

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

Point 4 de l'ordre du jour

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Cinquante-septième session, Siège de l'OMS, Genève, 6-9 décembre 2005

EXAMEN CRITIQUE DES PROPOSITIONS RELATIVES AUX ACTIVITÉS NOUVELLES ET SUIVI DE L'ÉTAT D'AVANCEMENT DES NORMES

Informations générales

1. Comme suite aux recommandations de l'*Évaluation conjointe FAO/OMS du Codex Alimentarius et d'autres activités de la FAO et de l'OMS relatives aux normes alimentaires*, la Commission est convenue, à sa vingt-sixième session, de maintenir le Comité exécutif, en tant qu'organe chargé des stratégies et de la gestion des normes, et a décidé que ce même Comité devrait procéder à l'examen critique des nouvelles activités et suivre l'état d'avancement des projets de norme.

Règlement intérieur

2. À sa vingt-huitième session, la Commission a adopté les amendements à l'article V (2), afin de tenir compte des nouvelles fonctions du Comité exécutif, et notamment, de faire référence à l'examen critique (ALINORM 05/28/41, par. 24 et Annexe II) comme suit:

Article V (2). Dans l'intervalle des sessions de la Commission, le Comité exécutif agit au nom de celle-ci dont il est l'organe exécutif. En particulier, il peut soumettre à la Commission des propositions concernant l'orientation générale des activités de celle-ci, la planification stratégique et le programme de travail de la Commission, étudier les problèmes spéciaux et participer à la gestion du programme d'élaboration de normes de la Commission, à savoir en procédant à un examen critique des propositions de nouveaux travaux à entreprendre et en suivant l'état d'avancement des normes.

Procédure d'élaboration

4. À sa vingt-septième session, la Commission a adopté plusieurs amendements, afin d'intégrer l'examen critique dans la *Procédure d'élaboration des normes Codex et des textes apparentés*, et de permettre au Comité exécutif de remplir ses fonctions de gestion des normes. Tous les amendements susmentionnés ont été par la suite incorporés dans le Manuel de procédure.

5. Afin de répartir uniformément le travail de gestion des normes, entre les sessions du Comité exécutif, le Secrétariat du Codex propose que le Comité, lors des sessions qui précèdent immédiatement les sessions de la Commission, procède à l'examen critique des propositions de nouvelles activités ou de révision d'une norme; au cours des autres sessions, le Comité assure le suivi de l'avancement des normes, conformément aux paragraphes 5 à 8 de la Partie II de la Procédure d'élaboration susmentionnée¹, exception faite de l'examen des projets de normes que les comités du Codex soumettent à la Commission, pour adoption.

6. À la présente session, le Comité exécutif est donc invité à examiner l'état d'avancement des normes et des textes apparentés en cours d'élaboration au sein des différents Comités et Groupes spéciaux du Codex.

7. L'état d'avancement de tous les avant-projets et projets de normes et des textes apparentés auxquels travaillent les comités et groupes spéciaux du Codex est présenté en **Annexe**. Les tableaux contiennent des informations récapitulatives sur l'approbation de chaque nouvelle activité, l'étape de la procédure, les principaux motifs de retard, le cas échéant, ainsi que toute autre indication pertinente, notamment ces observations communiquées par le président ou le gouvernement hôte des organes subsidiaires.

¹ ALINORM 05/28/41, Annexe II; ou quinzième édition du manuel de procédure (<ftp://ftp.fao.org/Codex/PM/Manual15f.pdf>)

ANNEXE

ÉTAT D'AVANCEMENT DES NORMES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Titre	Approuvé comme nouvelle activité ²	Étape (année) de la procédure d'élaboration ³	Observations
Projet de limites maximales de résidus pour la somatotropine bovine (BST)	Distribué à l'étape 3, en 1992, à la suite de l'évaluation du JECFA	8 (2004)	Maintenu à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius, à ses 21 ^e et 23 ^e sessions, à la suite d'un vote, et par consensus, à ses 23 ^e , 26 ^e et 27 ^e sessions. N'a pas été examiné à la 28 ^e session.

COMITÉS FAO/OMS DE COORDINATION

Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA)			
Périodicité: biennale			
Titre	Approuvé comme nouvelle activité	Étape (année) de la procédure d'élaboration	Observations
Avant-projet de norme pour les produits dérivés du ginseng	N01-2004	3 (2005)	Renvoyé à l'étape 3 par la Commission à sa 28 ^e session.
Avant-projet de norme pour le gochujang	N03-2004	2/3/4 (2004)	Étape 4, sauf pour: <ul style="list-style-type: none"> • Deux sections, à l'étape 3; • La section sur les méthodes d'analyse, à l'étape 2
Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée	N02-2004	2 (2004)	
Avant-projet de norme régionale pour les produits non fermentés à base de soja	N06-2005	2/3 (2005)	

Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNEA)			
Périodicité: biennale			
Titre	Approuvé comme nouvelle activité	Étape (année) de la procédure d'élaboration	Observations
Avant-projet de norme pour les pois chiches transformés (<i>Humus</i>)	Quarante-neuvième session du Comité exécutif du Codex (2001)	6 (2005)	
Avant-projet de norme pour les fèves transformées (<i>Foul-Medemes</i>)	Quarante-neuvième session du Comité exécutif du Codex (2001)	6 (2005)	
Avant-projet de code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique	Quarante-neuvième session du Comité exécutif du Codex (2001)	2 (2005)	
Avant-projet de norme pour le tahiné	Vingt-sixième session de la Commission du Codex Al. (2003)	6 (2005)	

² Depuis 2004, chaque nouvelle activité est affectée d'un numéro de code.

