

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Items 4, 5, 6, 7, 9

CX/CAC/41 CRD/25
Original language only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

41st Session

FAO Headquarters, Rome, Italy, 2 - 6 July 2018

Comments of Mali

ADOPTION FINALE DES TEXTES DU CODEX

CCFFV Projet de Norme pour les aubergines

Une version révisée du projet de norme pour les aubergines (établie par l'Inde sur la base de la CAC39 et des observations soumises au CCFFV20) a été examinée au CCFFV20.

Après des discussions approfondies et des délibérations, le Comité a décidé de conserver la catégorie «Extra» dans le projet de norme et d'inclure une tolérance de 1% pour la dégradation, le rouge tendre et / ou la dégradation interne dans la catégorie «Extra».

Le Mali soutient l'adoption du projet de norme pour les aubergines (à l'étape 8) avec la tolérance de 1% pour la dégradation, le rouge tendre et / ou la dégradation interne pour la catégorie «Extra».

Les fruits et légumes sont périssables dans la nature. Avoir un niveau de tolérance de 1% pour la catégorie «Extra» prend en compte de la décomposition naturelle, du rouge tendre et / ou de la décomposition interne qui peut survenir pendant le transport, l'expédition et la manutention des régions productrices vers les marchés locaux et d'exportation.

CCFH Révision du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CXC 52-2003): Lignes directrices pour la maîtrise de l'histamine (avant-projet)

Des directives pour le contrôle de l'histamine sont incluses dans le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CXC 52-2003) en fournissant des recommandations de contrôle détaillées pour la prévention de l'intoxication au poisson scombrottoxique (SFP). Sur la base des commentaires de la CEE, les coprésidents ont clairement indiqué que le système HACCP n'est pas requis sur les navires de pêche.

Le comité a accepté la plupart des amendements supplémentaires.

Le Mali soutient l'adoption du code de pratique à l'étape 5/8

Cette section complète le Code en fournissant des instructions détaillées pour la prévention de l'intoxication au scombrottoxine (SFP). Le guide veut soutenir les interventions de gestion des risques. Adopter la même approche pour la note de bas de page 6 est nécessaire pour assurer la cohérence du format de la note de bas de page.

CCCF Avant-projet de LM pour le cadmium dans le chocolat contenant ou déclarant contenir $\geq 50\%$ à $< 70\%$ d'extraits secs totaux de cacao sur la base de la matière sèche et dans le chocolat contenant ou déclarant contenir $\geq 70\%$ d'extraits secs totaux de cacao sur la base de la matière sèche

La 77^e réunion du JECFA (2013) conduit l'évaluation de l'exposition au cadmium de la consommation de cacao et les produits dérivés du cacao. Le JECFA a conclu que l'exposition au cadmium pour les gros consommateurs de cacao et de produits à base de cacao n'était pas un problème de santé. CCCF8 (2014) a décidé que MLS pour le cadmium dans les produits.

Le Mali est favorable à l'adoption à l'étape 5/8: la LM pour le cadmium de 0,8 mg / kg pour le chocolat contenant ou déclarant $\geq 50\%$ à $< 70\%$ de matières sèches totales de cacao sur une base sèche.

Avancer la LM de 0,9 mg / kg pour le chocolat contenant ou déclarant $\geq 70\%$ de matières sèches totales de cacao sur une base sèche pour adoption à l'étape 5/8 par la CAC41.

La contamination des aliments par le cadmium pose des problèmes de santé tels que les maladies rénales, les problèmes squelettiques et respiratoires. La présence dans les aliments doit être maintenue au strict minimum.

Ces LM ont été dérivées en utilisant le principe ALARA. Un seuil de 95% (un taux de rejet de 5%) a été utilisé pour l'Amérique latine et les Caraïbes. 27% de taux de rejet dans certains cas. Cette approche a été utilisée en raison de la conclusion du JECFA selon laquelle l'exposition au cadmium pour les gros consommateurs de cacao et de produits à base de cacao n'est pas un problème de santé.

La question ici est essentiellement une question commerciale.

LM pour le méthylmercure dans le poisson

(Avant-projet) En 2003, le JECFA a révisé la DHTP pour le méthylmercure de 3,3 à 1,6 µg / kg pc. À titre de suivi, le CCCF7 (2013) a discuté des niveaux indicatifs (MG) pour le méthylmercure dans le poisson (1 mg / kg) et les poissons prédateurs (0,5 mg / kg) et a accepté une révision.

