

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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

CX 4/20.2

CL 2011/11 - FH
Mai 2011

AUX: Services centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales intéressées

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie

OBJET: **DEMANDE DE PROPOSITIONS VISANT DE NOUVEAUX TRAVAUX
ET/OU LA RÉVISION DES NORMES EXISTANTES**

DATE LIMITE: **15 septembre 2011**

OBSERVATIONS:

À:

1. Mr Pisan Pongsapitch

Director
Office of Commodity and System Standards
National Bureau of Agriculture
Commodity and Food Standards
50 Phahonyothin Rd., Chatujak
Bangkok, Thailand
Tel: 662 561 3390
Fax: 662 561 3357
E-mail: codex@acfs.go.th / pisan@acfs.go.th

Copie au:

Secrétariat

Commission du Codex
Alimentarius
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie
Fax: +39 06 5705 4593
E-mail: codex@fao.org et

2. Ms Barbara McNiff

Senior International Issues Analyst
Food Safety and Inspection Service,
US Department of Agriculture,
Room 4861,
1400 Independence Avenue, S.W.,
Washington DC, 20250 USA,
Email: Barbara.McNiff@fsis.usda.gov
Tel: 202 690 4719
Fax: 202 720 3157

Généralités

1. Lorsque la 42^{ème} session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a examiné le rapport du Groupe de travail chargé de la priorité des travaux du CCFH, elle a accepté de rétablir ce groupe de travail, sous la direction de la Thaïlande. Ce Groupe de travail examinera les propositions de travail soumises en réponse à la présente lettre circulaire, et se réunira la veille de la 43^{ème} session du Comité (le 4 décembre 2011) (REP 11/FH, par. 128-147).
2. Le Comité a également convenu de solliciter des propositions pour les thèmes qui avaient été considérés à faible priorité au cours des réunions précédentes, compte tenu de la liste des codes d'usages en matière d'hygiène existants qui pourraient être révisés et/ou révoqués, d'après une proposition faite à la 33^{ème} session du CCFH (CX/FH 001/14, disponible à l'adresse suivante ftp://ftp.fao.org/codex/CCFH33/fh00_14f.pdf) (REP 11/FH, par. 145).
3. Les gouvernements membres sont invités à proposer de nouveaux travaux, en tenant également compte des travaux considérés antérieurement à faible priorité par le comité (voir Annexe I) et les codes d'usages existants qui pourraient être révisés et/ou révoqués (voir Annexe II) pour examen par le groupe de travail

susmentionné. Les propositions doivent être faites en conformité avec les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux (voir le Manuel de procédure du Codex) et conformément à la procédure décrite à l'annexe V du document ALINORM 07/30/13 (ftp://ftp.fao.org/codex/alinorm07/al30_13f.pdf), et envoyées aux adresses indiquées ci-dessus avant le **15 septembre 2011**.

ANNEXE I**Travaux examinés antérieurement et considérés à faible priorité au cours des réunions précédentes du CCFH**

Nouveaux travaux possibles	Référence
Appendice sur les tomates au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais	42 ^{ème} session – REP 11/FH (par. 139) (il est convenu de se concentrer d'abord sur les melons)
Code d'usages en matière hygiène pour la production et la transformation du cacao et du chocolat	41 ^{ème} session – ALINORM 10/33/13, par. 128 (il est convenu de réexaminer ce code à l'avenir)

ANNEXE II**Évaluation des normes existantes en vue de leur révision, révocation ou maintien (avec ou sans révision)**

À la 33^{ème} session du Comité, les délégués ont examiné un document sur les priorités de révision des Codes d'usages en matière d'hygiène (CX/FH 00/14). Plusieurs propositions étaient formulées dans ce document au sujet de la mise en commun des codes d'usages, et une liste de priorités y était proposée. À l'époque, le Comité a convenu que plusieurs codes d'usages pourraient être combinés et révisés par produit, tel qu'indiqué dans l'Annexe 1 du document CX/FH 00/14 (ALINORM 01/13/A).

Depuis lors, plusieurs de ces codes ont été révisés ou révoqués, dans le but d'élaborer de nouveaux codes ou de mettre à jour des codes existants (voir tableau 1).

Par conséquent, le Comité devra examiner comment procéder pour les codes restants (voir tableau 2) et devra décider :

- Dans le cas des codes toujours d'actualité, s'ils doivent être conservés tels quels ou révisés;
- s'ils doivent être combinés avec d'autres codes similaires pour former un code unique ou repris sous forme d'annexe à un code existant (voir la recommandation 1a du document CX/FH 00/14); ou
- s'ils doivent être révoqués au motif qu'ils ne sont plus pertinents ou que les dispositions qu'ils renferment sont traitées dans le document sur l'hygiène générale et dans d'autres nouveaux codes d'usages.