³ « MP » indique qu'il s'agit de travaux relatifs à l'amendement du Manuel de procédure, ou d'une nouvelle insertion.

NORMES ELABORÉES PAR PLUSIEURS COMITÉS

Code d'usages international pour les aliments surgelés			
Titre	Approuvé comme nouvelle activité	Étape (année) de la procédure l'élaboration	Observations
Code d'usages international recommandé pour la transformation et la manipulation des denrées alimentaires surgelées	Quarante-septième session du Comité exécutif du Codex (2000)	3 (2005)	Renvoyé à l'étape 3 par la Commission à sa 28 ^e session D'autres travaux par correspondance sur les dispositions relatives à la qualité sont coordonnés par le Secrétariat des États-Unis, dans l'objectif d'une adoption à l'étape 5 par la Commission à sa 29 ^e session. Les travaux ultérieurs relatifs au Code seront confiés au Comité sur l'hygiène alimentaire, qui établira la version définitive des dispositions relatives à l'hygiène, en vue de l'adoption finale par la Commission.

Observations du pays hôte (États-Unis d'Amérique):

Le Code d'usages a été rédigé à l'origine par un groupe conjoint UNECE/Codex d'experts, puis a été confié au Comité sur l'hygiène alimentaire. La charge de travail de ce dernier étant particulièrement lourde, le Code a ensuite été confié en 1999, pour révision, à l'Institut international du froid (IIF). De nombreux pays, en particulier des pays en développement, ont fait valoir que le nombre de membres de l'IIF n'était pas aussi élevé que celui du Codex et que tous les pays n'avaient pas été en mesure de participer à la rédaction de la première version du code d'usages. C'est pourquoi le code a été soumis, à l'étape 3, aux comités s'occupant de produits. Une fois que ces comités ont eu fait part de leurs observations, la Commission a décidé de soumettre le code au Comité sur l'hygiène alimentaire, à l'étape 5. Le Comité sur le poisson et les produits de la pêche et le Comité sur l'hygiène de la viande ont communiqué un nombre restreint d'observations. Au sein du Comité sur les fruits et légumes traités, les pays étaient divisés. Nombre d'entre eux ont fait valoir que les questions en suspens relevaient de la sécurité sanitaire et non de la qualité des aliments. Le président du Comité sur l'hygiène alimentaire a marqué son désaccord. Le Bureau Codex des États-Unis a ensuite distribué à deux reprises le code d'usages pour observation, et seules quelques réponses ont été communiquées. Le code n'a pas été approuvé à l'étape 5 par la Commission à sa vingt-huitième session. Le Bureau Codex des États-Unis a à nouveau distribué le code d'usages, en posant des questions précises concernant les dispositions relatives à la qualité par rapport à celles relatives à la sécurité sanitaire. La date limite de communication des observations est le 30 novembre 2005.

COMITÉS DU CODEX S'OCCUPANT DE QUESTIONS GÉNÉRALES ET DE PRODUITS

Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCCPL)			
Périodicité: Ajourné <i>sine die</i> depuis 1994; travaille actuellement par correspondance			
Titre	Approuvé comme nouvelle activité	Étape (année) de la procédure d'élaboration	Observations
Projet de norme pour les nouilles instantanées	Quarante-septième session du Comité exécutif du Codex (2000)	6/7 (2005)	Transmis par le CCASIA.

Observations du pays hôte (États-Unis):Projet de norme pour les nouilles instantanées à l'étape 6:

Le projet de norme a été rédigé, à l'origine, par le Comité de coordination du Codex pour l'Asie et adopté par la Commission à l'étape 5. Depuis lors, plusieurs retards ont été enregistrés: 1) le Japon a, à maintes reprises, soulevé la question de l'indice de peroxyde, 2) le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants n'a pas approuvé les additifs et 3) le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage n'a pas approuvé une des méthodes d'analyse. Les travaux sur la norme ont été effectués par correspondance et seules quelques rares observations ont été communiquées. Le Bureau Codex des États-Unis a l'espoir que le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants approuvera les additifs, que le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage approuvera la méthode finale et que la Commission adoptera la norme à l'étape 8 en juillet 2006.

Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO)			
Périodicité: biennale			
Titre	Approuvé comme nouvelle activité	Étape (année) dans la procédure d'élaboration	Observations
Projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables	Dix-neuvième session de la Commission (1991) Le champ d'application a été redéfini en 1996, à la suite de la vingt et unième session de la Commission (1995)	7 (2005), à l'exception des dispositions relatives aux additifs à l'étape 6	La plupart des dispositions, à l'exception de celles sur les additifs alimentaires, ont été arrêtées définitivement. Sera examiné par le CCFO à sa neuvième session, en février 2007.
Avant-projet et projet de liste des cargaisons précédentes acceptables, comme annexe au Code d'usages international recommandé pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac	Vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius (1999)	4 et 7 (2005)	Maintenus à l'étape 4 et 7, dans l'attente d'avis scientifique de la part de la FAO et de l'OMS.
Avant-projet d'amendements à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: inclusion de l'huile de son de riz	Vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius (2003)	6 (2005)	
Avant-projet d'amendements à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: amendement relatif aux caroténoïdes totaux dans l'huile de palme non blanchie	28e session de la Commission du Codex Alimentarius (2005) (procédure accélérée) N01-2005	2/3 (2005)	

Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP)			
Périodicité: biennale jusqu'en 2002, tous les 18 mois depuis 2002			
Titre	Approuvé comme nouvelle activité	Étape (année) de la procédure d'élaboration	Observations
Avant-projet d'amendement à la norme pour les sardines en boîtes et les produits de type sardine (<i>Clupea bentincki</i>)	1995 (la Commission a demandé le recours à la procédure accélérée)	4 (renvoyé par la Commission au Comité sur le poisson et les produits de la pêche en 2004)	Particulièrement controversé. Plusieurs pays s'opposent à l'inclusion des espèces « de type sardine » dans la norme et propose d'interrompre l'ajout de toute nouvelle espèce jusqu'à la révision de la procédure en vigueur (en cours d'examen). À sa 27 ^e session, le Comité sur le poisson et les produits de la pêche, faute de temps, n'a pas examiné l'avant-projet, qui sera examiné à la 28 ^e session (octobre 2006).
Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche: sections restantes	41 ^e session du Comité exécutif du Codex (1994) (codes distincts, fusionnés en un seul code en 1998)	3 (2005)	Travaux en cours entrepris section par section, sur 18 sections, dont 14 ont été adoptées (5 à la 28 ^e session de la Commission). Trois sections en suspens n'ont pas encore été examinées et une section (mollusques bivalves) doit être examinée de manière approfondie en raison de questions liées à la sécurité sanitaire des aliments.
Avant-projet de norme pour le caviar d'esturgeon	Vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius (2003)	6 (2005)	
Avant-projet de norme pour les mollusques bivalves vivants et crus	Quarante-troisième session du Comité exécutif du Codex (1996) (en tant que norme pour les mollusques – coquillages)	3 (2005)	Retard dans l'élaboration de la première version, distribuée pour la première fois en 2000. Portée du projet modifiée plusieurs fois. Plusieurs problèmes liés à la sécurité sanitaire des aliments. Les conclusions de la Consultation d'experts sur les biotoxines (2004) sont en cours d'examen.
Avant-projet de norme pour le poisson fumé	Quarante-troisième session du Comité exécutif du Codex (1996)	3 (2005)	Retard dans l'élaboration de la première version, distribuée pour la première fois en 2003 et examinée en profondeur en 2005.
Avant-projet de norme pour la chair du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques surgelées	Vingt-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius (2001)	3 (2005)	Les principaux points posant problème sont la teneur en eau et l'utilisation d'additifs. Le Comité sur le poisson et les produits de la pêche est convenu d'élaborer un code d'usages afin de régler plusieurs questions de nature technique (voir ci-après) .
Avant-projet de code d'usages pour la transformation de la chair de coquilles Saint-Jacques	N02-2005	2/3 (2005)	

Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC)			
Périodicité: annuelle			
Titre	Approuvé comme nouvelle activité	Étape (année) de la procédure d'élaboration	Observations
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme générale pour les additifs alimentaires	Travaux en cours		
Système international de numérotation	Travaux en cours		
Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-troisième session du JECFA	Travaux en cours		
Projet de concentration maximale pour l'ochratoxine A dans le blé, l'orge et le seigle bruts	Vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius (1999)	7 (2004)	Pas de consensus sur les concentrations maximales. Le projet n'a pas été examiné par le CCFAC à sa 37 ^e session en 2005.
Projet de concentrations maximales pour le plomb dans le poisson	Introduit dans les concentrations maximales pour le plomb, à l'étape 5, en 1997	7 (2005)	Les concentrations maximales, pour le plomb, dans les denrées alimentaires, qui ont été examinées pour la première fois en 1995, se trouvaient à l'étape 3 en 1996. Les concentrations maximales pour le poisson ont été ajoutées par le CCFAC en 1997 (étape 5). D'autres concentrations maximales ont été ensuite adoptées ou abrogées. Pas de consensus sur les concentrations maximales.
Projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides présents dans les denrées alimentaires, aux fins du commerce international	Vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius (2003)	6 (2004) 2/3 (2005)	Renvoyé de l'étape 6 à l'étape 2/3 par le CCFAC à sa 37 ^e session (2005).
Avant-projet de concentration maximale pour le cadmium dans le riz poli	En 1988, comme concentrations indicatives pour les céréales, par le Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses	6 (2005)	Les concentrations indicatives pour les céréales, les légumes secs et les légumineuses sont examinées par le CCCPL depuis 1988, puis par le CCFAC à compter de 1994. Liste des concentrations maximales élargie à d'autres aliments (1999). Des concentrations maximales pour d'autres céréales, légumes secs et légumineuses, ainsi que plusieurs légumes, ont été adoptées en 2001 et 2005. La concentration maximale pour le riz poli a été adoptée à l'étape 5 par la Commission à sa 28 ^e session (2005).
Avant-projet de concentration maximale pour le cadmium dans les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques) et dans les céphalopodes (sans viscères)	Distribué à l'étape 3, en 1999 (voir plus haut)	6 (2005)	Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa 28 ^e session (2005).

