a pris acte de l'absence de consensus sur cette question et a proposé que les LMR soient maintenues à l'étape 8, dans l'attente de circonstances plus favorables à l'émergence d'un consensus. La délégation allemande, s'exprimant au nom des membres de l'Union européenne présents à la session, a réitéré que l'adoption des LMR ne serait pas appropriée et a appuyé la proposition de maintenir les LMR à l'étape 8.

La Commission a donc décidé de maintenir les LMR à l'étape 8, conformément aux dispositions figurant dans l'introduction de la procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés.

3. Le lait et les produits laitiers (par. 81 à 99)

Projet de norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie

La Commission a adopté le Projet de norme générale tel qu'amendé par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour remplacer le Code d'usages concernant le lait et les produits laitiers existant déjà. Elle est également venue de demander au Comité sur le lait et les produits laitiers d'examiner dans les plus brefs délais la nécessité d'élaborer une norme pour des produits tels que le lait compensé et produits dérivés, dans lesquels les constituants du lait avaient été remplacés, en totalité ou en partie, par des constituants non laitiers. Etant donné que ces types de produits semblaient être répandus en Asie, elle a également demandé au Comité de coordination pour l'Asie de se pencher sur cette question en même temps que le Comité sur le lait et les produits laitiers³.

Projet de norme révisée pour le beurre

En ce qui concerne la concentration maximale de plomb, la Commission a noté que cette concentration avait été confirmée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et que ce Comité examinait les concentrations maximales de plomb dans les aliments. Il a été convenu que lorsque ces concentrations maximales auraient été acceptées par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants, il pourrait être nécessaire que le Comité sur le lait et les produits laitiers revoie la concentration maximale de plomb dans le beurre.

Projet de norme révisée pour le fromage

La Commission a demandé au Comité sur le lait et les produits laitiers d'examiner: 1) l'inclusion d'une teneur minimale en protéines; et 2) les matières premières. Elle a également demandé que le Comité donne la priorité à la révision des normes individuelles pour le fromage.

4. Additifs alimentaires et contaminants (par. 100 à 112; 185 et 186)

Projet de limite maximale et de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales dans les arachides destinées à une transformation ultérieure.

La Commission a adopté la limite maximale de 15 µg/kg pour les aflatoxines totales dans les arachides destinées à être transformées ultérieurement. Elle a également adopté le projet de plan d'échantillonnage à titre provisoire, étant entendu que la question serait approfondie par le Comité et par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage sur la base des propositions qui seraient élaborées par un groupe de travail électronique avant leurs prochaines sessions.

Projet de limite maximale pour l'aflatoxine M1 dans le lait

De nombreuses délégations se sont déclarées opposées à l'adoption du projet de limite de 0,05 µg/kg, notant les problèmes associés à la disponibilité, à l'application et au coût des méthodes d'analyse; que cela perturberait gravement le commerce des aliments pour animaux; que le commerce du lait sous forme liquide était peu important; et que l'évaluation des risques menée par le JECFA à sa quarante-neuvième session avait montré que la cancérogénicité potentielle de l'aflatoxine M1 était pratiquement 10 fois inférieure à celle de l'aflatoxine B₁.

De nombreuses délégations se sont déclarées pour la limite de 0,05 µg/kg telle que proposée pour protéger les personnes consommant beaucoup de lait ou vulnérables, telles que nourrissons et enfants en bas âge et ont noté qu'une limite plus basse ne serait pas raisonnable. Elles ont fait observer que cette teneur inférieure était facile à déterminer.

Faute de parvenir à un consensus, la Commission est venue de renvoyer le projet de limite maximale pour l'aflatoxine M1 dans le lait à l'étape 6 pour observations supplémentaires et nouvel examen par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Cette décision a été prise étant entendu que des informations seraient fournies sur les conséquences pour la santé publique d'une

³ Voir CX/ASIA 99/6 sous le point 6 de l'ordre du jour.

limite plus élevée et sur les conséquences économiques potentielles des limites inférieure et supérieure proposées et sur les teneurs en aflatoxine détectées dans le lait.