Tableau 1 – Codes d’usages déjà révisés ou révoqués

Titre du Code	date de l’adoption / révision / révocation	Note
CAC/RCP 8 - Code d’usages international recommandé pour le traitement et la manutention des denrées surgelées	1976 révoqué en 2008	
CAC/RCP 15 - Code d’usages international recommandé en matière d’hygiène pour les produits à base d’œuf	1976 révoqué en 2007	
CAC/RCP 21 – Code d’usages en matière d’hygiène pour les préparations en poudre destinées aux nourrissons et enfants en bas âge	1979 révoqué en 2008	Remplacé par le <i>Code d’usages en matière d’hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants</i> (CAC/RCP 66 – 2008, révisé en 2009)
CAC/RCP 33 – Code d’usages international recommandé en matière d’hygiène pour le captage, l’exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles	2011 <i>en attendant son adoption par la 34^{ème} session du Codex</i>	Finalisé lors de la 42 ^{ème} session du CCFH

Tableau 2 Liste des Codes d’usages à examiner par le CCFH (mise à jour d’après la liste du document CX/FH 00/14)

Titre du Code	date de l’adoption/ dernière révision	Notes
CAC/RCP 1 – Code d’usages international recommandé – Principes généraux en matière d’hygiène alimentaire Annexe – Système d’analyse de risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application	1969 révisé en 2003	
CAC/GL 21 – Principes régissant l’établissement et l’application de critères microbiologiques pour les aliments	1997	En cours de révision

CAC/RCP 23 – Code d’usages en matière d’hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides	1979, révisé en 1993	Recommandation antérieure : combiner ces trois textes en un seul code (CX/FH 00/14, recommandation 1a).
CAC/RCP 40 – Code d’usages en matière d’hygiène pour les conserves d’aliments peu acides conditionnés aseptiquement	1993	
CAC/GL 17 – Lignes directrices pour l’inspection visuelle des lots de conserve quant aux défauts inacceptables	1993	
CAC/RCP 39 – Code d’usages en matière d’hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective	1993	
CAC/RCP 2 – Code d’usages international recommandé en matière d’hygiène pour les fruits et légumes en conserve	1969	Recommandation antérieure : combiner ces trois codes en un seul code d’usages pour les fruits et légumes et leurs dérivés (CX/FH 00/14, recommandation 1a). En 2003, un Code d’usages pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) a été adopté. Ce Code couvre la production primaire des fruits et légumes frais destinés à la consommation principalement à l’état cru et sans traitement ultérieur.
CAC/RCP 3 – Code d’usages international recommandé en matière d’hygiène pour les fruits séchés	1969	
CAC/RCP 5 – Code d’usages international recommandé en matière d’hygiène pour les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles	1971	
CAC/RCP 6 – Code d’usages international recommandé en matière d’hygiène pour les fruits à coque	1972	Recommandation antérieure : combiner ces deux codes en un seul code d’usages pour les noix (CX/FH 00/14, recommandation 1a). Si ces codes doivent être conservés ou révisés, il faudrait alors tenir compte d’autres codes plus récents codes, comme le <i>Code d’usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines</i> (CAC/RCP 55-2004) et le <i>Code d’usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque</i> (CAC/RCP 59-2005), lequel couvre dans une grande mesure la prévention de la contamination par les moisissures.
CAC/RCP 22 – Code d’usages international recommandé en matière d’hygiène pour les arachides (cacahuète)	1979	

CAC/RCP 4 – Code d’usages international recommandé en matière d’hygiène pour les noix de coco desséchées	1971	Recommandation antérieure : combiner ce code et un code pour les fruits et légumes ou un code pour les noix (CX/FH 00/14, recommandation 1a). La noix de coco desséchée est considérée comme un produit différent des fruits secs et des noix. Il existe une norme distincte pour la noix de coco desséchée (travaux entrepris par le Comité des fruits et légumes transformés).
CAC/RCP 42 – Code d’usages recommandé en matière d’hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées	1995	
CAC/RCP 30 – Code d’usages international recommandé en matière d’hygiène pour le traitement des cuisses de grenouilles	1983	
CAC/RCP 46 – Code d’usages en matière d’hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés de durée de conservation prolongée	1999	