Avant-projet de concentration maximale pour l'étain (dans les boissons en boîte et les autres denrées alimentaires en boîte)	Première distribution, à l'étape 3, en 1998	4 (2004)	Examiné en 1997, mais non proposé officiellement comme nouvelle activité. Étape 3 depuis 1998. Étape 4 (2004), dans l'attente de la réévaluation du JECFA (2005).
Avant-projet de teneur maximale en aflatoxines dans les amandes, les noisettes et les pistaches, transformées ou non	Vingt-sixième session de la Commission du Codex (2003)	3 (2005)	
Avant-projet de plans d'échantillonnage pour le dosage des aflatoxines dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches	N07-2004	2/3 (2005)	
Avant-projet de code d'usages pour les mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par les dioxines et les PCB de type dioxine	Quarante-septième session du Comité exécutif du Codex (2001)	2/3 (2005)	
Révision du préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	Vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius (2003)	6 (2005)	Adoptée à l'étape 5 par la Commission à sa 28 ^e session (2005)
Propositions relatives aux teneurs maximales en 3-MCPD dans les protéines végétales obtenues par hydrolyse acide (PVHA) et les produits contenant des PVHA	N08-2004	3 (2005)	
Avant-projet de révision des « Noms de catégorie et du Système international de numérotation des additifs alimentaires » - CAC/GL 36-1989	N07-2005		
Avant-projet d'annexe au Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines concernant des mesures supplémentaires de prévention et de réduction des aflatoxines dans les noix du Brésil	N08-2005		
Avant-projet de Code d'usages pour la réduction des chloropropanols liés à la production de protéines végétales hydrolysées par voie acide et de produits contenant ce type de protéines	N09-2005		
Liste des additifs alimentaires, des contaminants et des substances toxiques d'origine naturelle, soumise au JECFA, pour évaluation à titre prioritaire	En cours		

Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH)			
Périodicité: annuelle			
Titre	Approuvé comme nouvelle activité	Étape (année) de la procédure d'élaboration	Observations (voir ci-après les observations du Président)
Avant-projet de principes et lignes directrices pour la gestion des risques microbiologiques	Vingt-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius (1997)	6 (2005)	Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa 28 ^e session.
Appendice III (portant sur l'utilisation des objectifs de sécurité sanitaire des denrées alimentaires, des objectifs de performance, des critères de performance, des critères microbiologiques et des critères de processus et de produit)		2/3	
Avant-projet de directives pour la prévention de la contamination des aliments par <i>Listeria monocytogenes</i>	Quarante-neuvième session du Comité exécutif du Codex (2001)	6 (2005)	Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa 28 ^e session.
Appendice II: Calcul de limites microbiologiques et de plans d'échantillonnage dans les critères microbiologiques à partir d'objectifs de sécurité sanitaire des denrées alimentaires ; exemple: <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments prêts à consommer		2/3	
Avant-projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits à base d'œuf	Quarante-neuvième session du Comité exécutif du Codex (2001)	6 (2005)	Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa 28 ^e session.
Appendice (indications pour l'établissement de paramètres pour l'analyse des risques (OSSA, OP, CP, critères de processus, etc.) pour les traitements microbicides appliqués aux oeufs et aux produits à base d'oeufs		2/3 (2005)	
Avant-projet de directives relatives à la validation des mesures de contrôle de l'hygiène des aliments	Cinquantième session du Comité exécutif du Codex (2002)	2/3 (2005)	
Avant-projet de révision du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	N10-2004	2/3 (2005)	

Observations du Président

Avant-projet de principes et lignes directrices pour la gestion des risques microbiologiques

L'évolution des concepts de base de ce document a été considérable ces trois dernières années; l'avancement devrait continuer à un rythme rapide à l'issue de la consultation JEMRA d'experts sur les concepts fondamentaux de gestion des risques axée sur les résultats, comme les objectifs de sécurité sanitaire des aliments, qui se tiendra au début de l'année 2006 (à Kiel).

Avant-projet de directives pour la prévention de la contamination par *Listeria monocytogenes* des aliments prêts à consommer

Ce texte a subi de nombreuses révisions et modifications ces trois dernières années: élaboration d'un texte de base inspiré des Principes généraux en matière d'hygiène des denrées alimentaires et rédaction de deux nouveaux appendices. Un nouvel appendice a été rédigé à la fin de l'année 2004 afin de fournir des orientations pratiques concernant le calcul des limites microbiologiques et des critères relatifs aux objectifs de sécurité sanitaire des aliments. Il est vivement conseillé de faire preuve de diligence concernant l'élaboration de cet appendice, qui s'inspirera également de la réunion JEMRA de Kiel.

Avant-projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits à base d'œuf

Un appendice portant sur l'application des objectifs de sécurité sanitaire des aliments, des objectifs de performance et des critères de performance est en cours d'élaboration; les rédacteurs sont vivement invités à diffuser un appendice bien conçu, reposant sur une consultation élargie des membres, afin que son avancement puisse être rapide et qu'il puisse « rattraper » le code de base.

Avant-projet de directives relatives à la validation des mesures de contrôle de l'hygiène des aliments

Ce texte connaît des difficultés au sein du Comité sur l'hygiène alimentaire, les concepts de base faisant encore l'objet de tensions et n'ayant pas été tranchés par le groupe de travail chargé de la rédaction du document et au sein du comité dans son ensemble. Le président a avisé le comité dans son ensemble, et le groupe de travail en particulier, que le Comité sur l'hygiène alimentaire devrait envisager la suspension de ces activités sur ce texte, à moins que des progrès significatifs ne soient enregistrés lors de la prochaine session du Comité dans ce domaine.

Avant-projet de révision du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

L'année prochaine, une consultation JEMRA d'experts examinera les questions posées par le Comité sur l'hygiène alimentaire concernant l'évaluation des risques. Le groupe de travail chargé du document a fait un excellent travail concernant l'élaboration du projet de code, mais les questions d'étiquetage devraient nécessiter des travaux considérables entre la trente-septième (2005) et la trente-huitième session (2006) du Comité sur l'hygiène alimentaire.

Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS)			
Périodicité: annuelle			
Titre	Approuvé comme nouvelle activité	Étape (année) de la procédure d'élaboration	Observations
Avant-projet d'annexes aux Directives régissant l'appréciation de l'équivalence des mesures sanitaires associées aux systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires (« Documents exigés lors de la soumission de demandes de déterminations d'équivalence »; « Définition d'une base objective de comparaison »; et, « Fourniture d'informations plus détaillées sur l'appréciation de l'équivalence »)	N04-2004	2/3 (2005)	
Avant-projet d'annexes aux directives régissant l'appréciation de l'équivalence des mesures sanitaires associées aux systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires (autres annexes)	N04-2004	4 (2004)	Reporté dans l'attente de l'achèvement des travaux sur les trois premières annexes
Avant-projet de principes et de directives régissant l'inspection des denrées alimentaires importées fondée sur l'analyse des risques	N06-2004	3 (2004)	
Principes pour l'application de la traçabilité et du traçage des produits dans le contexte des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires.	N04-2005	2/3 (2005)	
Avant-projet de révision des directives pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance de certificats	N05-2005	2/3 (2005)	

Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)			
Périodicité: tous les 18 mois jusqu'en 1996; annuelle depuis 1996			
Titre	Approuvé comme nouvelle activité	Étape (année) de la procédure d'élaboration	Observations
Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques: projet d'Appendice 2 révisé (tableaux 3 et 4)	Cinquantième session du Comité exécutif du Codex (2002) (révision partielle: Appendice 2)	6 (2005)	Interruption des travaux relatifs au Tableau 4 (2005). Le Tableau 3 sera reformulé et communiqué pour observations.
Avant-projet d'Appendice 2 révisé: tableau 1 (nitrate de sodium naturel)	2002 (comme susmentionné)	3 (2005)	Controversé, car non admis dans le circuit biologique par plusieurs pays.
Projet d'amendement à la norme générale (projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique): définitions	Vingt et unième session de la Commission (1995) (demande directe de la Commission) Confirmé par le Comité exécutif à sa quarante-troisième session (1996)	7 (2005) Étape 5 en 1999 Avancé à l'étape 8 en 2001 et renvoyé à l'étape 6 par la Commission	Très controversé. Pas de consensus pour l'adoption des définitions, indépendamment des autres recommandations.
Avant-projet de directives pour l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique: dispositions relatives à l'étiquetage	Comme susmentionné	3 (2005) Étape 3 ou 4, depuis 1997	Très controversé. Recommandations proposées au départ comme amendement à la Norme générale, puis comme directives.
Avant-projet d'amendement à la norme générale (déclaration quantitative des ingrédients)	Quarante-septième session du Comité exécutif (2000)	3 (depuis 2001)	Avancé à l'étape 5 par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires et renvoyé à l'étape 3 par la Commission à sa 28 ^e session, faute de consensus.
Avant-projet de définition des acides gras trans (Amendement à la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> et aux <i>Directives sur l'étiquetage nutritionnel</i>)	N10-2005 (procédure accélérée)	3 (2005)	

Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV)			
Périodicité: tous les 18 mois environ			
Titre	Approuvé comme nouvelle activité	Étape (année) de la procédure d'élaboration	Observations
Raisins de table	Vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius (1999)	7 (2005)	La section 2.11 (Spécifications relatives à la maturité) et la section 3.1 en sont à des étapes différentes, du fait de la difficulté (différences géographiques et climatiques/ saisonnières) d'établir des spécifications pour diverses variétés de raisins de table
Section 2.1.2 (spécifications relatives à la maturité) et section 3.1 (Poids minimum des grappes)		2/3 (2005)	
Tomates	Vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius (1999)	7 (2005)	
Sections 3 – Dispositions relatives au calibrage et 4.2 – Tolérances concernant la taille)		6 (2005)	
Pommes	Vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius (1999)	2/3 (2005)	Reformulation, afin de tenir compte des observations reçues.
Directives concernant le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais	Quarante-neuvième session du Comité exécutif du Codex (2001)	2/3 (2005)	Reformulation, afin de tenir compte des observations reçues et d'autres textes pertinents élaborés par des organisations internationales dans ce domaine.
Manioc amer	Vingt-huitième session de la Commission N03-2005	2/3 (2005)	

Comité du Codex sur les principes généraux			
Périodicité: selon les besoins jusqu'en 1992; biennale jusqu'en 1998; annuelle depuis 1998; deux sessions extraordinaires en 2003 et 2004			
Titre	Approuvé comme nouvelle activité	Étape (année) de la procédure d'élaboration	Observations
Révision du code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires	Vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius (1999)	4 (2005)	Controversée – Consensus non atteint sur la portée générale et sur plusieurs sections. Transmise au Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires.
Avant-projet de principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments	Vingt-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius (2001)	2/3 (2005)	Controversé – Consensus non atteint sur la pertinence et le but du document et sur les précautions en matière de gestion des risques.

