



## 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

#### ÉTUDE DE LA RAPIDITÉ DU PROCESSUS D'ÉTABLISSEMENT DES NORMES DU CODEX ET APPROCHES DE LA GESTION DES TRAVAUX ADOPTÉES PAR LES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX

## 1 INTRODUCTION

### 1.1 Généralités

Lors de l'examen du rôle des normes privées, à la trente-deuxième session de la Commission<sup>1</sup>, il a été noté que la lenteur du processus d'établissement des normes du Codex était l'un des facteurs ayant conduit le secteur privé à créer ses propres normes dans les domaines où, bien que le besoin de normalisation se fasse sentir, les organismes publics étaient insuffisamment réactifs. Ce problème avait notamment été évoqué dans le rapport établi par un consultant sur le rôle des normes privées (ALINORM 09/32/9D, partie II, voir par exemple le paragraphe 19<sup>2</sup>). La Commission était alors convenue de demander au Secrétariat d'élaborer un document portant sur la rapidité du processus normatif du Codex, qui serait soumis au Comité exécutif pour examen<sup>3</sup>.

Le Secrétariat a présenté les résultats de cette étude à la soixante-troisième session du Comité exécutif<sup>4</sup>, expliquant que, comme il s'agissait de la première tentative visant à mesurer la rapidité du Codex, plusieurs décisions avaient dû être prises pour limiter l'étude à un volume raisonnable et pouvoir ainsi présenter un document à cette session. Les normes numériques (résidus de pesticides, résidus de médicaments vétérinaires, NGAA et contaminants) ne sont généralement pas incluses dans l'étude, sauf mention explicite. Par ailleurs, il n'a pas été tenu compte de la complexité variable des travaux, ni du fait qu'ils peuvent débiter par des documents de travail avant d'être approuvés officiellement, ou se trouver retardés après avoir été approuvés, en raison de la charge de travail du comité concerné.

La principale conclusion de l'étude est que, pour l'ensemble des travaux qui ont débuté ou ont été achevés pendant la période couverte (1994-2008), il a fallu en moyenne 4,2 années pour arrêter la version définitive d'un texte. Cette durée est de 3,5 années pour les normes de sécurité sanitaire des aliments, ce qui montre que, par rapport aux autres organismes normalisateurs, le processus normatif du Codex est plus rapide qu'on ne le suppose en général. L'étude montre également que la possibilité d'omettre les étapes 6 et 7 est de plus en plus souvent exploitée et que, dans l'ensemble, la procédure est plus rapide depuis l'année 2000. La procédure accélérée n'a que rarement été utilisée durant la période examinée, et la décision d'y recourir ne constitue nullement un indicateur de la durée nécessaire pour la mener à bien.

Le Comité exécutif est convenu que l'étude devrait être un processus continu, qui pourrait être utilisée comme outil de suivi par le Comité exécutif et servirait également à informer les présidents du Codex. Il a invité le Secrétariat à élaborer, pour sa prochaine session et pour la Commission, une étude révisée. Cette dernière tiendrait compte du fait que les comités se réunissent à des intervalles différents et que les normes

<sup>1</sup> ALINORM 09/32/REP, paragraphes 246-271

<sup>2</sup> Voir [ftp://ftp.fao.org/codex/CAC/CAC32/al329Dbe.pdf](http://ftp.fao.org/codex/CAC/CAC32/al329Dbe.pdf) (anglais); [ftp://ftp.fao.org/codex/CAC/CAC32/al329Dbf.pdf](http://ftp.fao.org/codex/CAC/CAC32/al329Dbf.pdf) (français), [ftp://ftp.fao.org/codex/CAC/CAC32/al329Dbs.pdf](http://ftp.fao.org/codex/CAC/CAC32/al329Dbs.pdf) (espagnol).

<sup>3</sup> ALINORM 09/32/REP, paragraphe 271

<sup>4</sup> CX/EXEC 09/63/8 et ALINORM 10/33/3, paragraphes 98-110

sont d'une complexité variable; elle étudierait également pourquoi l'élaboration de certaines normes prend plus de temps que la moyenne, et aborderait notamment le rapport qui existe entre la rapidité d'élaboration des normes numériques et le temps nécessaire pour recueillir des avis scientifiques.

## 1.2 Contenu du document

Lors du débat sur la mise en œuvre du plan stratégique, le Comité exécutif a approuvé la proposition du Secrétariat, à savoir entreprendre l'analyse des approches conformément aux modalités indiquées dans l'activité 3.4 (Analyse des approches de la gestion des travaux facilitant l'avancement des textes dans la procédure par étapes du Codex), laquelle prévoit que cette question soit examinée à la session suivante en tenant compte des données rassemblées dans l'Étude de la rapidité du processus d'établissement des normes du Codex<sup>5</sup>. Le présent document propose une description des approches de gestion des travaux s'appliquant aux comités du Codex.

Ainsi, la section 2 décrit la procédure et les approches de gestion des travaux et examine la rapidité avec laquelle les comités concernés établissent les normes numériques. La section 3 donne les mêmes informations pour les autres comités, sous une forme brève, et, le cas échéant, s'efforce d'expliquer les cas où la durée de rédaction s'est révélée supérieure à la moyenne.

La présente analyse ne tient pas compte de la fonction d'adoption assumée par certains comités.

L'annexe donne à titre de référence les tableaux utilisés dans le précédent document<sup>6</sup> pour étudier la rapidité avec laquelle le Codex élabore des normes non numériques. Ces dernières sont, pour certaines (par exemple, les codes d'usages pour la prévention de la contamination), établies par des comités traitant habituellement de normes numériques.

## 1.3 Résumés et conclusions

### 1.3.1 Comités chargés d'établir des normes numériques

Les quatre comités chargés d'établir des normes numériques ont établi des principes d'analyse du risque, lesquels définissent également le cadre de la relation avec les organismes scientifiques concernés et fixent en particulier à ce titre des critères pour établir la liste des composés à évaluer en priorité. Ces comités ne commencent leurs travaux que lorsque les avis scientifiques leur ont été communiqués. Après l'examen de l'organisme scientifique, ils débent généralement par l'étape 3 avant de passer rapidement aux étapes 5 à 8. Le calendrier des réunions des organismes scientifiques compétents et des comités du Codex est coordonné de telle sorte que, dans l'idéal, la procédure du Codex ne prenne pas plus d'un an.

### 1.3.2 Autres comités

Parmi les autres comités, seul le CCFH a adopté une procédure visant à une gestion plus efficace de sa charge de travail. Adoptée en 2005, elle s'intitule *Procédure devant permettre au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire d'entreprendre ses activités*. Les autres ont estimé suffisant d'utiliser les *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux*. Le CCFH et le CCNFSDU ont tous deux élaboré des principes d'analyse des risques.

### 1.3.3 Conclusions

Les travaux du Codex ont progressé de manière satisfaisante à l'exception de quelques cas où, pour des raisons relevant de la nature du sujet et non de l'administration des travaux, aucun consensus n'a pu être trouvé. Tous les comités exploitent largement les occasions données aux groupes de travail de se réunir, que ce soit en personne ou par voie électronique. Dans certains cas, des sources d'avis scientifique plus nombreuses permettraient toutefois aux comités de débent leurs travaux plus rapidement.