La base de l'étude de la valeur actuelle de l'étude est qu'elle ne contribue pas à la consommation humaine.

Le CCCF11 (2017) a convenu d'établir le MLS pour le méthylmercure basé sur le principe ALARA Le Mali appui la LM de 1,2 mg / kg pour le thon en tant que groupe.

Sur la base du principe ALARA et conformément aux critères d'établissement des limites maximales dans la NGCTAHA, une valeur de 1,2 mg / kg a été obtenue après analyse des données disponibles pour tous les thons.

Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments de consommation humaine et animale par les dioxines, les PCB de type dioxine et les PCB autres que ceux de type dioxine (CXC 62-2006). Un Code d'usage pour la prévention et la réduction des dioxines et des PCB de type dioxine (polychlorobiphényles) dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux a été adoptée en 2006.

Depuis lors, de nouvelles voies de contamination ont nécessité des mesures de gestion supplémentaires. De plus amples informations sont maintenant disponibles sur le transfert des dioxines et des PCB dans les aliments et les aliments d'origine animale. Le JECFA 80 (2015) a effectué une évaluation des risques liés à la toxicité des PCB de type non-dioxine (NDL) et le résultat doit être incorporé dans la COP. Enfin, les PCB-DL sont également applicables aux PCB-NDL, de sorte que le terme PCB-DL peut être remplacé par le terme général de PCB qui inclut les PCB-DL et les PCB-NDL.

Le Mali appui la décision d'adopter les Parties révisée du Code d'usage à l'étape 5/8

Les BPC sont des polluants environnementaux persistants répandus dont on sait qu'ils survivent longtemps dans l'environnement. Ils sont classés comme cancérigènes du groupe 1 et provoquent un large éventail d'effets néfastes sur la santé, tels que des problèmes de perturbation endocrinienne et de développement neurocognitif chez les enfants.

Il comporte également des mesures supplémentaires pour les dioxines et les PCB de type dioxine ainsi que des mesures d'atténuation pour les PCB de type non-dioxine.

CCFA Avant-projet de spécifications relatives à l'identité et à la pureté des additifs alimentaires (CXM 6). L'identité et la pureté des additifs alimentaires ont été élaborées et publiées par le JECFA à la demande du CCFA. Le CCFA50 recommande l'adoption du cahier des charges

Le Mali soutient l'adoption à l'étape 5/8 du cahier des charges prévu à l'annexe III de REP18 / FA Le JECFA est la principale source d'évaluation de la sécurité pour le CCFA et responsable de l'élaboration des spécifications.

Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) (CXS 192-1995)

(Projet et avant-projet) Le Comité a examiné un certain nombre d'additifs alimentaires et a discuté de la nouvelle inclusion pour la NGAA. Plusieurs additifs alimentaires indiqués à l'annexe V ont été discutés et conclus. Le comité recommande maintenant les additifs inclus dans la NGAA et donc la nécessité de modifier la NGAA

Le Mali soutient l'adoption des additifs alimentaires dans les étapes 8 et 5/8 tel que recommandé par le Comité

La justification technologique de leur utilisation ainsi que leur sécurité ont été vérifiées et sont conformes au préambule de la NGAA.

Révision des noms de catégories du Codex et du Système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989)

Dans la NGAA, il existe sous la dénomination «aluminosilicate de sodium », tandis que le nom scientifique commun est «silicate de sodium et d'aluminium». Le comité a convenu de modifier le nom du SIN 554 en silicate de sodium et d'aluminium.

Styviol glycosides sous diverses formes et accepté d'allouer

Le Mali appuie la révision des noms de catégories du Codex et du Système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989)

Dans le cas des glycosides de styviol.

Dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires de la NGAA concernant l'alignement des annexes sur les mangues en conserve, les poires en conserve et les ananas en conserve de la Norme pour certains fruits en conserve (CXS 319-2015) et 14 normes pour le poisson et les produits de la pêche.

Le manuel de procédure du Codex recommande que les normes de produits fassent référence à la NGAA. C'est ce dont vous avez besoin pour éviter que les textes du Codex aient des dispositions différentes. La NGAA a été adoptée en tant que référence unique pour les additifs alimentaires

Le Mali recommande d'aligner les normes de produits sur la NGAA

Ceci est conforme au manuel de procédure du Codex.

Dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires dans la Norme pour certains fruits en conserve (CXS 319-2015) et la Norme pour le saumon en conserve (CXS 3-1981); les crevettes en conserve (CXS 37-1991); le thon et la bonite en conserve (CXS 70-1981); la chair de crabe en conserve (CXS 90-1981); les sardines et produits du type sardines en conserve (CXS 94-1981); le poisson en conserve (CXS 119-1981); les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CXS 167-1989); les ailerons de requins séchés (CXS 189-993); les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CXS 222-2001); les anchois bouillis salés séchés (CXS 236-2003); le hareng de l'atlantique salé et les sprats salés (CXS 244-2004); le caviar d'esturgeon (CXS 291-2010); la sauce de poisson (CXS 302-2011) et le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CXS 311-2013)

Le manuel de procédure du Codex recommande que les normes de produits fassent référence à la NGAA. C'est ce dont vous avez besoin pour éviter que les textes du Codex aient des dispositions différentes. La NGAA a été adoptée en tant que référence unique pour les additifs alimentaires.

Le Mali recommande d'aligner les normes de produits sur la NGAA

Ceci est conforme au manuel de procédure du Codex.

Sections révisées relatives aux additifs alimentaires dans la Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre (CXS 207-1999), le mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CXS 251-2006) et les produits à base de caséine comestible (CXS 290-1995)

Le manuel de procédure du Codex recommande que les normes de produits fassent référence à la NGAA. C'est ce dont vous avez besoin pour éviter que les textes du Codex aient des dispositions différentes. La NGAA a été adoptée en tant que référence unique pour les additifs alimentaires.

Le Mali recommande d'aligner les normes de produits sur la NGAA

Ceci est conforme au manuel de procédure du Codex.

CCPR Avant-projet de LMR pour diverses combinaisons pesticide/produit.

Les composés suivants ont été évalués par la JMPR et le CCPR recommande leur adoption pendant CAC41. Chlorméquat, oxamyle, fenpyroximate, fenpropimorphe, tébuconazole, cyprodinil, trifloxystrobine, Difénoconazole, Azoxystrobine, Prothioconazole, Spinetoram, Fluopyram, Isopyrazam, Saflufenacil, Picoxystrobine, imazapyr, imazamox, flupyradifurone, quinclorac, bicyclopyrone, fenazaquine, Fenpyrazamines, isoprothiolanes, fosétyl-aluminium, trifloxystrobine, chlorméquat, oxamyl

Le Mali appuie l'adoption des LMR à l'étape 5/8 (REP18 / PR Annexe II)

ii) LMR Codex (CXL) pour révocation (REP18 / PR Annexe III)

L'estimation des LMR était Basé sur ensemble obtenu à partir d'essais servi selon CAP.

Dose journalière admissible (DJA) ou dose de référence aiguë (DAR)

Révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale (CXM 4-1989):

Type 04: Fruits à coque, graines et sèves Type 05: Herbes aromatiques et épices

(Avant-projet et projet) Le Comité a achevé la révision de tous les groupes dans le type 05 herbes et d'épices pour le rendre compatible avec les approches de la révision de la classification prise lors de la 49 e session du CCPR sur la révision de la classification

Le Mali soutient l'adoption des produits de type 05 (Groupes 027 Herbes et Groupe 028 Épices Les produits de type 05 (groupes 027 et 028) répondent aux critères de regroupement des cultures. Ils sont similaires en morphologie et ont les mêmes pratiques de production de cultures

Tableaux reprenant des exemples de sélection de produits représentatifs pour les types 04 et 05

Tableau 04: Fruits à coque, graines et sèves Tableau 05: Herbes aromatiques et épices

(Avant-projet) La discussion par le CCPR de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale (CXM 4-1989) a eu lieu entre les 36ème et 49ème sessions. Les groupes de pesticides pour les produits (et les Lignes directrices pour la sélection des produits représentatifs pour l'extrapolation des LMR) CXG 84-2012) respectivement.

Le Mali appuie l'adoption d'exemples de cultures représentatives suivantes.

Type 04 Noix, Graines et Sucs, Groupe 022 Noix,

Exemple des cultures représentatives, Deux produits du groupe.

Groupe 023 Oléagineux et fruits à huile, Exemples de

Graines de colza représentatives, graines de coton de tournesol et olives pour la production de pétrole.

