

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 - www.codexalimentarius.org
Point 2 de l'ordre du jour

CX/MAS 23/42/2
mai 2023

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Quarante-deuxième session
13-16 juin 2023 (session plénière physique)
20 juin 2023 (adoption du rapport par visioconférence)

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET SON COMITÉ EXÉCUTIF

QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION

Questions spécifiques

Normes et textes apparentés soumis à la Commission pour adoption

1. À sa quarante-quatrième session (2021), la Commission a adopté¹:
 - i. la révision des *Directives révisées sur l'incertitude de mesure* (CXG 54-2004) à l'étape 8;
 - ii. la révision des *Directives générales sur l'échantillonnage* (CXG 50-2004) à l'étape 5;
 - iii. des méthodes d'analyse/critères de performance dans les normes Codex telles que confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) à sa quarante-et-unième session (2021) pour inclusion dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999);
 - iv. les méthodes d'analyse des provisions pour les graisses et huiles (REP21/MAS41, partie 4.3), qui ont été examinées et approuvées par le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO), à sa vingt-septième session;
 - v. des modifications des dispositions relatives au lait et aux produits laitiers dans la norme CXS 234; et
 - vi. la modification rédactionnelle de la section 3.3 de la *Norme pour la caséine alimentaire et produits dérivés* (CXS 290-1995).

Normes et textes apparentés soumis à la Commission pour révocation

2. À sa quarante-quatrième session, la Commission a révoqué² des méthodes d'analyse relatives à la nutrition et aux aliments diététiques ou de régime, aux fruits et légumes transformés, au lait et aux produits laitiers.

Questions générales

Application des Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et les autres facteurs à prendre en considération (ci-après, les Déclarations de principes)³

3. Le Comité exécutif, à sa quatre-vingt-troisième session (2022), a noté que le sous-comité sur les Déclarations de principes avait achevé ses travaux sur les orientations concernant l'application des déclarations de principes et est donc convenu de clore les débats sur ce sujet tout en transmettant le projet d'orientations à la quarante-cinquième session de la Commission pour examen ultérieur.
4. La Commission, à sa quarante-cinquième session, est convenue de communiquer le projet d'orientations à l'intention des présidents et des membres du Codex relatives à l'application des Déclarations de principes aux présidents des organes subsidiaires du Codex pour faciliter les débats sur les questions qui font partie du champ d'application des Déclarations de principes, et a encouragé les membres à tenir compte, le cas échéant, du projet d'orientations au cours de l'élaboration des normes et de leur avancement. En outre, la

¹ REP21/CAC44, par. 49-52, annexes III et IV

² REP21/CAC44, par. 53, annexe V

³ REP21/CAC44, par. 13-14; REP22/EXEC83, par. 81-84; REP22/CAC45, par. 22

Commission a demandé au Secrétariat du Codex d'envoyer une lettre circulaire invitant les membres et observateurs à présenter des suggestions précises quant à l'amélioration du projet d'orientations, sa finalisation et son éventuelle incorporation dans des documents d'orientation destinés aux présidents et aux membres.

5. Le projet d'orientation est disponible comme annexe au rapport de la quatre-vingt-troisième session du Comité exécutif.⁴

*Le Codex et la pandémie*⁵

6. La Commission, à sa quarante-troisième session (2020), a recommandé à tous les organes subsidiaires ainsi qu'aux membres et aux observateurs de faire le meilleur usage des mécanismes de travail à distance disponibles, comme les groupes de travail électroniques (GTE) et les lettres circulaires, et de planifier les réunions des comités en ligne, de sorte qu'ils tirent pleinement parti de la possibilité de mener à bien les travaux prévus à l'ordre du jour.

7. À sa quarante-quatrième session, la Commission a recommandé que les paragraphes 7 et 8 de l'article XI continuent d'être interprétés comme s'étendant à l'organisation de sessions en ligne des organes subsidiaires du Codex, y compris du Comité exécutif, compte tenu des critères⁶ définis par celui-ci à sa quatre-vingtième session (2021).

*Soixantième anniversaire du Codex*⁷

8. À sa quarante-quatrième session, la Commission a reconnu que les célébrations du soixantième anniversaire du Codex (2023) seraient une opportunité idéale pour sensibiliser aux questions de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, et a encouragé tous les membres et observateurs à saisir l'occasion du soixantième anniversaire pour planifier et mettre en œuvre des activités de sensibilisation au Codex, et mobiliser un appui politique de haut niveau à ses travaux. La Commission a noté que le Codex disposait déjà de différents outils pour faciliter la participation et la planification de l'anniversaire, notamment les comités de coordination FAO/OMS.

9. À sa quarante-cinquième session, la Commission a encouragé les membres et les observateurs à participer pleinement aux célébrations et à communiquer les informations relatives à leurs projets et activités, directement et par l'intermédiaire du Secrétariat du Codex; et a invité instamment les membres à s'engager à mettre en avant le programme des célébrations à tous les niveaux, afin d'obtenir une participation et une promotion des activités du Codex aussi larges que possible. Les membres et les observateurs sont encouragés à envoyer les détails de toute activité visant à célébrer le Codex @60 au Secrétariat du Codex à l'adresse suivante Codex@fao.org.