Le fait que certains travaux durent plus longtemps que la moyenne s'explique par la complexité de certains documents ainsi que par la diversité des réglementations nationales et les difficultés qui s'ensuivent pour trouver un consensus. La mise en application du principe d'examen critique et l'élaboration de principes spécifiques d'analyse du risque ont cependant permis aux comités de gérer leurs travaux de manière plus systématique. Mais il faudra attendre encore pour savoir si ces mécanismes seront suffisants pour accélérer la procédure.

---

<sup>5</sup> ALINORM 10/33/3, paragraphe 45

<sup>6</sup> CX/EXEC 09/63/8

Un tableau semblable à celui présenté en annexe pourrait être utilisé pour assurer le suivi du processus du Codex. Mis à jour chaque année, il serait diffusé sur le site Web du Codex. Un examen plus approfondi pourrait également être présenté dans deux ans au Comité exécutif.

## **2. COMITÉS ÉTABLISSANT DES NORMES NUMÉRIQUES**

### **2.1 COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS (CCCF)**

Le CCCF est notamment chargé de fixer des limites maximales de contaminants dans les aliments en se fondant sur les évaluations du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA). Une fois adoptées par la Commission du Codex Alimentarius, ces normes sont ensuite publiées au sein de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995). Parmi les travaux du CCCF figure notamment l'élaboration de codes visant à empêcher la contamination. Le présent document ne s'intéresse pas à cet aspect, qui a déjà été abordé dans le précédent document (voir CX/EXEC 09/63/8 et l'Annexe 1).

#### **2.1.1 Fixation de limites maximales de contaminants: procédure générale et gestion des travaux**

Les *Principes en matière d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments*, que l'on retrouve dans le Manuel de procédure du Codex, définissent le cadre dans lequel le CCCF et le JECFA élaborent leurs recommandations de gestion des risques (limites maximales, notamment) et les responsabilités qui leur incombent à cet égard. Les principes exposés dans le préambule de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale régissent également la fixation des limites maximales.

Le **Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF)** commence par examiner les propositions que les délégations lui soumettent. Pour que le CCCF décide de proposer de nouveaux travaux, il faut que le JECFA ait mené des évaluations scientifiques ou des évaluations de la sécurité sanitaire (ou que les consultations d'experts OMS/FAO aient permis de recueillir des avis scientifiques). De surcroît, afin d'aider le JECFA à établir les priorités et à fournir en temps opportun ses orientations au Comité, une liste des principaux contaminants à évaluer lui est soumise en amont. Ces discussions et cet exercice de hiérarchisation interviennent au sein d'un groupe de travail physique *ad hoc* qui se réunit à chaque session du CCCF. Les débats menés par ce groupe de travail se fondent sur les observations et les propositions que les membres ont soumises en réponse à la lettre circulaire qui est diffusée avant chaque session du Comité.

La procédure par étapes du Codex ne débute qu'une fois que le CAC a donné son aval. Dans certains cas, l'absence des données nécessaires aux évaluations du JECFA vient entraver les travaux du Comité. Ce n'est pas la rapidité desdits travaux qui se trouve affectée, mais leur lancement qui est retardé alors qu'un besoin de normalisation a pourtant été exprimé par les pays.

Les résultats des évaluations du JECFA sont présentés au CCCF et le Comité décide ensuite au cas par cas de la manière de procéder. À la dernière session du CCCF, le Comité a examiné ces résultats en réunissant à cet effet un groupe de travail. Il est convenu que cette méthode pourrait être retenue à la prochaine session. Également, comme le JECFA emploie de nouvelles méthodologies d'évaluation des risques, le Comité est convenu d'étudier à sa prochaine session une proposition visant à élaborer des orientations sur la manière de gérer les résultats obtenus par ce moyen.

De manière générale, une fois que les débats du Comité ont débuté, le JECFA n'est plus consulté directement et ses travaux se poursuivent sur d'autres aspects, à moins qu'un avis scientifique complémentaire ne soit requis. Lorsque tel est le cas, la rapidité de la procédure est fonction de la priorité qui lui a été assignée, laquelle dépend, pour sa part, de la présence de données suffisantes pour mener l'évaluation des risques demandée et du temps nécessaire pour intégrer la question au calendrier des réunions du JECFA.

#### **2.1.2 Rapidité de la procédure et résultats obtenus**

Les travaux peuvent être conduits rapidement et ils ont dans certains cas été achevés en l'espace d'une à deux sessions du Comité. Dans d'autres cas, il peut être nécessaire pour le Comité de demander des avis complémentaires au JECFA. La procédure est alors plus longue, selon que le JECFA est ou non en mesure de communiquer ces avis.

Depuis la première session du CCCF (2007), plusieurs limites maximales ont été adoptées en vue de leur intégration à la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments de consommation humaine et animale (étain dans les aliments en boîte, 3-MCPD dans les condiments contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide, ochratoxine A dans le blé, l'orge et le seigle bruts,

aflatoxines totales dans les amandes, les noisettes et les pistaches). À la dernière session du Comité, des limites maximales ont été établies pour la mélamine dans les aliments de consommation animale et humaine et les aflatoxines totales dans les noix du Brésil, après seulement un et deux ans, respectivement.

## **2.2 COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CCFA)**

Les travaux du CCFA portent essentiellement sur l'élaboration et l'achèvement de la *Norme générale pour les additifs alimentaires*, ou NGAA (CODEX STAN 192-1995). Ils recouvrent également des aspects connexes, tels que: les recommandations du JECFA, les spécifications applicables aux additifs alimentaires, les recommandations relatives à la révision du système de classification des aliments de la NGAA, la révision et la mise à jour du système international de numérotation pour les additifs alimentaires et l'intégration à la NGAA des dispositions relatives aux additifs alimentaires que comprennent les normes sur les produits. Parmi les autres travaux menés ces dernières années figure également l'élaboration de directives sur l'utilisation des arômes et des auxiliaires technologiques. Le Comité travaille actuellement à la révision de la *Norme sur le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985).

### **2.2.1 Travaux relatifs à la norme générale pour les additifs alimentaires: procédure générale et gestion des travaux**

Le CCFA a commencé à travailler sur la *Norme générale pour les additifs alimentaires*, ou NGAA (CODEX STAN 192-1995) en 1991. Le préambule du document a été adopté en 1995 et le tableau 3 en 1997. En 1999, le CCFA a commencé d'examiner les dispositions sur les additifs alimentaires des tableaux 1 et 2. Les *Procédures pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme générale pour les additifs alimentaires* (adoptées en 2007 et partie intégrante du Manuel de procédure du Codex) définissent les données et les informations qui devraient être soumises au CCFA lorsqu'il lui est demandé d'entreprendre de nouvelles activités en vue d'ajouter ou de réviser des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA.

Au titre de ces procédures, ne seront envisagés pour inclusion dans la NGAA « *que les additifs alimentaires pour lesquels une dose journalière admissible (DJA) a été établie ou dont l'utilisation a été estimée sûre, conformément à d'autres critères par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et auxquels un numéro du Système international de numérotation (SIN) a été attribué par le Codex* »<sup>7</sup>.

