

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

F

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 2.2 de l'ordre du jour

CX/EXEC 24/86/2 Add.1

Juin 2024

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

Quatre-vingt-sixième session

*Siège de la FAO, Rome (Italie)*

*1<sup>er</sup>-5 juillet 2024*

### EXAMEN CRITIQUE – PARTIE II<sup>1</sup>

**Remarque:** Pour obtenir des informations d'ordre général sur le présent examen critique, ainsi que sur les examens critiques réalisés par le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires, à sa 7<sup>e</sup> session, le Comité du Codex sur les graisses et les huiles, à sa 28<sup>e</sup> session, et le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, à sa 54<sup>e</sup> session, veuillez consulter le document publié sous la cote CX/EXEC 24/86/2.

#### 1. Structure des annexes

1.1 Les travaux des différents comités sont traités dans des annexes distinctes.

1.2 Chaque annexe est structurée comme suit:

1. Informations générales sur le comité et la session en question.
2. Remarques d'ordre général (du secrétariat et de la présidence).
3. État d'avancement des travaux (bilan).
4. Observations spécifiques pour chaque activité (du secrétariat et de la présidence).

#### 2. Liste des annexes

Annexe 1: Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF), 17<sup>e</sup> session

Annexe 2: Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), 54<sup>e</sup> session

---

<sup>1</sup> Le présent document s'adresse aux comités du Codex qui se sont réunis au cours du mois d'avril 2024.

## Annexe 1

## 1. Généralités

<b>Comité</b>	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF)		
<b>Hôte de la réunion</b>	Pays-Bas	<b>Présidente</b>	M <sup>me</sup> Sally Hoffer
<b>Pays d'accueil conjoint</b>	Panama		
<b>Session en question</b>	17 <sup>e</sup> session	15-19 avril 2024	
<b>Prochaine session</b>	18 <sup>e</sup> session	23-27 juin 2025	
<b>Rapport</b>	<u>REP24/CF</u>		

## 2. Observations générales

**Observations du secrétariat:**

La 17<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments s'est déroulée avec succès sous la forme d'une réunion en présentiel diffusée sur le web. Elle a été remarquablement organisée par les Pays-Bas, en collaboration avec le Panama. Deux réunions du groupe de travail en ligne et une réunion du groupe de travail en présentiel ont eu lieu afin de préparer les débats en plénière, ce qui a permis d'assurer une bonne progression des travaux en plénière et de dégager un consensus.

La session a été constructive et productive, tous les points de l'ordre du jour ayant fait l'objet de débats approfondis et de conclusions convenues d'un commun accord. Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, les limites maximales (LM) pour le plomb dans diverses épices ainsi que les LM pour le plomb et le cadmium dans le quinoa, tandis que les LM pour le plomb dans les écorces et les herbes culinaires séchées ont été transmises pour adoption à l'étape 5. Il est à noter que le Comité est parvenu à un consensus en un temps record s'agissant de transmettre à la Commission le Code d'usages pour la prévention et la réduction de l'intoxication par la ciguatera, pour adoption finale à sa 47<sup>e</sup> session, après en avoir débattu uniquement au cours de la présente session. Le Comité a également décidé de transmettre à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, deux plans d'échantillonnage, pour adoption aux étapes 5/8 (méthylmercure dans le poisson) et 5 (aflatoxines totales et ochratoxine A dans certaines épices), respectivement. Les travaux sur les LM pour le plomb dans les épices, les fleurs séchées et les herbes culinaires fraîches ont été interrompus, tandis que trois propositions de nouveaux travaux ont été soumises à la Commission pour approbation.

Il convient de noter que la réunion du groupe de travail en présentiel a été ouverte par une allocution dans laquelle le thème de la ciguatoxine a été abordé. Cela a permis d'établir le contexte de la discussion sur le Code d'usages pour la prévention et la réduction de l'intoxication par la ciguatera au sein du groupe de travail en présentiel et en plénière.

Avant que les décisions ne soient prises à la présente session, le Comité a fait avancer les travaux sur les LM pour le plomb dans les épices (séchées) (voir les points 1 et 2 ci-dessous) et les herbes culinaires (fraîches/séchées) (voir le point 7 ci-dessous), en procédant par étapes afin de laisser suffisamment de temps aux groupes de travail électroniques, en particulier ceux chargés de l'établissement des LM et de l'évaluation des données, pour s'acquitter de leur mandat, et au Comité pour examiner en détail les questions suscitant des préoccupations et faciliter l'obtention d'un consensus.

**Observations de la présidence**

Le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) a tenu sa 17<sup>e</sup> session à Panama City (Panama). La session a été ouverte par son Excellence M. Laurentino Cortizo Cohen, Président de la République du Panama.

L'organisation conjointe des sessions du Comité représente une pratique importante pour les Pays-Bas, car elle permet de promouvoir la collaboration dans la région, le partage des responsabilités et le renforcement des capacités dans la mesure où elle donne la possibilité à une délégation plus importante issue de deux régions de participer. Son Excellence a souligné ce point en déclarant que le Panama a toujours été un carrefour dans le monde et un lieu idéal pour le dialogue et la recherche d'un consensus.

En tant que Président, j'ai suivi les progrès des groupes de travail électroniques au cours de l'année en consultant les présidents de ces groupes et j'ai organisé des sessions supplémentaires avec ceux d'entre eux qui avaient besoin de plus d'assistance, en particulier pour la préparation des débats en plénière. Lors de ces débats, la contribution du travail efficace réalisé par les groupes de travail électroniques afin d'obtenir

un consensus a une fois de plus été soulignée. Les membres doivent savoir en quoi consiste le travail des présidents et des coprésidents avant de se lancer dans la direction d'un groupe de travail électronique. Je tiens donc à souligner qu'il est important que les orientations prévues par le secrétariat du Codex à l'intention des présidents des groupes de travail électroniques soient disponibles. Nous aimerions organiser une formation supplémentaire sur la présidence/coprésidence des groupes de travail électroniques lors de la prochaine session.

Nous avons également apporté de nouvelles améliorations à nos méthodes de travail. Lors de la séance plénière, une pratique de travail courante au sein du Comité a été officialisée. Il s'agit de l'élaboration d'un document de travail qui contient non seulement le descriptif de projet, mais aussi une proposition pour un nouveau Code d'usages ou un Code d'usages révisé. L'inclusion d'un tel projet de Code d'usages contribuera à offrir au Comité une base plus solide pour la prise de décisions concernant le lancement de nouveaux travaux. Cela permettra au Comité de déterminer en quoi consiste le nouveau travail et s'il est possible de le mener à bien dans les délais impartis. Le succès de cette méthode de travail a été démontré par la rapidité avec laquelle un consensus a été obtenu sur le Code d'usages pour la prévention et la réduction de l'intoxication par la ciguatera.

La planification du travail à venir a de nouveau été clairement établie lors de la présentation, en séance plénière, du projet d'ordre du jour de la 18<sup>e</sup> session du Comité sous la rubrique «Autres questions et travaux futurs», en présence des groupes de travail électroniques et de leurs présidents. Il a également été décidé immédiatement des tâches qui pouvaient être accomplies et de celles qui pouvaient être remises à plus tard. Cette méthode a permis d'avoir une bonne vue d'ensemble des activités et a également contribué à la gestion de la charge de travail du Comité.