Avant-projet de concentration maximale pour l'étain (examiné à l'étape 5)

La Commission a noté qu'il y avait eu des avis divergents au Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants et que le JECFA avait été invité à réévaluer la toxicité aiguë de l'étain. Notant que les normes Codex devaient reposer sur les preuves scientifiques disponibles, la Commission a décidé de maintenir l'avant-projet de concentration maximale pour l'étain à l'étape 5 en attendant les recommandations du JECFA.

5. Poissons et produits de la pêche (par. 116 à 120)

Projet d'amendement à la norme pour les sardines et produits du type sardines en conserve

La Commission a reconnu que l'inclusion de la nouvelle espèce (*Clupea bentincki*) ne faisait pas l'unanimité et est convenue de renvoyer l'avant-projet d'amendement à l'étape 3 de la procédure pour examen plus approfondi par le Comité sur les poissons et les produits de la pêche.

6. Etiquetage des denrées alimentaires (par. 124 à 140; 187 à 191)

Projet de directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques

La Commission a noté les propositions des délégations de la Malaisie et du Chili d'inclure des produits supplémentaires dans la liste des substances autorisées pour la production d'aliments biologiques et a rappelé que les listes n'étaient ni complètes ni exclusives, mais visaient plutôt à informer les gouvernements des facteurs de production acceptés au niveau international, et que des critères pour l'établissement de listes de substances par les pays figuraient à la Section 5.1, présentée pour adoption dans le cadre du projet de directives.

La Commission a adopté le projet de directives à l'étape 8, y compris la Section 5.1 Critères pour l'établissement de listes de substances par pays. Elle a noté que le Comité examinerait à l'occasion des propositions d'inscription de substances sur la liste des substances autorisées ou de suppression de substances de cette liste. Elle a noté également que les dispositions concernant le bétail et les productions animales étaient encore en cours d'élaboration par le Comité.

Projet d'amendement à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés panés ou enrobés de pâte à frire (Déclaration de la proportion de poisson)

Il n'y a pas eu de consensus sur cette question et la Commission est convenue de renvoyer le projet d'amendement à l'étape 6 pour examen supplémentaire par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, afin qu'il décide s'il était nécessaire de prévoir des dispositions d'étiquetage, et par le Comité sur les poissons et les produits de la pêche en ce qui concerne les aspects techniques, tels que la définition de la proportion de poisson et la méthodologie à utiliser.

Projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments qui peuvent causer une hypersensibilité (Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées)

La Commission a adopté les projets d'amendement à la Norme générale à l'étape 8 comme suit:

- Les projets de recommandations (liste des denrées et des ingrédients) avec:
 - l'adjonction de la note de bas de page ci-après pour spécifier que les denrées alimentaires correspondant aux critères d'exclusion définis par le JECFA pourraient être exclues de la liste:
 - "A l'avenir, les ajouts à cette liste ou les suppressions seront examinés par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées en tenant compte des avis fournis par le JECFA".
 - Un amendement proposé par le Secrétariat, tendant à ce que les denrées alimentaires et les ingrédients concernés "fassent toujours l'objet d'une déclaration", sans spécifier "déclaré comme tel", ce qui indiquerait clairement que ces ingrédients devraient être déclarés par leur nom, mais sans aucune mention de leurs propriétés allergisantes.

- Le projet d'amendement sur les ingrédients composites (Règle des 25 pour cent amendée à 5 pour cent) comme proposé par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires

Avant-projet d'amendement des lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel (liste des éléments nutritifs) (examiné à l'étape 5)

Plusieurs délégations ont été d'avis qu'il n'y avait pas eu d'accord au niveau du Comité et qu'il serait difficile d'appliquer les lignes directrices dans leur juridiction, en particulier les dispositions concernant l'étiquetage obligatoire. La Commission est convenue de renvoyer l'avant-projet d'amendement à l'étape 3 pour examen supplémentaire.

7. Nutrition et aliments diététiques ou de régime (par. 152 et 153; 179 à 182)

Directives concernant l'usage des allégations relatives à la nutrition: Projet de tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs (Partie B)

Plusieurs délégations ont exprimé des réserves quant à l'expression de la teneur en éléments nutritifs en pourcentage de la valeur nutritionnelle de référence (VNR) et par "portion". On a signalé qu'il n'y avait pas eu de consensus manifeste au sein du Comité, concernant l'expression "source" ou "source élevée" d'éléments nutritifs. La Commission a noté toutefois que les valeurs nutritionnelles de référence étaient définies dans les directives concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985, Rév.1-1993).