Les *Principes en matière d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments* (qui, adoptés en 2005 puis modifiés en 2007, font partie intégrante du Manuel de procédure du Codex). Ils définissent le cadre et les principes d'analyse des risques que suivent le CCFA, le CCCF et le JECFA, et notamment les critères utilisés pour établir les priorités dans les substances soumises à l'examen du JECFA.

Le CCFA analyse généralement les additifs alimentaires par classe fonctionnelle et, pour accélérer ses travaux, établit des principes horizontaux pour justifier sur le plan technique la présence d'une catégorie fonctionnelle d'additifs alimentaires dans différentes catégories d'aliments. Le CCFA n'a pas élaboré de critères ou de procédures particuliers pour établir des priorités dans les travaux relatifs à la NGAA. Sur la base de l'avancement de ses travaux, il décide à chaque session d'une liste d'additifs alimentaires en vue de l'examen des dispositions y afférentes à sa prochaine session.

Les travaux préliminaires sont menés par l'intermédiaire d'un groupe de travail électronique, qui prépare des recommandations visant à: i) adopter les dispositions; ii) les révoquer et/ou les interrompre et iii) demander des informations complémentaires. Ces recommandations sont diffusées pour recueillir des commentaires à leur sujet, avant d'être examinées par un groupe de travail physique qui se réunit immédiatement après la session du CCFA. Ce dernier débat des recommandations et prépare des propositions pour la séance plénière. Au cours des dernières années, cependant, les travaux du groupe physique ont nécessité davantage de temps que ceux du groupe électronique, et une moindre charge de travail a donc été confiée à ce dernier.

### **2.2.2 Rapidité de la procédure et résultats obtenus**

Le CCFA doit examiner 4300 dispositions environ au titre du premier ensemble de dispositions de la NGAA (voir tableau ci-dessous). Presque la moitié d'entre elles concernent les additifs alimentaires possédant une DJA numérique. À sa quarante-deuxième session, en 2010, le CCFA a discuté des différents moyens d'achever plus rapidement la NGAA. Le CCFA a confirmé soutenir la méthode employée par le Comité dans

---

<sup>7</sup> Voir la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX/STAN 192-1995), section 1.1. Additifs alimentaires incorporés dans la présente norme.

ses travaux sur la NGAA et formulé des recommandations visant à améliorer les procédures actuelles (pour de plus amples détails, voir ALINORM 10/32/12, paragraphes 93-103).

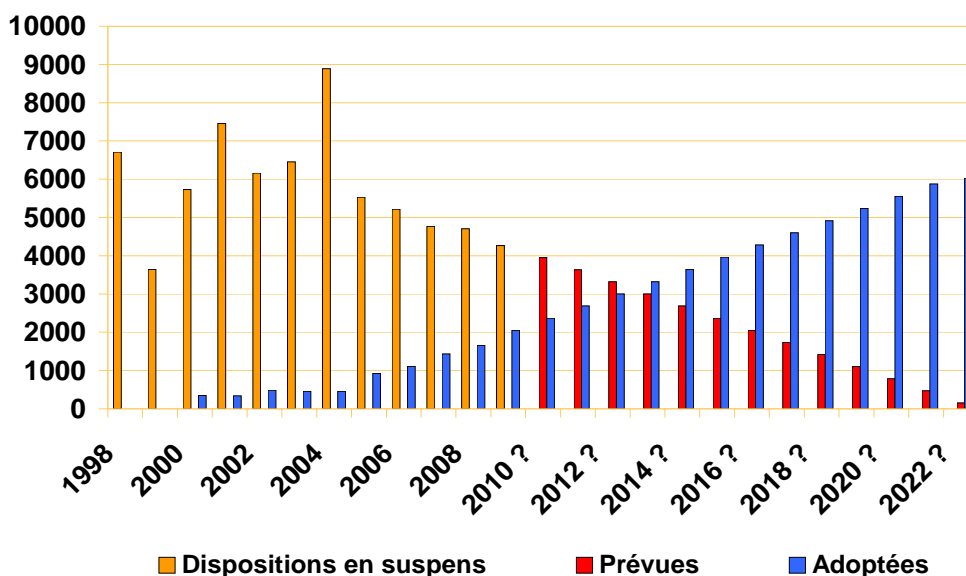
Il n'existe pas de relation directe entre, d'une part, les travaux menés par le CCFA sur la NGAA et, d'autre part, l'établissement des priorités quant aux substances devant être évaluées par le JECFA. Par ailleurs, la procédure d'évaluation des additifs alimentaires conduite par le JECFA n'influe pas directement sur la rapidité des travaux menés par le CCFA sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires (limites maximales d'usage) de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

Dans certains cas, lorsque le CCFA débat des dispositions relatives aux additifs alimentaires, en particulier ceux possédant une DJA numérique, il peut être amené à ajouter un additif alimentaire à la liste des priorités soumise au JECFA pour évaluation complémentaire (évaluation qui peut par exemple porter sur l'exposition). Des demandes d'évaluation de l'exposition ont notamment été formulées pour les lycophènes et les extraits de rocou.

Les résultats des évaluations du JECFA sont présentés aux sessions du CCFA, accompagnés de recommandations établies par le Secrétariat du JECFA. Ces recommandations peuvent par exemple: i) demander l'inclusion de substances dont la DJA n'est pas spécifiée au tableau 3 (les dispositions sont alors diffusées pour observations à l'étape 3) et solliciter des informations sur les emplois et les niveaux d'emploi des catégories d'aliments énumérées à l'annexe du tableau 3; ii) demander la révision de dispositions incluses dans la NGAA (que celles-ci soient adoptées ou dans la procédure par étapes); iii) solliciter des informations sur les emplois et les niveaux d'emploi des additifs alimentaires possédant une DJA numérique.

Le CCFA n'encourage pas l'inclusion de nouveaux additifs alimentaires, afin de ne pas accroître le nombre des dispositions de la NGAA en attente d'examen. Assez peu de nouveaux additifs alimentaires ont ainsi été ajoutés. On trouve notamment parmi eux les glycosides de stéviol.

#### Travaux réalisés par le CCFA au cours des 10 dernières années<sup>8</sup>



Année	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Dispositions en suspens	6714	3461	5734	7455	6167	6453	8887	5532	5215	4768	4707	4265	
Dispositions prévues													3949
Dispositions adoptées			349	340	487	453	453	926	1112	1436	1657	2047	2366

<sup>8</sup> Données communiquées par M. Dennis Keefe, Président du groupe de travail physique sur la NGAA.

Année	2011?	2012?	2013?	2014?	2015?	2016?	2017?	2018?	2019?	2020?	2021?	2022?
Dispositions en suspens (projection)	3633	3317	3001	2685	2369	2053	1737	1421	1105	789	473	157
Dispositions adoptées (projection)	2685	3004	3323	3642	3961	4280	2599	4918	5237	5556	5875	6032

### 2.3 Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR)

Le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) est principalement chargé de fixer, d'une part, des limites maximales de résidus (LMR) de pesticides dans l'alimentation animale et humaine et, d'autre part, des limites maximales de résidus d'origine étrangère (LMRE) pour les contaminants environnementaux et industriels présentant une similitude chimique ou autre avec les pesticides dans des denrées alimentaires spécifiques ou des groupes d'aliments. Il est également responsable de la méthodologie d'échantillonnage et d'analyse utilisée pour déterminer les résidus de pesticides dans l'alimentation animale et humaine, et chargé d'établir une liste des pesticides qui devront être évalués en priorité par la réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR).

