

# 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 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 2 de l'ordre du jour

CX/EXEC 16/71/2 Add.1

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Soixante et onzième session

Siège de la FAO, Rome (Italie), 20-23 juin 2016

### EXAMEN CRITIQUE

#### (PROJETS DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS POUR ADOPTION; SUIVI DE L'ÉLABORATION DES NORMES; PROPOSITIONS EN VUE DE L'ÉLABORATION DE NOUVELLES NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS)

*Le présent document récapitule des informations sur les travaux effectués par les organes subsidiaires du Codex qui se sont réunis du 22 février au 10 mai 2016 ou qui travaillent uniquement par correspondance.*

1. Le contexte, la structure du document et les recommandations figurent dans CX/EXEC 16/71/2<sup>1</sup>.
2. Dans ce document figure également un descriptif de projet de nouveau travail consacré à l'élaboration d'une norme régionale pour la viande séchée, présenté après révision par le Botswana et le Kenya (en qualité de coordonnateur régional du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique) en réponse à la demande émise par la Commission lors de sa trente-huitième session suggérant que: «le Botswana, en collaboration avec le Coordonnateur pour l'Afrique, révisé le document de projet et apporte des éclaircissements quant aux questions restant à examiner par le Comité exécutif à sa soixante et onzième session.»<sup>2</sup>

### Annexes

- Annexe 1 : Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (trente-septième session, 22-26 février 2016)
- Annexe 2 : Comité sur les additifs alimentaires (quarante-huitième session, 14-18 mars 2016)
- Annexe 3 : Comité sur les contaminants dans les aliments (septième session, 4-8 avril 2016)
- Annexe 4 : Comité sur les résidus de pesticides (quarante-huitième session, 25-30 avril 2016)
- Annexe 5 : Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (quarante-troisième, 9-13 mai 2016)
- Annexe 6 : Comité sur le lait et les produits laitiers (travaillant par correspondance uniquement)
- Annexe 7 : Comité sur les sucres (travaillant par correspondance uniquement)
- Annexe 8 : Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (travaillant par correspondance uniquement)
- Annexe 9 : Descriptif de projet de nouveau travail pour l'élaboration d'une norme régionale pour la viande séchée (Afrique)

<sup>1</sup> Les observations des présidents qui n'ont pas été reçues au moment où le présent document est publié seront rassemblées dans des CRD.

<sup>2</sup> REP15/CAC, par. 89.

**Annexe 1****COMITÉ SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE (TRENTE-SEPTIÈME SESSION, 22-26 FÉVRIER 2016) (REP16/MAS)****Textes communiqués à la trente-neuvième session de la Commission du Codex pour adoption finale**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les normes Codex	En cours	-	-	1.4		Réf. REP16/MAS, par. 44 et Annexe II. Une fois adoptés, les méthodes d'analyse et les plans d'échantillonnage approuvés seront inclus dans la norme CODEX STAN 234-1999, s'il y a lieu.
<u>Observation du président:</u> La Commission est invitée à adopter le projet. Aucun problème particulier à signaler.						

**Travaux en cours**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Examen et mise à jour des méthodes figurant dans la norme CODEX STAN 234-1999	En cours					Réf. REP16/MAS, par. 86. Ces travaux sont menés pour supprimer les incohérences et actualiser les méthodes d'analyse (et les plans d'échantillonnage) ainsi que pour élaborer un préambule à la norme, afin de faire de la norme CODEX STAN 234-1999 la seule référence du Codex en matière d'analyse (et d'échantillonnage, selon ce qui convient). La norme CODEX STAN 234-1999 ne propose que les méthodes d'analyse et les plans d'échantillonnage qui font partie des attributions du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Le Comité a accepté de lancer une procédure interne de maintenance de la norme CODEX STAN 234-1999.
<u>Observations du président:</u> Il s'agit d'un enjeu crucial bénéficiant du plein appui du Comité. Des travaux supplémentaires devraient être effectués dans les prochaines années, notamment la vérification et le						

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
recensement des incohérences au sein des normes du Codex, et possiblement d'autres révisions mineures du Manuel de procédure. Par suite de la décision de rassembler les méthodes du Codex dans une référence unique, les révisions du Manuel de procédure sont aujourd'hui communiquées à la Commission pour qu'elle les adopte (ce point a déjà été approuvé par le Comité sur les principes généraux).						

#### Documents de travail et autres documents

Documents	Notes explicatives
Modifications du Manuel de procédure: section «Principes pour l'élaboration des méthodes d'analyse du Codex», sous-section «Instructions de travail pour l'application de la démarche critères dans le Codex» et section «Plan de présentation des normes Codex de produits», sous-section «Méthodes d'analyse et d'échantillonnage».	Réf. REP16/MAS, par. 60 et 73, et Annexe III La révision des «Principes pour l'élaboration des méthodes d'analyse du Codex» vise à clarifier l'objectif des approches permettant d'élaborer les critères d'évaluation d'une méthode. La révision du «Plan de présentation des normes Codex de produits» découle de la décision de faire de la norme CODEX STAN 234 la seule référence concernant les méthodes. <b>Approbation</b> Approuvé par le Comité sur les principes généraux lors de sa trentième session (Réf. REP16/GP par. 7)
<i>Directives générales sur l'échantillonnage</i> (CAC/GL 50-2004) (proposition de modification)	Réf. REP16/MAS, par. 22 Le document de travail tentera de pointer les améliorations à apporter au document CAC/GL 50-2004, en réponse à une demande du Comité sur le poisson et les produits de la pêche.
Orientations sur la démarche-critères pour les méthodes qui utilisent une «somme de composants»	Réf. REP16/MAS, par. 62 Le travail consistera à formuler des lignes directrices destinées au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et aux autres comités du Codex. Le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage examinera quelle suite lui donner lors de sa trente-huitième session.
Critères régissant l'approbation des méthodes biologiques permettant de détecter des substances chimiques préoccupantes	Réf. REP16/MAS, par. 70 Ces travaux se pencheront sur les critères d'approbation des méthodes biologiques.
Exemples pratiques concernant le choix des plans d'échantillonnage appropriés (document d'information)	Réf. REP16/MAS, par. 98 et 99 Ces exemples pratiques doivent être prêts d'ici la trente-huitième session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (2017).
Procédures pour déterminer l'incertitude des résultats de mesure (améliorations et modifications de CAC/GL 54-2004)	Réf. REP16/MAS, par. 109 Le document de travail doit définir les domaines où il est possible d'apporter des améliorations et des modifications à CAC/GL 54-2004.
Élaboration de procédures/directives pour déterminer l'équivalence aux méthodes de Type I (travaux suspendus)	Réf. REP16/MAS, par. 51 Les débats sur l'équivalence ont été abandonnés faute de consensus quant à l'utilisation et au champ d'application de l'approche fondée sur l'équivalence. Ce travail pourrait être repris à l'avenir quand de nouvelles informations se feront jour.
<u>Observations du président:</u>	

Documents	Notes explicatives
<p><u>Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004) (proposition de modification)</u></p> <p>Partant de recommandations (émanant notamment du Comité sur le poisson et les produits de la pêche) visant à faciliter l'emploi des <i>Directives générales sur l'échantillonnage</i> (CAC/GL 50-2004), un groupe de travail présidé par la Nouvelle-Zélande a proposé d'examiner les possibilités et de rédiger une proposition de nouveau travail.</p> <p><u>Orientations sur la démarche-critères pour les méthodes qui utilisent une «somme de composants»</u></p> <p>Le Comité soutient pleinement le groupe de travail chargé des orientations sur la démarche-critères pour les méthodes qui utilisent une «somme de composants», présidé par le Royaume-Uni. La section actuelle du Manuel de procédure intitulée «Instructions de travail pour l'application de la démarche critères dans le Codex» ne convient pas toujours dans le cas de «sommés de composants», c'est pourquoi une modification est aujourd'hui proposée pour adoption (voir tableau précédent). Un document d'orientation comportant des exemples et destiné aux comités du Codex doit être élaboré. Le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage devrait décider de la suite à donner à ces travaux lors de sa prochaine session.</p> <p><u>Critères régissant l'approbation des méthodes biologiques permettant de détecter des substances chimiques préoccupantes</u></p> <p>Il faut que le groupe de travail électronique sur les critères de confirmation des méthodes biologiques permettant de détecter des substances chimiques préoccupantes puisse continuer ses activités. Une série de «méthodes biologiques» est déjà disponible. Les comités s'occupant de produits pourraient prendre leurs décisions quant à ces méthodes et aux méthodes chimiques de remplacement lors d'une étape ultérieure.</p> <p><u>Exemples pratiques concernant le choix des plans d'échantillonnage appropriés (document d'information)</u></p> <p>Les exemples pratiques concernant le choix des plans d'échantillonnage appropriés viennent compléter le document CAC/GL 83-2013. Les travaux ont déjà bien avancé et seules quelques modifications techniques restent à effectuer. Les suggestions d'exemples supplémentaires sont par ailleurs bienvenues.</p> <p><u>Procédures pour déterminer l'incertitude des résultats de mesure (améliorations et modifications de CAC/GL 54-2004)</u></p> <p>Le document «Procédures pour déterminer l'incertitude des résultats de mesure» a d'abord été mis au point en rapport avec les exemples pratiques. Étant donné l'importance des renseignements fournis par les <i>Directives sur l'incertitude de mesure</i> (CAC/GL 54-2004), il conviendrait, dans un premier temps, d'établir ce qui peut être amélioré et modifié dans ces directives, en tenant compte du document d'information élaboré.</p> <p><u>Élaboration de procédures/directives pour déterminer l'équivalence aux méthodes de Type I (travaux abandonnés)</u></p> <p>Diverses inquiétudes concernant par exemple l'objectif du travail et l'applicabilité de la méthode statistique proposée ont empêché le Comité d'obtenir un consensus sur l'utilisation et le champ d'application de l'approche fondée sur l'équivalence. Il a donc décidé d'interrompre les travaux actuels et de réexaminer la question ultérieurement à la lumière de nouvelles informations.</p>	