*Nouvelles sources d'aliments et nouveaux systèmes de production (NFSP)*⁸

10. Le Comité exécutif, à sa quatre-vingt-unième session (2021), a discuté d'un moyen d'étudier les mécanismes potentiels qui pourraient être utilisés pour traiter les questions transversales, globales et émergentes du Codex, telles que les insectes comestibles et les algues. Chacun s'accorde sur le fait qu'au stade actuel, les questions émergentes devraient être traitées au travers des mécanismes et comités existants, avec l'appui de la FAO et de l'OMS aux fins d'avis scientifiques, selon qu'il conviendra. La FAO a rappelé que le défi était de savoir comment ces questions pouvaient initialement être soumises à l'examen du Codex, puisque ces questions ne relèvent pas naturellement du mandat des comités existants. Le Comité exécutif est convenu de créer un sous-comité chargé d'étudier les mécanismes potentiels pouvant être utilisés pour traiter les questions transversales, globales et émergentes du Codex.

11. À sa quatre-vingt-deuxième session, le Comité exécutif a reconnu que les travaux en cours sur les nouvelles sources d'aliments n'empêchaient pas les comités d'entreprendre de nouveaux travaux relevant de leurs mandats respectifs et est convenu que le sous-comité devait continuer d'examiner les différents points étape par étape, en s'appuyant sur une analyse des informations rassemblées jusqu'à présent et de son rapport.

12. Le Comité exécutif, à sa quatre-vingt-troisième session, est convenu que ces travaux avaient sensibilisé le Codex aux défis et possibilités que font apparaître les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production, et au rôle que le Codex pourrait jouer s'agissant de traiter les questions de sécurité sanitaire des aliments qui pourraient se poser à cet égard et de faciliter le commerce loyal de ces produits. Il a reconnu aussi qu'il fallait définir des orientations sur la manière d'appliquer les procédures existantes pour veiller à ce que les membres n'aient pas le sentiment de se heurter à des obstacles au moment de présenter de nouvelles propositions de travaux dans ce domaine et d'autres domaines du Codex.

⁴ REP22/EXEC83, annexe II

⁵ REP20/CAC43, par. 31(ii); REP21/CAC44, par. 12(iii)

⁶ REP21/EXEC80, par. 35

⁷ REP21/CAC44 par. 150; REP22/EXEC82, par. 129; REP22/EXEC83, par. 177; REP22/CAC45, par. 220

⁸ REP21/81, par. 105, 106, 110; REP22/EXEC82, par. 85; REP22/EXEC83, par. 100; REP22/CAC45, par. 31

13. À sa quarante-cinquième session, la Commission a reconnu la nécessité pour le Codex de travailler de manière flexible et opportune afin de prendre en compte les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production d'aliments en tant qu'élément important dans l'élaboration de normes internationales visant à protéger la santé publique et à promouvoir des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires. La Commission a encouragé les membres à soumettre des propositions ayant trait aux nouvelles sources d'aliments et aux nouveaux systèmes de production d'aliments en utilisant les mécanismes du Codex existants, et a invité les organes subsidiaires du Codex à tenir compte de ces questions dans leurs délibérations, a demandé au Secrétariat du Codex de diffuser une lettre circulaire auprès des membres et des observateurs afin de recenser les éventuels problèmes qui ne pouvaient pas être traités dans le cadre de la structure et des procédures actuelles, ainsi que les solutions possibles pour y remédier, afin que la Commission les examine à sa quarante-sixième session.
14. À sa quarante-cinquième session, la Commission a reconnu aussi le rôle joué par le Comité exécutif pour assurer la coordination entre les comités, dans le cadre de l'examen critique, en notant que cela pourrait s'avérer particulièrement pertinent pour tout travail concernant les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production d'aliments et a vivement encouragé la FAO et l'OMS à continuer de partager des informations relatives aux nouvelles sources d'aliments et aux nouveaux systèmes de production d'aliments avec la Commission et ses organes subsidiaires, dans le cadre du point de l'ordre du jour intitulé «Questions émanant de la FAO et de l'OMS», afin que les membres du Codex soient pleinement informés des éléments à venir dans ce domaine et puissent les examiner le cas échéant.

L'avenir du Codex⁹

15. Le Comité exécutif, à sa quatre-vingt-deuxième session, est convenu de créer un sous-comité afin d'élaborer, en collaboration avec le Secrétariat du Codex, un rapport comprenant une proposition de plan pour l'avenir du Codex qui sera présenté à la quatre-vingt-quatrième session du Comité exécutif, en tenant compte des points de vue des membres et des observateurs, de la FAO et de l'OMS, des présidents des comités du Codex, des coordonnateurs régionaux et des secrétariats hôtes.
16. À sa quatre-vingt-troisième session, le Comité exécutif a examiné des questions de procédure liées à la nature des réunions (hybrides/en visioconférence), au développement de nouveaux travaux et aux travaux des groupes de travail électroniques. Le Comité exécutif est convenu que les réunions en visioconférence et hybrides étaient un outil essentiel pour le Codex et que la pratique relative à ces modalités de réunion continuait de se développer; a pris note des préoccupations exprimées quant à la complexité du processus de mise en place de nouveaux travaux; et a noté la valeur ajoutée des nouveaux outils aux délibérations du GTE. Le Comité exécutif est convenu aussi du calendrier pour la voie à suivre jusqu'à la publication de la proposition de plan d'ici la mi-mai 2023.
17. À sa quarante-cinquième session, la Commission a noté que, jusqu'à présent, les travaux se sont concentrés sur l'état de préparation s'agissant des modalités de travail et de l'évolution des pratiques relatives aux modes de réunion, au calendrier des réunions ainsi qu'aux groupes de travail et autres mécanismes de travail virtuels informels du Codex. La Commission a noté que la réflexion sur l'avenir du Codex était un travail en cours et que tous les membres et observateurs auraient l'occasion de se pencher sur la question en 2023, et a noté qu'il faudrait, le moment venu, réviser le Manuel de procédure pour veiller à ce que ses dispositions rendent possible et facilitent l'organisation de réunions en visioconférence ou hybrides.
18. À sa quarante-cinquième session, la Commission a demandé au Secrétariat du Codex de consulter les bureaux juridiques de la FAO et de l'OMS au sujet d'une éventuelle modification du Règlement intérieur qui permettrait à la Commission de se réunir en visioconférence, si nécessaire, et de rédiger un document sur le sujet afin que le Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP) l'examine à sa trente-troisième session (2023) et adresse ensuite un avis à la Commission, à sa quarante-sixième session.

