



Point 2 a) de l'ordre du jour

CX/EXEC 10/64/2

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Soixante-quatrième session

Siège de l'OMS, Genève, 29 juin – 2 juillet 2010

**EXAMEN CRITIQUE RELATIF À L'ÉLABORATION DE NORMES CODEX ET TEXTES
APPARENTÉS**

- 1) Conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés, Partie 2. Examen critique, paragraphe 8, les textes soumis à la Commission en vue de leur adoption doivent être examinés pour s'assurer:
 - de leur cohérence avec le mandat du Codex, les décisions de la Commission et les textes actuels du Codex,
 - que les exigences de la procédure d'aval ont bien été remplies, le cas échéant,
 - de la présentation et
 - de la cohérence linguistique.
- 2) La présentation de l'examen critique est calquée sur celle qui est proposée dans le Plan stratégique 2008-2013. Le numéro du travail donne des indications sur les normes et les textes apparentés approuvés en tant que nouvelles activités à partir de 2004. Le comité ayant besoin de savoir la date du lancement des nouvelles activités pour toutes les normes et tous les textes apparentés en cours d'élaboration, la première colonne du tableau indique le numéro du travail ou l'année où la nouvelle activité a été approuvée, ou encore l'année où le travail a effectivement démarré, selon le cas. L'année cible est l'année durant laquelle le projet de texte doit être adopté à l'étape 8, comme convenu par la Commission sur la base du descriptif de projet (à partir de 2004), ou la date spécifiée par le Comité à une autre étape du processus, le cas échéant.
- 3) Les codes des produits sont spécifiés dans la Partie 2 du Plan stratégique: 1.1: Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires; 1.2: Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires; 1.3: Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à l'étiquetage des denrées alimentaires et à la nutrition; 1.4: Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à l'inspection et à la certification des denrées alimentaires, ainsi qu'aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse. Les projets de normes et textes apparentés soumis à la Commission pour adoption sont listés dans les tableaux suivants et sont assortis de notes attirant l'attention du Comité exécutif et de la Commission sur des points spécifiques. Les notes précisent l'état d'avancement du processus d'approbation, le cas échéant et seulement pour les dispositions pertinentes. Il n'y a pas de note lorsqu'il n'existe pas de problème spécifique lié aux critères mentionnés dans l'Examen critique ou à d'autres questions connexes et lorsque l'énoncé définitif des textes proposés pour adoption a fait l'objet d'un consensus dans le comité concerné.
- 4) Les observations formulées par les présidents ou les pays hôtes des comités concernés sont incluses dans les tableaux. Les observations reçues après la distribution du présent document seront communiquées sous forme de documents de séance.
- 5) Le présent document devrait être consulté de pair avec **CX/CAC 10/33/3** et **CX/CAC 10/33/3A** – Liste des projets de normes et de textes apparentés soumis à la Commission pour adoption et **CX/CAC 10/33/4** et **CX/CAC 10/33/4A** liste des avant-projets de normes et de textes apparentés soumis à l'étape 5.

PARTIE I – PROJETS DE NORMES ET TEXTES APPARENTÉS À L'ÉTAPE 8 DE LA PROCÉDURE

Comité et titre du document	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (quinzième session, 19-23 octobre 2009)						
Avant-projet de Norme pour le manioc amer	N03-2005	2008	8	1.2	Le JECFA a évalué les glycosides cyanogènes en 1992 et conclu qu'il n'était pas possible (faute de données quantitatives) d'estimer un niveau d'ingestion sans risque.	<p>La Commission, à sa trente et unième session (juillet 2008), a renvoyé la section consacrée à l'étiquetage à l'étape 6 pour recueillir de nouvelles observations, en particulier concernant les instructions de préparation, pour examen par le CCFFV à sa quinzième session (2009) et approbation par le CCFL à sa trente-huitième session (mai 2010) et a maintenu les autres sections à l'étape 8 en vue de l'adoption finale d'un document unique.</p> <p>À sa quinzième session, le CCFFV a parachevé la section consacrée à l'étiquetage en complétant les instructions de préparation afin de mieux garantir la sécurité sanitaire* du produit et l'a transmise à la Commission (trente-troisième session) pour adoption finale. La section a été approuvée par le CCFL, telle que proposée par le CCFFV.</p> <p><i>* Les glycosides cyanogènes ont été étudiés par le CCCF à sa quatrième session (avril 2010) et ils restent inscrits sur la liste des substances à évaluer en priorité par le JECFA, à condition que la demande de données qui a été lancée donne des résultats.</i></p>