Nous constatons qu'à l'heure actuelle, la plupart des travaux inscrits à l'ordre du jour du Comité ont été axés sur l'élaboration de codes d'usages. Les codes d'usages sont au cœur des activités du Comité car leur bonne mise en œuvre constitue la base nécessaire à l'établissement des LM. Ils constituent des outils importants pour parvenir à une production durable et sans danger d'aliments destinés à la consommation humaine et animale.

Par ailleurs, nous poursuivons les travaux sur les aliments pour animaux au sein du Comité, notamment avec la révision du *Code d'usages pour la réduction en aflatoxine B1 dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier* (CXC 45-1997) et en prenant en compte ce thème dans les réflexions menées sur la prospective (voir le paragraphe suivant).

En 2023, un nouveau point a été ajouté à l'ordre du jour, «Foresight and emerging issues of relevance to CCCF» (Prospective et questions émergentes intéressant le CCCF), afin de permettre l'échange d'informations avec les délégations et entre elles sur les questions émergentes intéressant les travaux du Comité et de mettre en évidence des questions importantes, sans que cela aboutisse nécessairement à l'élaboration d'un texte du Codex. Lors des débats tenus à la présente session, il a été convenu de supprimer la prospective des points permanents de l'ordre du jour, d'organiser une manifestation parallèle dans le cadre des sessions ultérieures afin d'approfondir les échanges sur ce sujet, et de publier chaque année une lettre circulaire en vue de recueillir davantage d'informations sur les questions émergentes intéressant les travaux du Comité. La diffusion d'une lettre circulaire permettrait en effet au Comité de se faire une idée plus précise des questions en cours d'examen dans les pays membres.

J'ai noté que, dans une région, seules quelques délégations étaient présentes, ce que je considère comme préoccupant car les décisions prises devraient être soutenues par un nombre suffisant de délégations.

**3. État d'avancement des travaux**

Thème	Numéro de travail	Année cible	Recommandation du Comité
<b>Pour décision par la Commission</b>			
1. LM pour le plomb dans les épices, l'arille séchée, les graines séchées (y compris une LM distincte pour les graines de céleri), les rhizomes et racines séchés, les parties florales séchées, ainsi que les épices, fruits et baies séchés (y compris des LM distincts pour le poivre de Sichuan, l'anis étoilé, le paprika et le sumac) (CXS 193-1995)	N05-2019	2025	Adoption aux étapes 5/8
2. LM pour le plomb dans les écorces et les herbes culinaires séchées (CXS 193-1995)	N05-2019	2025	Adoption à l'étape 5
3. LM pour le plomb et le cadmium dans le quinoa (CXS 193-1995)	–	–	Adoption
4. Code d'usages pour la prévention et la réduction de l'intoxication par la ciguatera	N04-2023	2027	Adoption aux étapes 5/8
5. Plans d'échantillonnage pour le méthylmercure dans le poisson (CXS 193-1995)	N04-2021	2024	Adoption aux étapes 5/8
6. Plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales et l'ochratoxine A dans certaines épices (piment fort et paprika séchés, et noix de muscade) (CXS 193-1995)	N20-2017	2024	Adoption à l'étape 5
7. Projet de LM pour le plomb dans les épices et les fleurs séchées, et les herbes culinaires fraîches (CXS 193-1995)	N05-2019	2025	Interruption des travaux
8. Nouveaux travaux sur la révision du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines</i> (CXC 55-2004)	-	-	Approbation
9. Nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'un code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le cadmium	-	-	Approbation
<b>Pour suivi</b>			
10. LM pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer, assorties des plans d'échantillonnage correspondants (CXS 193-1995)	N14-2014	2025	Étapes 2/3
<b>Pour information</b>			
11. Document de travail sur la révision du <i>Code d'usages pour le contrôle des mauvaises herbes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes de pyrrolizidine dans l'alimentation de consommation humaine et animale</i> (CXC 74-2014)	Pour examen par le Comité, à sa 18 <sup>e</sup> session		
12. Document de travail sur les alcaloïdes tropaniques	Pour examen par le Comité, à sa 18 <sup>e</sup> session		
13. Document de travail sur la révision du <i>Code d'usages pour la diminution de l'acrylamide dans les aliments</i> (CXC 67-2009)	Pour examen par le Comité, à sa 18 <sup>e</sup> session		

14. Document de travail sur la révision du <i>Code d'usages pour la réduction en aflatoxine B1 dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier</i> (CXC 45-1997)	Pour examen par le Comité, à sa 18 <sup>e</sup> session
15. Révision des normes du Codex sur les contaminants	Point permanent de l'ordre du jour du Comité
16. Suivi des résultats des évaluations du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et des consultations d'experts de la FAO/OMS	Point permanent de l'ordre du jour du Comité
17. Liste des contaminants que le JECFA doit évaluer en priorité	Point permanent de l'ordre du jour du Comité

#### 4. Observations spécifiques

**1. LM pour le plomb dans les épices, l'arille séchée, les graines séchées (y compris une LM distincte pour les graines de céleri), les rhizomes et racines séchés, les parties florales séchées, ainsi que les épices, fruits et baies séchés (y compris des LM distincts pour le poivre de Sichuan, l'anis étoilé, le paprika et le sumac) (CXS 193-1995), par. 61 i et annexe II**

**Situation:**

Les travaux sur l'élaboration de LM pour le plomb dans différentes catégories d'aliments sont en cours depuis 2019.

À sa 16<sup>e</sup> session (2023), le Comité avait noté que le groupe de travail électronique continuerait à travailler sur les LM pour le plomb dans les herbes culinaires (fraîches/séchées) et les épices (séchées) en vue de leur examen par le Comité, à sa 17<sup>e</sup> session, et qu'un appel à communication de données avait déjà été lancé par le JECFA. Cette démarche s'inscrivait dans le cadre de l'approche par étapes adoptée par le Comité pour examiner les questions de manière progressive. À sa 16<sup>e</sup> session, le Comité avait demandé le report à 2025 de l'échéance fixée pour l'achèvement des travaux.

Le Comité exécutif, à sa 84<sup>e</sup> session (2023), avait accepté de reporter à 2025 les délais fixés pour l'achèvement des travaux sur les LM pour le plomb dans les herbes culinaires (fraîches/séchées) et les épices (séchées).

Au terme de débats constructifs, le Comité est convenu de transmettre à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, les LM suivantes pour le plomb, en vue de leur adoption finale aux étapes 5/8, tout en notant les réserves émises par certains membres à l'égard d'une ou de plusieurs de ces LM:

- LM de 0,9 mg/kg dans les épices et l'arille séchée (réserve émise par l'Inde)
- LM de 0,9 mg/kg dans les graines séchées, à l'exclusion des graines de céleri (réserve émise par l'Inde)
- LM de 1,5 mg/kg dans les graines de céleri séchées (réserves émises par l'Union européenne [UE] et l'Inde)
- LM de 2,0 mg/kg dans les rhizomes et les racines séchés (réserves émises par l'Égypte, l'UE, l'Inde et l'Indonésie)
- LM de 1,5 mg/kg dans les parties florales séchées (réserves émises par l'Égypte, l'UE, l'Inde et la Turquie)
- LM de 0,6 mg/kg dans les épices, les fruits et les baies séchés, à l'exception du poivre de Sichuan, de l'anis étoilé, du paprika et du sumac (réserve émise par l'Inde)
- LM de 0,8 mg/kg dans les épices, le paprika séché et le sumac
- LM de 3,0 mg/kg dans le poivre de Sichuan séché et l'anis étoilé séché (réserve émise par l'UE)

**Observations de la présidence:**

La prise en compte des mélanges d'épices fera l'objet de débats lors de la prochaine session.