Suivi de l'utilisation et des effets des normes du Codex¹⁰

19. À sa quatre-vingt-deuxième session, le Comité exécutif a examiné un projet de mécanisme de suivi de l'utilisation et des effets des textes du Codex (objectif 3 «accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées») et
- a pris acte des avantages et des difficultés liés au suivi de l'utilisation et des effets des textes du Codex, ainsi que de l'importance de la participation à mesure que le processus évolue et d'un examen périodique;
 - a confirmé la méthode proposée pour la mise en place du cadre de suivi et d'évaluation du Codex, notant que 2022 serait une année pilote pour la méthode d'enquête repensée et que les résultats préliminaires seraient communiqués au Comité exécutif, à sa quatre-vingt-troisième session, et à

⁹ REP22/EXEC82, par. 99-100; REP22/EXEC83, par. 114, 118, 121-122; REP22/CAC45, par. 41

¹⁰ REP22/EXEC82, par. 121; REP22/EXEC83, par. 17-19 et 165; REP22/CAC45, par. 179

la Commission, à sa quarante-cinquième session;

- a encouragé les membres et les observateurs à recenser des ressources susceptibles de faciliter la collecte de données pour ces travaux, en particulier dans le cadre d'études de cas qui devraient être sélectionnées suivant une série de critères prédéfinis et dont la portée et le contexte devraient être clairement définis.

20. À sa quatre-vingt-troisième session, le Comité exécutif, notant les résultats préliminaires de l'enquête pilote menée en 2022 sur l'utilisation et les répercussions des textes du Codex tout en demandant au Secrétariat de revoir et de perfectionner le cadre de suivi du Plan stratégique du Codex, a demandé d'examiner les résultats de l'enquête lors de l'élaboration du prochain Plan stratégique avec les membres.

QUESTIONS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES

QUESTIONS DEMANDANT UNE ACTION ET SOUMISES POUR INFORMATION

Questions spécifiques

Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO27, 2021)

Réponses aux questions soulevées par le CCMAS, à sa quarante-et-unième session¹¹

Méthodes d'analyse des graisses et des huiles dans les méthodes recommandées d'analyse et d'échantillonnage (CXS 234-1999), confirmées par le CCMAS, pour examen par le CCFO¹²

21. Voir paragraphe 1, quatrième point.

Impact commercial de la requalification des méthodes¹³

22. À sa vingt-septième session, le CCFO a noté qu'aucun membre du Codex n'avait signalé aucun impact commercial de la requalification des méthodes et a approuvé les révisions proposées pour la requalification des méthodes soulevées par le CCMAS, à sa quarante-et-unième session.

23. À sa vingt-septième session, le CCFO a également décidé d'informer le CCMAS que la valeur de Crismer et le test Halphen dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) étaient toujours utilisés et a demandé au CCMAS de maintenir ces méthodes.

Méthodes d'analyse de l'arsenic dans les huiles alimentaires et les huiles de poisson¹⁴

24. À sa vingt-septième session, le CCFO est convenu d'utiliser des critères de performance pour l'arsenic inorganique dans les huiles de poisson et pour l'arsenic total dans les graisses et les huiles comestibles respectivement, y compris des exemples de méthodes applicables, et de transmettre au CCMAS, pour examen, les critères de performance proposés pour l'arsenic total et l'arsenic inorganique.

Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF15, 2022)

Méthylmercure dans le poisson: plans d'échantillonnage¹⁵

25. À sa quinzième session, le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) est convenu de demander des informations sur les plans d'échantillonnage nationaux par le biais d'une lettre circulaire, et que les travaux du CCMAS sur la révision des *Directives générales sur l'échantillonnage* (CXG 50 2004) devaient être pris en compte dans les travaux sur les plans d'échantillonnage.

26. Notant que suffisamment de temps devait être accordé en vue de recueillir les informations sur les plans d'échantillonnage nationaux, et que le CCMAS prévoit d'achever en juin 2023 ses travaux sur la révision des *Directives générales sur l'échantillonnage*, le CCCF, à sa quinzième session, est convenu que les recommandations pour les plans d'échantillonnage seraient examinées lors de sa dix-septième session (2024).