### Charge de travail globale du Comité

Session du Comité	Étapes 8 et 5/8	Étape 5	Autres textes pour adoption	Travaux en cours	Nouveaux travaux	Documents de travail	Normes révoquées, documents de travail et travaux abandonnés
Trente-septième session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage	1	-	1	1	-	5	1
<u>Observations du président:</u>							
Les travaux d'approbation et d'actualisation des méthodes de la norme CODEX STAN 234-1999 sont en cours. La trente-septième session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage poursuivra les débats sur les documents ayant trait aux «sommés de composants», aux exemples pratiques de choix des plans d'échantillonnage et aux procédures pour déterminer l'incertitude. D'autres travaux sont attendus concernant les méthodes biologiques et les directives d'échantillonnage.							
<u>Notes explicatives:</u>							

Le Comité s'occupe des points permanents, par exemple l'approbation de méthodes d'analyse et de plans d'échantillonnage, qui constitue une part considérable de ses activités. Plusieurs documents de travail en cours d'élaboration devraient fournir au Comité un programme de travail complet pour les prochaines années. En outre, l'établissement de la norme CODEX STAN 234-1999 comme unique référence du Codex pour les méthodes d'analyse et les plans d'échantillonnage demandera énormément de travail lors des futures sessions. S'agissant de la recommandation du Comité exécutif réuni en soixante-dixième session, le Comité a rappelé la réponse qu'il a donnée lors de sa dernière session au sujet du suivi du Plan stratégique, précisant notamment qu'il n'était pas nécessaire d'élaborer une nouvelle approche de la gestion de ses travaux, mais que cela pourrait être envisagé à l'avenir, le cas échéant.

**Annexe 2****COMITÉ SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (QUARANTE-HUITIÈME SESSION, 14-18 MARS 2016) (REP16/FA)****Textes communiqués à la trente-neuvième session de la Commission du Codex pour adoption finale**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de spécifications relatives à l'identité et à la pureté des additifs alimentaires	En cours		5/8	1.1/1.2	Quatre-vingt-unième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires	Réf. REP16/FA, par. 30(i) et Annexe III, Partie A) À sa quatre-vingt-unième session, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires a mis au point huit (8) spécifications entières relatives aux additifs alimentaires. Lors de sa quarante-huitième session, le Comité sur les additifs alimentaires est convenu de communiquer ces spécifications à la trente-neuvième session de la Commission à des fins d'adoption.
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA)	En cours		5/8 et 8	1.1/1.2	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires	Réf. REP16/FA, par. 98 et Annexe VII, Parties A-F À sa quarante-huitième session, le Comité sur les additifs alimentaires a décidé de présenter les différents travaux suivants à la trente-neuvième session de la Commission afin qu'elle les adopte: projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant aux tableaux 1 et 2 pour les catégories d'aliments 01.2 à 08.4, à l'exclusion des dispositions visant les additifs alimentaires ayant la fonction de «colorant» ou d'«édulcorant». Il est également convenu de communiquer à la Commission d'autres modifications de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA qui faisaient suite aux délibérations autour de la nisine (SIN 234); des extraits de quillaja (SIN 999(i), (ii)); des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA nouvelles ou révisées; des questions renvoyées par le Comité sur le poisson et les produits de la pêche (trente-quatrième session); et de l'évaluation de l'exposition aux benzoates du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires.
Avant-projet de révision de la catégorie d'aliments 01.1 «Lait et boissons lactées» de	N14-2015	2016/2017	5/8	1.1/1.2		Réf. REP16/FA, par. 87 et Annexe XII

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
la NGAA (rebaptisée «Lait liquide et produits à base de lait») et ses sous-catégories ainsi que les modifications qui s'ensuivent						<p>À sa quarante-huitième session, le Comité sur les additifs alimentaires est convenu de renvoyer la révision de la catégorie d'aliments 01.1 «Lait et boissons lactées» (rebaptisée «Lait liquide et produits à base de lait») et ses sous-catégories ainsi que les modifications qui s'ensuivent à la trente-neuvième session de la Commission pour adoption.</p> <p>Cette révision a consisté à réorganiser et rebaptiser les quatre catégories d'aliments 01.1, 01.1.1, 01.1.3 et 01.1.4 ainsi qu'à introduire une nouvelle catégorie (01.1.2) visant les «Autres laits liquides (nature)».</p> <p>Elle a également amené des changements importants dans d'autres catégories d'aliments de la NGAA, notamment: la révision de la catégorie 01.2.1 «Laits fermentés (nature)» pour y inclure les boissons à base de lait fermenté nature; la révision de la catégorie 01.0 afin d'intégrer à la nouvelle sous-catégorie 01.1.2 les produits naturels contenant des ingrédients non lactés qui ne donnent pas intentionnellement de l'arôme; et certains changements dans la rédaction des titres et des descripteurs de plusieurs catégories d'aliments ainsi que dans l'appendice du Tableau 3 et l'appendice C de la NGAA.</p> <p>Lors de sa quarante-neuvième session, le Comité sur les additifs alimentaires examinera la pertinence des dispositions relatives aux additifs alimentaires formulées pour les catégories d'aliments rebaptisées ainsi que des propositions de modifications des denrées intégrées à la catégorie 01.1.2 «Autres laits liquides (nature)».</p>
Avant-projet de modifications au <i>Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires</i> (CAC/GL 36-1989);	En cours		5/8	1.1/1.2		<p>Réf. REP16/FA, par. 110 et Annexe XIII</p> <p>Lors de sa quarante-huitième session, le Comité sur les additifs alimentaires a approuvé le renvoi de l'avant-projet de modifications au SIN à la trente-neuvième session de la Commission pour adoption.</p>

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
<p>Avant-projet de révision des sections 4.1.c et 5.1.c de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels</i> (CODEX STAN 107-1981)</p>	N15-2015	2016/2017	5/8	1.1/1.2		<p>Réf. REP16/FA, par. 155 et Annexe XV</p> <p>À sa quarante-huitième session, le Comité sur les additifs alimentaires a décidé de renvoyer l'avant-projet de révision de la norme CODEX STAN 107-1981 à la Commission (trente-neuvième session) à des fins d'adoption à l'étape 5/8.</p> <p>La révision a apporté des éclaircissements quant à la description et à l'utilisation des termes. Lors de sa quarante-huitième session, le Comité sur les additifs alimentaires a proposé d'employer les termes «aromatisant» «naturel» et «artificiel», et de déclarer les ingrédients alimentaires quand ils font partie de préparations alimentaires.</p> <p><b>Approbation:</b></p> <p>Approuvé lors de la quarante-troisième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (Réf. <u>REP16/FL</u> par. 22(i)).</p>
<p>Révision de sections sur les additifs alimentaires dans les <i>Normes pour le beurre de cacao</i> (CODEX STAN 86-1981), <i>le chocolat et les produits à base de chocolat</i> (CODEX STAN 87-1981), <i>le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao</i> (CODEX STAN 141-1983) et (...) <i>les mélanges secs de cacao et de sucres</i> (CODEX STAN 105-1981)</p>	En cours		-	1.1/1.2		<p>Réf. REP16/FA, par. 52(i),a et Annexe V</p> <p>Lors de sa quarante-huitième session, le Comité sur les additifs alimentaires est convenu de transmettre à la Commission (trente-neuvième session) la révision de sections sur les additifs alimentaires dans les <i>Normes pour le beurre de cacao (CODEX STAN 86-1981)</i>, <i>le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981)</i>, <i>le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao (CODEX STAN 141-1983)</i> et (...) <i>les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres (CODEX STAN 105-1981)</i> à des fins d'adoption.</p>

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA à des fins d'harmonisation des quatre normes de produits pour le chocolat et les produits à base de chocolat et des normes de produits recensées par le Comité sur les poissons et les produits de la pêche	En cours		-	1.1/1.2		Réf. REP16/FA, par. 52(i).b et Annexe VII, Parties G et H Lors de sa quarante-huitième session, le Comité sur les additifs alimentaires a décidé de transmettre pour adoption à la trente-neuvième session de la Commission la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA à des fins d'harmonisation des quatre normes de produits pour le chocolat et les produits à base de chocolat et des normes de produits recensées par le Comité sur les poissons et les produits de la pêche
Modification de la <i>Norme pour les matières grasses laitières à tartiner</i> (CODEX STAN 253-2006).			-	1.1/1.2	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires	Réf. REP16/FA, par. 153 Cette modification découle de la révision des sections 4.1.c et 5.1.c de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels</i> (CODEX STAN 107-1981)
<u>Observations du président:</u> À sa quarante-huitième session, le Comité sur les additifs alimentaires a réalisé des progrès importants sur les dispositions de la NGAA des années précédentes qui restaient à examiner. L'actualisation de la NGAA n'est toutefois pas achevée puisqu'il reste encore environ 3 800 dispositions adoptées et près de 2 000 dispositions relatives aux additifs alimentaires aux étapes 3/4 ou 6/7 dans les Tableaux 1 et 2. C'est la première fois que le groupe de travail physique clôt ce point de l'ordre du jour en ayant formulé des recommandations sur les 418 dispositions de la NGAA (272 pour adoption, 76 pour abandon et 70 nouvelles).						

