

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 13 de l'ordre du jour

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-sixième session, siège de la FAO, Rome, 30 juin– 7 juillet 2003

QUESTIONS ÉMANANT DES RAPPORTS DES COMITÉS ET DES GROUPES DE TRAVAIL DU CODEX

Le présent document est divisé en deux :

- Appendice 1 Questions soumises à la Commission pour examen et décision
- Appendice 2 Questions émanant des rapports des comités de coordination

Par souci d'économie, le tirage du présent document a été restreint. MM. les délégués et observateurs sont donc invités à ne demander d'exemplaires supplémentaires qu'en cas d'absolue nécessité et à apporter leur exemplaire personnel en séance.
La plupart des documents de réunion de la FAO sont disponibles sur l'Internet, à l'adresse www.codexalimentarius.net

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION POUR EXAMEN ET DÉCISION

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS***Limites maximales relatives au plomb dans le lait et dans les matières grasses du lait***

- Révision de la note de bas de page relative à une limite maximale pour le plomb dans le lait (ALINORM 03/12A, par. 148)¹.

COMITÉ DU CODEX SUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES***LMR provisoires***

- Étant donné le temps considérable nécessaire à la fixation de LMR pour les nouveaux pesticides, souvent plus sûrs, il a été proposé d'utiliser les LMR nationales comme LRM Codex provisoires. En vertu de la procédure proposée, le Comité doit signaler à la Commission les LMR provisoires proposées (étape 8 (I)), mais l'adoption de ces LMR n'est pas requise. La Commission ne peut que refuser les LMR proposées. En conséquence, le Comité sollicite un avis concernant la procédure de définition de LMR provisoires, telle que proposée (ALINORM 03/24A, par. 176-186).

Allègement de la charge de travail de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR)

- Afin de ne pas alourdir la charge de travail de la JMPR, il a été proposé que celle-ci limite son examen de l'évolution des pesticides dans l'environnement aux domaines directement liés à l'évaluation de l'exposition alimentaire et à l'évaluation des LMR. En conséquence, le Comité est convenu de proposer que la JMPR continue à étudier l'évolution des pesticides dans l'environnement et se concentre sur les aspects les plus étroitement liés à la définition des LMR (ALINORM 03/24A, par. 210-213).

COMITÉ DU CODEX SUR LES RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES***Dihydrostreptomycine/Streptomycine***

- Révision des LMR pour la dihydrostreptomycine et la streptomycine dans le lait de vache adoptées par la Commission du Codex Alimentarius lors de sa vingt-quatrième session (ALINORM 03/31A, par. 25).

Oxytétracycline, phoxime, ivermectine, lincomycine, cyhalothrine, thiamphénicol

- Révision de la LMR pour l'oxytétracycline dans les tissus de poisson, soumise par le Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires à sa treizième session, pour adoption finale à l'étape 8 (ALINORM 03/31, Annexe II) comme LMR définitive (ALINORM 03/31A, par. 35).
- Révision des LRMS pour le phoxime dans les tissus de porcins et d'ovins, soumise par le Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires à sa treizième session, pour adoption finale à l'étape 8 (ALINORM 03/31, Annexe II) comme LRM définitives (ALINORM 03/31A, par. 46).
- Renvoi des propositions de LRM provisoires pour le phoxime dans les tissus de bovins et dans le lait de vache (ALINORM 03/31, Annexe II) à l'étape 6, dans l'attente d'une réévaluation par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (ALINORM 03/31A, par. 46).

¹ Note du Secrétariat : Cette décision entraîne la nécessité d'amender la norme en vigueur "Limites maximales pour le plomb" (CODEX STAN 230 - 2001); la note de bas de page relative aux limites maximales pour le plomb dans le lait devrait être modifiée de la sorte : "il convient d'appliquer un facteur de concentration au lait partiellement ou entièrement déshydraté", alors qu'il convient de maintenir la limite de 0,02 mg/kg de plomb pour le lait.