Révision des méthodes d'analyse des contaminants¹⁶

27. À sa quinzième session, le CCCF est convenu des recommandations comme suit:
- Soumettre au CCMAS les critères de performance pour le plomb et le cadmium, pour une inclusion dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) (REP22/CF15, Appendice VIII: Partie I);

¹¹ REP21/MAS41, par. 47

¹² REP22/FO17, par. 13-14, 22

¹³ REP22/FO27, par. 15-17, 22

¹⁴ REP22/FO27, par. 18-19, 22, annexe II

¹⁵ REP22/CF15, par. 108-109, 112

¹⁶ REP22/CF15, par. 211, annexe VIII (parties I et II)

- ii. Demander au CCMAS la révocation des *Méthodes générales d'analyse pour les contaminants* (CXS 228-2001), y compris les méthodes pour le cuivre, le fer et le zinc, étant donné que des méthodes analytiques pour ces métaux dans les aliments figurent déjà dans la norme CXS 234; et
- iii. Demander au CCMAS de/d':
 - a. supprimer de la norme CXS 234 les méthodes analytiques répertoriées dans l'Appendice VIII: Partie II du rapport REP22/CF15;
 - b. transférer ces méthodes vers la colonne «exemple de méthodes applicables qui répondent aux critères» dans le rapport REP22/CF15, Appendice VIII: Partie I, si elles répondent aux critères de performance établis;
 - c. identifier pour quels produits les méthodes AOAC 2015.01 (métaux lourds dans les aliments par ICPMS) et EN 15763 sont applicables en tenant compte des critères de performance, et les inclure en tant qu'exemples de méthodes qui répondent aux critères de performance dans le rapport REP22/CF15, Appendice VIII Partie I;
 - d. identifier et suggérer des exemples d'autres méthodes analytiques applicables, répondant aux critères de performance dans le rapport REP22/CF15, Appendice VIII, Partie I; et
 - e. évaluer la pertinence de remplacer les critères de performance existants dans la norme CXS 234 pour le plomb et le cadmium dans les eaux minérales naturelles conformément au rapport REP22/CF15, Appendice VIII, Partie I.

Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH53, 2022)

Examen des méthodes d'analyse des denrées alimentaires irradiées dans la Norme générale pour les méthodes de détection des aliments irradiés (CXS 231-2001) et leur incorporation dans les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999)

28. À sa cinquante-et-unième session (2019), le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a pris note de la demande du CCMAS, à sa 40^e session (2019)¹⁷ d'examiner les méthodes dans les *Méthodes générales pour la détection des aliments irradiés* afin de déterminer leur aptitude à l'emploi et leur conversion éventuelle en critères basés sur la performance. À sa 51^e session, le CCFH a noté que cette demande contribuerait à faire des *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* une source d'information unique plus conviviale pour toutes les méthodes d'analyse du Codex et est convenu de transférer les méthodes de la CXS 231 à la CXS 234 et d'examiner les méthodes de la CXS 231 afin de déterminer leur adéquation et leur conversion éventuelle en critères basés sur la performance pour examen par le CCFH, à sa 52^e session (2022). À sa 51^e session, le CCFH a également noté que cette décision n'aurait pas d'impact sur son mandat en ce qui concerne les méthodes d'analyse.¹⁸
29. À sa 53^e session (2022), le CCFH a rappelé que, suite à la 51^e session du CCFH, les méthodes du CXS 231 ont été revues afin de déterminer leur adéquation aux fins prévues et leur possible conversion en critères basés sur la performance. Après un examen approfondi, il a été précisé qu'il n'était pas possible de convertir les méthodes d'analyse du document CXS 231 en critères basés sur la performance pour les raisons expliquées au paragraphe 30(i).¹⁹
30. La cinquante-troisième session du CCFH²⁰ est convenue:
 - i. d'informer le CCMAS qu'il n'était pas possible d'établir des critères de performance pour les méthodes d'analyse des aliments irradiés présentées dans les *Méthodes générales pour la détection des aliments irradiés* (CXS 231-2001), car ces dernières étaient uniquement recommandées pour l'étiquetage des aliments, et les paramètres requis (par exemple, exactitude, applicabilité, seuil de détection, seuil de quantification, précision) permettant d'établir des critères de performance n'étaient pas disponibles et que les niveaux maximaux ou minimaux, nécessaires pour établir des critères basés sur la performance, n'étaient pas spécifiés dans les normes Codex pour les dispositions analysées par les méthodes d'analyse dans le document CXS 231;
 - ii. d'assurer au CCMAS que les méthodes d'analyse des aliments irradiés présentées dans le document CXS 231 étaient toujours adaptées aux fins prévues. Le CCMAS devrait s'interroger sur la nécessité de spécifier la norme EN 13751 en tant que méthode de dépistage, et l'applicabilité de la norme EN 13783 à la viande hachée crue étant donné qu'aucune information sur la validation de ce produit n'est disponible; et de la présence de 2-alkylcyclobutanones dans certains aliments non irradiés, et donc

¹⁷ REP19/MAS40, par. 90

¹⁸ REP20/FH51, par. 8-9

¹⁹ REP23/FH53, par. 10-13

²⁰ REP23/FH53, par. 14, annexe II

- de l'éventuelle nécessité d'examiner la norme EN 1785 en tant que méthode de détection des aliments irradiés;
- iii. de recommander l'inclusion des méthodes présentées au sein du document CXS 231 dans le document *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999), avec les modifications proposées dans le Tableau 1 (voir Appendice II, REP23/FH53), sous réserve de la confirmation du type de méthode assigné par le CCMAS et de la résolution des problèmes identifiés au point ii; et
 - iv. après inclusion des méthodes d'analyse des aliments irradiés dans le document CXS 234, de recommander que la Commission révoque la norme CXS 231.

Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA53, 2023)

Méthodes d'essai relatives aux nitrates et aux nitrites

31. À sa 51^e session (2019), le CCFA est convenu d'adopter une approche de gestion des risques qui établirait à la fois les niveaux d'entrée et de résidus pour les nitrates et les nitrites dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) (CXS 192-1995).²¹
32. À sa 52^e session (2021), le CCFA a demandé au CCMAS de/d' (i) établir des critères pour la détection des ions nitrate et nitrite dans une série de matrices alimentaires, en particulier les produits laitiers (fromage), la viande et les fruits de mer, et (ii) fournir des informations sur les méthodes de détection disponibles qui répondent aux critères établis et, en outre, indiquer si la méthode peut détecter les deux ions et, dans l'affirmative, si la méthode détecte chaque ion séparément ou seulement en combinaison. Afin de faciliter l'analyse de la CCMAS, à sa 52^e session, le CCFA a convenu de transmettre à la CCMAS les documents pertinents suivants.²²
 - CX/FA 21/52/7²³, appendice 5, paragraphes 9-10 pour aider à expliquer la demande de la CCFA;
 - CX/FA 21/52/7, appendice 5, annexe 1 pour fournir des informations sur la méthode d'essai et la discussion de base;
 - CX/FA 20/52/7, appendice 5, annexe 2 pour fournir des informations sur les niveaux résiduels les plus bas proposés pour les dispositions représentatives dans les produits laitiers (fromage), la viande et les fruits de mer ;
 - NGAA²⁴ (CXS 192-1995) pour fournir des informations sur le niveau maximal d'emploi dans la disposition adoptée pour les nitrates dans la FC 01.6.2 « Fromage affiné » et les dispositions adoptées pour les nitrites dans les FC 08.2.2 « Viande, et produits carnés, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement », et 08.3 « Viande et produits carnés, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée »;
33. À sa 53^e session (2022), le CCFA a accepté d'interrompre ses efforts de collecte de données relatives aux nitrates et aux nitrites et a noté que les dispositions seraient examinées lorsqu'une réponse à la demande adressée au CCMAS sur les questions de méthodologie aura été reçue.²⁵

RECOMMANDATIONS POUR CONFIRMATION PAR LE CCMAS

34. Le CCMAS est invité à:
 - i. prendre note des questions pour information transmises par la Commission et le Comité exécutif;
 - ii. encourager les membres et les observateurs, à l'occasion du soixantième anniversaire du Codex, à planifier et à mettre en œuvre des activités visant à faire connaître le Codex et à obtenir un soutien politique de haut niveau pour les travaux du Codex, et à envisager la mise en œuvre d'un événement régional pour commémorer le soixantième anniversaire;
 - iii. encourager les membres et les observateurs à saisir activement les occasions de contribuer aux

²¹ REP19/FA51, par. 100-108.

²² REP21/FA52, par. 174-181, 140-141

²³ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/fr/?meeting=CCFA&session=52>
https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-52%252F2021SepWD%252Ffa52_07f.pdf

²⁴ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/committee/related-standards/fr/?committee=CCFA>
https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%252B192-1995%252FCXS_192f.pdf

²⁵ REP23/FA52, par. 109-113

débats du Comité exécutif et de la Commission (c'est à dire l'opérationnalisation des Déclarations de principes; l'avenir du Codex; les nouvelles sources d'aliments et nouveaux systèmes de production et suivi de l'utilisation des normes du Codex) en fournissant des réponses aux lettres circulaires pertinentes;

- iv. prendre note que les questions pour action émanant du CCFA, du CCFO et du CCFH seront examinées au point 3 de l'ordre du jour (Confirmation des méthodes d'analyse et d'échantillonnage); et
- v. prendre note des travaux en cours sur les plans d'échantillonnage du méthylmercure dans les poissons au CCCF.

ANNEXE

PARTIE I: COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Critères de performance pour l'arsenic total dans les graisses et les huiles et l'arsenic inorganique dans les huiles de poisson

Tableau 1 : Critères de performance de la méthode pour l'arsenic

Produit : Graisses et huiles comestibles						
Prescription : Arsenic						
ML (mg/kg) : 0,1 mg/kg						
Intervalle appl. min. (mg/kg)	LOD (mg/kg)	LOQ (mg/kg)	Précision (%) Inférieure à	Récupération (%)	Exemples de méthodes applicables*	Principe
0,032–0,17	0,01	0,02	44	80-110	AOAC 963.21 et AOAC 942.17	Méthode Kjeldahl et colorimétrie (bleu de molybdène)
					AOAC 963.21 et AOAC 952.13	Méthode Kjeldahl et colorimétrie (diethyldithiocarbamate)
					AOAC 986.15	Spectrophotométrie d'absorption atomaire
					NMKL 186 / AOAC 2013.06 / EN 15763	ICP-MS

* L'applicabilité des méthodes doit être vérifiée par les organismes de normalisation

Tableau 2 : Critères de performance de la méthode pour l'arsenic inorganique

Produit : Huile de poisson						
Prescription : Arsenic inorganique						
ML (mg/kg) : 0,1 mg/kg						
Intervalle appl. min. (mg/kg)	LOD (mg/kg)	LOQ (mg/kg)	Précision (%) Inférieure à	Récupération (%)	Exemples de méthodes applicables*	Principe
0,032–0,17	0,01	0,02	44	80-110	EN 15517	Spectrométrie d'absorption atomique à génération d'hydrures (HGAAS) après extraction à l'acide
					EN 16802	Échange d'anions HPLC-ICP-MS

* L'applicabilité des méthodes doit être vérifiée par les organismes de normalisation