La Commission est convenue de renvoyer la Partie B du Projet de tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs des Directives sur l'usage des allégations relatives à la nutrition à l'étape 6 pour observations supplémentaires et examen par le Comité.

Avant-projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (examiné à l'étape 5)

Les délégations de la Bolivie, du Ghana, de l'Inde, de l'Indonésie et de la Tanzanie, appuyées par de nombreuses autres délégations, ont souhaité qu'il soit renoncé aux racines amyliacées et que l'âge minimum de l'introduction de ces aliments dans le régime alimentaire soit fixé à six mois environ, de façon à protéger les intérêts des nourrissons et des enfants en bas âge du monde en développement.

Les représentants de l'OMS ont déclaré que la question de la durée appropriée de l'alimentation exclusive au sein et de l'introduction de l'alimentation complémentaire revêtait une importance critique pour la santé et le bien-être nutritionnel des nourrissons et des enfants. La recommandation actuelle de l'OMS était que l'alimentation complémentaire devait commencer entre quatre et six mois pour la plupart des nourrissons. Les représentants de l'OMS ont donc déclaré que la référence à la fourchette d'âge de quatre à six mois figurant dans l'Avant-projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (ALINORM 99/26, Annexe IV) était conforme à la recommandation de l'OMS en vigueur.

La Commission a décidé de renvoyer l'avant-projet de norme révisée à l'étape 3 pour examen supplémentaire par le Comité.

8. Résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (par. 155 à 157)

- ***Projets de limites maximales pour les résidus de médicaments vétérinaires à l'étape 8 et avant-projets de limites maximales pour les résidus de médicaments vétérinaires à l'étape 5/8***

La Commission est convenue de surseoir à l'examen des LMR pour la cyperméthrine et l' α -cyperméthrine, en attendant leur examen par le JECFA en février 2000. Prenant acte de la nécessité de traiter de manière uniforme les substances chimiques qui étaient des isomères ou constituées d'isomères, la Commission a demandé au JECFA et à la JMPR de continuer à examiner les différences entre leurs recommandations concernant les LMR, des définitions de résidus et des questions connexes, dans la mesure où ces problèmes étaient de nature plutôt générique.

9. Fruits et légumes frais (par. 158 à 162; 192 et 193)

Projet de normes pour les limes; pour les pamplemousses (Citrus grandis) et pour les pomelos (Citrus paradisi)

La Commission a adopté le projet de normes Codex pour les limes, les pamplemousses (*Citrus grandis*) et les pomelos (*Citrus paradisi*) à l'étape 8, étant entendu que les sections entre crochets (Section 2.1.2 - Teneur minimale en jus pour les limes et Section 3 - calibrage dans toutes ces normes) seraient renvoyées à l'étape 6 pour examen supplémentaire et mise au point définitive à la prochaine session du Comité.

Projet de norme pour les ananas

La délégation de la Malaisie, appuyée par plusieurs autres délégations, a suggéré de réduire la teneur totale en solides solubles dans la chair de 12° Brix à 10° Brix, teneur qui correspondait à certaines variétés faisant l'objet d'un commerce international et aux préférences des consommateurs. Toutefois, plusieurs délégations ont souligné qu'une teneur de 12° Brix était un minimum pour garantir la maturité du fruit. La délégation des Philippines a proposé d'ajouter une note de bas de page indiquant qu'une teneur de 10° Brix était acceptable pour certaines variétés. La Commission est convenue de conserver cette valeur de 12° Brix, étant entendu que la teneur en degrés Brix serait soumise à examen ultérieur par le Comité à sa prochaine session.

Avant-projet de normes pour les tiquisques (blancs et mauves), les pitahayas jaunes et les papayes

La Commission a adopté ces avant-projets de normes à l'étape 5 sans omettre les étapes 6 et 7. On a noté que ces produits étaient relativement nouveaux dans les pays tempérés et qu'il faudrait du temps pour examiner tous les aspects des normes y relatives. Par conséquent, il était préférable de suivre toutes les étapes de la procédure et de confier au Comité le soin de poursuivre leur examen à sa prochaine session, la mise au point de ces normes ne présentant aucun caractère d'urgence.