**Travaux en cours**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA)		En cours	Diverses étapes	1.1/1.2	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires	Réf. REP16/FA, par. 101 et 102 Le Comité sur les additifs alimentaires poursuivra ses travaux sur la NGAA lors de sa quarante-neuvième session, et abordera en particulier sur les questions suivantes: i) propositions de dispositions relatives aux additifs alimentaires encore dans la procédure par étapes à l'issue de la quarante-huitième session; ii) limites d'utilisation et justification technique concernant l'emploi de benzoates

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
						dans la catégorie d'aliments 14.1.4; iii) dispositions relatives aux additifs alimentaires restant à examiner pour les catégories d'aliments 5.0 «Confiserie» et 5.1 «Produits cacaoisés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat»; iv) harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA et de la <i>Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché</i> (CODEX STAN 311-2013); v) pertinence des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA dans la catégorie d'aliments révisée 01.1 «Lait liquide et produits à base de lait» et ses sous-catégories concernées; vi) emploi et limites d'utilisation de l'acide adipique (SIN 355); vii) propositions de nouvelles entrées ou de révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA.
Révision du <i>Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires</i> (CAC/GL 36-1989)		En cours	1,2,3	1.1/1.2		Réf. REP16/FA, par. 109 À sa quarante-huitième session, le Comité sur les additifs alimentaires a établi un groupe de travail électronique chargé d'élaborer une proposition de révision du <i>Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires</i> (CAC/GL 36-1989) à partir des réponses à la lettre circulaire appelant des propositions de changements et/ou d'ajouts au SIN.
Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (quatre-vingt-deuxième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires)		En cours	1,2,3	1.1/1.2	Quatre-vingt-deuxième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires	Le Comité sur les additifs alimentaires réuni en quarante-neuvième session examinera l'adoption des normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires mises au point par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires lors de sa quatre-vingt-deuxième session tenue en juin 2016.
Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui figurent dans les normes pour les produits et des dispositions pertinentes de la NGAA		En cours	-	1.1/1.2		Réf. REP16/FA, par. 52(ii) Lors de quarante-huitième session, le Comité sur les additifs alimentaires est convenu de créer un groupe de travail électronique chargé: a) d'élaborer des propositions pour l'alignement

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
						des dix (10) normes sur les produits de la pêche congelés visés par les catégories d'aliments 9.2.1 et 9.2.2: <i>Normes pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus</i> (CODEX STAN 315-2014); <i>le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé</i> (CODEX STAN 36-1981); <i>les crevettes surgelées</i> (CODEX STAN 92-1981); <i>les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés</i> (CODEX STAN 95-1981); <i>les blocs surgelés de filets de poisson (...)</i> (CODEX STAN 165-1989); <i>les filets de poisson surgelés</i> (CODEX STAN 190-1995); <i>les calmars crus surgelés</i> (CODEX STAN 191-1995); <i>les mollusques bivalves vivants et crus</i> (CODEX STAN 292-2008); <i>les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur</i> (CODEX STAN 312-2013); <i>et les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire</i> (CODEX STAN 166-1989); b) d'établir des directives pour que les comités de produits entament leurs travaux d'alignement; c) d'examiner les travaux qui n'ont pas pu être abordés lors de la quarante-huitième session.
<p><u>Observations du président:</u></p> <p>L'ensemble des travaux en cours abordés à cette session sont régulièrement inscrits à l'ordre du jour du Comité sur les additifs alimentaires. Depuis sa quarante-quatrième session, le Comité a davantage mis l'accent sur les activités d'alignement. Dans la perspective de la prochaine session, un plan de travail très raisonnable concernant l'alignement des dispositions visant le poisson et les produits de la pêche a été établi. Ces efforts d'harmonisation supprimeront les incohérences entre les normes du Codex pour différents produits.</p>						

#### Documents de travail et autres documents

Documents	Notes explicatives
Révocation et abandon de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	Par. 32(i), (ii), 121(ii), 123(ii) et Annexe VIII; par. 98(iii) et Annexe X.
Document de travail sur la gestion du travail du Comité sur les additifs alimentaires	Réf. REP16/FA, par. 10 et 113

	À sa soixante-dixième session, le Comité exécutif a demandé au Comité sur les additifs alimentaires d'étudier l'opportunité d'élaborer une approche pour la gestion de ses travaux, à la suite de quoi le Comité sur les additifs alimentaires réuni en quarante-huitième session est convenu de rédiger un document de travail concis sur la manière dont il peut mieux gérer ses activités, texte qui doit être examiné lors de sa prochaine session. Ce document abordera aussi la nécessité de mieux hiérarchiser les demandes et d'évaluer les besoins technologiques y relatifs.
Document de travail sur l'utilisation des nitrates (SIN 251, 252) et des nitrites (SIN 249, 250)	Réf. REP16/FA, par. 61-62 Ce document doit cerner les préoccupations liées à l'utilisation des nitrates (SIN 251, 252) et des nitrites (SIN 249, 250) comme additifs alimentaires. Il sera examiné à la quarante-neuvième session du Comité sur les additifs alimentaires.
Document de travail sur l'emploi d'additifs alimentaires dans la production de vin	Réf. REP16/FA, par. 97 Ce document de travail traitera des questions relevées dans CX/FA 16/48/13 concernant les différentes approches visant à exprimer la limite maximale d'utilisation des additifs alimentaires à dose journalière admissible non spécifiée dans le vin (approche axée sur des BPF ou approche numérique) et tiendra compte des avis exprimés lors de la quarante-huitième session du Comité sur les additifs alimentaires et dans divers CRD. Plus précisément, il s'agit i) d'élaborer et d'analyser des recommandations de modifications de la NGAA visant les additifs alimentaires employés dans le vin; ii) d'examiner les dispositions relatives aux additifs alimentaires qui appartiennent aux catégories fonctionnelles suivantes: régulateurs de l'acidité, stabilisants et antioxydants.
Document de travail sur les additifs secondaires (achevé)	Réf. REP16/FA, par. 135-136 La quarante-huitième session du Comité sur les additifs alimentaires a mis un point final à la discussion sur les additifs secondaires et décidé de poursuivre les pratiques en vigueur, qui consistent à encadrer l'utilisation de ces additifs au moyen de notes intégrées au système actuel de classement par catégorie d'aliments de la NGAA.
<p><u>Observations du président:</u></p> <p>Le Comité a consacré plusieurs sessions et un temps considérable à débattre des additifs secondaires. Il a dégagé de nombreuses options pour traiter de ces additifs dans des travaux connexes, mais n'est pas parvenu à un consensus sur les recommandations formulées par certaines délégations, qui proposaient de modifier les pratiques actuelles. Étant donné ses ressources limitées, le Comité a choisi de continuer à traiter l'utilisation des additifs secondaires de la manière habituelle.</p> <p>Afin d'améliorer encore son efficacité, et compte tenu des progrès importants réalisés sur la NGAA lors de cette session, le Comité sur les additifs alimentaires a décidé d'un commun accord d'élaborer un document de travail visant à améliorer la gestion de ses travaux.</p>	

**Charge de travail globale du Comité**

Session du Comité	Étapes 8 et 5/8	Étape 5	Autres textes pour adoption	Travaux en cours	Nouveaux travaux	Documents de travail	Normes révoquées, documents de travail et travaux abandonnés
Quarante-huitième session du Comité sur les additifs alimentaires	5	-	3	4	-	4	1
<p><u>Notes explicatives:</u>            La NGAA est au cœur des activités du Comité sur les additifs alimentaires, lequel doit notamment finir d'examiner certains projets de dispositions (environ 1 200) et d'harmoniser les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes relatives aux produits et de la NGAA. Concernant la NGAA, le Comité doit également: i) classer par ordre de priorité la liste des substances à évaluer par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, ii) adopter les normes d'identité et de pureté du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, et iii) actualiser (modifier) le document <i>Noms de catégories et Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires</i> (CAC/GL 36-1989). Les documents de travail proposés aideront le Comité sur les additifs alimentaires à évaluer les questions propres à la NGAA (emploi des nitrates et nitrites; utilisation d'additifs alimentaires dans la production de vin) et à la gestion de ses activités.</p>							
<p><u>Observations du président:</u>            Le Comité a pris note de la nécessité d'élaborer un document stratégique visant à gérer sa charge de travail plus efficacement. Lors de sa prochaine session, il se penchera sur un document de travail qui doit examiner les priorités et les avis scientifiques. Grâce cette réflexion, le Comité pourrait mettre en place un plan de travail intégré conforme au Plan stratégique du Codex dans les années qui viennent.</p>							

**Annexe 3****COMITÉ SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS (DIXIÈME SESSION, 4-8 AVRIL 2016) (REP16/CF)****Textes communiqués à la trente-neuvième session de la Commission du Codex pour adoption finale**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet de limite maximale pour l'arsenic inorganique dans le riz décortiqué	N12-2011	2013	8	1.1	Soixante-douzième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires	Réf. REP16/CF par. 45 et Annexe II Ces travaux complètent ceux qui ont déjà été réalisés sur les limites maximales de l'arsenic inorganique dans le riz. <b>Note:</b> La limite maximale de l'arsenic inorganique dans le riz (poli) a été adoptée par la Commission du Codex à sa trente-septième session (2014)
Avant-projet de limites maximales pour le plomb dans les jus de fruits et les nectars prêts à boire (inclusion du fruit de la passion); les fruits en conserve (inclusion des baies et autres petits fruits en conserve); les légumes en conserve (inclusion des légumes feuillus en conserve et des légumineuses en conserve); les confitures, les gelées et les marmelades (LM abaissée et inclusion des marmelades); les cornichons (concombres) en conserve (LM abaissée); les tomates en conserve (LM abaissée et suppression d'une note sur l'application d'un facteur de concentration); et les olives de table (LM abaissée)	N04-2012	2015	5/8	1.1	Soixante-treizième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires	Réf. REP16/CF par. 89 et Annexe III Ces travaux s'inscrivent dans l'examen en cours des limites maximales pour le plomb dans la <i>Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale</i> (CODEX STAN 193-1995). <b>Note:</b> Au vu de ce qui reste à accomplir dans l'examen des limites maximales pour le plomb dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale, le Comité exécutif pourrait souhaiter demander au Comité sur les contaminants dans les aliments de fixer une date réaliste pour l'achèvement de cette tâche.
Projet de révision du <i>Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines</i> (CAC/RCP 51-2003)	N13-2014	2017	8	1.1	-	Réf. REP16/CF par. 124 et Annexe IV Ces travaux ont été achevés avant l'échéance prévue.
Avant-projet d'appendices sur la zéaralénone, les fumonisines, l'ochratoxine A, les trichothécènes et les aflatoxines au <i>Code d'usages en matière de prévention et</i>	N13-2014	2017	5/8	1.1	-	Réf. REP16/CF par. 128 et Annexe IV Ces travaux ont été achevés avant l'échéance prévue.