Au niveau du Codex, le CCPR travaille avec le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF) en vue de s'assurer que des LMR harmonisées soient instaurées à l'échelle internationale pour les composés utilisés à la fois comme médicaments vétérinaires et comme pesticides. Le cas échéant, le CCPR veille à ce que les documents qu'il établit tiennent dûment compte des recommandations transversales que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) formule sur la méthodologie générale d'échantillonnage et les méthodes d'analyse.

#### 2.3.1 Fixation des LMR relatives aux résidus de pesticides: procédure générale et gestion des travaux

Le CCPR emploie l'étape 8 des procédures d'élaboration des normes Codex que l'on retrouve dans le Manuel de procédure du Codex. La procédure d'établissement des LMR commence à chaque réunion du CCPR par la préparation d'une liste prioritaire des pesticides à évaluer par la JMPR, en vue d'une adoption par la Commission du Codex Alimentarius. Les recommandations de la JMPR sur les LMR sont diffusées pour observations au titre de l'étape 3 avant d'être examinées par le CCPR, lequel décide en dernière instance d'engager ou non une procédure par étapes.

Les *Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides* (adoptés en 2007 et partie intégrante du Code de procédure du Codex) définissent le cadre dans lequel le CCPR et la JMPR participent à la fixation des LMR du Codex et les responsabilités qui leur incombent à ce titre. Ils donnent également la liste des politiques de gestion des risques employées par le CCPR ainsi que les critères de la procédure d'établissement de la liste des composés à évaluer en priorité par la JMPR.

#### 2.3.2 Rapidité de la procédure et résultats obtenus

La procédure de fixation des LMR relatives aux pesticides vise à s'assurer qu'elles puissent, dans la plupart des cas, être adoptées en moins d'un an. Ainsi, le JMPR se réunit en septembre et formule des recommandations fondées sur l'évaluation des risques, lesquelles peuvent habituellement être consultées par voie électronique à la fin du mois de novembre ou au plus tard à la mi-décembre. Ces recommandations sont immédiatement diffusées pour observations au titre de l'étape 3 et examinées par le CCPR en avril de l'année suivante. Dans 95 à 97 % des cas, si les États Membres n'ont fait part d'aucune réserve, les propositions de LMR sont envoyées à la Commission pour adoption à l'étape 5/8. En juillet, la Commission les adopte en tant que LMR Codex.

Cependant, il faut attendre deux à cinq ans pour que les gouvernements communiquent les données nécessaires à l'évaluation de la JMPR.

Le tableau ci-dessous montre que 482 nouvelles LMR portant sur 22 nouveaux pesticides ont été proposées par la JMPR au cours des cinq dernières sessions du CCPR. Après examen par le CCPR, 97,9 % des LMR de résidus ont été soumises à la Commission pour adoption au titre de l'étape 5/8.

### Décisions prises par le CCPR en relation avec les LMR relatives aux nouveaux pesticides, 2006 – 2010

CCPR	Nombre de nouveaux composés évalués par la JMPR	Nombre de LMR recommandées par la JMPR	Nombre de LMR que le CCPR est convenu de présenter pour adoption:			Remarques
			à l'étape 5/8	à l'étape 5	autre décision	
38e (2006)	5	114	110 (96,5 %)	4 (3,5 %)	- -	
39e (2007)	4	78	76 (97,4 %)	2 (2,6 %)	- -	
40e (2008)	5	102	102 (100,0 %)	- -	- -	
41e (2009)	5	136	135 (99,3 %)	- -	1 0,7 %	
42e (2010)	3	52	49 (94,2 %)	3 (5,8 %)	-	
Total	22	482	472 (97,9 %)	9 (1,9 %)	1 0,2 %	

#### 2.3.3 Approches passées et futures

Même si la méthode retenue pour fixer les LMR Codex des pesticides apparaît assez efficace, le Comité s'efforce aujourd'hui d'élaborer de nouveaux outils pour accélérer encore la procédure. Le Comité a eu il y a quelques années un long débat sur les vulnérabilités commerciales découlant du processus d'élaboration de LMR du Codex et sur l'examen des procédures de travail de la JMPR. Parmi les nombreuses options permettant d'améliorer et d'accélérer les travaux du CCPR et de la JMPR, le Comité a décidé d'élaborer un document de travail sur un projet pilote pour l'examen des LMR nationales pouvant être utilisées comme LMR Codex provisoires pour des pesticides de substitution plus sûrs. À sa trente-sixième session, en 2004, le CCPR a conclu que des incertitudes demeuraient mais qu'elles pourraient être levées au cours du projet pilote et a décidé d'utiliser la procédure pour la fixation de LMR provisoires. À sa trente-septième réunion, en 2005, le CCPR a soumis des LMR nationales pour trois nouveaux composés, en vue d'une adoption par la Commission en tant que LMR provisoires. La Commission les a adoptées à sa vingt-septième session, en 2005. À la lumière des résultats de ce projet pilote, le Comité a conclu qu'il n'était pas nécessaire d'amender la procédure actuelle d'élaboration des LMR et il est convenu d'utiliser les étapes 5/8 pour les nouvelles propositions de LMR de la JMPR, pour autant que la JMPR ne relève aucun problème d'ingestion et que les rapports pertinents de la JMPR soient disponibles début février. Cela a permis d'accélérer la fixation des LMR et la méthode est aujourd'hui celle habituellement retenue pour les travaux du Comité.

À sa trente-huitième réunion, en 2006, le CCPR a adopté le formulaire de notification de réserve en vue de faciliter les prises de décision scientifiques. Si une délégation s'oppose à ce qu'une LMR donnée soit avancée, elle doit remplir ce formulaire un mois au maximum après la session du CCPR afin de préciser le problème et d'indiquer les données qu'il faudra soumettre pour justifier la réserve. La JMPR évalue la requête et donne son avis sur les arguments fournis. L'introduction du formulaire a permis d'améliorer la transparence des décisions du CCPR et contribué à ce que plusieurs propositions de LMR soient avancées.

En vue de réduire les perturbations commerciales associées à l'introduction de nouveaux pesticides plus sûrs, le CCPR est convenu à sa quarante-deuxième session, en 2010, de demander à la Commission l'autorisation de lancer un projet pilote dans lequel la JMPR et une équipe mondiale conduiraient un examen parallèle indépendant et recommanderaient des LMR avant que les gouvernements nationaux ou les autres autorités régionales d'enregistrement n'établissent de LMR. Il a été proposé que le nouveau sulfoxaflor soit utilisé comme composé chimique pilote et fasse l'objet d'un examen à la réunion de 2011 de la JMPR. Un examen conjoint mondial est une évaluation d'un nouveau composé chimique menée simultanément par plusieurs gouvernements ou autorités qui travaillent en collaboration. La société de chimie concernée soumet son dossier simultanément à l'ensemble des participants. Les travaux sont répartis entre les participants et les décisions réglementaires sont prises de manière indépendante, si possible dans une perspective d'harmonisation. Il est convenu qu'aucun gouvernement ou autorité participant à ces examens ne renonce à

ses droits ni aux responsabilités qui leur incombent sur le plan statutaire et il en va de même de la JMPR qui demeure de surcroît un organisme scientifique indépendant.