10. Graisses et huiles (par. 163 à 166)

Projet de norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique

La délégation des Philippines a exprimé l'opinion que certaines valeurs indiquées au Tableau 3 du projet de norme (teneur en desméthylstérols) devraient être révisées, car des données obtenues aux Philippines indiquaient des niveaux inférieurs de cholestérol. La délégation a également évoqué le point soulevé par la délégation de la Malaisie au cours de la dernière session du Comité concernant les différences entre l'expression des desméthylstérols et celle des tocophérols et des tocotriénols. Le Président du Comité sur les graisses et les huiles a indiqué que ces questions pourraient être examinées par le Comité dans le cadre de la mise à jour périodique de la norme.

11. Sucres (par 167 à 171)

Projet de norme révisée pour les sucres

Notant que les normes en vigueur pour les sucres étaient pratiquement périmées et ne traitaient pas des préoccupations exprimées à cette session, la Commission a adopté le projet de norme révisée avec des amendements à la description du lactose et à la note de bas de page "a" du Tableau 1 et la suppression des limites maximales pour l'arsenic et le plomb.

On a noté que les limites maximales pour l'arsenic et le plomb seraient examinées par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants à titre prioritaire. La Commission est convenue de distribuer les amendements proposés par Maurice à la description du sucre de canne brut et à celle des sucres mous et d'autres remarques pertinentes pour observations et examen en vue de leur insertion dans la norme adoptée.

12. Eaux minérales naturelles: limites fixées pour certaines substances nocives (par. 197 à 200)

La Commission a reconnu qu'il n'existait pas de consensus concernant l'approbation des limites pour l'arsenic, le baryum, le manganèse et le sélénium et est convenue que ces limites devraient être renvoyées au Comité sur les eaux minérales naturelles, à titre prioritaire, pour examen plus approfondi, avant d'être soumises au Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants pour approbation. A

l'exception de celles concernant l'arsenic, le baryum, le manganèse et le sélénium, la Commission a adopté les limites proposées pour les substances nocives pour la santé. La Commission a noté que l'OMS préparait actuellement une monographie sur l'arsenic et a encouragé les gouvernements à soumettre des données scientifiques pertinentes sur ces substances. La Commission a noté que la Norme pour les eaux minérales naturelles publiée spécifierait que les limites pour les éléments susmentionnés n'avaient pas été approuvées par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants.

13. Suppression de normes existantes (par. 194 à 196)

La Commission a supprimé: 14 normes individuelles pour les fromages; certaines LMR périmées pour les résidus de pesticides à la suite de leur examen régulier; et les LMR pour les résidus de benzilpénicilline. Elle a confirmé la suppression des LMR pour l'oxytétracycline dans la graisse de bovins, ovins, porcins, poulets et dindes.

D. EXAMEN DE PROPOSITIONS CONCERNANT L'ELABORATION DE NOUVELLES NORMES ET TEXTES APPARENTES (PAR. 201 A 213)

Création d'une base de données sur la législation des pays importateurs

La délégation indienne a interrogé la Commission sur la faisabilité des travaux entrepris par le Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires en vue de la création d'une base de données sur la législation des pays importateurs. L'opinion du Conseil juridique était que l'activité proposée ne relevait pas du mandat de la Commission tel qu'énoncé dans ses Statuts et ne relevait donc pas du mandat dudit Comité. On a noté qu'une telle activité relèverait des mandats des organisations mères ou de l'OMC.

Avant-projet de directives relatives à l'appréciation de l'équivalence des mesures sanitaires associées aux systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires

Aucun consensus n'ayant été obtenu, la Commission n'a pas approuvé ce point comme nouvelle activité.

Avant-projet de directives sur l'utilisation et la promotion de systèmes d'assurance de la qualité

La Commission a pris acte du consensus en faveur de l'élaboration de ces directives et est convenue qu'un document de travail complet serait présenté au Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires pour examen supplémentaire. Elle a pris acte également des observations de plusieurs délégations concernant l'insuffisance du document présenté à la dernière session du Comité et des préoccupations relatives aux incidences de son application. La délégation chilienne s'est inquiétée de ce que de telles directives risquaient de constituer des obstacles techniques au commerce.