Sous-groupes 023 A Petites graines oléagineuses, graines de colza représentatives,

Sous-groupe 023B, Représentant des graines de tournesol, Marchandise, Tournesol semences,

Sous-groupe 023 C Coton Représentant des semences Marchandise, Coton semences,

Sous-groupe 023 E Fruits à huile, Produits de base représentatifs, Olives pour la production de pétrole,

Groupe 024 Graines pour boissons et doux, Produits de base représentatifs Fève de cacao et grain de café

Groupe 025 Sapin Produit représentatif, tout produit de ce sous-groupe.

Types 05 Herbes et épices

Sous-groupe 027 A Herbes (plantes herbacées) Exemple de produits représentatifs, basilic et menthe pour la laitue en feuilles d'épinard.

Sous-groupe 027 B feuilles de exemple de plantes ligneuses produit représentatif, toute marchandise dans ce sous-groupe ou laitue ou épinards

Sous-groupe 027 C Comestible exemple de fleurs représentant la marchandise, toute marchandise dans ce sous-groupe ou laitue ou épinards

Des cultures représentatives ont été sélectionnées sur la base des principes utilisés dans la sélection des produits représentatifs.

LMR pour le groupe 023 en tant que produits agricoles du sous-groupe 023D - Les graines d'autres huiles varient considérablement

CCRVDV Recommandation sur la gestion des risques pour le violet de gentiane

La LMR pour le violet de gentiane a été adopté à l'étape 5 par le CAC 40 (2017). REP17 / RVDP App II Le CCRVDV24 a recommandé l'adoption à l'étape 5/8 du LMR de la gentiane violette.

Le Mali soutient l'adoption de cette norme.

Les recommandations du JECFA sur l'évaluation des LMR pour le violet de gentiane ont été acceptées. Selon le JECFA 78, il n'était pas approprié de fixer une DJA pour le violet de gentiane, car il est génotoxique et cancérigène et, par conséquent, il n'a pas pu être recommandé. Il y a aussi des informations limitées sur les résidus. En outre, le violet de gentiane est semblable au vert de malachite.

LMR pour l'amoxicilline (filet et muscle de poisson)

JECFA (85) Données sur les LMR disponibles chez les poissons à 50ug / kg et chez les poissons. Muscles à 50ug / kg

Le Mali soutien l'adoption de la LMR à l'étape 5/8

Le projet de LMR pour l'amoxicilline dans le filet et le muscle des poissons a été recommandé pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe IV) sur la base de l'évaluation du JECFA. L'ampicilline (filet et muscle de poisson); Le JECFA (85) a recommandé deux LMR pour le muscle et le filet de poisson, respectivement, comme pour l'amoxicilline. Il y a un soutien total pour les LMR.

Le Mali appuie l'adoption de la LMR à l'étape 5/8

Sur la base de l'évaluation du JECFA le lufénuron (filet de saumon et de truite)

Le JECFA (85) a recommandé des LMR pour le lufénuron dans les filets de saumon et les filets de truite à 1300ug/ kg.

Le soutien l'adoption des LMR pour le lufénuron dans les filets de saumon et les filets de truite à l'étape 5/8

Sur la base de l'évaluation du JECFA le monépantel (gras, rognons, foie et muscle de bovin)

Le JECFA (85) a recommandé les LMR pour le Monépantel chez les bovins de la manière suivante: Lipides 7000 µg / kg; Rein 1000ug / kg; Foie 2000ug / kg et muscle 300ug / kg. Soutient l'adoption de LMR à l'étape 5/8

Sur la base de l'évaluation du JECFA

ADOPTION DE TEXTES DU CODEX À L'ÉTAPE 5

CCFFV Norme pour les pommes de terre de conservation (avant-projet) Le nouveau projet de norme pour les pommes de terre de base a été présenté au CCFFV20 par l'Inde (président de la GTE).

Le Comité est convenu d'examiner chaque section du projet de norme avec le projet de schéma de normes pour les fruits et légumes frais.

Section 2 - Définition du produit

Le terme "hybrides" a été supprimé de la définition du produit comme le terme "variétés" dans la norme qui a été considérée comme prenant en compte les hybrides.

La germination des pommes de terre de consommation ne doit pas dépasser de plus de 1mm.

Le Comité a noté la nécessité de fixer des limites pour empêcher l'accumulation de niveaux élevés de solanine dans les pommes de terre de consommation.

Le Comité est convenu de transmettre le projet de norme à la 41 e session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC41) pour adoption à l'étape 5 et établir à CEE présidé par l'Inde et co-présidé par le Cameroun et le Pérou travaillant en anglais, français et espagnol à réviser le projet de norme et le soumettre pour examen à CCFFV21.