**2. LM pour le plomb dans les écorces et les herbes culinaires séchées (CXS 193-1995), par. 61 i, e et j, et annexe II**

**Situation:**

À sa 84<sup>e</sup> session (2023), le Comité exécutif était convenu de reporter à 2025 les délais fixés pour l'achèvement des travaux sur les LM pour le plomb dans les herbes culinaires (fraîches/séchées) et les épices (séchées).

Au terme de débats constructifs, le Comité est convenu de transmettre les LM suivantes pour le plomb à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, en vue de leur adoption à l'étape 5:

- LM de 2,5 mg/kg dans les écorces séchées
- LM de 2,5 mg/kg dans les herbes culinaires séchées

Le Comité a décidé d'interrompre les travaux sur la LM dans les herbes culinaires fraîches (voir point 7 ci-dessous).

Le Comité est également convenu de demander au secrétariat du JECFA de lancer un appel à communication de données sur le plomb dans ces deux catégories d'aliments.

**Observations de la présidence:**

Pas d'observations supplémentaires.

### 3. LM pour le plomb et le cadmium dans le quinoa (CXS 193-1995), par. 119, annexe VII

#### Situation:

À sa 40<sup>e</sup> session (2017), la Commission avait demandé au Comité d'examiner les LM pour le plomb et le cadmium dans le quinoa (en prolongement des LM existantes pour le plomb et le cadmium dans les céréales).

À sa 14<sup>e</sup> session, le Comité avait décidé de reporter de trois ans les débats portant sur les LM pour le cadmium et le plomb dans le quinoa afin de permettre la production et la soumission de données dans la base de données GEMS/Aliments. Rappelant cette conclusion, le Comité, à sa 16<sup>e</sup> session (2023), avait demandé que le secrétariat du JECFA lance un appel à communication de données sur le cadmium et le plomb dans le quinoa et les produits à base de quinoa, y compris les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, afin de faire le point sur les débats menés lors de la 14<sup>e</sup> session du Comité; la Commission, à sa 46<sup>e</sup> session, avait approuvé cette demande.

Sur la base des résultats de l'évaluation réalisée par le JECFA, le Comité a noté le soutien général en faveur de l'établissement de LM pour le cadmium et le plomb dans le quinoa, distinctes de celles des céréales, en notant également que le quinoa n'était pas une céréale mais une pseudo-céréale.

Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, pour adoption à sa 47<sup>e</sup> session, les LM de 0,15 mg/kg pour le cadmium et de 0,2 mg/kg pour le plomb dans le quinoa.

#### Observations de la présidence:

Pas d'observations.

### 4. Code d'usages pour la prévention et la réduction de l'intoxication par la ciguatera, par. 97 et annexes V et VI

#### Situation:

À sa 46<sup>e</sup> session (2023), la Commission avait approuvé la proposition formulée par le Comité, à sa 16<sup>e</sup> session, d'entamer de nouveaux travaux sur un Code d'usages/des Directives pour la prévention ou la réduction de l'intoxication par la ciguatera.

Sur la base des travaux supplémentaires effectués par le groupe de travail électronique et des débats constructifs qui ont eu lieu lors de la présente session, le Comité est convenu de transmettre le Code d'usages pour la prévention ou la réduction de l'intoxication par la ciguatera à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption aux étapes 5/8. Le travail a donc été achevé en une seule session, en respectant largement les délais fixés.

Le Comité est également convenu de demander au secrétariat du Codex de publier les informations sur les ressources (exemples de programmes de surveillance et de ressources de formation et d'orientation) ainsi que les liens pertinents, sous la forme d'un document d'information disponible sur la page consacrée au CCCF sur le site web du Codex.

#### Observations de la présidence:

Pas d'observations.

### 5. Plans d'échantillonnage pour le méthylmercure dans le poisson (CXS 193-1995), par. 69 i et ii, et annexe III

#### Situation:

À sa 11<sup>e</sup> session (2017), le Comité était convenu que les LM pour le méthylmercure dans le poisson devraient être accompagnées de plans d'échantillonnage lorsqu'elles étaient avancées dans le processus par étapes. À sa 12<sup>e</sup> session (2018), le Comité avait décidé de transmettre un plan d'échantillonnage au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) afin que celui-ci l'approuve et sollicite des avis à ce sujet. À sa 39<sup>e</sup> session (2018), le CCMAS n'avait pas approuvé le plan d'échantillonnage des LM pour le méthylmercure dans le poisson et avait décidé de le renvoyer au Comité afin que celui-ci l'examine plus avant. Les participants aux 13<sup>e</sup>, 14<sup>e</sup> et 15<sup>e</sup> sessions du Comité (2019, 2021 et 2022) avaient décidé de poursuivre les travaux sur le plan d'échantillonnage.

Une définition supplémentaire de la règle de décision avait été présentée lors de la réunion du groupe de travail en ligne, avant la présente session du Comité, et avait été approuvée en séance plénière. Notant que toutes les questions avaient été abordées, le Comité a décidé de transmettre le plan d'échantillonnage à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption aux étapes 5/8, et au CCMAS, à sa 43<sup>e</sup> session, pour approbation.

Le Comité a pris note d'une observation selon laquelle il était important d'acquérir de l'expérience dans l'utilisation du plan d'échantillonnage et qu'à l'avenir, le Comité pourrait revenir avec une révision ou un amendement si cela s'avérait nécessaire.

**Observations de la présidence:**

Pas d'observations.

**6. Plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales et l'ochratoxine A dans certaines épices (piment fort et paprika séchés, et noix de muscade) (CXS 193-1995), par. 92 et annexe IV**

**Situation:**

À sa 40<sup>e</sup> session (2017), la Commission avait approuvé les nouveaux travaux sur les LM pour les aflatoxines totales et l'ochratoxine A dans la noix de muscade, le piment fort et le paprika, le gingembre, le poivre et le curcuma, tels que proposés par le Comité, à sa 11<sup>e</sup> session. L'examen de ces points avait toutefois été interrompu en 2018 afin d'assurer la mise en œuvre du *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines* (CXC 78-2017) et les débats seraient repris après 3 ans afin de réévaluer les LM sur la base des données nouvelles/supplémentaires soumises dans la base de données GEMS/Aliments.

À sa 15<sup>e</sup> session (2022), le groupe de travail électronique, présidé par l'Inde, avait présenté un document proposant des LM éventuelles, pour examen, suite à un appel à communication de données.

Au terme de débats constructifs, le Comité avait approuvé des éléments tels que les définitions des particules de petite et de grande taille et des épices en poudre dans le plan d'échantillonnage, le poids total de l'échantillon et la définition de la règle de décision (alignée sur celle du méthylmercure dans le poisson – voir le point 5 ci-dessus). Le Comité avait cependant noté qu'il était nécessaire de définir un critère de performance numérique et de modifier éventuellement la méthode d'échantillonnage pour les épices en poudre afin de compléter l'élaboration du plan d'échantillonnage.