Projet de Norme pour les pommes	1999		8	1.2		<p>La norme est cohérente avec la norme de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE/ONU) pour les pommes, autant qu'il est possible de l'être si l'on veut tenir compte des besoins des membres du Codex et de la présentation des normes de produit du Codex pour les dispositions ne concernant pas exclusivement la qualité.</p> <p><u>Dispositions en matière d'étiquetage</u>: approuvées par le CCFL, à sa trente-huitième session, telles que proposées par le CCFFV.</p> <p><u>Contaminants et hygiène</u>: les dispositions correspondent au texte standard du manuel de procédure. Pour les contaminants, il n'est pas fait mention des médicaments vétérinaires ainsi que l'a recommandé la Commission pour les produits d'origine végétale.</p>
Observations du président/pays hôte du comité: pommes et manioc amer, documents terminés.						

Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (trentième session, 28 septembre - 2 octobre 2009)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
Norme pour le caviar d'esturgeon	2003		8	1.1 1.2		<p>À sa trentième session, le CCFFP est convenu de faire avancer le projet de norme à l'étape 8 pour adoption</p> <p>CCMAS: approuvé</p> <p>CCFH: approuvé</p> <p>CCFL: approuvé</p>

Projet de Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (homards et crabes)	En cours		8	1.1 1.2		<p>La Commission, à sa trente et unième session (2008), a renvoyé à l'étape 6 la section sur les homards du Code d'usages, faute d'un consensus sur l'utilisation du chlore.</p> <p>À sa trentième session, le CCFFP est convenu de faire passer les sections relatives aux homards et aux crabes et les définitions pertinentes à l'étape 8 pour adoption.</p> <p>Suite aux débats sur l'utilisation du chlore, il est nécessaire de modifier la Section 2.1 Définitions générales du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche.</p> <p>CCFH: approuvé</p> <p>Il est également proposé de modifier en conséquence les définitions des expressions "eau propre" et "contamination microbiologique" (Section 2.1 du Code).</p>
<p>Observations du président/pays hôte du comité:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voir les notes explicatives ci-dessus. • Le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius a débattu de l'avancement de tous les travaux du CCFFP à sa soixante-troisième session (ALINORM 10/33/3, p.20). • La trente et unième session du CCFFP sera prolongée d'un jour de travail supplémentaire afin de faire avancer les travaux sur plusieurs points. L'intervalle entre les sessions du CCFFP est de 18 mois. 						

Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (trente et unième session, 2-6 novembre 2009)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
Liste de méthodes pour les fibres alimentaires	1995		8	1.3 1.4		<p>Les dispositions concernant les fibres alimentaires qui figurent dans le tableau des conditions relatives à la teneur en éléments nutritifs (dans les <i>Directives sur l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> (CAC/GL 23-1997) ont été adoptées par la Commission, à sa trente-deuxième session. Les méthodes ont été renvoyées à l'étape 6 par le CCNFSDU à sa trentième session puis ont été parachevées à sa trente et unième session.</p> <p>Le CCMAS a approuvé les méthodes comme étant du Type IV et soumis quelques questions supplémentaires au CCNFSDU pour examen à sa prochaine session (1^{er}-5 novembre 2010). Cela pourrait avoir une incidence sur le type des méthodes à un stade ultérieur mais ne devrait pas empêcher leur adoption.</p>
Observations du président/pays hôte du comité:						

Comité du Codex sur l'hygiène des aliments (quarante et unième session, 16-20 novembre 2009)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
Avant-projet d'annexe sur les légumes verts à feuilles, y compris les herbes condimentaires à feuilles, au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais	N04-2008	2012	5/8	1.1	Réunion d'experts mixte FAO/OMS sur les dangers microbiologiques liés aux légumes frais à feuilles et aux herbes aromatiques. 5 – 9 mai 2008 (série JEMRA numéro 14).	