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
<i>réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines (CAC/RCP 51-2003).</i>						
Observations du président:						

**Travaux en cours (étapes 2/3 et 4)**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet d'appendice sur l'ergot et les alcaloïdes de l'ergot dans les grains de céréales (appendice au <i>Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines [CAC/RCP 51-2003]</i> )	N13-2014	2017	3	1.1	-	Réf. REP16/CF par. 142 et Annexe V L'avancement est conforme au calendrier.
Avant-projet de limites maximales pour le plomb dans certains fruits et légumes (frais et transformés) et les autres catégories d'aliments sélectionnés: jus de fruits et nectars obtenus uniquement à partir de baies et d'autres petits fruits; légumes en conserve du genre Brassica; châtaignes et purées de châtaignes en conserve; fongiques et champignons; chutney de mangue; concentrés de tomate traités; nouvelles catégories d'aliments (poisson et légumes secs)	N04-2014	2015	2/3	1.1	Soixante-treizième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires	Réf. REP16/CF par. 85 Voir les limites maximales pour le plomb devant être adoptées à l'étape 8.
Avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du riz par l'arsenic	N12-2014	2017	2/3	1.1	-	Réf. REP16/CF par. 100 L'avancement est conforme au calendrier.
Avant-projet de limites maximales pour le cadmium dans le chocolat et les produits cacaotés	N15-2014	2017	2/3	1.1	Soixante-treizième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires	Réf. REP16/CF par. 119 L'avancement est conforme au calendrier.

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des épices par les mycotoxines et ses annexes	N13-2015	2018	2/3	1.1	-	Réf. REP16/CF par. 137 L'avancement est conforme au calendrier.
Avant-projet de limite maximale pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer	N14-2014	2017	2/3	1.1	Soixante-neuvième session et sessions ultérieures du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires	Réf. REP16/CF par. 173 À sa neuvième session (2015), le Comité sur les contaminants dans les aliments a suspendu ces travaux dans l'attente des avis supplémentaires que formulera le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires lors de sa quatre-vingt-troisième session en novembre 2016. Après que ce dernier aura fait connaître les conclusions de son évaluation, l'Inde rédigera une proposition de limite maximale en vue de la onzième session du Comité sur les contaminants dans les aliments (2017). Le Comité exécutif pourrait juger pertinent de demander au Comité sur les contaminants dans les aliments de fixer une date réaliste pour l'achèvement de ces travaux.
Liste prioritaire de contaminants et de toxines d'origine naturelle proposés au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires pour évaluation	-	-	-	1.1	En cours (Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires)	Réf. REP16/CF par. 171 et Annexe V Le travail progresse régulièrement en fonction des besoins recensés par le Comité sur les contaminants dans les aliments, des données disponibles en provenance des Pays Membres intéressés et des ressources du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires.
<u>Observations du président:</u>						

#### Documents de travail et autres documents

Documents	Notes explicatives
Révocation des limites maximales pour le plomb dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale concernant les denrées suivantes: framboises en conserve, fraises en conserve, haricots verts et haricots beurre en conserve, petits pois en conserve,	Réf. REP16/CF par. 90 et Annexe III Ces mesures font suite à la révision des LM pour le plomb dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale impliquant la révocation de LM existantes et leur remplacement par de nouvelles

confitures et gelées, cornichons (concombres) en conserve, tomates en conserve, olives de table	LM telles qu'adoptées par la Commission à sa quarantième session (cf. limites maximales pour le plomb devant être adoptées à l'étape 8).
Document de travail sur les limites maximales pour les mycotoxines dans les épices	Réf. REP16/CF par. 148 Le document de travail sera examiné lors de la onzième session du Comité sur les contaminants dans les aliments (2017) afin de statuer sur la nécessité d'un nouveau travail consacré aux LM dans les épices, qui devrait être approuvé par la Commission.
Document de travail sur le méthylmercure dans le poisson	Réf. REP16/CF par. 160-161 Ce document aidera le Comité sur les contaminants dans les aliments (onzième session) à parachever sa proposition de nouveau travail sur les LM pour le méthylmercure dans les espèces de poissons spécifiées (frais et/ou transformés) à des fins d'approbation par la Commission.
Document de travail sur les PCB autres que ceux de type dioxine dans le <i>Code d'usage pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par les dioxines et les PCB de type dioxine</i>	Réf. REP16/CF par. 173 Ce document devrait permettre au Comité sur les contaminants dans les aliments (onzième session) de décider s'il convient de réviser le Code susmentionné.
Suite à donner à l'évaluation du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires concernant les alcaloïdes de pyrrolidine	Réf. REP16/CF par. 173 Ce document de travail devrait aider le Comité sur les contaminants dans les aliments (onzième session) à déterminer si un nouveau travail sur les alcaloïdes de pyrrolidine est nécessaire et réalisable (révision du Code et/ou définition de LM pour ces alcaloïdes)
<u>Observations du président:</u>	

**Considération générale sur le Comité sur les contaminants dans les aliments**

Session du Comité	Étapes 8 et 5/8	Étape 5	Autres textes pour adoption	Travaux en cours	Nouveaux travaux	Documents de travail	Normes révoquées, documents de travail et travaux abandonnés
Dixième session du Comité sur les contaminants dans les aliments	4	-		6		6	1
<u>Observations du président:</u>							
<u>Notes explicatives:</u> Le Comité sur les contaminants dans les aliments se consacre principalement à l'établissement de LM pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale afin de proposer des mesures de correction permettant aux pays de réduire la contamination de ces produits et/ou de les aider à respecter les LM adoptées par la Commission. À cet égard, les documents de travail constituent un outil crucial qui permet au Comité de statuer sur les nouveaux travaux tout en garantissant la satisfaction des exigences du Manuel de procédure et de la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale. Dans ce cadre, le Comité a réaffirmé que les indications fournies dans le Manuel de procédure et la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale suffisaient à garantir la transparence et l'efficacité de la gestion du travail, réfutant donc la nécessité d'y joindre d'autres indications.							

**Annexe 4****COMITÉ SUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES (QUARANTE-HUITIÈME SESSION, 25-30 AVRIL 2016) (REP16/PR)****Textes communiqués à la trente-neuvième session de la Commission du Codex pour adoption finale**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projets de limites maximales de résidus pour des pesticides	En cours	-	5/8	1.1	Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides	Réf. REP16/PR, par. 113 et Annexe II
<u>Observations du président:</u>						
Les CXL sont les principaux produits du Comité sur les résidus de pesticides, qui reçoit des avis scientifiques de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides. Ils sont de plus en plus acceptés par les Membres et les observateurs de la Commission, bien que les participants à la réunion annuelle du Comité présentent toujours différentes recommandations individuelles de CXL motivées par leurs propres politiques de sécurité sanitaire des aliments, des préoccupations particulières relatives à la pertinence globale ou des volontés d'exemption de certains groupes de population. Cela étant, grâce au raffinement en cours du principe d'analyse des risques appliqué par le Comité sur les résidus de pesticides, la qualité des CXL se rapproche du but recherché, soit mieux refléter les pratiques agricoles et réduire les risques sanitaires jusqu'à un niveau acceptable.						

**Textes communiqués à la neuvième session de la Commission pour adoption à l'étape 5**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de révision de la <i>Classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale</i> (groupes de produits sélectionnés: groupe 020 – graminées de céréales)	N11-2004 N09-2006	2012	5	1.1	-	Réf. REP16/PR, par. 141 et Annexe X Le Comité sur les résidus de pesticides s'est accordé sur les cultures à inclure dans le groupe 020. Lors de sa quarante-neuvième session, le Comité examinera l'affectation des produits aux différents sous-groupes afin que ce groupe soit terminé en 2017. Le Comité pourrait toutefois attendre l'achèvement des autres groupes de produits (graminées) et des exemples de produits représentatifs qui s'y rapportent avant de transmettre le groupe 020 à la Commission pour adoption finale. Cette approche correspondrait à celle qui a été suivie pour réviser la Classification (voir groupe 015 – légumes secs).

