



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante et unième session,

Siège de la FAO, Rome (Italie), 2-6 juillet 2018

## MODIFICATIONS À APPORTER AUX NORMES ET TEXTES APPARENTÉS DU CODEX

### GÉNÉRALITÉS

Dans le présent document, le Secrétariat du Codex suggère d'apporter plusieurs modifications aux normes et textes apparentés du Codex pour améliorer leur rédaction en termes de cohérence, d'exactitude, de lisibilité et de clarté. Ces modifications peuvent être à caractère horizontal, en application de décisions antérieures de la Commission, ou ne porter que sur certains textes et faire suite à des modifications apportées à tel ou tel texte analogue ou à un ensemble de textes.

### **CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES ALIMENTS À FAIBLE TENEUR EN EAU (CXC 75-2015)**

#### **Relations entre les herbes aromatiques et les herbes culinaires séchées<sup>1</sup>**

En réponse à une demande formulée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) à sa quarante-septième session, le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) a indiqué, à sa troisième session, que le terme «herbes aromatiques» avait une portée large et englobait des produits pour lesquels le CCSCH n'était pas compétent; il a estimé qu'il était préférable d'utiliser le terme «herbes culinaires» dans le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015). Le CCFH, à sa quarante-neuvième session, a pris note des précisions apportées par le CCSCH à sa troisième session et a demandé au Secrétariat de remplacer «herbes aromatiques» par «herbes culinaires» dans le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015).

### **NORME GÉNÉRALE POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRÉSENTS DANS LES PRODUITS DE CONSOMMATION HUMAINE ET ANIMALE (CXS 193-1995)**

#### **Modification corollaire apportée à la note relative aux LM concernant l'arsenic inorganique dans le riz<sup>2</sup>**

À sa douzième session, le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) est convenu de modifier la note relative à la LM concernant l'arsenic inorganique dans le riz à des fins de cohérence avec la note concernant le méthylmercure dans le poisson.

### **MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE RECOMMANDÉES (CXS 234-1999)**

#### **Méthodes d'analyse du lait et des produits laitiers<sup>3</sup>**

Au cours de l'examen des sous-groupes exploitables relatifs aux produits laitiers effectué dans le cadre de l'examen en cours du document CXS 234-1999, plusieurs corrections d'ordre rédactionnel ont été proposées. Ces corrections, qui figurent dans le document CX/MAS 18/39/4 Add.1, sont les suivantes:

- ajout de la note 15 pour plusieurs méthodes d'analyse (par exemple pour la protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait et pour la matière sèche [solides totaux]);

<sup>1</sup> REP18/FH, par 6.

<sup>2</sup> REP18/CF, par. 84.

<sup>3</sup> REP18/MAS, par. 34 iii).

- ajout d'une ligne relative à la teneur pour la méthode d'analyse de la protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait contenue dans les mélanges de lait écrémé et de graisse végétale en poudre;
- correction des références indiquées pour les méthodes de dosage de l'eau dans le beurre;
- correction du produit «produits à base de matières grasses laitières (**matière grasse laitière anhydre**)» afin que les dispositions relatives à ces produits correspondent au document CXS 280;
- suppression des données redondantes relatives à la mesure de l'indice de peroxyde pour les produits à base de matières grasses laitières (matière grasse laitière anhydre);
- suppression de la note 18

---

• laits en poudre et crèmes en poudre	Eau <sup>16</sup>	ISO 5537   FIL 26 <sup>18</sup>
---------------------------------------	-------------------	---------------------------------

---

- ajout de la note 16 pour toutes les dispositions relatives à l'eau.

### **NORMES RELATIVES AU LAIT ET AUX PRODUITS LAITIERS**

Remplacer le libellé des sections consacrées aux méthodes d'analyse dans toutes les normes pertinentes relatives au lait et aux produits laitiers par le libellé type suivant, issu du Manuel de procédure: «*Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.*»

#### **Recommandation**

La Commission est invitée à adopter les modifications d'ordre rédactionnel susmentionnées.