Le Mali soutient la poursuite des travaux du projet de norme à travers la CEE et au CCFFV21

Les questions soulevées au sujet du Tableau des tolérances seront traitées par la CEE avant le CCFFV21. Le Mali soutient la poursuite des travaux du projet de norme à travers la CEE et au CCFFV21

CCNFSDU Révision de la Norme pour les préparations de suite (CXS 156-1987):

Facteurs essentiels de composition des produits destinés aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (avant-projet)

Adoption de:

Protéine à 1,8 mg / 100 Kcal et DHA à 20 mg / 100 kcal et GUL à 30 mg / 100 kcal

Le Mali soutient l'adoption des exigences de composition pour les nourrissons plus âgés et les jeunes enfants à l'étape 5

Les avant-projets de RASB et la science solide

CCCF Code d'usages pour la réduction des 3-MCPDE et des GE dans les huiles raffinées ainsi que les produits fabriqués avec des huiles raffinées les huiles végétales comestibles sont produites à partir de fruits, les graines, les noix et le raffinage des huiles végétales comestibles (à des températures d'environ 200 C ou plus) peut produire des 3-MCPD, 3-MCPDE et de l'ester glycidique.

Une évaluation du JECFA (JECFA 83 en 2016) a indiqué que le 3-MCPDE est cancérigène et cible généralement les reins et les organes reproducteurs mâles. Le JECFA a en outre établi une DJMTP de groupe de 4 ug / kg pour le 3-MCPD et le 3-MCPDE. Le JECFA a donc conclu que le glycidol est génotoxique et pose donc un problème de santé. CCCF11 (2017) à COP pour la réduction du 3-MCPDE et du GE dans les huiles

raffinées et les produits fabriqués avec des huiles raffinées jusqu'à la CEE sous la direction des États-Unis. Ce travail a été approuvé par CAC40 (2017)

Appuie la poursuite des travaux Le 3-MCPD et le GE sont tous deux formés au cours du processus de chauffage mais par des mécanismes différents et sont connus pour poser des problèmes de santé. GE se forme à des températures supérieures à 200 ° C et sa formation augmente avec l'augmentation de la température. Le 3-MCPDE est présent à des températures plus basses (160-200 ° C) en présence de composés chlorés mais n'augmente pas à des températures plus élevées. Le JECFA a noté que l'exposition alimentaire au 3-MCPD pour les nourrissons nourris au lait maternisé pourrait dépasser de 2,5 fois la DJMTP, selon les pays.

Directives pour l'analyse des risques en cas de contaminants dans des aliments et en l'absence de tout cadre réglementaire ou de gestion des risques

Ce travail a été approuvé par CAC40 (2017). Le CCCF12 a discuté et révisé le document en fournissant plus de précisions sur son objectif.

Ces directives sont destinées aux contaminants qui ne relèvent pas du cadre réglementaire normal. Il comprend des groupes de contaminants: tels que les produits chimiques utilisés pour résoudre les problèmes environnementaux et liés aux changements climatiques spécifiques, les contaminants de matériaux utilisés lors de la transformation des aliments: tels que les matériaux d'emballage non réglementés, encres d'imprimerie, des huiles, des lubrifiants, des résines utilisées comme composés d'entretien de fabrication, les mycotoxines ou phytotoxines nouvellement caractérisées, et les contaminants environnementaux tels que les ignifugeants et les parfums.

Les composés tels que les additifs alimentaires, les pesticides, les médicaments vétérinaires, etc. pour lesquels des exigences réglementaires existent sont exclus.

Soutient le maintien du document à l'étape 5 pour plus de rédaction et de commentaires

Les lignes directrices sont destinées à être utilisées en état de santé. Les lignes directrices sont destinées aux gouvernements.

RÉVOCATION DE TEXTES DU CODEX

CCCF LM pour le plomb dans certains produits (révocation des LM correspondantes)

A la 73^{ème} réunion du JECFA en 2010, il a établi ce qui a fait la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) de 25 ug / kg de poids corporel pour le plomb dans les aliments qui ne sont plus de protection de la santé. Il a été retiré et depuis lors il n'a pas été possible d'établir un nouveau PWTI.

La 6^e session du CCCF (2012) a donc décidé de revoir la LM du plomb dans les aliments énumérés dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments et les aliments (CODEX STAN 193-1995).

Les limites maximales (LM) proposés ont été proposées pour respecter les LM inférieures proposées (principe ALARA). Cet examen est en cours depuis 2013.