PARTIE II: COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

PART II-A: Critères de performance numériques pour le plomb et le cadmium, pour confirmation et inclusion dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)

Critères de performance numériques pour le plomb et le cadmium dans les aliments

Produit	Disposition	LM (mg/kg)	Critères de performance de méthode						
			Fourchette minimale applicable (mg/kg)	Limite de détection (LOD) (mg/kg)	Limite de quantification (LOQ) (mg/kg)	Précision (RSD _R) (%) Pas plus de	Rétablissement (%)	Exemple de méthodes applicables qui répondent aux critères	Principe
Baies et autres petits fruits, à l'exception des canneberges, groseilles et baies de sureau	plomb	0,1	0,032 à 0,168	0,01	0,02	44	80-110 %		
Canneberges	plomb	0,2	0,078 à 0,322	0,02	0,04	41	80-110 %		
Groseilles	plomb	0,2	0,078 à 0,322	0,02	0,04	41	80-110 %		
Baies de sureau	plomb	0,2	0,078 à 0,322	0,02	0,04	41	80-110 %		
Fruits, à l'exception des canneberges, groseilles et baies de sureau	plomb	0,1	0,032 à 0,168	0,01	0,02	44	80-110 %		
Légumes brassica, à l'exception du chou frisé et des légumes de type brassica feuillus	plomb	0,1	0,032 à 0,168	0,01	0,02	44	80-110 %		
Légumes bulbe	plomb	0,1	0,032 à 0,168	0,01	0,02	44	80-110 %		
Légumes-fruits, à l'exception des champignons	plomb	0,05	0,028 à 0,072	0,01	0,02	44	60-115 %		
Légumes feuilles, à l'exception des épinards	plomb	0,3	0,127 à 0,473	0,03	0,06	38	80-110 %		
Légumineuses	plomb	0,1	0,032 à 0,168	0,01	0,02	44	80-110 %		
Champignons frais cultivés (champignons communs (<i>Agaricus bisporus</i>), shiitake (<i>Lentinula edodes</i>) et pleurotes (<i>Pleurotus ostreatus</i>))	plomb	0,3	0,127 à 0,473	0,03	0,06	38	80-110 %		
Légumes secs	plomb	0,1	0,032 à 0,168	0,01	0,02	44	80-110 %		

Produit	Disposition	LM (mg/kg)	Critères de performance de méthode						
			Fourchette minimale applicable (mg/kg)	Limite de détection (LOD) (mg/kg)	Limite de quantification (LOQ) (mg/kg)	Précision (RSD _R) (%) Pas plus de	Rétablissement (%)	Exemple de méthodes applicables qui répondent aux critères	Principe
Racines et tubercules	plomb	0,1	0,032 à 0,168	0,01	0,02	44	80-110 %		
Fruits en conserve	plomb	0,1	0,032 à 0,168	0,01	0,02	44	80-110 %		
Confitures, gelées et marmelades	plomb	0,4	0,180 à 0,620	0,04	0,08	37	80-110 %		
Chutney de mangue	plomb	0,4	0,180 à 0,620	0,04	0,08	37	80-110 %		
Légumes en conserve	plomb	0,1	0,032 à 0,168	0,01	0,02	44	80-110 %		
Tomates en conserve	plomb	0,05	0,028 à 0,072	0,01	0,02	44	60-115 %		
Olives de table	plomb	0,4	0,180 à 0,620	0,04	0,08	37	80-110 %		
Concombres (cornichons) marinés	plomb	0,1	0,032 à 0,168	0,01	0,02	44	80-110 %		
Châtaignes et purée de châtaignes en conserve	plomb	0,05	0,028 à 0,072	0,01	0,02	44	60-115 %		
Jus de fruits, à l'exception des jus provenant de baies et autres petits fruits	plomb	0,03	0,017 à 0,043	0,006	0,012	44	60-115 %		
Jus de fruits provenant exclusivement de baies et autres petits fruits, à l'exception du jus de raisin	plomb	0,05	0,028 à 0,072	0,01	0,02	44	60-115 %		
Jus de raisin	plomb	0,04	0,022 à 0,058	0,008	0,016	44	60-115 %		
Céréales en grains, à l'exception du sarrasin, du canihua et du quinoa	plomb	0,2	0,078 à 0,322	0,02	0,04	41	80-110 %		
Préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons et les préparations de suite	plomb	0,01	0,006 à 0,014	0,002	0,004	44	60-115 %		
Poissons	plomb	0,3	0,127 à 0,473	0,03	0,06	38	80-110 %		