- Révision des LMR pour l'ivermectine dans le lait de vache soumises par le Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires à sa treizième session, pour adoption finale pour l'ivermectine dans le lait de vache à l'étape 5/8 (*ALINORM 03/31, Annexe III*) comme LMR définitive (*ALINORM 03/31A, par. 19*).
- Révision des LRMS pour la lincomycine dans les tissus de porcins et de volaille et dans le lait de vache soumises par le Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires à sa treizième session, pour adoption finale, tel que recommandé par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires à sa cinquantième huitième session (*WHO TRS 911*) (*ALINORM 03/31A, par. 29*).
- Cessation des activités relatives à la définition de projets de LMR pour la lincomycine dans les tissus de bovins et d'ovins (*ALINORM 03/31A, par. 29*).
- Renvoi des LMR provisoires pour la cyhalothrine (*ALINORM 03/31, Annexe III*) à l'étape 6 dans l'attente d'un réexamen par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (*ALINORM 03/31A, par. 40*).
- Cessation des activités relatives à la définition de projets de LMR pour le thiamphénicol (*ALINORM 03/31A, par. 59*).

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS

Avant-projet de Code d'usages relatif à la transformation et à la manipulation d'aliments surgelés

- Solliciter l'avis de la Commission sur la meilleure manière d'examiner l'Avant-projet de Code d'usages international recommandé révisé relatif à la transformation et à la manipulation d'aliments surgelés (*ALINORM 03/27, par. 88*).
- Solliciter des précisions de la part de la Commission concernant l'incidence sur le commerce international des textes du Codex qui doivent « *fournir des informations de base et des recommandations* », comme l'indique la Section 1 – Objectif du Code (*ALINORM 03/27, par. 86*).

Avant-projet de norme Codex pour le ginseng

- Cessation de l'élaboration de l'avant-projet de norme Codex pour le ginseng (*ALINORM 03/27, par. 94*).
- Demander à la Commission quel serait, à son avis, le Comité du Codex compétent pour entreprendre l'examen de ce produit dans le cadre de son programme de travail (Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, etc.) (*ALINORM 03/27, par. 90 - 94*).

Liste des fruits et légumes transformés devant faire en priorité l'objet d'une normalisation : pâte de soja fermentée (Doenjang) et pâte de piments forts fermentée (Gochujang)

- Demander conseil à la Commission en vue de savoir si la pâte de soja fermentée (*doenjang*) et la pâte de piments forts fermentée (*gochujang*) peuvent ou non être transmis à un autre comité du Codex, qui serait mieux placé pour s'occuper de la normalisation de ces produits en raison de la liste importante de produits à étudier lors des prochaines sessions, du mandat du Comité et du fait que la Commission l'a chargé de réviser et de simplifier les normes Codex individuelles en vigueur concernant les fruits et légumes transformés figurant au Volume 5A (*ALINORM 03/27, par. 102-108*).
- Demander conseil à la Commission sur la manière de traiter plus efficacement les nouvelles activités (*ALINORM 03/27, par. 102-108*).

COMITÉ DU CODEX SUR LES SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES

Avant-projet de directives relatives à l'utilisation et à la promotion de systèmes d'assurance de la qualité dans le but de satisfaire aux exigences relatives aux aliments

- Cessation des activités liées à l'Avant-projet de directives relatives à l'utilisation et à la promotion de systèmes d'assurance de la qualité dans le but de satisfaire aux exigences relatives aux aliments (ALINORM 03/30A, par. 20).

COMITÉ DU CODEX SUR LES MATIÈRES GRASSES

Projet de liste des cargaisons précédentes acceptables et Avant-projet de liste des cargaisons précédentes acceptables, relatifs au Code d'usages international recommandé pour l'entreposage et le transport en vrac des graisses et huiles comestibles

- Proposer à la Commission d'inviter le JECFA à élaborer des critères permettant d'établir une liste des cargaisons précédentes acceptables et à évaluer les substances figurant dans l'Avant-projet de liste des cargaisons précédentes acceptables (ALINORM 03/17, par. 78-79).