					Rapport du groupe de discussion électronique FAO/OMS organisé en août et septembre 2009 pour évaluer l'information disponible pour la période 2007-2009, afin de réviser les critères de risque et la liste prioritaire des produits frais posant de graves problèmes de sécurité sanitaire des aliments à l'échelon mondial.	
Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour <i>Vibrio</i> spp à caractère pathogène dans les fruits de mer	N05-2008	2012	5/8	1.1	Évaluations des risques par la JEMRA sur <i>Vibrio</i> spp. Série JEMRA numéros 8, 9 et 16.	
Avant-projet d'annexe sur les mesures de maîtrise de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> et de <i>Vibrio vulnificus</i> dans les mollusques-coquillages, à l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour <i>Vibrio</i> spp. dans les fruits de mer	N05-2008	2012	5/8	1.1	Avis demandés à la FAO et à l'OMS sur les modèles de prévision des risques. La réunion JEMRA est planifiée fin 2010	
Observations du président/pays hôte du comité:						

Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (neuvième session, 1 ^{er} -5 février 2010)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet d'amendement à la Norme Codex pour les laits fermentés, concernant les boissons à base de lait fermenté composées	2003	2010	8	1.2		Les sections relatives à l'étiquetage et aux additifs alimentaires ont été approuvées par le CCFL, à sa trente-huitième session (2010), et le CCFA à sa quarantième session (2008) et sa quarante-deuxième session (2010), respectivement.

Observations du président/pays hôte du comité:

Projet d'amendement à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) concernant les boissons à base de lait fermenté

À sa neuvième session, le CCMMP a parachevé le projet d'amendement à la Norme pour les laits fermentés, concernant les boissons à base de lait fermenté, et a décidé de transmettre le projet d'amendement à la Commission pour adoption à l'étape 8. Le Comité est convenu de fixer la teneur minimum de lait fermenté à 40 pour cent, tout en notant les réserves émises par six pays.

Le Comité a examiné les propositions de l'Iran et de la Turquie concernant l'inclusion de l'*ayran* et du *doogh* comme exemples de boissons à base de lait fermenté et l'apport de nouvelles modifications à la Norme pour y incorporer leur composition spécifique. Le Comité n'a pas appuyé la proposition, estimant que cette inclusion constituerait un désavantage pour les plus de 100 autres boissons traditionnelles à base de lait fermenté et parce que ces produits ne répondaient pas aux critères de composition spécifiés dans le projet de norme. Le CCMMP a noté la possibilité d'envisager l'élaboration de normes régionales pour ces produits.

Type de lycopène dans la Norme pour les laits fermentés

Suite à une demande du CCFA, le Comité a fourni des précisions sur le type de lycopène dans la Norme pour les laits fermentés.

Le CCFA a révisé en conséquence la teneur maximale pour fixer une teneur plus compatible avec l'addition de lycopène pur, et non une solution de lycopène dilué, dans ces produits laitiers. Le type et la teneur de lycopène sont prêts à être adoptés.

Liste actualisée des méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers

Le Comité a examiné et mis à jour la liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les normes Codex pour les produits laitiers et l'a transmise au CCMAS pour approbation avant d'en saisir la Commission. À sa trente et unième session, le CCMAS a examiné et approuvé les méthodes proposées par le CCMMP et noté qu'avec l'achèvement du programme de travail du CCMMP et la proposition de son ajournement, le CCMAS continuera à travailler à la révision des méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les normes pour le lait et les produits laitiers en fonction des besoins. La liste actualisée, entérinée par le CCMAS, est prête à être adoptée.