Par conséquent, le Comité est convenu de transmettre le plan d'échantillonnage à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption à l'étape 5 et de reconstituer le groupe de travail électronique, présidé par l'Inde, afin que celui-ci examine les questions restées en suspens en vue de la mise au point définitive du plan d'échantillonnage à sa prochaine session. Dès lors, le Comité est également convenu de demander au Comité exécutif, à sa 86<sup>e</sup> session, de reporter la date d'achèvement des travaux à 2025.

**Observations de la présidence:**

Pas d'observations.

**7. LM pour le plomb dans les épices et les fleurs séchées, et les herbes culinaires fraîches (CXS 193-1995), par. 61 ii et annexe II**

**Situation:**

Le Comité a décidé d'interrompre les travaux sur les LM dans les épices et les fleurs séchées, et les herbes culinaires fraîches, visées dans la norme CXS 193-1995, et d'en informer le Comité exécutif, à sa 86<sup>e</sup> session, et la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session.

**Observations de la présidence:**

Pas d'observations.

**8. Nouveaux travaux sur la révision du Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines (CXC 55-2004), par. 123 i et annexe VII**

**Situation:**

À sa 46<sup>e</sup> session, la Commission avait approuvé la proposition présentée par le Comité, à sa 16<sup>e</sup> session (2023), concernant l'élaboration d'un document de travail en vue de déterminer si de nouvelles informations sur les mesures de gestion des risques destinées à réduire les aflatoxines dans les arachides étaient désormais disponibles pour étayer une révision depuis l'adoption du Code d'usages en 2004.

Ayant obtenu un soutien général, le Comité est convenu de commencer de nouveaux travaux sur la révision du *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines* (CXC 55-2004); de transmettre le descriptif de projet à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour approbation; et de créer un groupe de travail électronique (présidé par le Brésil et coprésidé par l'Inde) chargé de préparer une proposition de nouveaux travaux, pour examen par le Comité à sa prochaine session.

<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>Pas d'observations</p>
<p><b>9. Nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'un code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le cadmium, par. 133 i et ii, et annexe IX</b></p>
<p><b>Situation:</b></p> <p>Ce travail fait suite à l'examen des normes du Codex sur les contaminants, au cours duquel il a été envisagé d'élaborer un code d'usages avant l'examen ou la révision des LM pour le cadmium. Il est apparu, sur la base de l'examen des documents et des informations fournies par les membres, qu'il existait suffisamment de données à l'appui du code d'usages proposé.</p> <p>Ayant obtenu un soutien général, le Comité est convenu de commencer de nouveaux travaux relatifs à un code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le cadmium; de transmettre le descriptif de projet à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour approbation; et d'établir un groupe de travail électronique (présidé par les États-Unis d'Amérique) chargé d'élaborer un code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le cadmium, pour observations et examen par le Comité, à sa prochaine session. Le groupe de travail électronique déterminera également si des annexes doivent être élaborées pour le code d'usages, accompagnées de recommandations spécifiques à chaque produit.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>Pas d'observations.</p>
<p><b>10. Orientations relatives à l'analyse des données aux fins de l'établissement de limites maximales et de l'amélioration de la collecte de données, par. 145 ii</b></p>
<p><b>Situation:</b></p> <p>Le secrétariat du JECFA avait proposé au Comité, à sa 12<sup>e</sup> session, d'élaborer des orientations générales relatives à l'analyse des données aux fins de l'établissement de LM, car il avait été observé que les groupes de travail électroniques adoptaient des approches différentes. Cependant, en raison de l'inactivité du président du groupe de travail électronique, les travaux sur le projet d'orientations relatives à l'analyse des données aux fins de l'établissement de LM et de l'amélioration de la collecte de données n'avaient pas avancé comme prévu initialement, de sorte qu'une autre procédure de travail avait été présentée, pour examen à la 17<sup>e</sup> session du Comité.</p> <p>Le président du groupe de travail électronique avait suggéré que les travaux proposés pour l'année à venir soient axés sur la mise au point des modifications apportées au modèle de base de données GEMS/Aliments et aux orientations y relatives. Il avait été prévu d'organiser une réunion du groupe de travail en ligne pour discuter de la collecte, de la soumission et de l'extraction des données, ainsi que de la structure et du contenu du document principal, et de déterminer lesquelles des questions les plus complexes seraient traitées à l'avenir dans une ou plusieurs annexes distinctes du document principal. Une autre réunion du groupe de travail en ligne avait été envisagée pour discuter de cette partie.</p> <p>Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, une proposition visant à élaborer un projet de document donnant des orientations pratiques au groupe de travail électronique chargé de l'analyse des données aux fins de l'établissement de LM, pour examen par le Comité à sa prochaine session.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>Pas d'observations.</p>
<p><b>11. Document de travail sur la révision du Code d'usages pour le contrôle des mauvaises herbes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes de pyrrolizidine dans l'alimentation de consommation humaine et animale (CXC 74-2014), par. 104</b></p>
<p><b>Situation:</b></p> <p>À sa 16<sup>e</sup> session (2022), le Comité était convenu de demander au secrétariat du Codex de publier une lettre circulaire sollicitant des observations sur les recommandations contenues dans le document de travail, et de demander au groupe de travail électronique de préparer un document révisé sur la base des observations reçues en réponse à la lettre circulaire, afin que le Comité l'examine à sa 17<sup>e</sup> session.</p> <p>Au terme de débats constructifs, le Comité est convenu de poursuivre l'élaboration du document de travail sur la révision du Code d'usages pour le contrôle des mauvaises herbes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes de pyrrolizidine dans l'alimentation de consommation humaine et animale</p>

(CXC 74-2014), qui porterait également sur les pratiques applicables au miel, et de fournir une proposition pour la version révisée du Code d'usages et un descriptif de projet. Un groupe de travail électronique présidé par la Turquie et coprésidé par le Royaume-Uni et les Pays-Bas serait chargé d'élaborer le document de travail.

Le Comité est convenu également d'élaborer un document d'orientation sur les exigences minimales en matière d'échantillonnage et d'analyse pour la collecte de données sur les contaminants destinées à être soumises dans la base de données GEMS/Aliments, qui serait inclus dans un appel à communication de données préparé par le Comité à sa prochaine session.

**Observations de la présidence:**

Pas d'observations.

**12. Document de travail révisé sur les alcaloïdes tropaniques, par.109 i**

**Situation:**

À sa 16<sup>e</sup> session, le Comité avait décidé de constituer un groupe de travail électronique chargé de produire un document de travail sur les alcaloïdes tropaniques, en vue d'évaluer la nécessité et la possibilité de mettre en œuvre d'éventuelles mesures de suivi, afin que le Comité l'examine à sa prochaine session. Un soutien général s'était dégagé en faveur de l'élaboration d'un code d'usages visant à prévenir et à réduire la présence d'alcaloïdes tropaniques dans les aliments. Néanmoins, les participants avaient également débattu de la nécessité de réviser le document de travail afin d'y inclure les éléments suivants:

- gestion des alcaloïdes tropaniques dans les aliments pour animaux, dans la mesure où il existait des données probantes indiquant que le transfert des alcaloïdes tropaniques dans le lait pouvait avoir une incidence sur la santé publique;
- données supplémentaires sur la présence d'alcaloïdes tropaniques dans les récoltes, après la récolte et avant la transformation pouvant contribuer à une meilleure compréhension des mesures d'atténuation et à l'application de bonnes pratiques agricoles.