GRUPE INTERGOUVERNEMENTAL SPÉCIAL DU CODEX SUR LES JUS DE FRUITS ET DE LÉGUMES

Avant-projet de norme générale Codex révisée pour les jus de légumes

- Interruption de la révision de l'Avant-projet de norme général Codex révisée pour les jus de légumes (ALINORM 03/39A, par. 90-92).

COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Étiquetage relatif au pays d'origine

- Décision d'interrompre les activités liées à l'étiquetage relatif au pays d'origine. Les nouvelles activités proposées en 2001 n'ont pas été acceptées par le Comité exécutif et il a été demandé au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires de réétudier la question (ALINORM 03/22A, par. 114-119).

COMITÉ DU CODEX SUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Avant-projet de norme pour les mollusques bivalves vivants ou ayant subi une transformation

- Demande d'avis scientifiques à la FAO et à l'OMS sur les biotoxines, notamment en ce qui concerne les teneurs en biotoxines dans les mollusques bivalves, en ce qui concerne l'élaboration de l'Avant-projet de norme pour les mollusques bivalves vivants ou ayant subi une transformation (ALINORM 03/18, par. 92).

QUESTIONS ÉMANANT DES RAPPORTS DES COMITÉS DE COORDINATION

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'ASIE

- Le Comité a recommandé que la FAO et l'OMS organisent une consultation d'experts sur les aliments fonctionnels et que des experts asiatiques comptent au nombre des participants (ALINORM 03/15, par. 93).
- Le Comité a recommandé que la FAO et l'OMS organisent conjointement un Forum asiatique des responsables de la sécurité sanitaire des aliments, en 2003 (ALINORM 03/15, par. 157)

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'EUROPE

- Le Comité est convenu que le Comité sur l'hygiène alimentaire devait envisager la possibilité d'une révision des *Directives pour la conservation du lait cru par le système de la lactopéroxydase* (CAC/GL 13-1991) et qu'une nouvelle évaluation des risques devait être entreprise par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (ALINORM 03/19, par. 8).
- Le Comité a décidé d'interrompre la révision de la Norme régionale (Europe) pour la mayonnaise (ALINORM 03/19, par. 9).

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE

- Le Comité a fait siennes les décisions prises par le Comité exécutif à sa cinquantième session et s'est rallié à l'avis exprimé par la délégation ougandaise concernant les Directives pour la conservation du lait cru par le système de la lactopéroxydase, selon lequel tant que les incertitudes liées au processus n'étaient pas levées, il convenait de maintenir les restrictions relatives à ce système (ALINORM 03/28, par. 16-17)

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AMÉRIQUE DU NORD ET LE PACIFIQUE SUD-OUEST

- Le Comité a recommandé d'attendre la conclusion des examens confiés au JECFA en ce qui concerne les produits chimiques utilisés et le système en tant que tel, et ceux confiés au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire pour les questions de sécurité microbiologique du produit final, avant d'entreprendre toute nouvelle révision des *Directives pour la conservation du lait cru par le système de la lactopéroxydase* (ALINORM 03/32, par. 12)

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AMÉRIQUE LATINE ET LES CARAÏBES

- Le Comité a reconnu que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires devait entreprendre une évaluation précoce des risques liés au système de la lactopéroxydase pour la conservation du lait cru, afin que l'évaluation de la sécurité sanitaire repose sur les connaissances scientifiques les plus récentes, tout en constatant que dans les pays tropicaux, ce système était utilisé conformément aux Directives Codex pour la conservation du lait cru par le système de la lactopéroxydase (ALINORM 03/36, par. 15-16).
- Le Comité a pris acte des autres questions émanant de la FAO et de l'OMS, en particulier les dispositions à prendre en vue de renforcer les avis scientifiques communiqués au Codex et aux gouvernements et de placer les consultations mixtes FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques au même niveau que celui du JECFA et de la JMPR (ALINORM 03/36, par. 24-28).