Normes Codex pour les pommes, les raisins de table et les tomates

La Commission, approuvant la nouvelle activité confiée au Comité sur les fruits et légumes frais, à savoir l'élaboration de normes Codex pour les pommes, les raisins de table et les tomates, a encouragé le Comité à s'acquitter de cette tâche en étroite collaboration avec la Commission économique pour l'Europe des Nations Unies (CEE/ONU) qui avait élaboré ses propres normes sur ces produits. Tout en permettant d'éviter les doubles emplois, cette collaboration aurait aussi pour la CEE/ONU l'avantage de faire connaître ses normes sur le plan international.

E. QUESTIONS DECOULANT DES RAPPORTS DES COMITES DU CODEX

1. Utilisation de l'eau oxygénée pour la conservation du lait cru (par. 214 à 216)

La Commission a confirmé: a) que la méthode de loin préférable pour la conservation du lait cru était la réfrigération; b) qu'elle approuvait l'emploi des activateurs enzymatiques du système à base de lactopéroxydase conformément aux Directives pour la conservation du lait cru par la lactopéroxydase et à l'avis du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, lorsque la réfrigération n'était pas possible; et c) que le système à base de lactopéroxydase ne devait pas être utilisé pour des produits destinés au commerce international.

2. Appréciation de l'équivalence (par. 217)

La Commission a fait sienne la recommandation du Comité exécutif tendant à ce que le Comité continue à élaborer des directives sur l'appréciation de l'équivalence des systèmes d'inspection et de certification en ce qui concerne les règlements techniques autres que les mesures sanitaires, en parallèle avec les questions d'innocuité des aliments.

F. DESIGNATION DES GOUVERNEMENTS HOTES DES COMITES DU CODEX ET DES GROUPES DE TRAVAIL INTERGOUVERNEMENTAUX SPECIAUX

1. Examen des organes subsidiaires (par. 219 et 220)

La Commission a confirmé la suppression des Groupes mixtes CEE(ONU)/Codex d'experts de la normalisation des jus de fruits et de la normalisation des denrées alimentaires surgelées. Elle a décidé que la révision des normes Codex pour les fruits et légumes surgelés serait désormais confiée au Comité sur les fruits et légumes transformés. Elle a également décidé que toute révision du Code d'usages international recommandé du Codex pour la transformation et la manutention des denrées alimentaires surgelées qui pourrait être nécessaire serait confiée au Comité sur l'hygiène alimentaire.

La Commission est convenue de supprimer le Comité sur les produits à base de viande et de chair de volaille, comme suggéré par le Danemark, gouvernement hôte. Elle a noté que le Comité sur les protéines végétales (Canada) avait été invité à réviser la norme Codex pour le gluten de blé avant d'être supprimé.

2. Création de nouveaux organes subsidiaires (par. 221 à 230)

Conformément au pouvoir que lui confère l'Article IX.1 b) i) de son Règlement intérieur, la Commission est convenue de créer des Groupes de travail intergouvernementaux spéciaux sur les jus de fruits, la bonne alimentation animale et les aliments dérivés des biotechnologies, afin d'introduire une structure plus souple pour traiter de questions spécifiques pendant une période de temps limitée dans le cadre d'un mandat très précis, qui fonctionneraient cependant comme les Comités du Codex permanents. Elle a désigné des gouvernements hôtes pour les groupes de travail spéciaux ci-dessus, à savoir les Gouvernements du Brésil, du Danemark et du Japon, respectivement.

La Commission est également convenue de créer, en vertu de l'Article IX.1 b) ii) de son Règlement intérieur un comité régional de coordination pour le Proche-Orient. Elle a noté que la participation à des groupes régionaux différents était une question générale qui pouvait être examinée par le Comité sur les principes généraux à une date ultérieure.

G. POLITIQUE LINGUISTIQUE DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (par. 232 A 234)

La Commission est convenue que, sous réserve des ressources disponibles, dès l'exercice 2000-2001, les sessions de la Commission du Codex Alimentarius, du Comité exécutif et des comités régionaux de coordination, selon qu'il conviendrait, se dérouleraient en anglais, arabe, chinois, espagnol et français. Les documents de travail et les rapports de ces sessions, le Manuel de procédure, les documents d'information et les textes définitifs du Codex seraient aussi disponibles dans les cinq langues.