Listes révisées d'additifs alimentaires figurant dans les normes pour le lait et les produits laitiers

À sa neuvième session, le Comité s'est penché, à la demande du CCFA, sur l'incohérence de la présentation des dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes pour le lait et les produits laitiers. Un groupe de travail établi pendant la session a passé en revue les incohérences rédactionnelles compilées par le Secrétariat du Codex dans 29 normes pour le lait et les produits laitiers et a élaboré une liste révisée qui, soumise au CCFA, a été entérinée en vue de son adoption par la Commission.

Le Comité a également noté qu'avec l'ajournement imminent du CCMMP, les travaux futurs liés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes pour le lait et les produits laitiers incomberont au CCFA.

Révision de la section sur les contaminants figurant dans les normes pour le lait et les produits laitiers

Comme l'a demandé la Commission, à sa trente-deuxième session, le CCMMP a examiné la section portant sur les contaminants figurant dans les normes pour les produits laitiers et recommandé un énoncé normalisé à incorporer dans les normes pertinentes du CCMMP. Les nouvelles dispositions relatives aux contaminants sont les exigences requises pour les produits spécifiés dans la norme Codex Stan 193, les limites maximales de contaminants et de toxines prescrites dans la norme CODEX STAN 193 pour le lait utilisé dans la confection de produits et les LMR pour les médicaments vétérinaires et les pesticides établies pour le lait par la Commission du Codex Alimentarius.

L'énoncé révisé est prêt pour être adopté dès qu'il aura été approuvé par les comités pertinents (CCCF, CCPR et CCRVDF)

du Secrétariat : L'énoncé révisé a été approuvé par le CCCF (Ref. ALINORM 10/33/41 paragraphe 6), à sa quatrième session. L'approbation du CCRVDF n'est pas nécessaire dans la mesure où l'énoncé révisé se réfère exclusivement aux contaminants).

Modèle révisé de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers

Comme l'a demandé la Commission, à sa trente-deuxième session, le Comité a examiné le modèle de certificats d'exportation pour le lait et les produits laitiers sous l'angle de sa cohérence avec le modèle générique de certificat officiel. Avant de lancer le processus de révision, le Comité a longuement débattu de la nécessité de conserver un certificat séparé pour les produits laitiers, au regard de l'adoption du modèle générique de certificat. Le maintien d'un modèle de certificat pour le lait et les produits laitiers, tout en veillant à sa cohérence avec le modèle générique de certificat officiel, a bénéficié du soutien général. Le Comité a élaboré un modèle révisé de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers en vue de son adoption par la Commission. Le CCMMP a aussi demandé que le CCFICS tienne compte des spécificités du certificat pour le lait et les produits laitiers dans toute révision future du modèle générique de certificat et est convenu que la question de conserver un certificat séparé pour le lait et les produits laitiers pourrait faire l'objet d'un réexamen à ce moment.

Ce document est prêt pour être adopté.

Situation d'avancement des travaux du CCMMP et recommandation concernant son ajournement

À sa neuvième session, le CCMMP a achevé avec succès son programme de travail et est convenu de recommander son ajournement *sine die*.

Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (dix-huitième session, 1 ^{er} -5 mars 2010)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de Principes et directives concernant la réalisation d'évaluations de systèmes officiels étrangers d'inspection et de certification (Annexe des <i>Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires</i> (CAC/GL 26-1997))	N07-2008	2012	5/8	1.4		Une fois adoptée, cette annexe remplacera l'annexe actuelle "Directives sur les procédures à suivre pour l'exécution par un pays importateur de l'évaluation et de la vérification des systèmes d'inspection et de certification d'un pays exportateur" du document CAC/GL 26-1997.
<p>Observations du président/pays hôte du comité:</p> <p>Le Comité a décidé de transmettre l'avant-projet, sous son nouvel intitulé: Principes et directives concernant la réalisation d'évaluations de systèmes officiels étrangers d'inspection et de certification (Annexe des Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1997)) à la Commission pour adoption à sa trente-troisième session, aux étapes 5/8, en recommandant l'omission des étapes 6 et 7 (voir l'Annexe II ALINORM 10/33/30). Le Comité a recommandé à la Commission le remplacement de l'annexe actuelle "Directives sur les procédures à suivre pour l'exécution par un pays importateur de l'évaluation et de la vérification des systèmes d'inspection et de certification d'un pays exportateur" des directives du Codex sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1997) par l'avant-projet de Directives et principes. Ce document fournira des indications sur une série d'instruments susceptibles d'être utilisés par les pays importateurs pour évaluer le système officiel d'inspection et de certification d'un pays exportateur.</p>						

Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (trente et unième session, 8-12 mars 2010)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet de directives relatives aux critères de performance et à la validation des méthodes de détection, d'identification et de quantification de séquences d'ADN spécifiques et de protéines spécifiques contenues dans les aliments	N09-2008	2011	5/8	1.4		Modification du champ d'application et du titre par le CCMAS, à sa trentième session (2009), notifiée à la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-deuxième session (2009). À sa dernière session, le CCMAS a modifié une nouvelle fois le titre et le champ d'application pour rendre l'application plus générale (initialement, les directives ne concernaient que les aliments dérivés des biotechnologies).
Approbation des méthodes d'analyse des normes Codex à chaque étape	En cours		Pour adoption	1.4		Pour adoption dans les normes Codex existantes ou la norme générale CODEX STAN 234-1999. Elles comprennent les méthodes applicables aux substances liées à la santé (Section 3.2) dans la Norme pour les eaux minérales naturelles, suite à la demande de la Commission, à sa trente et unième session (2008)
Observations du président/pays hôte du comité:						

Comité du Codex sur les additifs alimentaires (quarante-deuxième session, 15-19 mars 2010)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de directives pour les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques	N04-2008	2011	5/8	1.1		Anciennement "Avant-projet des directives et principes régissant l'emploi des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques". Le CCFA, à sa quarante-deuxième session a modifié l'intitulé et parachevé l'avant-projet de directives.
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)	En cours		8 et 5/8	1.1	JECFA en cours	

Amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989)	En cours		5/8	1.1		
Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante et onzième session du JECFA (CAC/MISC 6)	En cours		5/8	1.1	JECFA en cours	
<p>Observations du président/pays hôte du comité:</p> <p>À sa quarante-deuxième session, le CCFA a bouclé les travaux concernant 123 dispositions relatives aux additifs alimentaires des tableaux 1 et 2 de la NGAA, dont 34 étaient des révisions de dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées, et recommandé l'interruption/la révocation de 158 autres dispositions relatives aux additifs alimentaires des tableaux 1 et 2 de la NGAA. Le Comité a exprimé son soutien général à cette approche de l'examen de la NGAA et, dans le but d'accélérer ses travaux, soutenu la proposition d'extension éventuelle de la réunion du groupe de travail classique à deux jours, étendant ainsi la durée globale de sa session à huit jours (de samedi à samedi) sous réserve de l'accord du pays membre.</p> <p>Le Comité a poursuivi ses travaux sur la modification du Système international de numérotation et les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires. Soucieux de mieux maîtriser ses travaux sur le Système international de numérotation, le Comité est convenu d'une série de principes concernant la nécessité de justifier les propositions de changements dans le Système international de numérotation.</p> <p>À sa quarante-deuxième session, le CCFA a aussi mis un point final à ses travaux concernant les directives pour les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques et a décidé de recommander à la Commission, à sa trente-troisième session, de révoquer le répertoire des auxiliaires technologiques (CAC/MISC 3). Le Comité examinera à sa prochaine session une proposition concernant la structure et le contenu d'une base de données sur l'information relative aux auxiliaires technologiques.</p>						

Comité du Codex sur les principes généraux (vingt-sixième session, 12-16 avril 2010)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de révision du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires	1999		8			Les retards enregistrés sont dus à la disparité des opinions concernant la nécessité de réviser le Code, son champ d'application et le contenu de plusieurs sections, qui s'est traduite par de longs débats. À sa trente-deuxième session, la Commission a adopté de texte à l'étape 5. Le CCGP, à sa vingt-sixième session (2010), a mis le texte sous sa forme définitive, tous les différends ayant été résolus.
Observations du président/pays hôte du comité:						