Produit	Disposition	LM (mg/kg)	Critères de performance de méthode						
			Fourchette minimale applicable (mg/kg)	Limite de détection (LOD) (mg/kg)	Limite de quantification (LOQ) (mg/kg)	Précision (RSD _R) (%) Pas plus de	Rétablissement (%)	Exemple de méthodes applicables qui répondent aux critères	Principe
Viande de bovins, porcs et ovins	plomb	0,1	0,032 à 0,168	0,01	0,02	44	80-110 %		
Viande et graisse de volaille	plomb	0,1	0,032 à 0,168	0,01	0,02	44	80-110 %		
Bovins, abats comestibles de	plomb	0,2	0,078 à 0,322	0,02	0,04	41	80-110 %		
Porc, abats comestibles de	plomb	0,15	0,054 à 0,246	0,015	0,03	43	80-110 %		
Volaille, abats comestibles de	plomb	0,1	0,032 à 0,168	0,01	0,02	44	80-110 %		
Graisses et huiles comestibles	plomb	0,08	0,045 à 0,115	0,016	0,032	44	60-115 %		
Matières grasses tartinables et mélanges tartinables	plomb	0,04	0,022 à 0,058	0,008	0,016	44	60-115 %		
Lait	plomb	0,02	0,011 à 0,029	0,004	0,008	44	60-115 %		
Produits laitiers secondaires ¹	plomb	0,02	0,011 à 0,029	0,004	0,008	44	60-115 %		
Eaux minérales naturelles	plomb	0,01	0,006 à 0,014	0,002	0,004	44	60-115 %		
Sel de qualité alimentaire	plomb	1	0,52 à 1,48	0,1	0,2	32	80-110 %		
Vins (vins et vins mutés/de liqueur) élaborés à partir de raisins récoltés avant juillet 2019	plomb	0,2	0,078 à 0,322	0,02	0,0400	41	80-110 %		
Vins provenant de raisons récoltés après juillet 2019	plomb	0,1	0,032 à 0,168	0,01	0,02	44	80-110 %		
Vins mutés/de liqueur provenant de raisins récoltés après 2019	plomb	0,15	0,054 à 0,246	0,015	0,03	43	80-110 %		
Légumes brassica, à l'exception des légumes de type brassica feuillus	cadmium	0,05	0,028 à 0,072	0,01	0,02	44	60-115 %		
Légumes bulbe	cadmium	0,05	0,028 à 0,072	0,01	0,02	44	60-115 %		
Légumes-fruits, à l'exception des	cadmium	0,05	0,028 à 0,072	0,01	0,02	44	60-115 %		

¹ Notez que la norme CXS 234 a été actualisée à la suite de la CAC44 (2021) et qu'elle contient des critères de performance numériques pour le plomb dans le beurre, les produits comestibles à base de caséine et les poudres de lactosérum. Cette proposition permettra aux critères de performance numériques de s'appliquer aux méthodes pour déterminer le plomb dans tous les produits laitiers secondaires (y compris le beurre, les produits comestibles à base de caséine et les poudres de lactosérum)

Produit	Disposition	LM (mg/kg)	Critères de performance de méthode							
			Fourchette minimale applicable (mg/kg)	Limite de détection (LOD) (mg/kg)	Limite de quantification (LOQ) (mg/kg)	Précision (RSD _R) (%) Pas plus de	Rétablissement (%)	Exemple de méthodes applicables qui répondent aux critères	Principe	
tomates et des champignons comestibles										
Légumes feuilles	cadmium	0,2	0,078 à 0,322	0,02	0,04	41	80-110 %			
Légumineuses	cadmium	0,1	0,032 à 0,168	0,01	0,02	44	80-110 %			
Légumes secs, à l'exception des graines de soja (sèches)	cadmium	0,1	0,032 à 0,168	0,01	0,02	44	80-110 %			
Légumes racines et tubercules, à l'exception du céleri-rave	cadmium	0,1	0,032 à 0,168	0,01	0,02	44	80-110 %			
Légumes tiges	cadmium	0,1	0,032 à 0,168	0,01	0,02	44	80-110 %			
Céréales en grains, à l'exception du sarrasin, du canihua, du quinoa, du blé et du riz	cadmium	0,1	0,032 à 0,168	0,01	0,02	44	80-110 %			
Riz, poli	cadmium	0,4	0,180 à 0,620	0,04	0,08	37	80-110 %			
Blé (blé tendre, blé dur, épeautre et froment)	cadmium	0,2	0,078 à 0,322	0,02	0,04	41	80-110 %			
Mollusques marins bivalves (palourdes, coques et moules), à l'exception des huîtres et des pétoncles	cadmium	2	1,135 à 2 865	0,2	0,4	29	80-110 %			
Céphalopodes	cadmium	2	1,135 à 2 865	0,2	0,4	29	80-110 %			
Eaux minérales naturelles	cadmium	0,003	0,002 à 0,004	0,0006	0,0012	44	40-120 %			
Sel de qualité alimentaire	cadmium	0,5	0,234 à 0,766	0,05	0,1	36	80-110 %			
Chocolat contenant ou déclarant de ≥ 50 % à < 70 % de matière sèche totale de cacao, y compris le chocolat sucré, le chocolat Gianduja, le chocolat semi-amer de table, le chocolat en	cadmium	0,8	0,403 à 1,197	0,08	0,16	33	80-110 %			

Produit	Disposition	LM (mg/kg)	Critères de performance de méthode						
			Fourchette minimale applicable (mg/kg)	Limite de détection (LOD) (mg/kg)	Limite de quantification (LOQ) (mg/kg)	Précision (RSD _R) (%) Pas plus de	Rétablissement (%)	Exemple de méthodes applicables qui répondent aux critères	Principe
vermicelles/copeaux et le chocolat amer de table									
Chocolat contenant ou déclarant de ≥ 70 % de matière sèche totale de cacao, y compris le chocolat sucré, le chocolat Gianduja, le chocolat semi-amer de table, le chocolat en vermicelles/copeaux et le chocolat amer de table	cadmium	0,9	0,461 à 1,339	0,09	0,18	33	80-110 %		
Chocolat contenant ou déclarant < 30 % de matière sèche totale de cacao	cadmium	0,3	0,127 à 0,473	0,03	0,06	38	80-110 %		
Chocolat contenant ou déclarant de ≥ 30 % à < 50 % de matière sèche totale de cacao	cadmium	0,7	0,346 à 1,054	0,07	0,14	34	80-110 %		