Le Mali appuie l'adoption des LM à l'étape 5/8

Révocation des LM existantes pour le chutney de mangue, le sel, les tartinades de graisse et les tartinades mélangées, les graisses et les huiles comestibles.

Une fois que le CAC a adopté les nouvelles LM, les LM existantes pour le chutney de mangue, le sel, les tartinades de graisse et les tartinades mélangées, les graisses et les huiles comestibles ont été révoquées. soutien la position selon laquelle une fois que le CAC aura adopté les nouvelles LM, les LM existantes devraient être révoquées.

Révocation de la LM pour les catégories de concentrés de tomates transformées.

En ce qui concerne les concentrés de tomates, CCCF12 décidé d'utiliser le courant ML pour les légumes-fruits (ce qui inclut des tomates fraîches) de 0,05 mg / kg pour dériver des limites maximales pour les concentrés de tomates en utilisant les facteurs de concentration.

Le Mali soutient la proposition visant à révoquer la LM existante pour les concentrés de tomates transformés

CCFA Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) (CODEX STAN 192-1995)

Le CAC 40 a approuvé l'arrêt des travaux sur le fromage fondu. CAC, le comité ne pouvait pas continuer à le faire sur l'aspect des additifs alimentaires de la norme et a donc pris la décision de révoquer les dispositions.

Le Mali soutient la révocation

Étant donné qu'il n'y a aucune justification pour développer des dispositions pour les produits inexistant dans la NGAA.

Dispositions pertinentes relatives aux additifs alimentaires des Normes pour la mozzarella (CXS 262-2006), le cottage cheese (CXS 273-1968), le fromage à la crème (ou «cream cheese») (CXS 275-1973), les laits fermentés (CXS 243-2003) et les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006).

Un appel a été lancé pour la soumission de données sur les sorbates afin de permettre leur inclusion sur la liste des priorités de l'évaluation du JECFA. Les données n'ont pas été soumises et la réévaluation de la sécurité n'a donc pas pu être priorisée. En conséquence, le comité a pris la décision de révoquer la commission des sorbates dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA.

Le Mali soutient la révocation

La révocation est recommandée en raison du manque de données à l'appui de l'évaluation de la sécurité.

Disposition relative à l'additif alimentaire sorbate de sodium (SIN 201) des Normes pour les nouilles instantanées (CXS 249-2006), les laits fermentés (CXS 243-2003), les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006), la mozzarella (CXS 262-2006), le cheddar (CXS 263-1966), le danbo (CXS 264-1966), l'Édam (CXS 265-1966), le Gouda (CXS 266-1966), le Havarti (CXS 267-1966), le Samsø (CXS 268-1966), l'Emmental (CXS 269-1967), le Tilsiter (CXS 270-1968), le Saint-Paulin (CXS 271-1968), le provolone (CXS 272-1968), le cottage cheese (CXS 273-1968), le fromage à la crème (ou «cream cheese») (CXS 275-1973) et le fromage (CXS 283-1978)

La plupart de l'additif alimentaire a été à divers stades en attente d'amendements technologiques pour leur utilisation. Certains comités de produits tout en répondant aux NC.

Le Mali soutient la cessation des différentes commissions énumérées à l'annexe VIII

Il n'y a aucune justification technologique pour leur utilisation dans les produits, comme l'exige le préambule de la NGAA.

CCPR LMR du Codex pour les diverses combinaisons pesticide/produit dont la révocation est recommandée

PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX

Comité sur les fruits et légumes frais (CCFFV)

Le document de projet en vue de nouveaux travaux concernant une norme sur l'igname

Au CCFFV20, un groupe de travail en session a été formé avec les États-Unis d'Amérique en tant que président des propositions de normes Codex pour les fruits et légumes frais. Des présentations ont été faites par le Costa Rica, l'Inde, l'Iran et le Mexique sur les propositions de projets de normes pour l'igname, les feuilles de curry vert, l'oignon et le mûrier respectivement au cours du groupe de travail en session.

Le groupe de travail en session est recommandé pour les projets de normes pour l'igname, les fruits à baies, les feuilles de cari et une norme combinée pour les oignons et les échalotes.

Le Comité a décidé de soumettre des propositions de nouveaux travaux à la 41 e session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC41) et former des groupes de travail électroniques (GTE) (basé sur l'approbation du CAC41) pour préparer des projets de normes pour l'igname, oignons et échalotes et les petits fruits pour circulation à l'étape 3 et examen à CCFFV21

Le GTE sur l'igname va être présidée par le Costa Rica et coprésidée par le Ghana, travaillant en anglais et en espagnol.