Le Comité est convenu de remettre en place le groupe de travail électronique (présidé par la Chine et coprésidé par l'Arabie saoudite) afin que celui-ci prépare un document de travail révisé comprenant une proposition relative à un nouveau code d'usages ainsi qu'un descriptif de projet, afin que le Comité l'examine à sa prochaine session. Le Comité est également convenu de demander au secrétariat du JECFA de lancer un appel à communication de données sur la contamination par les alcaloïdes tropaniques des aliments destinés à la consommation humaine et animale (notant qu'une évaluation complète était prématurée), ainsi que des conseils sur la manière d'indiquer l'étape de l'échantillonnage.

**Observations de la présidence:**

Pas d'observations.

**13. Document de travail sur la révision du Code d'usages pour la diminution de l'acrylamide dans les aliments (CXC 67-2009), par. 114**

**Situation:**

À sa 16<sup>e</sup> session (2023), le Comité avait créé un groupe de travail électronique chargé de préparer un document de travail sur l'acrylamide dans les aliments.

Le Comité, à sa présente session, a recommandé la révision du *Code d'usages pour la diminution de l'acrylamide dans les aliments* (CXC 67-2009) et a envisagé de lancer un appel à communication de données. Le Comité a noté que la révision du document CXC 67-2009 était généralement bien accueillie et que des travaux supplémentaires étaient nécessaires afin de préciser les éléments à inclure dans le Code d'usages et d'évaluer la disponibilité de mesures d'atténuation supplémentaires ou nouvelles qui pourraient être incluses dans un document de travail révisé soumis au Comité à sa prochaine session.

Le Comité est convenu de reconstituer le groupe de travail électronique (présidé par l'Inde et coprésidé par l'Arabie saoudite) afin que celui-ci élabore un document de travail contenant une proposition d'avant-projet de Code d'usages révisé ainsi qu'un descriptif de projet, et qu'il diffuse une lettre circulaire visant à recueillir des informations sur les nouvelles mesures de gestion des risques permettant de diminuer l'acrylamide dans les aliments.

**Observations de la présidence:**

Pas d'observations.

**14. Document de travail sur la révision du Code d'usages pour la réduction en aflatoxine B1 dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier (CXC 45-1997), par. 128**

**Situation:**

À sa 16<sup>e</sup> session (2023), le Comité avait créé un groupe de travail électronique chargé d'élaborer un document de travail visant à déterminer s'il existait de nouvelles mesures à l'appui de la révision du *Code d'usages pour la réduction en aflatoxine B1 dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier* (CXC 45-1997), en vue de son examen par le Comité, à sa 17<sup>e</sup> session.

Le Comité est convenu de remettre sur pied le groupe de travail électronique (présidé par le Canada et coprésidé par l'Arabie saoudite) afin que celui-ci révise le document de travail, en proposant un code d'usages révisé et un descriptif de projet relatif à de nouveaux travaux. Le Comité est convenu également de considérer à l'avenir la manière dont les différents codes d'usages pourraient être intégrés ou fusionnés afin d'éviter les chevauchements, les incohérences et les redondances.

**Observations de la présidence:**

Pas d'observations.

**15. Révision des normes du Codex sur les contaminants, par. 153 iv**

**Situation:**

L'examen des normes du Codex sur les contaminants a commencé avec une période d'essai qui prendra fin en 2024, conformément à ce qui avait été établi par le Comité, à sa 14<sup>e</sup> session (2021).

Le Comité a noté que, lors du dernier cycle d'examen, sept recommandations avaient été formulées concernant des modifications à apporter à la liste des contaminants hautement prioritaires, ainsi que l'ajout et la suppression d'éléments de la liste A (normes du Codex sur les contaminants établies ou examinées il y a 25 ans ou plus, 15 ans ou plus et plus de 25 ans), et de la liste B (normes du Codex sur les contaminants dont la réévaluation est recommandée). Les amendements ont été approuvés.

Le Comité a également rappelé que le CCMAS, à sa 42<sup>e</sup> session (2023), avait demandé au Comité d'évaluer les plans d'échantillonnage figurant dans la norme CXS 193 afin de déterminer s'ils étaient toujours conformes à la version révisée des *Directives générales sur l'échantillonnage* (CXG 50-2004). Un délai supplémentaire était nécessaire pour réfléchir aux options possibles pour traiter cette demande car l'examen des normes du Codex sur les contaminants ne constituait pas un cadre approprié pour y répondre. Une lettre circulaire serait émise afin de solliciter des observations.

Notant que cette année marquait la fin de la période d'essai, le Comité a approuvé la recommandation du groupe de travail en ligne réuni avant la session, visant à maintenir la priorité accordée à l'examen des normes existantes du Codex sur les contaminants à l'ordre du jour des sessions annuelles du Comité.

**Observations de la présidence:**

Pas d'observations.

**16. Suivi des résultats des évaluations du JECFA et des consultations d'experts de la FAO/OMS, par. 164 i et ii**

**Situation:**

Il s'agit d'un point permanent de l'ordre du jour du Comité.

À l'issue de la consultation d'experts de la FAO/OMS tenue en octobre 2023 sur les risques et bénéfices de la consommation de poisson, le Comité a examiné les conclusions de la consultation et a décidé de donner suite aux recommandations visant à recueillir des données normalisées sur les contaminants présents dans le poisson, ainsi qu'à élaborer, actualiser et améliorer les bases de données existantes sur les niveaux de contaminants spécifiques et leur évolution dans le temps, en particulier le méthylmercure, les dioxines et les polychlorobiphényles du type dioxine, dans le cadre des débats en cours sur les Orientations relatives à l'analyse des données aux fins de l'établissement de limites maximales et de l'amélioration de la collecte de données.

Il a été noté qu'aucun membre n'avait repris les travaux de suivi sur les alcaloïdes de l'ergot, les toxines T-2 et HT-2, et le diacétoxyscirpénol (DAS), comme cela avait été le cas l'année précédente. Compte tenu du fait qu'aucune évaluation du JECFA sur les contaminants n'avait été prévue avant la prochaine session du Comité, il a été suggéré de faire fusionner le groupe de travail chargé de ce point avec le groupe de travail

chargé de la liste des contaminants devant être évalués en priorité par le JECFA, ce que le Comité a approuvé. Le groupe de travail issu de cette fusion serait présidé par les États-Unis d'Amérique.

Le Comité a également noté qu'à l'avenir, le Japon et les États-Unis d'Amérique coordonneraient la séparation des évaluations récentes et antérieures effectuées par le JECFA dans le document portant la cote CF/INF, publié à titre d'information lors des sessions du Comité.

Le Comité est également convenu de réexaminer, à sa prochaine session, l'élaboration d'un document de travail sur la nécessité et la possibilité de mettre en œuvre d'éventuelles mesures de suivi pour les alcaloïdes de l'ergot et les trichothécènes T-2, HT-2 et DAS, en intégrant ces évaluations au répertoire des mesures de suivi des évaluations antérieures du JECFA.

**Observations de la présidence:**

Pas d'observations.

**17. Liste de contaminants que le JECFA doit évaluer en priorité, par. 168 et annexe X**

**Situation:**

Le Comité est convenu d'approuver la liste des contaminants devant être évalués en priorité, de continuer à demander des observations et/ou des informations concernant cette liste, pour examen à sa prochaine session.