La Commission a pris acte de l'avis exprimé par le Conseil de la FAO selon lequel la disponibilité de ressources ne devrait pas servir d'obstacle à l'application d'un traitement égal à toutes les langues de la FAO et de ses organes statutaires, qui incluaient la Commission du Codex Alimentarius.

H. Dioxines (par. 235 à 238)

Les délégations de la République de Corée et des Philippines ont déclaré que l'incident avait appelé l'attention sur l'absence de directives Codex adéquates concernant la limite acceptable pour la présence de dioxine dans les aliments et ont instamment demandé au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants d'examiner d'urgence et en priorité cette activité. Le président du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants a fait observer que les travaux sur les dioxines avaient repris en 1999 et a demandé aux membres de fournir au Comité des données permettant d'établir une limite indicative ou maximale appropriée.

La Commission a noté que l'incident avait aussi appelé l'attention sur l'absence de directives Codex adaptées concernant la nature des mesures à appliquer à l'importation et à l'exportation dans une telle situation. Elle a noté les Directives Codex pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence relatives au contrôle des aliments (CAC/GL 19-1995). Le Secrétariat a suggéré que le Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires envisage d'élaborer des directives pour aider les Etats Membres dans des situations d'urgence similaires.

**NORMES ET TEXTES APPARENTES ADOPTES COMME TEXTES DEFINITIFS
PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS A SA VINGT-TROISIEME SESSION**

Additifs alimentaires

- Spécifications pour l'identité et la pureté des additifs alimentaires
- Système international de numérotation pour les additifs alimentaires: Attribution de nouveaux numéros pour: Farine de Konjac, Stévioloside, Argon, Hélium et Oxygène
- Limite maximale pour les aflatoxines dans les arachides destinées à une transformation ultérieure
- Norme générale pour les additifs alimentaires: Tableau 1 (additifs dont l'utilisation est autorisée dans des conditions spécifiques pour certaines catégories d'aliments ou certains aliments)
- Amendement à la norme générale pour les additifs alimentaires: Préambule - Note de bas de page
- Norme générale pour les additifs alimentaires: Tableau 3 révisé: Additifs dont l'utilisation est autorisée dans les aliments en général, sauf indication contraire, conformément aux BPF.
- Norme générale pour les additifs alimentaires: Appendice au Tableau 3: catégories d'aliments ou aliments particuliers exclus des conditions générales du Tableau 3
- Sel de qualité alimentaire: Amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires

Hygiène alimentaire

- Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés, de durée de conservation prolongée
- Principes et directives pour l'évaluation des risques microbiologiques
- Amendement au Code d'usages international recommandé: Principes généraux d'hygiène alimentaire
- Projet de directives régionales africaines pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique en Afrique

Etiquetage de denrées alimentaires

- Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique (excepté sections concernant la production animale)
- Amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées: aliments pouvant provoquer une hypersensibilité
- Amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées: ingrédients composites

Résidus de pesticides

- Limites maximales de résidus (LMR) pour les pesticides
- Révision des méthodes recommandées pour l'échantillonnage aux fins du dosage des résidus de pesticides en vue du contrôle de conformité avec les LMR

Inspection et certification des importations et exportations

- Directives pour l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires

Résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments

- Limites maximales pour les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments

Produits laitiers

- Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie
- Norme pour le beurre
- Norme pour les produits à base de matières grasses laitières
- Norme pour les laits concentrés
- Norme pour les laits concentrés sucrés
- Norme pour les laits et crèmes en poudre
- Norme pour le fromage
- Norme pour le fromage de lactosérum
- Norme de groupe pour les fromages en saumure

Graisses et huiles

Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique

Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique

Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles

Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et huiles en vrac

Poissons et produits de la pêche

Directives concernant l'évaluation organoleptique du poisson et des crustacés en laboratoire

Sucres

Norme pour les sucres

Fruits et légumes frais

Norme pour les limes

Norme pour les pamplemousses (*Citrus grandis*)

Norme pour les goyaves

Norme pour les chayottes

Norme pour les limes mexicaines

Norme pour le gingembre

Norme pour les ananas

Norme pour les pomelos (*Citrus paradisi*)

Norme pour les longanes

Comité de coordination du Codex pour l'Asie

Directives régionales - Asie - pour les services centraux de liaison avec le Codex et les comités nationaux du Codex