Les objectifs du projet pilote sont énoncés ci-après:

- (1) Déterminer si les différentes questions de procédure associées à la proposition (par exemple, existence ou non de données suffisantes, calendrier de soumission des dossiers, incohérences avec les politiques et procédures du Codex et de la JMPR, nécessité de maintenir l'indépendance de la JMPR, conséquences pour cette dernière sur le plan des ressources, traitement d'interprétations différentes de mêmes données, modifications tardives des BPA proposées, etc.) peuvent être réglées *en pratique* et, le cas échéant, selon quelles modalités.
- (2) Évaluer *en pratique* les résultats (réussites et échecs, coûts et bénéfices) de ladite proposition.

L'évaluation des résultats obtenus par ce projet pilote devrait permettre d'améliorer les travaux du CCPR et de la JMPR.

## **2.4 COMITÉ DU CODEX SUR LES RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES DANS LES ALIMENTS**

Les travaux du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF) se concentrent depuis de nombreuses années sur la fixation de LMR pour les médicaments vétérinaires, lesquelles se fondent sur les recommandations du JECFA.

Le CCRVDF a récemment terminé d'élaborer des directives pour la conception et la mise en œuvre d'un *Programme national de réglementation d'assurance de la sécurité alimentaire concernant les risques liés à l'utilisation de médicaments vétérinaires sur des animaux producteurs d'aliments* (CAC/GL 71-2009) qui viennent remplacer deux précédents textes et le Code d'usages.

Les travaux en attente du CCRVDF sont réduits au minimum. Ainsi, à sa dix-neuvième session (2010), le CCRVDF n'examinera, en vue d'un passage à la procédure par étapes, que les LMR de deux substances. Cependant, l'ordre du jour provisoire porte sur plusieurs documents de travail qui pourraient donner lieu à de nouveaux travaux du CCRVDF, notamment sur: les substances sans DJA/LMR, l'utilisation des médicaments vétérinaires dans la production de miel, l'utilisation éventuelle de la méthode multi-résidus pour les résidus de médicaments vétérinaires, etc. En outre, le Président du Comité rédigera un document de travail sur les nouvelles questions susceptibles d'intéresser le CCRVDF.

### **2.4.1 Fixation de LMR pour les médicaments vétérinaires: procédure générale et gestion des travaux**

Le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF) commence la procédure de fixation des LMR en établissant une liste des substances à évaluer en priorité par le JECFA. Une fois que le JECFA a mené son évaluation, les recommandations de LMR sont diffusées pour observations à l'étape 3, puis examinées par le CCRVDF. Les recommandations peuvent alors passer à l'étape 5/8 ou à l'étape 5, mais aussi être maintenues à l'étape 3 /4 ou revenir à l'étape 2 (une demande d'examen complémentaire étant, dans ce dernier cas, soumise au JECFA).

Les *Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments* (adoptés en 2007 et partie intégrante du Manuel de procédure du Codex) définissent le cadre dans lequel le CCRVDF et JECFA fixent les LMR Codex et les responsabilités qui leur incombent à cet égard. Ils définissent notamment les critères utilisés pour établir la liste des substances à examiner en priorité par le JECFA.

### **2.4.2 Rapidité de la procédure et résultats obtenus**

La procédure décrite ci-dessus peut permettre de fixer très rapidement des LMR pour les médicaments vétérinaires. Elle implique au minimum deux réunions du CCRVDF: une première durant laquelle il est décidé des substances à intégrer à la liste des priorités, et la deuxième où la recommandation du JECFA est examinée et où l'on recommande l'adoption des LMR à l'étape 5/8 (par exemple, pour l'avilamycine, le narasin, etc.). Trois réunions du CCRVDF au minimum sont nécessaires lorsque les LMR ne sont avancées qu'à l'étape 5 (par exemple colistine, pirlimycine, etc).

Au cours des six dernières sessions du CCRVDF, 30 composés (dont 16 étaient examinés par le JECFA pour la première fois) ont rejoint les listes prioritaires des substances à évaluer par le JECFA. Le CCRVDF a soumis pour adoption à la Commission des LMR correspondant à 18 de ces composés (60 %), notamment des LMR pour des substances adoptées à l'étape 5 et des LMR pour la ractopamine, composé maintenu à l'étape 8 à la trente-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius. Parmi les 12 composés



restants, 8 ont été retirés de la liste des priorités en raison d'un engagement insuffisant à communiquer les données nécessaires à une évaluation par le JECFA (à savoir, semduramycine, virginiamycine, enrofloxacin, bacitracine, flavophospholipole, kanamycine, nitrofuranes et xylazine); 2 sont placés en attente avant communication du programme de la prochaine réunion du JECFA (à savoir, derquantel et monepantel) et il a été recommandé que 2 composés (chloramphénicol et vert malachite) ne soient pas utilisés chez les animaux destinés à la production d'aliments.

L'ordre du jour provisoire de la dix-neuvième réunion du CCRVDF, qui se tiendra à Burlington (États-Unis) du 29 août au 3 septembre 2010, porte notamment sur deux LMR situées à l'étape 6 (pour le narasine et tilmicosine).

Le tableau ci-dessous montre l'état d'avancement des LMR pour les médicaments vétérinaires, depuis leur intégration à la liste des composés prioritaires, par le CCRVDF, jusqu'à leur adoption par la Commission, et ce durant la période 2001-2009 (de la treizième à la dix-huitième session du CCRVDF).

Les facteurs suivants peuvent influencer sur la rapidité avec laquelle le CCRVDF conduit ses travaux sur les LMR pour les médicaments vétérinaires:

- i) Législation nationale: souvent, le retard qui est pris pour trouver un consensus s'explique par la position affirmée de certains membres du Codex, qui souhaitent que leur législation nationale serve de base aux normes du Codex. Une meilleure application des *Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments* permettrait d'accélérer l'élaboration des LMR Codex pour les médicaments vétérinaires.
- ii) Calendrier des réunions du JECFA et du CCRVDF: le rythme des sessions du CCRVDF (une tous les 18 mois), la baisse du nombre de composés retenus dans la liste prioritaire (essentiellement en raison du faible nombre de demandes et d'un engagement insuffisant à communiquer les données nécessaires), ainsi que les ressources limitées de la FAO et de l'OMS sur le plan des avis scientifiques, sont autant de facteurs qui empêchent de mieux coordonner les programmes du JECFA et du CCRVDF. Il convient de noter que, jusqu'en 2002, le JECFA tenait une réunion par an sur les médicaments vétérinaires. En raison de la baisse du nombre des composés de la liste prioritaire, les réunions du JECFA se tiennent désormais à un rythme bisannuel, en fonction du nombre de composés placés sur la liste prioritaire par le CCRVDF. Aucune réunion du JECFA pour l'évaluation des médicaments vétérinaires n'est actuellement prévue. La soixante-dixième réunion s'est tenue en 2008 et il s'agit de la dernière en date.
- iii) Disponibilité des données: dans certains cas, des composés inclus à la liste des priorités par le CCRVDF n'ont pu être évalués par le JECFA car les données nécessaires n'ont pas été soumises ou sont insuffisantes (par exemple, semduramicine, xylazine, etc.). Depuis l'adoption des *Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments*, en 2007, la procédure de préparation de la liste des priorités a toutefois gagné en rigueur et cette liste ne comprend plus que des substances pour lesquelles un engagement à fournir les données nécessaires a été pris.
- iv) Communication en temps opportun du rapport du JECFA: la communication tardive du rapport complet de la réunion du JECFA est souvent invoquée comme argument pour ne pas examiner une recommandation du JECFA ou ne pas prendre de décision à son égard. Le rapport succinct est publié une à deux semaines après la réunion du JECFA et six à huit mois supplémentaires sont généralement nécessaires pour que le rapport complet et les monographies soient publiés. La mise à disposition de ressources adéquates, mais aussi des procédures d'approbation moins longues, permettraient d'accélérer la procédure, pour le rapport du JECFA comme pour les monographies.