Le Comité est également convenu de demander au secrétariat du JECFA de lancer un appel à communication de données:

- sur le plomb dans les épices, les écorces séchées et les herbes culinaires séchées;
- à l'appui de l'examen des LM pour les aflatoxines totales dans divers produits céréaliers;
- sur les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer;
- sur la contamination par les alcaloïdes tropaniques dans les aliments destinés à la consommation humaine et animale.

**Observations de la présidence:**

Pas d'observations.

## 1. Généralités

Comité	Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA)		
Hôte de la réunion	Chine	Président	M. Fan Youngxiang
Session en question	54 <sup>e</sup> session	22-26 avril 2024	
Prochaine session	55 <sup>e</sup> session	24-28 mars 2025	
Rapport	REP24/FA		

## 2. Observations générales

**Observations du secrétariat:**

La 54<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires a été organisée avec succès, sous la forme d'une réunion en présentiel, qui a été diffusée. Dans le cadre de la préparation des débats qui auront lieu lors de la séance plénière, le groupe de travail en présentiel a tenu deux réunions portant respectivement sur la Norme générale sur les additifs alimentaires (NGAA) et sur l'approbation/harmonisation. En outre, deux réunions de groupes de session ont été consacrées à la liste des priorités et au Système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN), respectivement. Ces réunions ont été déterminantes pour l'avancement des travaux et ont permis d'assurer un déroulement constructif et productif de la session.

Tous les points de l'ordre du jour ont fait l'objet de débats approfondis et de conclusions convenues d'un commun accord.

**Observations de la présidence:**

En 2024, à l'occasion du 40<sup>e</sup> anniversaire de l'adhésion de la Chine au Codex en 1984, il a été décidé d'organiser la 54<sup>e</sup> session du Comité à Chengdu, l'une des villes les plus attrayantes de Chine, afin de commémorer l'événement. La session du Comité a été fructueuse. Il convient de souligner que la NGAA continue d'être au cœur des activités du Comité, lequel doit notamment finir d'examiner le projet de dispositions et d'harmoniser les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits et de la NGAA. Concernant la NGAA, le Comité doit également: i) classer par ordre de priorité la liste des substances qui doivent être évaluées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), ii) adopter les spécifications relatives à la qualité et à la pureté préparées par le JECFA, et iii) actualiser (modifier) le document *Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989). Il est également intéressant de constater que le Comité s'est mis d'accord sur la proposition de nouveaux travaux visant à élaborer une norme du Codex sur la levure de boulangerie. J'aimerais considérer la présente session comme un tournant dans la gestion des travaux du Comité. La session a abordé les procédures permettant au JECFA de procéder au retrait des doses journalières admissibles (DJA) relatives à des additifs alimentaires, ainsi que les mesures prises en conséquence par le Comité; les critères régissant l'entrée d'une substance dans le système SIN; et le mécanisme permettant de réduire au minimum les divergences/le manque d'harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans la NGAA et les normes de produits, y compris les relations et interactions entre le Comité et les comités chargés des produits/comités régionaux. Les débats consacrés aux principes, aux procédures et aux mécanismes contribueront à améliorer la gestion des travaux du Comité, ainsi que le système régissant l'établissement des normes et les mécanismes de travail du Codex.

La Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments, qui sera célébrée le 7 juin 2024, aura pour thème «Food safety: Prepare for the unexpected» (la sécurité sanitaire des aliments: se tenir prêt face aux imprévus). Je suis convaincu que le Comité se prépare également pour l'avenir.

## 3. État d'avancement des travaux

Thème	Numéro de travail	Année cible	Recommandation du Comité
<b>Pour décision par la Commission</b>			
1. Avant-projet de spécifications relatives à l'identité et à la pureté des additifs alimentaires	–	–	Adoption aux étapes 5/8
2. Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires et révisions de dispositions adoptées (CXS 192-1995, GSFA)	–	–	Adoption
3. Révision des descripteurs de l'annexe B (catégorie d'aliments 01.4.3) et de l'annexe C du préambule de la NGAA (CXS 192-1995)	–	–	Adoption
4. Révision des <i>Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (CXG 36-1989)	–	–	Adoption aux étapes 5/8
5. Dispositions révisées de la NGAA relatives aux additifs alimentaires, en rapport avec l'harmonisation de deux normes relevant du Comité sur le lait et les produits laitiers (CCMMP), quatre normes relevant du Comité sur les fruits et légumes traités (CCPFV), deux normes relevant du Comité régional de coordination pour le Proche-Orient (CCNE), deux normes relevant du Comité régional de coordination pour l'Asie (CCASIA) et une norme relevant du Comité régional de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC) (CXS 192-1995)	–	–	Adoption
6. Sections révisées de deux normes relevant du CCMMP, une norme relevant du CCPFV, une norme relevant du CCASIA et une norme relevant du CCLAC	–	–	Adoption
7. Modifications corollaires des tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA (CXS 192-1995) suite à l'attribution d'un nouveau numéro SIN pour la gomme gellane: SIN 418i	–	–	Adoption
8. Révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la <i>Norme sur les cornichons (concombres) en conserve</i> (CXS 115-1981) et la <i>Norme sur les confitures, gelées et marmelades</i> (CXS 296-2009)	–	–	Adoption
9. Modifications rédactionnelles apportées à la <i>Norme générale sur le fromage</i> (CXS 283-1978)	–	–	Adoption
10. Modifications corollaires de la <i>Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco: lait de coco et crème de coco</i> (CXS 240-2003) suite à l'attribution d'un nouveau numéro SIN pour la gomme gellane: SIN 418i	–	–	Adoption

11. Dispositions de la NGAA relatives aux additifs alimentaires (CXS 192-1995)	–	–	Révocation
12. Projet et avant-projet de dispositions de la NGAA relatives aux additifs alimentaires (CXS 192-1995)	–	–	Interruption des travaux
13. Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA	–	–	Approbation
14. Élaboration d'une norme sur la levure de boulangerie			Approbation
<b>Pour suivi</b>			
15. Nouvel avant-projet de dispositions de la NGAA relatives aux additifs alimentaires	–	–	Étape 2
<b>Pour information</b>			
16. Élaboration d'un document comprenant les pratiques de travail ainsi qu'un plan de collaboration afin d'éviter toute divergence entre la NGAA, les normes relatives à des produits et d'autres textes			

#### 4. Observations spécifiques

##### 1. Avant-projet de spécifications relatives à l'identité et à la pureté des additifs alimentaires, par. 48 et 133, et annexe III

###### État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:

Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption aux étapes 5/8, les spécifications complètes applicables aux additifs alimentaires, et d'apporter les modifications nécessaires à la *Liste des spécifications du Codex applicables aux additifs alimentaires* (CXA 6-2023).

###### Observations de la présidence:

L'adoption des spécifications applicables aux additifs alimentaires préparées par le JECFA fait partie des tâches essentielles et courantes incombant au Comité. Les débats et les travaux consacrés à ce point de l'ordre du jour sont gérables. L'explication apportée par le secrétariat du JECFA sur les évaluations indépendantes de l'aspartame réalisées par le Centre international de recherche sur le cancer et par le JECFA, ainsi que sur les raisons justifiant la réaffirmation de la DJA précédemment établie pour l'aspartame, s'est avérée utile. Il est souhaitable de préciser les procédures de retrait de la DJA par le JECFA et les mesures prises en conséquence par le Comité.