Projet d'amendements au Règlement intérieur: durée du mandat des membres du Comité exécutif	Vingt-huitième session de la Commission (2005)	MP	
Projet d'amendements à la Procédure d'élaboration soumis aux trois dernières sessions	Vingt-huitième session de la Commission (2005)	MP	Mise au point définitive de l'examen des procédures d'élaboration
Nouvelles définitions des termes relatifs à la sécurité sanitaires des aliments utilisés en analyse des risques			
Examen des Principes généraux du Codex	Vingt-huitième session de la Commission (2005)	MP	Suite à la suppression de la procédure d'acceptation

Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)			
Périodicité: tous les 18 mois jusqu'en 2003; annuelle depuis 2003			
Titre	Approuvé comme nouvelle activité	Étape (année) de la procédure d'élaboration	Observations
Projet de directives pour l'évaluation des méthodes d'analyse acceptables	Vingt-quatrième session de la Commission (2001)	6 (2005)	
Approche de « l'aptitude aux fins recherchées » (à incorporer à l'avant-projet de directives pour l'évaluation des méthodes d'analyse acceptables)	Vingt-quatrième session de la Commission (2001)	4 (2005)	Reporté dans l'attente de la mise au point définitive du Projet de directives principal (voir plus haut) et en raison de la complexité de la question.
Examen de la terminologie analytique aux fins du Codex (Manuel de procédure)	Vingt-sixième session de la Commission (2003)	MP/ en cours	Quelques amendements adoptés en 2004.
Avant-projet de directives pour le règlement des différends concernant les résultats d'analyse (test)	Vingt-sixième session de la Commission (2003)	3 (2005)	
Projet d'amendements au Manuel de procédure: recommandations relatives à l'exploitation des résultats d'analyse	Vingt-quatrième session de la Commission (2001) en tant que Directives relatives à la détermination de l'incertitude (adoptées en 2004); les sections susceptibles d'être incluses dans le Manuel ont été examinées	MP	Transmis pour approbation au Comité sur les principes généraux à sa 23 ^e session (2006)

Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP)			
Périodicité: biennale			
Note: les observations du président figurent dans ce tableau			
Titre	Approuvé comme nouvelle activité	Étape (année) de la procédure d'élaboration	Observations
Projet d'amendement de la norme générale du Codex pour le fromage	Quarante-septième session du Comité exécutif du Codex (2000)	7 (2004)	

Avant-projet de norme pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale	Quarante-septième session du Comité exécutif du Codex (2000)	5 (2004)	observations à l'étape 6 pour examen par le CCMMP à sa prochaine session
Avant-projet de norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Quarante-septième session du Comité exécutif du Codex (2000)	5 (2004)	
Avant-projet de norme pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Quarante-septième session du Comité exécutif du Codex (2000)	5 (2004)	
Avant-projet de norme révisée pour les fromages de lactosérum	Cinquantième session du Comité exécutif du Codex (2002)	5 (2004)	Maintenus à l'étape 4 pour examen ultérieur par le CCMMP à sa prochaine session (2006).
Avant-projet de norme révisée pour le Cheddar (C-1)	Vingtième session de la Commission (1993)	5 (2004)	
Avant-projet de norme révisée pour le Danbo (C-3)	Vingtième session de la Commission (1993)	5 (2004)	
Avant-projet de norme révisée pour l'Edam (C-4)	Vingtième session de la Commission (1993)	4 (2004)	
Avant-projet de norme révisée pour le Gouda (C-5)	Vingtième session de la Commission (1993)	4 (2004)	
Avant-projet de norme révisée pour le Havarti (C-6)	Vingtième session de la Commission (1993)	4 (2004)	
Avant-projet de norme révisée pour le Samsø (C-7)	Vingtième session de la Commission (1993)	4 (2004)	
Avant-projet de norme révisée pour l'Emmental (C-9)	Vingtième session de la Commission (1993)	4 (2004)	
Avant-projet de norme révisée pour le Tilsiter (C-11)	Vingtième session de la Commission (1993)	4 (2004)	
Avant-projet de norme révisée pour le Saint-Paulin (C-13)	Vingtième session de la Commission (1993)	4 (2004)	
Avant-projet de norme révisée pour le Provolone (C-15)	Vingtième session de la Commission (1993)	4 (2004)	
Avant-projet de norme révisée pour le Cottage Cheese (C-16)	Vingtième session de la Commission (1993)	4 (2004)	
Avant-projet de norme révisée pour le Coulommiers (C-18)	Vingtième session de la Commission (1993)	4 (2004)	
Avant-projet de norme révisée pour le fromage à la crème (C-31)	Vingtième session de la Commission (1993)	4 (2004)	
Avant-projet de norme révisée pour le Camembert (C-33)	Vingtième session de la Commission (1993)	4 (2004)	
Avant-projet de norme révisée pour le Brie (C-34)	Vingtième session de la Commission (1993)	4 (2004)	
Avant-projet de norme pour la Mozzarella	Vingtième session de la Commission (1993)	4 (2004)	
Avant-projet de dispositions relatives aux boissons à base de lait fermenté	Vingt-sixième session de la Commission (2003)	3 (2004)	Soumission du rapport du groupe de rédaction prévue avant la prochaine session du CCMMP.
Avant-projet de norme révisée pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers	Vingt-troisième session de la Commission (1999)	2 (2004)	Groupe de rédaction
Avant-projet de norme pour le fromage fondu	Cinquantième session du Comité exécutif du Codex (2002)	2 (2004)	Groupe de rédaction (travaux sur le point d'être achevés)
Avant-projet de modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers	Cinquantième session du Comité exécutif du Codex (2002)	2 (2004)	Groupe de rédaction

Liste spécifique d'additifs alimentaires relative à la norme pour le lait fermenté			Le groupe de rédaction fera rapport au CCMMP
--	--	--	--

Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)			
Périodicité: biennale			
Titre	Approuvé comme nouvelle activité	Étape (année) de la procédure d'élaboration	Observations
Projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten	Proposé comme nouvelle activité en 1991 Premier examen à l'étape 3, en 1992	7 (2004)	Pas de consensus sur les teneurs ou sur la méthode de détermination du gluten. À sa quarante-neuvième session, le Comité exécutif a recommandé que la norme soit maintenue à l'étape 7, en attendant que des fondements scientifiques relatifs aux teneurs et à une méthode de détermination aient été établis.
Directives concernant l'usage des allégations relatives à la nutrition: projet de tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs (Partie B- Fibres alimentaires)	À sa trente-septième session, le Comité exécutif du Codex (1990) a approuvé le travail du CCFL; le CCNFSDU a amorcé ces travaux à sa dix-neuvième session (1995)	6 (2004)	La Partie A, qui couvre la plupart des nutriments, a été adoptée par la Commission à sa vingt-deuxième session.
Projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales (Section A)	Quarante-deuxième session du Comité exécutif du Codex et vingt et unième session de la Commission (1995)	6 (2004)	Retards importants liés au champ d'application. Le CCNFSDU a réglé la question à sa vingt-sixième session.
Préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales (Section B)	Vingt-cinquième session du CCNFSDU (2003)	3 (2004)	
Projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	Quarante-deuxième session du Comité exécutif du Codex et vingt et unième session de la Commission (1995)	6 (2004)	Retards importants liés au champ d'application. Le CCNFSDU a réglé la question à sa vingt-sixième session.
Avant-projet de révision des listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques spéciaux destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	Vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius (1999)	3 (2004)	
Avant-projet de recommandations sur la base scientifique des allégations santé	Vingt-sixième session de la Commission du Codex (2003)	3 (2004)	
Application de l'analyse des risques aux activités du CCNFSDU	Vingt-troisième session de la Commission du Codex (1999)	MP	

Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR)			
Périodicité: annuelle			
Titre	Approuvé comme nouvelle activité	Étape (année) de la procédure d'élaboration	Observations
Projet de limites maximales de résidus pour le piment du Chili séché, y compris LMR pour les épices	En cours	6 (2005)	
Projet et avant-projet de limites maximales de résidus de pesticides, y compris projet révisé de limites maximales de résidus	En cours	3, 4, 6 et 7 (2005)	
Projet de directives sur l'estimation du degré d'incertitude des mesures	Vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius (2003)	6 (2005)	
Avant-projet de révision de la liste des méthodes d'analyse des résidus de pesticides	Vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius (2003)	2/3 (2005)	
Projet de révision des critères relatifs au processus d'établissement des priorités concernant les composés soumis à la JMPR pour évaluation	Travaux entrepris par le CCPR à sa 24 ^e session (2002)	MP	Achevé et transmis au Comité sur les principes généraux pour approbation à sa 26 ^e session (2006)
Liste de pesticides (nouveaux pesticides et pesticides soumis à examen périodique) pour examen à titre prioritaire	Vingt-septième session de la Commission du Codex Alimentarius (2004)	2/3 (2004)	
Révision limitée de la classification du Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale	N11-2004	2/3 (2005)	
Projet de Principes relatifs à l'analyse des risques, appliqués par le Comité	Vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius (1999)	6 (2005)	
Avant-projet de révision de la procédure d'élaboration concernant les limites maximales de résidus	Vingt-huitième session de la Commission N11-2005		

Comité du Codex sur les fruits et légumes traités			
Périodicité: biennale			
Titre	Approuvé comme nouvelle activité	Étape (année) de la procédure d'élaboration	Observations
Projet de norme pour les achards	Dix-neuvième session du CCPFV (1998)	6 (2004)	Élaboré au départ par le CCASIA, puis transmis au CCPFV pour établir la version définitive. Renvoyé à l'étape 6 pour remaniement par le CCPFV à ses dix-neuvième (1998), vingtième (2000), vingt et unième (2002) et vingt-deuxième (2004) sessions, en raison des problèmes liés au champ d'application (type de produits visés). À sa vingt-deuxième session, le CCPFV est convenu de limiter le champ d'application aux achards de fruits et légumes. Soumis au CCPFV pour examen à sa vingt-troisième session (2006).

Avant-projet de norme pour les concentrés de tomates transformés	Dix-neuvième session du CCPFV (1998)	6 (2005)	Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa 28 ^e session
Avant-projet de norme pour les tomates en conserve	Dix-neuvième session du CCPFV (1998)	6 (2005)	Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa 28 ^e session
Avant-projet de norme pour les agrumes en conserve	Quarante-cinquième session du Comité exécutif du Codex (1998)	6 (2005)	Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa 28 ^e session
Avant-projet de norme pour les légumes en conserve, y compris les directives pour le liquide de couverture des légumes en conserve	Quarante-cinquième session du Comité exécutif du Codex (1998)	3 (2004)	
Avant-projet de norme pour les confitures, les gelées et les marmelades	Quarante-cinquième session du Comité exécutif du Codex (1998)	3 (2004)	

Observations du pays hôte (États-Unis)

Rappel des faits: Une réunion du Comité sur les fruits et légumes traités a été convoquée en 1998, en vue de réviser et d'unifier les normes en vigueur, dont un grand nombre doit encore être révisé. De plus, le Comité a été saisi de plusieurs projets de norme (pousses de bambou, sauce soja, Kimchi, produits aqueux dérivés de la noix de coco, achards, etc.) qui lui ont été transmis par d'autres comités. En conséquence, la charge de travail du Comité a dépassé ses capacités. Soucieux de régler ce problème, le Comité a décidé à sa dernière session de n'ajouter aucune nouvelle activité à sa liste de priorités, mais d'établir des groupes de travail chargés des projets de norme en cours d'élaboration, qui se réuniraient pendant l'intersession. De plus, des réunions sur des agrumes en conserve, les légumes en conserve, les confitures, les gelées et les marmelades, ainsi que sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage seront organisées le dimanche précédant la prochaine session. En outre, le Comité sur les fruits et légumes traités est convenu d'allonger la session d'un jour, dans l'espoir de pouvoir faire avancer les travaux. Le bureau Codex des États-Unis estime qu'étant donné l'existence des groupes de travail, l'ajout d'un jour à la session et la suppression de la sauce soja de l'ordre du jour, le Comité devrait être en mesure d'avancer ses travaux.