### Travaux du CCRVDF sur les LMR pour les médicaments vétérinaires (2001-2009)

	Composés	Intégration par le CCRVDF à la liste des priorités du JECFA (pour évaluation ou réévaluation)	Évaluation du JECFA	Étape 5	Étape 8 ou étape 5/8	Adoption par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) ou décision
1	Carbadox	CCRVDF13 (12/2001)	JECFA60 (06/2002)			La CAC28 (07/2005), a approuvé la demande formulée par la CCRVDF15 de retirer les LMR Codex pour le carbadox
2	Deltaméthrine	CCRVDF13 (12/2001)	JECFA60 (06/2002)	CCRVDF13 (12/2001)	CCRVDF14 (03/2003)	CAC26 (07/2003)
3	Dicyclanile	CCRVDF13 (12/2001)	JECFA60 (06/2002)		CCRVDF15 (10/2004)	CAC28 (07/2005)
4	Fluméquine	CCRVDF13 (12/2001)	JECFA60 (06/2002) JECFA66 (02/2006)	CCRVDF15 (10/2004)	La CCRVDF17 (09/2008) a abrogé les LMR pour les crevettes géantes	CAC28 (07/2005)
5	Néomycine	CCRVDF13 (12/2001)	JECFA60 (06/2002)		CCRVDF15 (10/2004)	CAC28 (07/2005)
6	Trichlorfon	CCRVDF13 (12/2001) CCRVDF15 (10/2004)	JECFA60 (06/2002) JECFA66 (02/2006)		CCRVDF15 (05/2006)	CAC29 (07/2006)
7	Semduramycine*	CCRVDF13 (12/2001) CCRVDF14 (03/2003)  Ne fait plus partie des priorités depuis CCRVDF15 (10/2004)				
8	Virginiamycine*	CCRVDF13 (12/2001) CCRVDF14 (03/2003)  Ne fait plus partie des priorités depuis CCRVDF15 (10/2004)				
9	Doramectine	CCRVDF14 (03/2003)	JECFA62 (02/2004)		CCRVDF15 (10/2004) CCRVDF15 (05/2006)	CAC29 (07/2006)
10	Acétate de mélangestrol	CCRVDF14 (03/2003) CCRVDF15 (10/2004) CCRVDF17 (09/2007)	JECFA62 (02/2004) JECFA66 (02/2006) JECFA70 (10/2008)		CCRVDF18 (05/2009)	CAC32 (07/2009)
11	Pirlimycine*	CCRVDF14 (03/2003)	JECFA62 (02/2004)	CCRVDF15 (10/2004)	CCRVDF15 (05/2006)	CAC29 (07/2006)
12	Ractopamine*	CCRVDF14 (03/2003) CCRVDF15 (10/2004) CCRVDF18 (05/2009)	JECFA62 (02/2004) JECFA66 (02/2006)		CCRVDF15 (05/2006) CCRVDF17 (09/2008)	Maintenue à l'étape 8 par la CAC31
13	Colistine*	CCRVDF15 (10/2004)	JECFA66 (02/2006)	CCRVDF15 (05/2006)	CCRVDF17 (09/2008)	CAC31 (07/2008)
14	Enrofloxacin	CCRVDF15 (10/2004)  Ne fait plus partie des priorités depuis la CCRVDF15 (05/2006)				

	Composés	Intégration par le CCRVDF à la liste des priorités du JECFA (pour évaluation ou réévaluation)	Évaluation du JECFA	Étape 5	Étape 8 ou étape 5/8	Adoption par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) ou décision
15	Érythromycine	CCRVDF15 (10/2004)	JECFA66 (02/2006)		CCRVDF17 (09/2008)	CAC31 (07/2008)
16	Triclabendazole	CCRVDF15 (10/2004) CCRVDF15 (10/2004) CCRVDF17 (09/2007)	JECFA66 (02/2006) JECFA70 (10/2008)		CCRVDF18 (05/2009)	CAC32 (07/2009)
17	Tylosine*	CCRVDF15 (10/2004) CCRVDF15 (05/2006) CCRVDF17 (09/2007)	JECFA66 (02/2006) JECFA70 (10/2008)		CCRVDF18 (05/2009)	CAC32 (07/2009)
18	Bacitracine*	CCRVDF15 (05/2006) Ne fait plus partie des priorités depuis la CCRVDF17 (09/2007)				
19	Flavophospholipole	CCRVDF15 (05/2006) Ne fait plus partie des priorités depuis CCRVDF17 (09/2007)				
20	Kanamycine*	CCRVDF15 (05/2006) Ne fait plus partie des priorités depuis CCRVDF17 (09/2007)				
21	Nitrofuranes (tous les composés comprenant un groupe 5-nitro intact )	CCRVDF15 (05/2006) Ne fait plus partie des priorités depuis CCRVDF17 (09/2007)				
22	Tilmicosine	CCRVDF15 (05/2006) CCRVDF17 (09/2007)	JECFA70 (10/2008)	CCRVDF18 (05/2009)		
23	Xylazine*	CCRVDF15 (05/2006) Ne fait plus partie des priorités depuis la CCRVDF17 (09/2007)				
24	Avilamycine*	CCRVDF15 (05/2006) CCRVDF17 (09/2007)	JECFA70 (10/2008)		CCRVDF18 (05/2009)	CAC32 (07/2009)
25	Dexaméthasone*	CCRVDF15 (05/2006) CCRVDF17 (09/2007)	JECFA70 (10/2008)		CCRVDF18 (05/2009)	CAC32 (07/2009)
26	Vert malachite*	CCRVDF15 (05/2006) CCRVDF17 (09/2007)	JECFA70 (10/2008)			
27	Monensine*	CCRVDF17 (09/2007) CCRVDF18 (05/2009)	JECFA70 (10/2008)		CCRVDF18 (05/2009)	CAC32 (07/2009)
28	Narasine*	CCRVDF17 (09/2007)	JECFA70 (10/2008)	CCRVDF18 (05/2009) (tissus porcins et ovins)	CCRVDF18 (05/2009) (tissus des poulets)	CAC32 (07/2009)
29	Derquantel*	CCRVDF18 (05/2009)				
30	Monepantel*	CCRVDF18 (05/2009)				

\*Composé examiné pour la première fois par le JECFA.