Comité du Codex sur les résidus de pesticides (quarante-deuxième session, 19-24 avril 2010)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet et projet révisé de LMR	En cours		8 et 5/8	1.1	JMPR en cours	
Observations du président/pays hôte du comité:						

Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (quatrième session, 26-30 avril 2010)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de concentrations maximales pour les aflatoxines totales dans les noix du Brésil décortiquées prêtes à consommer et les noix du Brésil décortiquées pour une transformation ultérieure	N11-2008	2011	5/8	1.1	Soixante-huitième session du JECFA	À sa soixante-huitième session, le JECFA a étudié l'impact de différentes limites hypothétiques d'aflatoxines totales dans les fruits à coque, dont les noix du Brésil, sur l'ingestion alimentaire.
Avant-projet de niveaux maximaux pour la mélamine dans les aliments (<i>préparations pour nourrissons en poudre et aliments autres que les préparations pour nourrissons</i>) et les aliments pour animaux	N13-2009	2010/ 2011	5/8	1.1	Réunion d'experts de l'OMS chargée d'étudier les aspects toxicologiques de la mélamine et de l'acide cyanurique (décembre 2008)	
Avant-projet de révision du Code d'usages pour la prévention et la réduction des aflatoxines dans les fruits à coque (mesures additionnelles pour les noix du Brésil)	N12-2009	2010/ 2011	5/8	1.1		La révision fait suite au projet STDF SafeNut.
Observations du président/pays hôte du comité:						

Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (trente-huitième session, 3-7 mai 2010)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de révision des Directives sur l'étiquetage nutritionnel (nouvelle section 4: principes et critères concernant la	N16-2008	2015	5/8	1.3		

lisibilité de l'étiquetage nutritionnel)						
<p>Observations du président/pays hôte du comité:</p> <p>Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) a repris à son compte les priorités de la stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé et a entrepris une quantité considérable de travaux en vue de faire avancer ces priorités, y compris les échanges avec le CCNFSU pour garantir l'alignement et la coordination des interventions.</p> <p>Le Comité est convenu de faire passer l'avant-projet de principes et critères concernant la lisibilité de l'étiquetage nutritionnel à l'étape 5/8, en omettant les étapes 6 et 7, en vue de son adoption par la Commission, à sa trente-troisième session, et a décidé de l'insérer en tant que nouvelle section 4 dans les <i>Directives sur l'étiquetage nutritionnel</i> (CAC/GL 2-1985).</p>						

PARTIE II - PROJETS DE NORMES ET TEXTES APPARENTÉS À L'ÉTAPE 5 DE LA PROCÉDURE

Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (19-23 octobre 2009)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de Norme révisée pour les avocats (CODEX STAN 197-1995)	N19-2008	2011	5	1.2		Les dispositions relatives à la teneur en extrait sec de certaines variétés et au calibrage des variétés de petite taille, ont été mises entre crochets pour faire l'objet d'un réexamen et d'une mise en forme définitive à la seizième session du CCFFV (mai 2011).
Avant-projet de Norme pour les tomates arbustives	N18-2008	2011	5	1.2		Les dispositions relatives au calibrage et aux tolérances de calibre, ont été mises entre crochets pour faire l'objet d'un réexamen et d'une mise en forme définitive à la seizième session du CCFFV (mai 2011).
<p>Observations du président/pays hôte du comité:</p> <p>- La tomate arbustive et l'avocat (révision des normes pour inclure de nouvelles variétés), documents avancés à l'étape 5.</p>						

Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (28 septembre - 2 octobre 2009)					
Avant-projet de Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché	1996	2011	5	1.2	<p>Groupe de travail physique mis en place avant la trentième session. Ses contributions ont, de toute évidence, facilité l'avancement des travaux durant la plénière.</p> <p>À sa trentième session, le CCFFP est convenu d'avancer l'avant-projet de norme à l'étape 5.</p> <p>Travaux ultérieurs du CCFFP: l'objectif à la trente et unième session (2011) est de faire avancer le document à l'étape 8.</p>
Avant-projet de Norme pour la sauce de poisson	N02-2007	2011	5	1.2	<p>Des débats fructueux se sont tenus sur toutes les sections de l'avant-projet de norme durant la trentième session.</p> <p>À sa trentième session, le CCFFP est convenu d'avancer l'avant-projet de norme à l'étape 5.</p> <p>Travaux ultérieurs du CCFFP: l'objectif à la trente et unième session (2011) est de faire avancer le document à l'étape 8.</p>
<p>Observations du président/pays hôte du comité:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voir les notes explicatives ci-dessus. • Le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius a débattu de l'avancement de tous les travaux du CCFFP à sa soixante-troisième session (Alinorm 10/33/3, p.20) • La trente et unième session du CCFFP sera prolongée d'un jour de travail supplémentaire afin de faire avancer les travaux sur plusieurs points. L'intervalle entre les sessions du CCFFP est de 18 mois. <p>Note du Secrétariat: Le Comité sur l'hygiène alimentaire a accepté d'examiner, en vue de leur approbation, les dispositions en matière d'hygiène de l'avant-projet de Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché et l'avant-projet de Norme pour la sauce de poisson à sa prochaine session (novembre 2010), afin de fournir au CCFFP, le cas échéant, des avis à prendre en compte à sa prochaine session (avril 2011).</p>					

Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens (troisième session, 12-16 octobre 2009)						
Lignes directrices reposant sur la science pour l'évaluation des risques concernant les micro-organismes résistants aux antimicrobiens, d'origine alimentaire	N01-2008	2011		1.1		À sa deuxième réunion, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de fusionner ces trois textes en un seul document: avant-projet de Directives pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens, d'origine alimentaire
Lignes directrices sur la gestion des risques visant à maîtriser les micro-organismes résistants aux antimicrobiens dans les aliments	N02-2008	2011		1.1		
Lignes directrices pour la création de profils de risque concernant les micro-organismes d'origine alimentaire résistants aux antimicrobiens en vue de l'établissement des priorités de l'évaluation et de la gestion des risques	N03-2008	2011		1.1		
Avant-projet de Directives pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens, d'origine alimentaire	N01-N02-N03-2008	2011	5	1.1		

Note du Secrétariat: À sa troisième session, le Groupe intergouvernemental spécial sur la résistance aux antimicrobiens a examiné pour la première fois un avant-projet de directives pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens, d'origine alimentaire, regroupant trois textes distincts sur l'évaluation des risques, la gestion des risques et les profils de risque. Le Groupe spécial a réglé les questions en suspens et raccourci le document, dans la mesure du possible, afin d'éviter les répétitions et les doubles emplois avec d'autres textes du Codex en vigueur, tout en assurant sa lisibilité et son utilité. Faute de temps, le Groupe spécial n'a pas pu mener à terme l'examen de l'appendice sur les "Éléments des profils de risques " qui a été placée entre crochets pour examen à sa prochaine session.

Compte tenu des progrès considérables accomplis sur les autres parties du document, le Groupe spécial est convenu de transmettre la totalité de l'avant-projet de directives à la Commission (trente-troisième session) pour adoption à l'étape 5. Afin de faciliter la mise en forme définitive du document à sa prochaine session, le Groupe spécial est convenu de constituer un groupe de travail physique, qui se réunira immédiatement avant sa prochaine session (octobre/novembre 2010), pour examiner l'appendice et préparer un document révisé tenant compte des observations soumises.