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
<i>Avant-projet de directives sur les critères de performance spécifiques pour les méthodes d'analyse visant à déterminer les résidus de pesticides dans les aliments</i>	N09-2013	2016	5	1.2 / 1.4		Réf. REP16/PR, par. 163 et Annexe XI Le Comité sur les résidus de pesticides a relevé que les directives faisaient l'unanimité. Cependant, à la lumière des modifications apportées au document, il a décidé de réexaminer ces directives à sa prochaine session en vue de leur achèvement et de leur adoption finale lors de la quarantième session de la Commission (2017). Ce réexamen permettra une vaste consultation nationale entre les diverses parties prenantes, étant donné l'importance de ce document pour la détermination des résidus de pesticides et son incidence sur les pratiques réglementaires relatives à l'application des LMR pour les pesticides.
<u>Observations du président:</u> La révision de 2006 de la Classification du Codex adoptée en 1989 a réclamé beaucoup de temps. Étape par étape, le Comité sur les résidus de pesticides a organisé les travaux en cours sur l'ensemble des groupes de produits, mais il n'a pas eu le temps de les mener à terme. Les efforts souffrent du manque de clarté concernant certains produits ayant changé de groupe. Ce travail permet néanmoins de dresser une liste exhaustive de tous les produits possibles destinés à l'alimentation animale ou humaine, avantage qui a retenu l'attention des Membres et des observateurs. Un consensus sur les regroupements nécessite des compromis de la part des parties prenantes, car à l'échelle mondiale, l'utilisation d'un produit varie considérablement d'une population à l'autre et le comportement des résidus dépend du climat local, des types de culture, etc.						

**Travaux en cours**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projets et avant-projets de limites maximales de résidus pour des pesticides	En cours	-	7 et 4	1.1	Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (2016)	Réf. REP16/PR, par. 114 et Annexes IV et V L'établissement de ces LMR dépend de la prise en compte des formulaires de notification de réserve ou des réévaluations (utilisations nouvelles/supplémentaires, examens périodiques, etc.) effectuées par la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides sur la base des calendriers et des listes prioritaires de pesticides approuvés par le Comité sur les résidus de pesticides.

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet de révision de la <i>Classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale</i> (groupes de légumes: groupe 015 – légumes secs)	N11-2004 N09-2006	2012	7	1.1		<p>Réf. REP16/PR, par. 126 et Annexe VII</p> <p>Cette révision s'inscrit dans un processus plus vaste d'actualisation de la <i>Classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale</i>. Conjointement sont réalisés des travaux sur des exemples de produits représentatifs qui doivent être inclus dans les <i>Principes et lignes directrices pour la sélection de produits représentatifs en vue de l'extrapolation des limites maximales de résidus pour les pesticides s'appliquant aux groupes de produits de base</i> afin de faciliter la définition des LMR de groupes, en particulier pour des cultures secondaires.</p> <p>Le Comité sur les résidus de pesticides est convenu de travailler par groupes de produits. Les travaux sur le premier type de groupes (fruits) et sur des exemples de produits représentatifs ont été achevés en 2012.</p> <p>Le Comité sur les résidus de pesticides réuni en quarante-cinquième session (2013) a observé qu'en adoptant la même démarche, il lui faudrait deux à trois sessions pour terminer le prochain type de groupes (légumes) et ses exemples de produits représentatifs, ce qui correspond à l'horizon 2016.</p> <p>L'achèvement de tous les groupes de légumes a toutefois été repoussé à 2017 à cause de difficultés à trouver un accord sur les sous-groupes de cultures et sur les conséquences du changement de groupe de certaines denrées sur les CXL.</p> <p>Selon l'approche adoptée par le Comité sur les résidus de pesticides pour réviser la <i>Classification</i>, aucun groupe ne sera adopté à l'étape 8 avant la révision complète de tous les groupes de légumes. Cela permet en effet d'éviter les problèmes liés aux ajustements entre les différents groupes qui s'imposent parfois pour maintenir la cohérence de l'ensemble sur les plans rédactionnel et technique lorsque le type</p>

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
						entier est parachevé et transmis à la Commission pour adoption. Le Comité sur les résidus de pesticides a clos les débats sur les groupes de légumes. Cependant, en raison des nécessaires compilations et ajustements mentionnés ci-dessus, il faudra parachever ce type de groupes lors de la quarante-neuvième session du Comité avant de le proposer pour adoption finale à la Commission (quarantième session en 2017).
<p>Avant-projet de révision de la <i>Classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale</i> (autres groupes de légumes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• groupe 014 – légumineuses</li> <li>• groupe 011 – légumes fruits, cucurbitacées)</li> </ul>		2012	4	1.1		Réf. REP16/PR, par. 126, 134 et Annexes VIII et IX Le Comité sur les résidus de pesticides a terminé les travaux sur ces deux groupes mais attendra la compilation et les ajustements qui doivent assurer la cohérence entre les différents groupes de légumes (voir groupe 015 – légumes secs).
<p>Avant-projet de révision de la <i>Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• groupe 021 – herbes pour la production de sucre ou sirop</li> <li>• groupe 024 – graines pour boissons et sucreries</li> </ul>		2012	2/3	1.1		Réf. REP16/PR, par. 145, 150 Le Comité sur les résidus de pesticides poursuit ses travaux sur ces produits afin de les mener à terme d'ici sa quarante-neuvième session qui se tiendra en 2017 (voir groupe 020 – graminées de céréales).
<p>Avant-projets de tableaux d'exemples de sélection de produits représentatifs (pour inclusion dans les <i>Principes et lignes directrices pour la sélection de produits représentatifs en vue de l'extrapolation des limites maximales de résidus pour les pesticides s'appliquant aux groupes de produits de base</i>)</p>		2012	2/3			Réf. REP16/PR, par. 157 La révision de la Classification comprend l'élaboration d'exemples de produits représentatifs des groupes de la Classification à mesure que les travaux sur ces groupes sont achevés. Les exemples de produits représentatifs de l'ensemble des groupes de légumes devraient donc être terminés d'ici la quarante-neuvième session du Comité sur les résidus de pesticides (2017) avant d'être transmis à la quarantième session de la Commission (2017) pour adoption finale (voir groupe 015 – légumes secs). Les travaux sur exemples visant d'autres groupes de produits progresseront à mesure que les

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
						groupes correspondants dans la Classification seront révisés (voir groupes 021 et 024).

Observations du président:

S'il n'existe pas de mécanisme parfait, la mise en œuvre de la procédure à huit étapes prévoyant une définition accélérée des CXL pour compenser en est très proche.

La révision de 2006 de la Classification du Codex adoptée en 1989 a réclamé beaucoup de temps. Étape par étape, le Comité sur les résidus de pesticides a organisé les travaux en cours sur l'ensemble des groupes de produits, mais il n'a pas eu le temps de les mener à terme. Les efforts souffrent du manque de clarté concernant certains produits ayant changé de groupe. Ce travail permet néanmoins de dresser une liste exhaustive de tous les produits possibles destinés à l'alimentation animale ou humaine, avantage qui a retenu l'attention des Membres et des observateurs. Un consensus sur les regroupements nécessite des compromis de la part des parties prenantes, car à l'échelle mondiale, l'utilisation d'un produit varie considérablement d'une population à l'autre et le comportement des résidus dépend du climat local, des types de culture, etc. Cela revêt une importance particulière pour la sélection des produits représentatifs.

**Proposition de nouveaux travaux à transmettre à la trente-neuvième session de la Commission pour approbation**

Document	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
Établissement des calendriers du Codex et des listes de pesticides destinés à être évalués en priorité par la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides	REP16/PR, Annexe XII	-	1.1	Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (en cours)	Réf. REP16/PR, par. 182-183 Le travail progresse régulièrement en fonction des besoins recensés par le Comité sur les résidus de pesticides, des données disponibles en provenance des organisations ayant statut d'observateur ou des Pays Membres intéressés et des ressources de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides.

Observations du président:

Jusqu'à présent, l'établissement du calendrier et des priorités se déroule bien. Manifestement, les capacités de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides ne sont pas à la hauteur des demandes, ce qui se répercute sur la durée des évaluations. Le nombre de CXL est loin d'être à la hauteur des exigences des Membres et des observateurs.

**Documents de travail et autres documents**

Documents	Notes explicatives
Document de travail sur une possible révision des équations de l'ACTEI	Réf. REP16/PR, par. 193 Pour examen lors de la quarante-neuvième session du Comité sur les résidus de pesticides (2017).
Impact du déplacement de <i>Vigna</i> spp sous Haricots (secs) sur les CXL pour les Pois (secs)	Interrompu Réf. REP16/PR, par. 121 Recommandations résultant de la discussion sur les groupes révisés 011 (légumes fruits, cucurbitacées) et 014 (légumineuses), politique du Comité sur les résidus de pesticides relative à la révision de la Classification et conséquences potentielles sur les CXL.
<u>Observations du président:</u> Globalement, les principes d'analyse des risques sont jugés complexes, et tous les délégués ne les comprennent pas parfaitement. Il convient d'aborder des questions élémentaires touchant notamment le niveau approprié de protection et certains aspects techniques, comme la représentativité des données de consommation. Le document de travail permettrait aux personnes concernées de se familiariser avec ce concept et de faciliter la prise de décision.	