### 3 AUTRES COMITÉS

#### 3.1 COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

### 3.1.1 Procédure générale et gestion des travaux

Les principaux domaines d'activité du Comité sont 1) l'élaboration de normes pour les graisses et les huiles et 2) le Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac. Le nombre de normes adoptées ne permet pas véritablement d'appréhender le travail accompli; il n'en existe que cinq dans ce domaine, dont trois de nature générale. Depuis la relance de ses activités, en 1993, le Comité a mené des travaux continus sur la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique. À ce titre, il a commencé par intégrer un grand nombre de normes individuelles sur les huiles végétales (étape achevée en 1999), avant d'ajouter de nouveaux types d'huiles. La norme fait ainsi l'objet de mises à jour régulières, tout comme le Code d'usages. Après 1999, le Comité n'a élaboré qu'une seule nouvelle norme individuelle, la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, adoptée en 2007.

L'ajout de nouveaux types d'huiles végétales et la mise à jour des caractéristiques essentielles de certaines huiles ont constamment fait partie du programme de travail du Comité. Afin de limiter le nombre de produits supplémentaires ou nouveaux susceptibles d'être intégrés à la norme, et afin de s'assurer que les travaux en la matière soient justifiés, le Comité est convenu à sa seizième session, en 1999, d'utiliser les critères suivants:

- Niveau du commerce international - volume, valeur et type du commerce actuel ou prévu/potentiel;
- Champ d'application - justification de l'inclusion dans le champ d'application de la norme, et éléments indiquant que l'huile est présentée dans un état propre à la consommation humaine;
- Informations de nature taxonomique - détails complets de toutes les espèces de plantes dont l'huile est tirée; et, le cas échéant,
- Importance de la différence - la mesure dans laquelle la nouvelle huile proposée diffère de celles incluses dans le [Projet] de norme actuel pour les huiles végétales portant un nom spécifique, en insérant par exemple des facteurs tels que les variations dans la composition chimique et/ou les propriétés physiques et/ou les propriétés ou aspects nutritionnels de l'huile;
- En plus des conditions susmentionnées, les soumissions doivent inclure toutes autres informations pertinentes, ainsi que des détails sur les 'Facteurs essentiels de composition et de qualité'.

Ces critères ont permis au Comité de décider de l'opportunité de mener de nouveaux travaux lorsque de nouveaux types d'huiles ont été proposés en vue d'un ajout à la norme. Ils cadrent avec l'approche générale retenue pour approuver la conduite de nouveaux travaux. Lors de l'examen, en 2009, de l'activité 3.3 du plan stratégique («Elaborer des critères de prise de décisions et de fixation des priorités par comité»), le Comité a reconnu que les informations que ces critères spécifiques demandent de fournir sont, en général, couvertes par le modèle de document de projet élaboré subséquemment.

Le Code d'usages a été révisé en 1999, et la liste des cargaisons précédentes directes interdites, adoptée en 2001. Compte tenu des difficultés rencontrées pour arrêter les listes des cargaisons précédentes acceptables à intégrer au Code, le Comité a sollicité en 2003 l'avis scientifique de la FAO et de l'OMS. Il a ensuite examiné les résultats de la réunion technique conjointe FAO/OMS pour l'établissement de critères relatifs aux cargaisons précédentes acceptables pour les graisses et huiles (2006) à ses sessions suivantes (2007 et 2009).

### 3.1.2 Rapidité de la procédure et résultats obtenus

La norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique a été adoptée en 1999. Elle a ensuite été révisée ou amendée quatre fois (en 2001, 2003, 2005 et 2009). Il s'agissait à chaque fois de mises à jour visant à inclure de nouveaux types d'huile selon les modalités décrites ci-dessus. Un autre amendement est aujourd'hui en cours d'examen. À ce jour, le nombre d'amendements proposés est assez limité et ils étaient à chaque fois justifiés; la charge de travail a ainsi pu être maîtrisée. Les révisions n'ont donné lieu à aucun problème particulier et elles ont toutes été menées à bien selon le calendrier établi ou via les étapes 5/8.

La norme pour les huiles d'olives et les huiles de grignons d'olive, telle que révisée, est la seule norme individuelle pour une huile végétale. Le Comité travaille en étroite concertation avec le Conseil oléicole international (COI) afin de veiller à l'harmonisation entre les normes du Codex et la norme du COI. En matière d'huiles végétales, il s'agit du seul exemple où les divergences exprimées par les gouvernements sur quelques dispositions ont longtemps retardé la mise au point définitive de la norme. Des discussions approfondies ont permis au Comité de parvenir à un accord sur la plupart des dispositions et la norme révisée a finalement été adoptée en 2003, exception faite d'un critère de composition (l'acide linoléique) qui est encore débattu.

S'agissant du Code d'usages, des différences d'approche existent quant à l'utilisation et au contenu de la liste de cargaisons acceptables. Le retard pris en la matière s'explique dans une certaine mesure par l'incertitude qui entoure la manière de traiter les problèmes « atypiques » de sécurité sanitaire des aliments: peuvent-ils être examinés par le JECFA ou nécessitent-ils une consultation d'experts? Cela montre combien il est nécessaire que les questions soumises aux évaluateurs de risques par les comités du Codex soient formulées de manière claire, en particulier lorsque le problème de sécurité sanitaire ne relève pas explicitement de la responsabilité d'un comité d'experts donné. En 2003, le Comité a proposé de poser certaines questions à la FAO et à l'OMS, la demande a ensuite été amendée par la Commission et une Réunion technique FAO/OMS s'est tenue en 2006. Le Comité a examiné les recommandations formulées par la réunion au sujet des critères, une première fois en 2007 et une seconde fois en 2009 (conformément au rythme bisannuel de ses réunions). Les projets de critères ont été adoptés à l'étape 5 en 2009 et la discussion se poursuivra à la prochaine session, en 2011.

L'élaboration de la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables a pris du retard, ce qui tient à deux raisons. Tout d'abord, la norme n'a pu être examinée en détail lors des premières sessions qui ont suivi la reprise des travaux du Comité, du fait de la charge de travail de ce dernier qui assurait la révision de toutes les normes existantes sur les graisses et les huiles. Deuxièmement, son champ d'application a fait l'objet d'un débat approfondi. Après avoir été soumise à l'étape 5, en 2001, la norme a été débattue en détail au cours de deux sessions et maintenue à l'étape 7 en 2005, toutes les sections ayant été achevées sauf celle sur les additifs, dont on mesure l'importance compte tenu de la nature du produit. Les additifs ont été examinés dans le cadre de groupes électroniques, entre les sessions, et au sein d'un groupe de travail qui s'est réuni en session. Les dispositions sur les additifs ont été parachevées en 2007 et la norme a ensuite été adoptée. Certains amendements relatifs aux additifs, de portée limitée, ont été adoptés en 2009.

Le Comité a profité de l'examen de la section sur les additifs de la norme sur les matières tartinables pour réviser également toutes les dispositions sur les additifs contenues dans les normes sur les graisses et les huiles. Ce travail a été utile car il a permis d'assurer une plus grande cohérence entre les normes ainsi qu'avec la Norme générale pour les additifs alimentaires. Cela a sans doute été plus facile dans le cas des huiles et des graisses, du fait de la similarité entre les produits, et cette procédure n'est sans doute pas envisageable pour tous les comités. Une approche similaire a été adoptée par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers et le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche passe actuellement en revue les dispositions sur les additifs.