##### 2. Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires et révisions de dispositions adoptées (CXS 192-1995, NGAA), par. 103 i et annexe VI, partie B

###### État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:

Le Comité est convenu de transmettre le projet et l'avant-projet de dispositions de la NGAA relatives à des additifs alimentaires à la 47<sup>e</sup> session de la Commission, pour adoption à l'étape 8 et aux étapes 5/8 respectivement, ainsi que les révisions de dispositions adoptées telles qu'elles figurent à l'annexe VI, partie B.

###### Observations de la présidence:

La NGAA est au cœur des activités du Comité. Un groupe de travail en présentiel chargé de la NGAA s'est réuni avant la séance plénière pour examiner les limites maximales d'utilisation des différents additifs alimentaires. Des progrès considérables ont été accomplis en ce qui concerne l'adoption de centaines de dispositions. Cela donne encore plus de poids à l'idée que la NGAA, une fois achevée, constituera la seule référence en matière d'additifs alimentaires dans le système du Codex.

##### 3. Révision des descripteurs de l'annexe B (catégorie d'aliments 01.4.3) et de l'annexe C du préambule de la NGAA (CXS 192-1995), par. 66 iii et annexe VI, partie A.1.1

###### État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:

Dans le cadre des travaux d'harmonisation de diverses normes sur le lait et les produits laitiers, il est apparu clairement que les descripteurs de l'annexe B (cat. d'aliments 01.4.3) et de l'annexe C du préambule de la NGAA devaient être révisés.

Le Comité est convenu de transmettre le texte révisé pour adoption par la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session.

###### Observations de la présidence:

L'harmonisation constitue un autre pilier du Comité. Le Comité a souhaité la bienvenue aux nouveaux présidents et à l'équipe de rapporteurs chargés de l'harmonisation, venus du Canada. Les nouveaux présidents et rapporteurs ont réalisé un excellent travail au sein du groupe de travail électronique et du groupe de travail en présentiel.

En raison de l'augmentation constante de la charge de travail, une réunion a été organisée, avant la séance plénière, par le groupe de travail en présentiel chargé de l'harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex et dans la NGAA. Les participants ont noté que, malgré l'achèvement des travaux d'harmonisation cette année, la liste d'attente était encore longue.

Je suis ravi de constater que le groupe de travail sur l'harmonisation a mené à bien ses tâches et a présenté un plan de travail révisé pour l'avenir. Le nouveau plan de travail et les débats menés sur l'élaboration de pratiques de travail, y compris l'examen d'un document d'orientation, ainsi que sur la mise au point d'un plan de collaboration, permettront de faciliter considérablement les travaux consacrés à l'harmonisation.

**4. Révision des Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989), par. 122 et annexe X**

**État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:**

Le Comité est convenu de transmettre les propositions de révision des *Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989) à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption aux étapes 5/8.

**Observations de la présidence:**

Le système international de numérotation des additifs alimentaires est l'un des quatre piliers du Comité. Ce travail est gérable et fait partie des tâches menées habituellement par le Comité. En ce qui concerne le débat sur la phycocyanine, il est apparu que les demandes d'inclusion de nouveaux additifs présentées dans la lettre circulaire émanaient des membres du Codex qui autorisaient l'utilisation de cet additif dans leur pays, additif pour lequel un numéro SIN était nécessaire, de sorte que l'approbation nationale était une condition préalable à la demande d'attribution d'un numéro SIN pour une nouvelle substance. Cette situation était devenue contraignante pour les pays n'autorisant l'utilisation de ces substances en tant qu'additifs alimentaires que lorsque la NGAA contenait des dispositions favorables à cet égard. Le Comité est convenu de maintenir la procédure actuelle de demande de nouveaux numéros SIN telle qu'elle figure dans la lettre circulaire, mais il convient d'examiner ce cas à titre exceptionnel. Le groupe de travail électronique établi par le Comité poursuivra donc l'examen de cette question.

**5. Dispositions révisées de la NGAA relatives aux additifs alimentaires, en rapport avec l'harmonisation de deux normes relevant du CCMMP, quatre normes relevant du CCPFV, deux normes relevant du CCNE, deux normes relevant du CCASIA et une norme relevant du CCLAC (CXS 192-1995), par. 66 iii et annexe VI, parties A.1.2, A.1.3, A.1.4, A.2 et A.3**

**État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:**

Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption, les dispositions révisées de la NGAA relatives aux additifs alimentaires en rapport avec l'harmonisation de:

- deux normes relevant du CCMMP, à savoir la *Norme sur les laits fermentés* (CXS 243-2003) et la *Norme sur la crème et les crèmes préparées* (CXS 288-1976);
- quatre normes relevant du CCPFV, à savoir la *Norme sur les concentrés de tomates traités* (CXS 57-1981), la *Norme sur les olives de table* (CXS 66-1981), la *Norme sur les fruits et légumes marinés fermentés* (CXS 260-2007) et la *Norme sur les légumes surgelés* (CXS 320-2017);
- cinq normes régionales, à savoir les *normes régionales sur la harissa (purée de piment rouge piquant)* (Proche-Orient) (CXS 308R-2011), la *tempeh* (Asie) (CXS 313R-2013), la *pâte de dattes* (Proche-Orient) (CXS 314R-2013), les produits à base de Porphyra (Asie) (CXS 323R-2017) et le *yacon* (Amérique latine et Caraïbes) (CXS 324R-2017).

**Observations de la présidence:**

L'harmonisation est un travail important que le Comité effectue habituellement, comme indiqué à la partie 3, et il n'y a rien de particulier à ajouter.

**6. Sections révisées de deux normes relevant du CCMMP, une norme relevant du CCPFV, une norme relevant du CCASIA et une norme relevant du CCLAC, par. 66 i et annexe V, parties B.1, B.3, B.4, B.5 et B.6**

**État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:**

Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption, les sections révisées relatives aux additifs alimentaires de:

- deux normes relevant du CCMMP, à savoir la *Norme sur les laits fermentés* (CXS 243-2003) et la *Norme sur la crème et les crèmes préparées* (CXS 288-1976);
- une norme relevant du CCPFV, à savoir la *Norme sur les olives de table* (CXS 66-1981);
- deux normes régionales, à savoir la *Norme sur les produits à base de Porphyra* (Asie) (CXS 323R-2017) et la *Norme régionale sur le yacon* (Amérique latine et Caraïbes) (CXS 324R-2017).