Le GTE sur l'Oignons et Échalotes va être présidée par l'Iran et coprésidée par l'Inde et l'Indonésie travaillant uniquement en anglais.

Le GTE sur les petits fruits va être présidée par le Mexique et coprésidée par l'Argentine, travaillant en anglais et en espagnol.

Le Comité a examiné la proposition de développement ultérieur de l'Inde avant la création d'un GTE et l'élaboration d'une norme pour la diffusion des observations et l'examen à l'étape 3.

Le Mali soutient les propositions de nouveaux travaux sur l'igname, les oignons, les échalotes et les petits fruits

L'igname, les baies, les oignons et les échalotes sont cultivés dans des régions spécifiques d'Afrique en fonction du climat, de la température et des conditions de croissance. Les ignames, les baies, les oignons et les mustots sont également commercialisés en Afrique. La contribution de l'Afrique à la production mondiale d'igname, d'oignon et de moutarde, tandis que la contribution de l'Afrique à la production mondiale de ressources augmente à un rythme soutenu.

L'élaboration d'une norme Codex pour les ignames, les baies, les oignons et les échalotes vise à promouvoir le commerce international de ces produits agricoles importants pour l'Afrique

Le document de projet en vue de nouveaux travaux concernant une norme sur les oignons et les échalotes

Le document de projet en vue de nouveaux travaux concernant une norme sur les baies

Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)

Le document de projet en vue de nouveaux travaux concernant l'élaboration d'orientations sur l'utilisation d'informations nutritionnelles simplifiées sur le devant de l'emballage

CCFL à sa 44 e session, a décidé d'entreprendre de nouveaux travaux pour élaborer des lignes directrices sur le devant du système d'étiquetage pack. Ceci est apparu après discussion sur le document de travail sur la question présenté par le groupe de travail électronique présidé par le Costa Rica. La plupart des commentaires formulés pendant la session étaient en faveur du début de l'article. Le CCFL a accepté de soumettre le document de projet (REP 18 / FL, Annexe III) à l'approbation de la CAC 41.

Le Mali soutient le document de projet

*En Afrique, il existe divers avis sur la lutte contre les maladies non transmissibles (MNT) qui sont associés au style de vie, y compris le comportement de consommation alimentaire des individus. L'étiquetage nutritionnel frontal (ENF) vise à fournir aux consommateurs une compréhension appropriée et à permettre des choix alimentaires éclairés.

*Actuellement, l'étiquetage nutritionnel frontal (ENF) est fait dans différents formats. Cette politique constitue un obstacle au commerce en l'absence d'un système d'étiquetage nutritionnel frontal (ENF) harmonisé. L'élaboration de directives générales sur les ENF vise à assurer la normalisation du format de ENF.

Comité sur l'hygiène alimentaire (CCFH) Le document de projet en vue de nouveaux travaux sur le Code d'usages pour la gestion des allergènes alimentaires pour les professionnels du secteur alimentaire

L'Australie a présenté un nouveau travail: Code d'usages pour les allergènes alimentaires destinés aux entreprises du secteur alimentaire

Le Secrétariat a noté que, dans le cas de l'approbation de nouveaux travaux, le projet de document devrait être révisé pour: i) clarifier le lien avec l'étiquetage des aliments; ii) déterminer le besoin de conseils scientifiques; (iii) compléter les informations sur une évaluation par rapport aux cinq critères applicables aux questions générales, comme requis par le Manuel de procédure.

Compte tenu du consensus sur le champ d'application, le comité est convenu:

- commencer de nouveaux travaux et le Comité en clarifie l'objet et la portée comme suit :

" Le but du Code de Pratique (CdP) est de fournir des conseils aux exploitants du secteur alimentaire et de gérer les allergènes dans la production alimentaire, y compris des contrôles pour éviter les contacts croisés. La gestion des allergènes alimentaires comprend donc l'étiquetage des allergènes qui est traité par la GSLPF.

