



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Quarante-neuvième session
Chicago, Illinois, États-Unis d'Amérique, 13 – 17 novembre 2017

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX

A. QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (40^e SESSION)

QUESTIONS POUR INFORMATION

Normes et textes apparentés adoptés¹

1. À sa quarantième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté la révision du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) avec des amendements au paragraphe 19.

B. QUESTIONS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX

QUESTIONS POUR INFORMATION

Comité sur les contaminants dans les aliments (11^e session)²

Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des épices par les mycotoxines

2. Durant les débats sur le projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des épices par les mycotoxines, à sa onzième session, le Comité sur les contaminants dans les aliments a noté que le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CAC/RCP 75-2015) et son appendice sur les épices couvrent déjà les pratiques relatives au transport et à l'étiquetage similaires aux avis contenus dans les paragraphes 63-69 et 78 du document CX/CF 10/16/12, Annexe I, et est convenu qu'il n'était pas nécessaire de transmettre le texte au CCFH pour examen et inclusion dans CAC/RCP 75-2015.

Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (73^e session)³

Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique (pour adoption)

3. À sa soixante-treizième session, le Comité exécutif, tout en recommandant le Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique en Asie, pour examen en vue de son adoption par la Commission du Codex, à sa quarantième session, est convenu de demander au Secrétariat d'entreprendre une analyse comparative des quatre codes d'usages régionaux en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique et d'en présenter les résultats à la cinquante et unième session du CCFH (2018), afin que celui-ci les examine à la lumière de ses travaux sur la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et détermine les décisions à prendre, le cas échéant.

Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (44^e Session)⁴

4. À sa quarante-quatrième session, le Comité s'est prononcé en accord avec la proposition du CCFH et est favorable à ajouter aussi une référence aux conditions d'entreposage « prévues », car toutes les conditions d'entreposage ne sont pas toujours mentionnées et a supprimé « nature de conservateur » pour ouvrir le critère.

5. Le Comité est **invité à noter** les informations ci-dessus.

¹ REP17/CAC, Annexe III. L'intégralité des débats figure aux paragraphes 22 à 25.

² REP17/CF, par. 117

³ REP17/EXEC2, par. 14

⁴ REP18/FL, par. 27

POINTS D'ACTION**Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (3^e session)⁵****Relations entre les herbes aromatiques et les herbes culinaires séchées**

6. En réponse à la demande de la quarante-septième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, le Comité sur les épices et les herbes culinaires, à sa troisième session, a informé que la terminologie «herbes aromatiques » était large et qu'elle englobait des produits ne relevant pas du CCSC; et a estimé que le terme « herbes culinaires » était plus approprié pour une utilisation dans le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CAC/RCP 75-2015) dans l'annexe III, sur les épices et les herbes aromatiques.
7. Le Comité **est invité à examiner** cette recommandation.

⁵ REP17/SCH, par. 10