**Charge de travail globale du Comité**

Session du Comité	Étapes 8 et 5/8	Étape 5	Autres textes pour adoption	Travaux en cours	Nouveaux travaux	Documents de travail	Normes révoquées, documents de travail et travaux abandonnés
Quarante-huitième session du Comité sur les résidus de pesticides	1	2		7	1	1	1

<u>Observations du président:</u> Il convient, à tout le moins, de raffiner les données de consommation collectées et d'harmoniser les approches scientifiques sur lesquelles se fondent le gestionnaire des risques, l'évaluateur des risques ainsi que les organes scientifiques consultatifs.							
<u>Notes explicatives:</u> Au cœur des travaux du Comité sur les résidus de pesticides figurent l'établissement des LMR de pesticides ainsi que la révision correspondante de la <i>Classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale</i> . Le Comité a mis au point des procédures permettant à ses principales activités de progresser régulièrement. <b>Note:</b> Le Comité exécutif pourrait juger pertinent de demander au Comité sur les résidus de pesticides de fixer une échéance réaliste pour la révision de la Classification. S'agissant de la recommandation émise par le Comité exécutif (soixante-dixième session), le Comité sur les résidus de pesticides a confirmé que les indications fournies dans le Manuel de procédure et dans les <i>Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides</i> suffisaient à garantir la transparence et l'efficacité de la gestion du travail, réfutant donc la nécessité d'y joindre d'autres indications.							

**Annexe 5****COMITÉ SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES (QUARANTE-TROISIÈME SESSION, 9-13 MAI 2016) (REP16/FL)****Textes communiqués à la neuvième session de la Commission pour adoption à l'étape 5**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Révision de la <i>Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées: Datage (avant-projet)</i>	N10-2013	2016/2017	5	1.3	-	Réf. REP16/FL, par. 49 et Annexe II Un consensus a été trouvé sur l'avant-projet, et la seule question restant encore à examiner porte sur les projets de critères visant les aliments exemptés de datage. La question devrait être tranchée à la prochaine session du Comité.
<u>Observations du président:</u> Point de l'ordre du jour très positif. Des projets de critères ont été mis au point et présentés à la réunion du Comité, qui a ainsi pu réfléchir à la question. Il ne devrait pas y avoir de problèmes lors de la quarante-quatrième session du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires.						

**Travaux en cours**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Révision des <i>Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique: Aquaculture biologique (avant-projet)</i>	N13-2010	2014	4	1.3	-	Réf. REP16/FL, par. 27 Ces travaux sont débattus depuis plusieurs sessions dans le cadre de groupes de travail physiques et électroniques. En dépit des efforts considérables qui ont été consentis et des progrès observés, le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires n'est pas parvenu à se mettre d'accord sur diverses questions importantes et très techniques ainsi que sur certains principes généraux. Le Comité a fait valoir que ces questions très techniques pourraient être traitées dans un cadre mieux adapté, et a suggéré l'alternative suivante à la Commission: i) désigner un autre organe

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
						subsidaire pour poursuivre ces efforts ou ii) abandonner le travail.
<p><u>Observations du président:</u> Lors de la réunion, le Comité a cherché à déterminer s'il était possible d'obtenir un consensus en tentant d'introduire des mentions axées sur les résultats aux questions en suspens. Cette approche a confirmé que certaines délégations souhaitaient que soient intégrées aux directives des normes techniques spécifiques que d'autres délégations ne pouvaient accepter. Cette divergence ayant été mise au jour, le Comité a recommandé d'interrompre ces travaux, ce qui n'a pas suscité d'objections.</p>						

**Propositions de nouveaux travaux à transmettre à la trente-neuvième session de la Commission pour approbation**

Documents	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
Orientations sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	REP16/FL, par. 54 Annexe III	2019	1.3	-	Réf. REP16/FL, par. 54 Le lancement de ce nouveau travail a fait l'unanimité. Il a pour objet d'établir des orientations sur l'étiquetage des récipients d'aliments non destinés à la vente directe au détail. Le travail vise à orienter les autorités compétentes et doit tenir compte des informations qu'indiquent les fournisseurs d'entreprises sur les étiquettes des récipients non destinés à la vente au détail ou sur d'autres supports. Ces orientations veilleront à favoriser des pratiques novatrices et à cibler les domaines à risque repérés par les autorités compétentes. Le choix du document qui contiendra ces orientations sera fait ultérieurement.
<p><u>Observations du président:</u> Il s'agit d'un nouveau travail intéressant qui devrait aboutir à des normes favorables au commerce ainsi qu'à l'efficacité et à la sécurité sanitaire de cette filière. S'il est trop tôt pour l'affirmer, ces travaux pourraient ensuite intéresser le Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, puisqu'ils concernent directement les importations et les exportations d'aliments.</p>					

## Documents de travail et autres documents

Documents	Notes explicatives
Allégations relatives aux préférences des consommateurs	Réf. REP16/FL, par. 62 Voir la note ci-dessous concernant la proposition de révision des <i>Directives générales pour l'utilisation du terme «Halal»</i> (CAC/GL 24-1997)
Étiquetage nutritionnel sur la face avant des emballages	Réf. REP16/FL, par. 70 Le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires a décidé d'examiner un document de travail à ce sujet lors de sa prochaine session. Ce document sera rédigé par un groupe de travail électronique et proposera au Comité de lancer un nouveau travail consacré à l'étiquetage nutritionnel sur la face avant des emballages qui tient compte des travaux de l'OMS sur la question.
Travaux futurs	Réf. REP16/FL, par. 71 Le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires est en train de déterminer ses travaux futurs. Lors de sa prochaine session, il examinera un document de travail qui récapitule les travaux recensés auparavant, les travaux en cours ainsi que les enjeux naissants. Le Comité pourra alors envisager d'y consacrer de futurs travaux en fonction des priorités établies.
Questions relatives à la vente de produits alimentaires à distance (abandonné)	Réf. REP16/FL, par. 55 Le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires est convenu d'abandonner cette question, faute de document à examiner. Il pourrait reprendre cette réflexion dans le cadre d'un nouveau travail (voir note ci-dessus).
Proposition de révision des <i>Directives générales pour l'utilisation du terme «Halal»</i> (CAC/GL 24-1997)	Réf. REP16/FL, par. 62 Si le Comité a décidé de ne pas réviser les directives CAC/GL 24-1997, il a néanmoins retenu que cette proposition invitait à revoir les allégations relatives aux préférences des consommateurs dans un contexte plus large. C'est pourquoi le Comité s'est accordé à examiner un document de travail sur ces allégations (dans le cadre de son mandat) lors de sa prochaine session, afin de réfléchir à la meilleure façon de les traiter.  Le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires a également relevé que certains éléments du sujet n'étaient pas de son ressort, et a précisé que les débats du Comité n'empêchaient aucunement la Commission/le Comité exécutif de discuter des éventuelles implications de ces questions sur d'autres aspects du Codex.
<p><u>Observations du président:</u></p> <p><i>Allégations relatives aux préférences des consommateurs:</i></p> <p>Les allégations (par exemple biologique, GM, halal, casher, naturel) posent des grandes difficultés aux autorités compétentes et sont de la première importance pour les consommateurs et l'industrie. Il n'est donc pas surprenant qu'un besoin de normalisation se fasse sentir au niveau du Codex. Cependant, étant donné la diversité des opinions et des croyances, il est extrêmement difficile d'obtenir un consensus sur ces questions, si bien qu'elles aboutissent souvent à des discussions techniques complexes. En traitant ces allégations, qui ne concernent qu'une partie des aliments échangés, le Comité risque d'avoir moins de temps à consacrer à d'autres enjeux qui touchent la totalité ou la majorité des aliments. En tant que président, j'espère que cette discussion, aujourd'hui centrée sur la recherche d'un accord sur une définition prescriptive des allégations, portera plutôt sur l'examen stratégique des principes et des rôles/responsabilités qui encadrent ces allégations afin d'éviter qu'elles ne soient fausses ou trompeuses.</p> <p>Je suis convaincu que les enjeux autour des allégations d'aliments halal ou biologiques s'inscrivent dans des questions plus vastes qui méritent l'attention du Comité exécutif.</p>	

- Les comités horizontaux mandatés pour s'occuper de tous les aliments constituent-ils un cadre adapté aux discussions techniques ne visant qu'une petite catégorie d'aliments?
- Les membres des comités horizontaux disposent-ils des connaissances nécessaires pour débattre des questions techniques propres à une petite catégorie du secteur agroalimentaire ou qui n'intéressent qu'un nombre de pays limité?
- Dans le cas contraire, quelle instance devrait se pencher sur les questions internationales visant des produits de niche? Comment traiter ces questions?

*Étiquetage sur la face avant des emballages:*

Cette question pourrait poser problème, car elle touche au plus près les défis liés à l'étiquetage, où se rencontrent un large éventail d'intérêts divergents qui doivent se partager un espace limité sur l'étiquette. Il s'agit néanmoins d'un enjeu important qui concerne tous les aliments. Je présume qu'un nouveau travail sera proposé à ce sujet après la prochaine session du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

*Travaux futurs:*

La manifestation parallèle organisée par le Secrétariat du Codex a réussi à ouvrir la discussion sur la façon de déterminer les travaux qui seront importants à l'avenir. Ce processus s'inspire de l'exemple fructueux du Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires. L'idée est que la compilation des questions internationales relatives à l'étiquetage permette aux délégations de mener une réflexion stratégique sur les nouveaux travaux potentiels en amont de la réunion du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, et d'y arriver avec des propositions concrètes.

### Charge de travail globale du Comité

Session du Comité	Étapes 8 et 5/8	Étape 5	Autres textes pour adoption	Travaux en cours	Nouveaux travaux	Documents de travail	Normes révoquées, documents de travail et travaux abandonnés
Quarante-troisième session du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires	-	1	-	1	1	3	2

Observations du président:

Notes explicatives:

L'ordre du jour actuel du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires est limité et privilégie certains aspects particuliers de l'étiquetage, comme le datage. Cela étant, le document de travail sur les travaux futurs devrait aider le Comité à orienter ses efforts à l'avenir.