Il semble que le principal obstacle au consensus au sein du Comité soit les différences au niveau des législations nationales concernant les dispositions relatives à la qualité des produits examinés. Les questions suivantes font également obstacle: 1) différences des conditions de croissance dans les différents pays, qui entraînent des différences au niveau de la composition et de l'apparence de certains fruits et légumes; 2) augmentation du nombre de produits destinés à des marchés spécifiques d'un point de vue culturel ou à des créneaux commerciaux spécifiques et 3) augmentation du nombre de pays faisant leur entrée sur les marchés commerciaux des fruits et légumes, qui se traduit par une hausse considérable du nombre de participants aux réunions du Comité.

Projet de norme Codex pour les achards de fruits et de légumes à l'étape 6

Ce projet de norme a été soumis au CCPFV à l'étape 5 par le Comité de coordination pour l'Asie. Il a été maintenu à l'étape 6 en raison de l'incapacité du Comité à trancher concernant la portée de la norme. Lors de sa dernière session, le CCPFV a modifié le nom afin de tenir compte du fait que la norme couvre l'ensemble des fruits et des légumes. Un groupe de travail dirigé par la Thaïlande a révisé le document et l'a transmis au Secrétariat du Codex pour distribution et observation.

Projet de norme pour les concentrés de tomates transformés à l'étape 6

Projet de norme Codex pour les tomates en conserve à l'étape 6

À l'origine, le groupe de travail était dirigé par les États-Unis et le Conseil mondial de la tomate transformée, mais ces derniers n'ont pas été en mesure de dégager un consensus. L'Italie a donc pris la présidence du

groupe de travail. La norme a été reformulée et le Bureau Codex des États-Unis prévoit qu'elle sera transmise à la Commission pour adoption à la prochaine session du CCPFV.

Projet de norme Codex pour certains agrumes en conserve à l'étape 6

Cette norme est élaborée en vue de remplacer plusieurs normes distinctes portant sur des agrumes spécifiques. Avant sa session la plus récente, le CCPFV n'avait examiné que de façon limitée cette norme, en raison de sa charge de travail et faute de temps. Seules quelques rares observations ont été communiquées concernant cette norme. Lors de la session la plus récente, la norme n'a fait l'objet que d'un examen rapide, mais le CCPFV l'a néanmoins avancée à l'étape 5. Le Bureau Codex des États-Unis estime que cette norme devrait être examinée section par section par le CCPFV à sa prochaine session, mais est également convaincu qu'elle sera avancée.

Avant-projet de norme pour certains légumes en conserve à l'étape 3

À la fin de la session de 1998, il avait été décidé de remplacer plusieurs normes distinctes portant sur des légumes par une norme unique pour les légumes. Des observations ont été communiquées et la norme sur les légumes a depuis été révisée. Toutefois, la norme n'a jamais été examinée par le Comité au cours d'une de ses sessions, faute de temps. Cette norme devrait être examinée par le CCPFV à sa prochaine session. Cependant, en raison de sa longueur et du fait qu'elle inclut de nombreux légumes, le Bureau Codex des États-Unis prévoit qu'il ne sera pas possible de l'avancer à l'étape 5 après une seule séance d'examen.

Avant-projet de norme pour les confitures, les gelées et les marmelades à l'étape 3

Lors de la session la plus récente du CCPFV, un groupe de travail a été établi. Ce groupe a ensuite travaillé pendant la session. Cependant, la teneur en solides solubles dans les différents types de confiture du marché américain est très différente de celle du marché européen, ce qui pourrait rendre difficile l'obtention d'un consensus.

Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF)			
Périodicité: tous les dix-huit mois (à partir de la seizième session, périodicité probablement annuelle)			
Titre	Approuvé comme nouvelle activité	Étape (année) de la procédure d'élaboration	Observations
Projet de limites maximales de résidus pour le <i>trichlorfon</i> (<i>métrifonate</i>)	En cours	7 (2004)	
Avant-projet de limites maximales de résidus pour la <i>fluméquine</i> (<i>dans la crevette tigrée</i>), la <i>pirimycine</i> , la <i>cyperméthrine</i> , l' <i>alpha-cyperméthrine</i> , la <i>doramectine</i> (<i>dans le lait de vache</i>)	En cours	6 (2004)	
Avant-projet de limites maximales de résidus pour la <i>ractopamine</i>	En cours	4 (2004)	
Avant-projet de directives révisées pour la mise en place d'un programme réglementaire pour le contrôle des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments	Cinquantième session du Comité exécutif du Codex (2002)	2 (2004)	
Avant-projet de directives révisées pour la mise en place d'un programme réglementaire pour le contrôle des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (Partie I, II et III)	Cinquantième session du Comité exécutif du Codex (2003)	2 (2004)	
Méthodologies de gestion des risques, y compris politiques d'évaluation des risques au sein du CCRVDF	Douzième session du CCRVDF (2000) sur recommandation de la Commission à sa vingt-troisième session (1999)	MP	À sa quinzième session, le CCRVDF est convenu que le document serait remanié, en vue de l'incorporer dans le Manuel de procédure
Examen de la liste de médicaments vétérinaires à évaluer ou à réévaluer en priorité	En cours		