- Demander à l'Australie et aux États-Unis d'Amérique de soumettre le projet de document révisé à la Commission du Codex Alimentarius (pour le Secrétariat) pour approbation en tant que nouveau travail;

- Établir une CEE présidée par l'Australie et coprésidée par les États-Unis d'Amérique et les États-Unis d'Amérique pour préparer un projet de Code de diffusion des observations du CCFH lors de la 50e session du CCFH, sous réserve de l'approbation de la Commission,

Le Mali soutient l'approbation du document de projet sur le Code d'usages pour la gestion des allergènes alimentaires pour les professionnels du secteur alimentaire

Actuellement, il n'existe pas de norme Codex spécifique ou de code de pratique pour la gestion des allergènes dans les aliments. Le développement du document fournira donc une orientation pour la gestion des allergènes et contribuera ainsi à la protection de la santé et de la sécurité des consommateurs. Le code de pratique vise ainsi à faciliter une approche proactive de la gestion des allergènes dans la production alimentaire

Le document de projet en vue de nouveaux travaux sur le code d'usages pour la gestion des crises/épidémies (micro)biologiques d'origine alimentaire Ce travail est proposé par l'Union européenne et concerne le développement de la gestion des crises alimentaires (micro) biologiques d'origine alimentaire. Le Comité est d'accord pour commencer ce travail et clarifier l'objectif et la portée comme suit:

Y compris la communication entre les programmes nationaux avec "INFOSAN. L'orientation vise à aborder la préparation, la détection et le rétablissement dans le but de limiter l'ampleur de tels événements. La portée est limitée aux risques biologiques. Cette orientation vise à compléter et à lier les documents élaborés par les textes FAO / OMS et Codex, le cas échéant. Pendant les épidémies / crises d'origine alimentaire.

- a demandé à l'Union européenne de soumettre le document de projet révisé à la Commission du Codex Alimentarius (pour le Secrétariat) pour approbation en tant que nouveau travail; et
- établi à la CEE, présidé par le Danemark et coprésidé par le Chili et l'Union européenne, travaillant en anglais et en espagnol, à préparer (sous réserve de l'approbation de la Commission); à CCFH50. Le Mali soutient l'approbation de nouveaux travaux sur le code d'usages pour la gestion des crises/épidémies (micro)biologiques d'origine alimentaire Les crises / flambées d'origine alimentaire ont de graves conséquences économiques et sanitaires. Des directives pour gérer les crises / flambées d'origine alimentaire seront donc utiles pour minimiser l'impact et les incidences des crises / flambées d'origine alimentaire. Le document est donc conforme à l'un des mandats de la Commission du Codex Alimentarius, à savoir la protection de la santé et de la sécurité publiques. Le document veut promouvoir une approche coordonnée des crises / flambées d'origine alimentaire à partir d'un niveau multisectoriel.

INTERRUPTION DE TRAVAUX

Modifications à apporter aux normes et textes apparentés du Codex

Modification éditoriale

Amendements rédactionnels au Code d'usages pour les aliments à faible teneur en eau (CXC 75-2015), REP18 / FH para 6

La section sur l'hygiène dans les normes élaborée par le CCSCCH pour les herbes culinaires fait référence à la pratique hygiénique pour les aliments à faible teneur en eau en particulier, son annexe sur les épices et les herbes aromatiques séchées. À la quarante-septième session du CCFH, le Comité est d'accord avec le Comité sur les épices et les herbes culinaires pour déterminer si les herbes culinaires séchées doivent être séchées ou non. Le CCSCCH a rappelé les discussions à CAC36 (2013) qui ont conduit à la mise en place du CCSCCH (Comité pour les épices et herbes culinaires) est limité aux herbes à des fins culinaires et non pour être utilisés comme additifs alimentaires ou pour d'autres fins.

Le CCSCCH a le terme «herbes» qui s'élargit et inclut des produits qui sortent du cadre du CCSCCH; Pratique hygiénique pour les aliments à faible teneur en eau (CAC / RCP 75-2015) Annexe III sur les épices et les herbes aromatiques.

CCSCCH3, CCFH49 a demandé au Secrétariat de remplacer «herbes» par «herbes culinaires» dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (CXC 75-2015) et adopté par la CAC41.

Dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (CXC 75-2015).

Le terme «herbes culinaires» est plus approprié à utiliser car il décrit le mandat du CCSCCH

Amendement à la note relative au niveau maximal sur l'arsenic inorganique dans le riz (amendement corrélatif) REP18 / CF para 84 Le CCCF12 a accepté la proposition de la CEE selon laquelle le niveau total de mercure était supérieur à la valeur maximale

Le Mali soutient la décision d'ajouter la note pour l'arsenic dans le riz

Le CCCF12 a accepté la proposition de la CEE selon laquelle le niveau total de mercure était supérieur à la valeur maximale.