S'agissant de la recommandation faite par le Comité exécutif à sa soixante-dixième session, le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires a noté que pour l'heure, il n'était pas nécessaire d'élaborer une nouvelle approche de la gestion de ses travaux calquée sur celle du Comité sur l'hygiène alimentaire, puisque la charge de travail actuelle n'exige pas une planification de ce type. Le Comité se réserve néanmoins la possibilité d'examiner ce besoin ultérieurement.

**Annexe 6****COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (travaillant par correspondance uniquement)****Textes communiqués à la neuvième session de la Commission pour adoption à l'étape 5**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme pour les poudres de perméat laitier	N16-2015	2017	5	1.2	-	<p>Réf. <a href="#">CL 2015/02-MMP</a> Annexe I</p> <p>Un groupe de travail électronique a élaboré un avant-projet de norme pour les poudres de perméat laitier qui a été distribué pour observations à l'étape 3 dans la lettre circulaire CL 2015/28-MMP.</p> <p>Étant donné le consensus que l'avant-projet a soulevé, la Nouvelle-Zélande, pays d'accueil du Comité sur le lait et les produits laitiers, a jugé inutile de convoquer un groupe de travail physique pour en effectuer la révision. C'est donc la Nouvelle-Zélande qui a révisé l'avant-projet en s'appuyant sur les commentaires exprimés. Cette version révisée a été diffusée pour observations à l'étape 3 dans la lettre circulaire <a href="#">CL 2016/02-MMP</a> (Annexe I).</p> <p>L'analyse des réponses apportées à CL 2016/2-MMP ainsi que les recommandations de la Nouvelle-Zélande ont été distribuées pour observations dans la lettre circulaire <a href="#">CL 2016/12-MMP</a> afin de présenter une analyse des commentaires accompagnée de l'avant-projet de norme à la trente-neuvième session de la Commission.</p> <p>Les observations communiquées ont été analysées par la Nouvelle-Zélande, laquelle a, en qualité de présidente du Comité sur le lait et les produits laitiers, recommandé l'avancement de l'avant-projet à l'étape 5, la poursuite du travail par correspondance sur les questions relatives à l'emploi des antiagglutinants ainsi que la présentation des conclusions qui en découleront à</p>

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
						la quarantième session de la Commission en 2017 (voir <a href="#">CX/CAC 16/39/4 Add.2</a> ).
<p><u>Observations du président:</u> Des progrès remarquables ont été réalisés par le groupe de travail électronique, et on peut raisonnablement conclure que le passage à l'étape 5 de l'avant-projet de norme pour les poudres de perméat laitier bénéficie d'un large appui. La principale question qui subsiste concerne l'emploi des antiagglutinants. Nous proposons que le Comité sur le lait et les produits laitiers continue de travailler par correspondance sur l'emploi des antiagglutinants et fasse état de ses conclusions lors de la quarantième session de la Commission. Nous prenons note que les dispositions horizontales du projet de norme devront être approuvées par les comités compétents.</p>						

## Travaux en cours

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet de norme générale pour le fromage fondu	N16-2014	2016	6	1.2	-	<p>Réf. <a href="#">CL 2015/34-MMP</a> Annexe 1 Un groupe de travail physique s'est réuni en décembre 2015 pour traiter des questions en suspens relativement à ce projet de norme. Le projet de norme et le rapport du groupe de travail ont été diffusés pour observations à l'étape 6 dans la lettre CL 2015/34-MMP. La Nouvelle-Zélande, pays d'accueil du Comité sur le lait et les produits laitiers, a analysé les observations formulées et a conclu que certains aspects essentiels de la norme ne faisaient pas consensus. Cette analyse, sa conclusion et des recommandations à cet égard ont été distribuées pour observations dans la lettre circulaire <a href="#">CL 2016/06-MMP</a>. Il ressort nettement des réponses à cette lettre que les Membres conservent des avis très divergents sur le projet de norme et sur l'opportunité d'approfondir ce sujet: certains pays estiment que ce travail devrait être abandonné, tandis que plusieurs autres appellent à poursuivre les efforts d'élaboration d'une norme internationale pour le fromage fondu qui apporte des éclaircissements sur le</p>

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
						<p>contenu du fromage et sur les ingrédients non laitiers.</p> <p>Étant donné la situation, la Nouvelle-Zélande, présidente du Comité sur le lait et les produits laitiers, a soumis les questions suivantes à la Commission: les produits à base de fromage fondu peuvent-ils être normalisés? Quelles sont les raisons et les justifications pour continuer ce travail? Quelles autres options permettraient de traiter des préférences nationales à défaut de norme internationale? (Voir <a href="#">CX/CAC 16/39/13 Add.1.</a>)</p>
<p><u>Observations du président:</u></p> <p>Comme indiqué dans le rapport adressé à la Commission sur les réponses apportées à la lettre circulaire CL 2016/6-MMP, il reste très difficile de trouver un consensus sur le projet de norme pour le fromage fondu (à l'étape 5). Si l'on a d'abord cru pouvoir avancer en restreignant le champ d'application de la norme et en l'élaborant d'après la Norme générale pour le fromage, concrètement, cette stratégie n'a pas contribué à un consensus sur les aspects critiques que sont le contenu du fromage, la désignation du produit et l'emploi de stabilisants et d'épaississants.</p> <p>Les Membres ne sont toujours pas d'accord, certains pays appelant à abandonner le projet tandis que d'autres souhaitent le voir continuer. Les Membres sont bien conscients que ce travail a commencé depuis longtemps mais n'a récolté que peu de succès, si tant est qu'il en a eu. On peut raisonnablement affirmer que toutes les pistes possibles ont été explorées pour progresser dans le travail d'élaboration d'une norme internationale, en vain. Ce constat remet sérieusement en question l'intérêt de poursuivre les efforts autour du projet actuel.</p> <p>D'après les réponses à la lettre circulaire CL 2016/16-MMP, il est impossible, en l'état, de recommander la promotion de ce projet de norme générale pour le fromage fondu. Le rapport à la Commission dresse une liste des questions essentielles qui entrent en ligne de compte dans la décision de la Commission de poursuivre ce travail ou de l'abandonner.</p>						

**Charge de travail globale du Comité**

Session du Comité	Étapes 8 et 5/8	Étape 5	Autres textes pour adoption	Travaux en cours	Nouveaux travaux	Documents de travail	Normes révoquées, documents de travail et travaux abandonnés
Comité sur le lait et les produits laitiers	-	1	-	1	-	-	-
<p><u>Observations du président:</u></p> <p>Le programme de travail du Comité sur le lait et les produits laitiers comporte actuellement les deux points suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• élaboration d'une norme générale pour le fromage fondu;</li> <li>• projet de norme pour les poudres de perméat laitier.</li> </ul> <p>Des progrès satisfaisants ont été faits dans l'élaboration d'un projet de norme pour les poudres de perméat laitier, et, si les discussions relatives aux questions restantes aboutissent, ce projet devrait être présenté à la quarantième session de la Commission aux fins d'adoption à l'étape 8.</p> <p>Les avancées sont moins évidentes en ce qui concerne le fromage fondu. Certes, le groupe de travail a semblé bien progresser, mais les observations formulées par la suite (en réponse à CL 2016/6-MMP), en particulier sur le champ d'application de la norme, qui représente un enjeu fondamental, ont soulevé des questions quant à l'intérêt et à la faisabilité d'une norme du Codex qui n'inclue pas tous les types de «fromages fondus» commercialisés sur le marché international. En outre, les Membres maintiennent des avis divergents sur des questions essentielles comme le contenu du fromage, la désignation du produit ainsi que l'emploi de stabilisants et d'épaississants.</p> <p>Un autre axe de travail du Comité sur le lait et les produits laitiers concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme Codex pour la Mozzarella. À sa trente-huitième session, la Commission a invité tous les Membres à formuler des commentaires sur la justification technologique de l'utilisation d'agents de conservation et d'antiagglomérants pour le traitement de la surface de la Mozzarella à haute teneur en humidité. Les réponses à la lettre circulaire (CL 2015/26-CAC) seront examinées lors de la prochaine session et pourraient aboutir au lancement d'un nouveau travail de révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires.</p> <p>À l'avenir, le programme de travail et le <i>modus operandi</i> du Comité sur le lait et les produits laitiers dépendront des décisions de la Commission quant aux travaux en cours décrits précédemment et des propositions de travaux futurs qui seront probablement formulées. Sous réserve d'adoption à l'étape 5 du projet de norme pour les poudres de perméat laitier, ces efforts pourraient être poursuivis par voie électronique. De la même façon, il est prévu que les éventuels travaux de révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui figurent dans la Norme pour la Mozzarella puissent être menés par voie électronique. Le seul autre point déterminant tient aux intentions de la Commission à l'égard du travail en cours sur le fromage fondu.</p>							
<p><u>Notes explicatives:</u></p> <p>Lors de sa trente-septième session (2014), la Commission a remis en activité le Comité sur le lait et les produits laitiers afin de travailler à une norme pour le fromage fondu, d'abord par correspondance. À sa session suivante, en 2015, la Commission a confirmé que cette tâche devait être menée à bien à l'horizon 2016. À cet égard, le Comité exécutif peut proposer la prolongation des délais, l'annulation des travaux ou encore l'attribution des travaux à un Comité autre que celui auquel ils ont été confiés à l'origine, en créant s'il le faut un nombre limité d'organes subsidiaires.</p> <p>Les activités de normalisation des poudres de perméat laitier pourraient se poursuivre par correspondance. Néanmoins, les divergences relatives à l'emploi de certaines catégories d'additifs alimentaires sont susceptibles d'entraver ces modalités de travail.</p>							