<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>L'harmonisation est un travail important que le Comité effectue habituellement, comme indiqué à la partie 3, et il n'y a rien de particulier à ajouter.</p>
<p><b>7. Modifications corollaires des tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA suite à l'attribution d'un nouveau numéro SIN pour la gomme gellane: SIN 418i, par. 123 ii et annexe VI, partie C</b></p>
<p><b>État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:</b></p> <p>Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption, les modifications corollaires des tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA suite à l'attribution d'un nouveau numéro SIN pour la gomme gellane: SIN 418i</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>Le numéro SIN sert à identifier les substances utilisées comme additifs alimentaires dans la NGAA. Des modifications corollaires sont donc nécessaires pour assurer la cohérence au niveau du système SIN et de la NGAA.</p>
<p><b>8. Révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la <i>Norme sur les cornichons (concombres) en conserve</i> (CXS 115-1981) et la <i>Norme sur les confitures, gelées et marmelades</i> (CXS 296-2009), par. 22 i et annexe V, partie A</b></p>
<p><b>État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:</b></p> <p>Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption, l'ensemble des révisions concernant les additifs alimentaires à base de riboflavines et de carotène dans la <i>Norme sur les cornichons (concombres) en conserve</i> (CXS 115-1981) et la <i>Norme sur les confitures, gelées et marmelades</i> (CXS 296-2009).</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>Le Comité a examiné les recommandations relatives aux dispositions concernant les additifs alimentaires à base de riboflavines et de carotène dans les documents CXS 115-1981 et CXS 296-2009, et est convenu de transmettre les dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires pour adoption.</p>
<p><b>9. Modifications rédactionnelles apportées à la <i>Norme générale sur le fromage</i> (CXS 283-1978), par. 66 ii et annexe V, partie B.2</b></p>
<p><b>État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:</b></p> <p>Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption, les modifications rédactionnelles apportées à la <i>Norme générale sur le fromage</i> (CXS 283-1978).</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>Il s'agit de l'un des résultats des travaux effectués aux fins de l'harmonisation et il n'y a rien de particulier à ajouter.</p>
<p><b>10. Modifications corollaires de la <i>Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco: lait de coco et crème de coco</i> (CXS 240-2003) suite à l'attribution d'un nouveau numéro SIN pour la gomme gellane: SIN 418i, par. 123 i et annexe V, partie D</b></p>
<p><b>État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:</b></p> <p>Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption, les modifications corollaires de la <i>Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco: lait de coco et crème de coco</i> (CXS 240-2003) suite à l'attribution d'un nouveau numéro SIN pour la gomme gellane: SIN 418i.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>Il est important que les numéros SIN des additifs alimentaires soient cohérents dans le système SIN, la NGAA et les normes de produits. Il n'y a rien de particulier à ajouter.</p>
<p><b>11. Dispositions de la NGAA relatives aux additifs alimentaires (CXS 192-1995), par. 44 ii et 103 ii, et annexe VII</b></p>
<p><b>État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:</b></p> <p>Le Comité est convenu de transmettre certaines dispositions de la NGAA relatives aux additifs alimentaires à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour révocation.</p>

<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>Il s'agit du résultat des débats portant sur la NGAA. Il n'y a rien de particulier à ajouter et le travail est gérable.</p>
<p><b>12. Projet et avant-projet de dispositions de la NGAA relatives aux additifs alimentaires (CXS 192-1995), par. 103 iii et annexe VIII</b></p>
<p><b>État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:</b></p> <p>Le Comité est convenu de transmettre le projet et l'avant-projet de dispositions de la NGAA relatives aux additifs alimentaires à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour interruption des travaux.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>Il s'agit du résultat des débats portant sur la NGAA. Il n'y a rien de particulier à ajouter et le travail est gérable.</p>
<p><b>13. Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA, par. 137 et annexe XI</b></p>
<p><b>État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:</b></p> <p>Le Comité est convenu de transmettre la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour approbation, ainsi qu'à la FAO et à l'OMS, pour suivi.</p> <p>Le Comité est également convenu de demander au secrétariat du Codex de publier une lettre circulaire sollicitant des informations et des observations au sujet de la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>Le Comité a souhaité la bienvenue aux nouveaux présidents et rapporteurs du groupe de travail chargé de la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA. Les nouveaux présidents et rapporteurs ont effectué un excellent travail.</p> <p>La liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA constitue le 4<sup>e</sup> pilier du Comité. De plus en plus de substances ont été inscrites sur la liste prioritaire et elles doivent continuer à être classées par ordre de priorité, compte tenu des ressources limitées du JECFA. La liste prioritaire est à présent plus étoffée avec la confirmation de la disponibilité des données de la part des promoteurs.</p>
<p><b>14. Nouveau travail relatif à l'élaboration d'une norme sur la levure de boulangerie, par. 163 ii et annexe XIII</b></p>
<p><b>État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:</b></p> <p>Le Comité est convenu de soumettre à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour approbation au titre de nouveaux travaux, l'élaboration d'une norme sur la levure de boulangerie.</p> <p>Le Comité est également convenu de constituer un groupe de travail électronique présidé par la Chine et coprésidé par la France et la Türkiye, chargé d'élaborer, si la Commission l'approuve au titre de nouveaux travaux, un avant-projet de norme sur la levure de boulangerie devant être diffusé pour observations à l'étape 3 et examen par le Comité, à sa prochaine session.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>Je suis ravi de constater qu'après avoir mené des négociations entre les sessions, le Comité est parvenu à un consensus sur le champ d'application de la norme et est convenu de soumettre ce travail à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour approbation au titre de nouveaux travaux. Dans l'attente de l'approbation de la Commission, le groupe de travail électronique préparera le projet de norme qui sera examiné par le Comité, à sa prochaine session.</p>
<p><b>15. Nouvel avant-projet de dispositions de la NGAA relatives aux additifs alimentaires, par. 103 iv et annexe IX</b></p>
<p><b>État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:</b></p> <p>Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour information, l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires, pour inclusion dans la NGAA à l'étape 2.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>Cette annexe sera examinée lors de la prochaine réunion du groupe de travail électronique chargé de la NGAA et de la prochaine réunion du Comité, conformément au processus par étapes. Il n'y a rien de particulier à ajouter et le travail est gérable.</p>

**16. Élaboration d'un document sur les pratiques de travail ainsi qu'un plan de collaboration afin d'éviter toute divergence entre la NGAA, les normes de produits et d'autres textes, par. 150****État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:**

Le Comité est convenu de demander à la Chine, en qualité d'auteur, et à l'Australie, au Brésil, au Canada, aux États-Unis d'Amérique, au Sénégal et à l'UE, en qualité de coauteurs, d'élaborer un document sur les pratiques de travail, y compris l'examen d'un document d'orientation, en vue de l'approbation et de l'incorporation des dispositions relatives aux additifs alimentaires examinées par les comités régionaux/comités de produits, afin de s'assurer que les modifications nécessaires sont apportées à la NGAA en temps opportun. Les pratiques de travail devraient être conformes au Manuel de procédure. Le document devrait inclure également un plan de collaboration décrivant la manière dont le Comité interagit avec les comités régionaux/comités de produits.

**Observations de la présidence:**

Des progrès considérables ont été accomplis au sein du Comité en ce qui concerne l'examen des pratiques actuelles et le Comité est convenu de continuer à travailler sur cette question. Tout a été mis en œuvre afin que la NGAA soit renforcée et devienne la référence unique pour les additifs alimentaires au sein du Codex, que l'incorporation de dispositions spécifiques relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits soit réduite autant que possible, que des mesures soient prises pour l'avenir et que les relations et les interactions entre le Comité et les comités de produits/comités régionaux soient examinées.

Nous attendons de prendre connaissance des deux nouveaux documents lors de la prochaine session et des sessions suivantes du Comité:

- i. les pratiques de travail, en vue de l'approbation et de l'incorporation des dispositions relatives aux additifs alimentaires examinées par les comités régionaux/comités de produits, afin de s'assurer que les modifications nécessaires soient apportées en temps opportun à la NGAA;
- ii. le plan de collaboration décrivant la manière dont le Comité interagit avec les comités régionaux/comités de produits.