Observations du président/pays hôte du comité:

Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (trente et unième session, 2-6 novembre 2009)						
Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les vitamines et les sels minéraux pour la population générale figurant dans l'avant-projet de valeurs nutritionnelles supplémentaires ou révisées	N06-2008	2012	5	1.3		Le Comité a noté que des progrès significatifs avaient été accomplis sur l'avant-projet de Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les vitamines et les sels minéraux pour la population générale et est convenu de le transmettre à la Commission (trente-troisième session) pour adoption à l'étape 5
Observations du président/pays hôte du comité:						

Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (trente et unième session, 8-12 mars 2010)						
Avant-projet de révision des <i>Directives sur l'incertitude des mesures</i> (CAC/GL 54-2004)	N10-2008	2011	5	1.4		Le CCPR révisé par ailleurs les <i>Directives sur l'estimation de l'incertitude des résultats pour la détermination des résidus de pesticides</i> (CAC/GL59-2006), tandis que les travaux du CCMAS sont d'application générale. La coordination entre le CCMAS et le CCPR est permanente pour garantir la cohérence de l'approche
Observations du président/pays hôte du comité:						

Comité du Codex sur les résidus de pesticides (quarante-deuxième session, 19-24 avril 2010)						
Avant-projet de LMR	En cours		5	1.1	JMPR en cours	
Avant-projet de révision de la Classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale <i>Propositions pour trois groupes de produits: fruits à coque d'espèces arborescentes, herbes condimentaires et épices</i>	N11-2004 N09-2006	2012	5	1.1		<p>À sa vingt-septième session en 2004, la Commission a approuvé une révision limitée de la Classification.</p> <p>Pendant la révision, le Comité a constaté que la Classification Codex actuelle avait besoin d'un profond remaniement et d'un élargissement, compte tenu des nombreux produits nouveaux proposés pour l'inscription dans la classification. En outre, les regroupements doivent aussi être révisés à la lumière des nouvelles connaissances scientifiques, et des cultures représentatives doivent être choisies à des fins d'extrapolation.</p> <p>Le Comité révisé la Classification selon les plans, jusqu'à ce que tous les groupes de produits aient été révisés.</p>

<p>Avant-projet de Principes et directives pour la sélection de produits représentatifs pour l'extrapolation des LMR de pesticides aux groupes de produits</p>	<p>N11-2004 N09-2006</p>	<p>2012</p>	<p>5</p>	<p>1.1</p>		<p>Approuvé au départ par la Commission du Codex Alimentarius, dans le cadre de la révision de la Classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale (N11-2004), le document a pour objectif de définir les principes selon lesquels les produits représentatifs devraient être décrits afin de faciliter l'établissement de LMR pour les produits apparentés et pour les usages mineurs et les cultures spéciales, par extrapolation des données sur les LMR.</p> <p>À sa quarantième session (2008), le CCPR a décidé que ce document devait être élaboré séparément de la Classification susmentionnée</p>
--	------------------------------	-------------	----------	------------	--	---

<p>Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (trente-huitième session, 3-7 mai 2010)</p>						
<p>Avant-projet de révision des <i>Directives sur l'étiquetage nutritionnel</i> (CAC/GL 2-1985) au regard de la liste des éléments nutritifs qui sont déclarés dans tous les cas de façon soit obligatoire soit volontaire (Section 3.2)</p>	<p>N16-2008</p>	<p>2015</p>	<p>5</p>	<p>1.3</p>		
<p>Observations du président/pays hôte du comité:</p> <p>Concernant la liste des éléments nutritifs qui sont déclarés dans tous les cas de façon soit obligatoire soit volontaire, le Comité a trouvé un accord pour tous les éléments à l'exception du sodium/sel, qui a été placé entre crochets, et a fait passer la section 3.2 révisée à l'étape 5 pour adoption par la Commission, à sa trente-troisième session. Bien que toutes les délégations s'accordent à reconnaître l'importance de déclarer le sodium/sel dans l'étiquetage nutritionnel et admettent que le sodium (Na) est l'élément nutritif qui entre en ligne de compte, le Comité reste divisé sur le terme à utiliser pour être le plus explicite aux yeux des consommateurs en particulier dans le cadre des campagnes de santé publique, à savoir, le sel (l'ingrédient) ou bien le sodium (l'élément nutritif). Le CCFL est convenu d'établir un nouveau groupe de travail électronique chargé d'examiner les différentes façons de déclarer la présence de sodium/sel dans l'étiquetage nutritionnel.</p>						