**Annexe 7****COMITÉ SUR LES SUCRES (travaillant par correspondance uniquement)****Travaux en cours**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Proposition de norme pour le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé	N13-2011	2016 (initialement 2013)	6/7	1.2	-	Réf. <u>CL 2015/19-CS</u> , <u>CL 2016/15-CS</u> Cela fait des années que la norme devrait être achevée (le délai a été prolongé trois années consécutives). Le projet de norme peine à aboutir en raison de difficultés persistantes liées à certaines dispositions fondamentales relatives à la qualité et à l'identité du produit, plus précisément concernant le nom du produit, le champ d'application, les caractéristiques chimiques, l'étiquetage et les méthodes d'analyse (concrètement, l'ensemble de la norme).
<p><u>Observations du président:</u></p> <p>Il arrive qu'on puisse définir un délai d'achèvement crédible lors de la première phase de planification d'un travail. En l'occurrence, le délai n'a pas été respecté en raison notamment de différences entre les caractéristiques proposées pour le produit et celles de produits locaux similaires, des procédures, d'intérêts commerciaux qui se manifestent au fil du processus réglementaire et du manque de connaissances partagé par certains membres à propos du produit proposé. Il en découle qu'à l'avenir, une plus grande attention serait accordée à la planification initiale entre les parties intéressées (Membre qui présente la proposition, Comité exécutif, autres Membres, etc.) ainsi qu'à l'examen du cadre conceptuel du thème proposé, la faisabilité, les réunions physiques potentiellement nécessaires, le calendrier des opérations, le besoin de consultations formelles avec d'autres comités, etc.</p> <p>D'autre part, il a pu arriver que des Membres et des observateurs changent d'avis au cours du processus, ce qui a perturbé l'avancée des travaux.</p> <p>Dans de telles situations, il serait souhaitable que le président du comité ou le coordonnateur suspende le travail et propose de nouvelles options en vue d'accélérer la progression d'un projet.</p>						

**Travaux en cours**

Session du Comité	Étapes 8 et 5/8	Étape 5	Autres textes pour adoption	Travaux en cours	Nouveaux travaux	Documents de travail	Normes révoquées, documents de travail et travaux abandonnés
Comité sur les sucres	-	-	-	1	-	-	-
<p><u>Observations du président:</u></p> <p>Premièrement, le nombre de lettres circulaires ne saurait être interprété comme un indicateur motivant la suspension d'un travail, dans la mesure où un grand nombre de lettres peut s'expliquer par la complexité d'un thème donné.</p>							

Deuxièmement, tout en reconnaissant la légitimité de la Commission à prendre la décision qui convient le mieux, la présidence note avec surprise que le Secrétariat propose un changement de comité pour les travaux futurs; or, les mandats sont spécifiques, et la Commission ne pourrait effectuer ce changement à moins de modifier elle-même le mandat d'un, voire plusieurs comités.

Troisièmement, la proposition de réunion physique mobilise diverses questions que la Commission pourrait considérer comme outrepassant l'analyse du Secrétariat (par exemple la possibilité de cofinancer la réunion), en comptant sur les contributions du Fonds fiduciaire pour le Codex ou les financements affectés à la coopération internationale. Le pays hôte actuel, la Colombie, n'exclut pas d'accueillir cette réunion et de puiser dans ses propres ressources pour couvrir une partie des frais.

Enfin, s'il est manifestement délicat de normaliser certains produits, nous sommes convaincus qu'il faut explorer toutes les pistes avant de se résoudre à une solution extrême telle que l'abandon des travaux.

#### Notes explicatives

À sa trente-quatrième session, la Commission a remis en activité le Comité sur les sucres, qui doit travailler par correspondance. Il n'est mandaté que pour établir une norme pour le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé\*. Ainsi, une fois la norme terminée, le Comité doit être ajourné *sine die*. Lors de sa trente-sixième session, tenue en 2013, la Commission a adopté la norme à l'étape 5, mais uniquement à la lumière des nombreuses observations formulées. En raison de problèmes non résolus concernant l'identité (nom du produit/champ d'application) et la qualité (caractéristiques chimiques, etc.) du produit, la norme a été examinée deux fois à l'étape 6, en 2014 et 2015. À sa trente-huitième session (2015), la Commission a renvoyé la norme à l'étape 6 afin d'obtenir des commentaires supplémentaires, étant entendu que faute de consensus pour une adoption finale à sa trente-neuvième session, il faudrait envisager une réunion physique du Comité sur les sucres ou l'abandon des travaux sur la norme.

La norme aurait dû être achevée il y a déjà trois ans. En vertu du Suivi de l'avancement de l'élaboration des normes, le Comité exécutif peut proposer la prolongation des délais, l'annulation des travaux ou encore l'attribution des travaux à un Comité autre que celui auquel ils ont été confiés à l'origine, s'il y a lieu.

Conformément au Manuel de procédure, le Comité exécutif pourrait souhaiter examiner les options suivantes:

- (i) Abandon des travaux: La norme devait être achevée en 2013. Elle aurait donc dû être achevée il y a trois ans. Après sept lettres circulaires, aucun progrès notable n'a été observé sur les questions essentielles relatives à l'identité et à la qualité du produit. Il n'y a pour l'heure aucun consensus sur ces questions. En raison de la difficulté à trouver un accord, il est envisageable d'interrompre les travaux en raison de la faisabilité d'une telle normalisation.
- (ii) Convocation d'une réunion physique du Comité sur les sucres: Cette option n'est viable que si les ressources financières et humaines nécessaires sont disponibles tant du côté du pays organisateur que des Membres et observateurs du Codex. De plus, il faudrait s'assurer de trouver un créneau disponible dans le calendrier de réunions du Codex. Si cette option est acceptable, il convient de l'examiner et d'étudier les autres aspects pertinents relatifs à la convocation d'une réunion physique du Comité sur les sucres, en gardant à l'esprit que le pays hôte n'est pas en mesure d'accueillir une telle réunion. Faute de consensus, les travaux seront abandonnés.
- (iii) Attribution du projet à un autre comité compétent pour achever la norme: Ce n'est envisageable que si le travail peut être attribué à un autre comité en activité en tenant compte, entre autres, du mandat, du plan/de la charge de travail actuels de ce comité, et en veillant à ce que cette attribution n'engendre pas de surcoût pour le pays hôte dudit comité.
- (iv) Prolongation du délai: Cette option n'est pas viable, d'après les considérations présentées par le pays hôte en annexe à la lettre circulaire CL 2016/15-CS. De surcroît, le délai a déjà été prolongé trois années de suite sans pour autant permettre de consensus sur les questions essentielles recensées par le pays hôte et la Commission réunie en trente-huitième session (REP15/CAC, paragraphe 48).

\* L'intitulé de la norme fait toujours l'objet de discussions afin de mieux rendre compte de la nature du produit. Le terme espagnol initial «panela» a suscité des confusions dans les pays hispanophones qui emploient la même appellation pour désigner des produits différents de ceux qui entrent dans le champ d'application de la norme.

**Annexe 8****COMITÉ SUR LES CÉRÉALES, LES LÉGUMES SECS ET LES LÉGUMINEUSES (travaillant par correspondance uniquement)****Travaux en cours**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme pour le quinoa	N17--2015	2019	2/3	1.2	-	L'avancement est conforme au calendrier. Le groupe de travail électronique a été créé. Le président et le coprésident du groupe de travail électronique ont élaboré un programme de travail d'après le calendrier fourni dans le descriptif de projet. Ils ont également rédigé une première ébauche destinée aux membres du groupe de travail électronique. L'avant-projet de norme sera communiqué au Secrétariat du Codex pour observations à l'étape 3 lors du second semestre de 2016.

Observations du président (Bolivie):

Conformément aux dispositions de la réunion de la Commission, la norme Codex pour le quinoa est en cours d'élaboration dans le cadre d'un groupe de travail électronique actif sur la plate-forme virtuelle du Codex.

**Travaux en cours**

Session du Comité	Étapes 8 et 5/8	Étape 5	Autres textes pour adoption	Travaux en cours	Nouveaux travaux	Documents de travail	Normes révoquées, documents de travail et travaux abandonnés
Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses	-	-	-	1	-	-	-

Observations du président:

-

Notes explicatives: À sa trente-huitième session, la Commission a remis en activité le Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses, qui doit travailler par correspondance. La tâche du Comité se limite à l'élaboration d'une norme pour le quinoa. Ainsi, une fois la norme terminée, le Comité doit être ajourné *sine die*.

**Annexe 9****Propositions de nouveaux travaux à transmettre à la trente-neuvième session de la Commission pour approbation**

Document	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
Norme régionale pour la viande séchée (Afrique)	<u>CX/CAC 16/39/7Add.1</u> Annexe 1	2019	1.2	-	<p>À sa trente-huitième session, la Commission a demandé la révision du descriptif de projet ainsi que des éclaircissements sur certains questions en suspens (recensement des lacunes des normes Codex que la nouvelle norme doit combler; indication du volume de la production et de la consommation de chaque pays ainsi que du volume et des systèmes d'échanges entre pays; informations sur les liens entre la proposition et d'autres textes du Codex en vigueur), à la suite de quoi le Botswana et le Kenya (en qualité de coordonnateur du Comité régional de coordination pour l'Afrique) ont présenté un nouveau descriptif.</p> <p><b>Analyse</b></p> <p>Certains points du descriptif de projet requièrent encore des compléments d'information: i) il est indiqué dans les sections présentant les buts, la pertinence et l'actualité du projet que la nouvelle norme traiterait de questions sanitaires déjà visées par d'autres documents du Codex; ii) les données sur la production et les échanges dans la région ne portent que sur le Kenya et l'Afrique du Sud.</p>