PARTIE II-B : Suppression de la norme CXS 234 des méthodes analytiques pour le plomb et transfert vers la colonne « exemple de méthodes applicables qui répondent aux critères », si elles répondent aux critères de performance

Produit	Disposition	Méthode	Principe	Type
Graisses et huiles et produits connexes				
Graisses et huiles (toutes)	plomb	AOAC 994.02 / ISO 12193 / AOCS Ca 18c-91	Spectrophotométrie d'absorption atomique (four graphite direct)	II
Huiles végétales portant un nom spécifique	plomb	AOAC 994.02 / ISO 12193 / AOCS Ca 18c-91	Spectrophotométrie d'absorption atomique (four graphite direct)	II
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	plomb	AOAC 994.02 ou ISO 12193 ou AOCS Ca 18c-91	SAA	II
Beurre	plomb	AOAC 972.25 (Méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	IV
Produits comestibles à base de caséine	plomb	NMKL 139 (Méthode générale du Codex) AOAC 999.11	Spectrophotométrie d'absorption atomique	IV
Produits comestibles à base de caséine	plomb	NMKL 161 / AOAC 999.10	Spectrophotométrie d'absorption atomique	IV
Produits comestibles à base de caséine	plomb	ISO/TS 6733 IDF/RM 133	Spectrophotométrie (1,5-diphénylthiocarbazone)	IV
Fruits et légumes transformés				
Olives de table	plomb	AOAC 999.11 NMKL 139 (Méthode générale du Codex)	SAA (absorption à la flamme)	II
Produits divers				
Sel de qualité alimentaire	plomb	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III
Sel de qualité alimentaire	plomb	EuSalt/AS 013	Spectrophotométrie d'absorption atomique	IV

PARTIE III: COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Méthodes générales pour la détection des aliments irradiés

(Pour recommandation au CCMAS de transférer les méthodes d'analyse dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999))

Les ajouts de texte sont indiqués en caractères **gras et soulignés**. Les propositions de suppressions sont indiquées en caractères ~~barrés~~.

Produit	Disposition	Méthode	Principe	Type
Aliments contenant des matières grasses (<u>ex : viande et poulet crus, fromage, fruits</u>)	Détection d'aliments irradiés – <u>Détection d'hydrocarbures induits par irradiation</u>	EN 1784 : 1996	Analyse des hydrocarbures par chromatographie en phase gazeuse	Type II
Aliments contenant des matières grasses (<u>ex : viande et poulet crus, œuf entier sous forme liquide</u>)	Détection d'aliments irradiés – <u>Détection de 2-alkylcyclobutanones induits par irradiation</u>	EN 1785 ¹ : 1996	Analyse par chromatographie en phase gazeuse/spectrométrie de masse des 2-alkylcyclobutanones	Type III
Aliments contenant des os	Détection d'aliments irradiés – <u>Signal de résonance du SPIN électronique (RSE) induite par irradiation, attribué à l'hydroxyapatite (principal composant des os)</u>	EN 1786: 1996	Spectroscopie RPE	Type II
Aliments contenant de la cellulose (<u>ex : noix et épices</u>)	Détection d'aliments irradiés – <u>Signal de résonance du SPIN électronique (RSE) induite par irradiation, attribué à la cellulose cristalline</u>	EN 1787: 2000	Spectroscopie RPE	Type II
Aliments contenant des silicates (<u>ex : herbes, épices, mélanges d'herbes et d'épices, et crevettes</u>)	Détection d'aliments irradiés – <u>Rapport de spectre de thermoluminescence utilisé pour indiquer le traitement de l'aliment par irradiation</u>	EN 1788: 2004	Thermoluminescence	Type II
Aliments contenant des silicates (<u>ex : mollusques et crustacés, herbes, épices, assaisonnements</u>)	Détection d'aliments irradiés – <u>Mesure de l'intensité de luminescence photostimulée</u>	EN 13751 ² : 2002	Luminescence photostimulée	Type III
Aliments contenant du sucre cristallisé (<u>ex : fruits séchés et raisins secs</u>)	Détection d'aliments irradiés – <u>Signal de résonance du SPIN électronique (RSE) induite par irradiation, attribué au sucre cristallisé</u>	EN 13708: 2004	Spectroscopie RPE	Type II

Herbes <u>et</u> épices ³ et viande hachée crue	Détection d'aliments irradiés – <u>Différence entre le nombre total de microorganismes et le nombre de microorganismes viables</u>	EN 13783:2004 NMKL 231 (2002)	Contrôle bactérien rapide par épifluorescence/numération totale des bactéries aérobies (méthode de dépistage)	Type III
Aliments contenant de l'ADN (<u>ex : produits alimentaires d'origine animale et végétale, comme les viandes, les graines, les fruits séchés et les épices</u>)	Détection d'aliments irradiés – <u>Détection de fragmentation ADN présumptive d'un traitement par irradiation.</u>	EN 13784:2004	Épreuve de l'ADN « comète » (méthode de dépistage)	Type III

Notes

¹ Un membre a indiqué que des 2-alkylcyclobutanones étaient également présents dans certains aliments non irradiés, raison pour laquelle la méthode EN1785 peut nécessiter un examen plus approfondi en tant que méthode de détection des aliments irradiés.

² Il conviendrait de déterminer si la méthode EN13751 doit être mentionnée en tant que méthode de dépistage.

³ Aucune information n'a été trouvée concernant la validation de la méthode pour ce produit.