### **3.2 COMITÉ DU CODEX SUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (CCFFP)**

Le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP) se réunit tous les 18 mois et travaille généralement entre les sessions par le biais de groupes de travail électroniques et physiques. Ces dernières années, les groupes de travail physiques se sont réunis en amont des sessions du comité.

Au cours des dix dernières années, le CCFFP a mené des travaux portant sur 18 activités, essentiellement des amendements et des révisions.

Depuis quelques années, certains retards ont été observés dans l'avancement des travaux. Ils s'expliquent par le grand nombre d'aspects couverts par le programme de travail, qui n'ont donc pu tous être traités, et par l'absence de convergence de vue sur le champ d'application des normes (et des codes d'usages qui leurs sont associés), l'emploi des additifs et les dispositions relatives à l'hygiène.

Dans certains cas, les travaux se fondent sur les avis scientifiques de la FAO et de l'OMS ainsi que sur les avis et recommandations que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire fournit en matière d'hygiène. Ces orientations ont, pour l'essentiel, été communiquées en temps voulu et il est rare qu'elles aient ralenti l'avancement des travaux du Comité.

À sa vingt-neuvième session, le CCFFP a fait observer que son examen des propositions de nouveaux travaux suit les Critères régissant l'établissement des priorités de travail. Il considère ces derniers adaptés, et n'utilise donc pas de critères propres pour prendre ses décisions ou fixer ses priorités.

### **3.3 COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE (CCFH)**

#### **3.3.1 Procédure générale et gestion des travaux**

Le **Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH)** se réunit chaque année et travaille entre les sessions par le biais de groupes physiques et électroniques.

Par le passé – c'est-à-dire jusqu'en 2005 essentiellement – les travaux prenaient au départ la forme de documents pour discussion, lesquels étaient examinés à plusieurs sessions avant que de nouvelles activités

soient proposées à la Commission. Les projets passent généralement par toutes les étapes. Ces dernières années, cependant, plusieurs documents ont été soumis pour adoption à l'étape 8 en recommandant d'omettre les étapes 6 et 7. Dans un certain nombre de cas, les travaux ont été renvoyés à l'étape 3 afin d'élaborer des versions des documents que toutes les délégations soient en mesure d'accepter. Le Comité a organisé assez régulièrement des réunions de groupes physiques et électroniques, immédiatement avant les sessions et entre elles, de sorte que les séances plénières soient réservées aux décisions importantes.

Le CCFH a élaboré une *Procédure proposée pour la conduite des travaux du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire* et l'utilise depuis 2005. Elle a pour objet d'aider le Comité à mieux planifier et gérer sa charge de travail, ce qui a permis d'accélérer la préparation de certains documents. Le Comité a également récemment élaboré les *Principes et procédures d'analyse des risques appliquées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire*.

### 3.3.2 Rapidité de la procédure et résultats obtenus

Au cours des dix dernières années, le **Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH)** a mené à bien des travaux sur 14 documents (voir le tableau ci-dessous) et adopté plusieurs dispositions relatives à l'hygiène qui lui ont été proposées par les comités chargés des produits.

Les travaux conduits durant cette période l'ont été plus ou moins rapidement, selon la teneur et la complexité du document. Le tableau ci-dessous présente les documents dont la durée d'élaboration a été bien supérieure à la moyenne de 4,2 années (c'est-à-dire trois années ou plus). La lenteur de la procédure s'explique essentiellement par la complexité des textes et l'absence de processus structuré. Les Principes et directives régissant la conduite et l'évaluation des risques microbiologiques ont été particulièrement difficiles à établir. Ce document instaure en effet de nouvelles méthodes de travail pour le Codex et le Comité et forme l'assise des travaux entrepris depuis lors.

Titre	Début	Achèvement /statut	Durée nécessaire
Code d'usages en matière d'hygiène pour les eaux en bouteille/conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles)	1994	2001	7
Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais	1997	2003	7
Système d'analyse des risques – Points critiques pour leur maîtrise, et Directives pour son application (Projet de révision)	1997	2003	7
Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers	1996	2004	9
Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques	1996	2006	11
Avant-projet de critères microbiologiques relatifs à la présence de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments prêts à consommer (Annexe II des Directives pour l'application de principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise du <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments prêts à consommer (CAC/GL 61-2007)	2001	2009 (étape 5/8)	9

## 3.4 COMITÉ DU CODEX SUR LES SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES (CCFICS)

### 3.4.1 Procédure générale et gestion des travaux

Le CCFICS se réunit chaque année, et généralement entre chaque session par le biais de groupes de travail physique ou électroniques. Cette façon de procéder lui a permis d'avancer rapidement dans l'élaboration des documents.

La majorité des textes arrêtés par le CCFICS ont fait l'objet de la procédure suivante:

- trois sessions du comité:
  - (i) la première proposant des nouveaux travaux à la Commission;
  - (ii) la deuxième examinant le champ d'application, la structure et le contenu du document, lequel est alors renvoyé à l'étape 2; et
  - (iii) la troisième, pour arrêter la version définitive du document et le soumettre à la Commission pour adoption à l'étape 5/8
- deux réunions des groupes de travail (généralement, réunions physiques).

Ces modalités ainsi que le programme de travail adopté (qui contient un nombre limité de documents dans la procédure par étapes) ont permis au CCFICS de mener à bien ses tâches rapidement et efficacement, sans prendre de retard.

Comme sa charge de travail est raisonnable, et au vu de la rapidité avec laquelle les textes sont élaborés, le CCFICS est convenu qu'il était inutile d'élaborer des critères spécifiques pour la prise de décision et l'établissement des priorités.

#### **3.4.2 Rapidité de la procédure et résultats obtenus**

Au cours des 10 dernières années, le CCFICS a mené à bien des travaux sur 12 textes (nouveaux textes, révisions de textes existants, appendices et annexes). La procédure a pris 2 à 3 ans en moyenne.

### **3.5 COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES (CCFL)**

#### **3.5.1 Procédure générale et gestion des travaux**

Ce Comité travaille sur les textes relatifs à l'étiquetage des denrées alimentaires et il est également chargé de l'élaboration des *Directives concernant la production et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique* (CAC/GL 32-1999).

Le CCFL se réunit chaque année. Entre les sessions, il poursuit ses activités par le biais de groupes de travail électroniques et physiques.

Les travaux peuvent prendre au départ la forme de documents pour discussion, lesquels sont examinés à plusieurs sessions avant de proposer de nouvelles activités à la Commission. Les projets passent généralement par toutes les étapes (la procédure accélérée a été utilisée deux fois, et les étapes 6 et 7 ont été omises une fois). Souvent, les travaux sont renvoyés aux étapes 3 et 6 par le Comité; ils ont été renvoyés quatre fois par la Commission. Des réunions des groupes de travail physiques ont été organisées immédiatement avant la plupart des sessions, principalement pour travailler sur les *Directives concernant la production et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique* (CAC/GL 32-1999). Les groupes de travail physiques se sont également réunis quatre fois entre les sessions pour faire avancer les travaux relatifs à l'étiquetage des aliments dérivés de certaines techniques de modification génétique et génie génétique (MG / GG).

Le CCFL n'a pas, à ce jour, établi de critères particuliers pour la prise de décisions et l'établissement des priorités. Un document pour discussion devrait être rédigé à ce sujet mais il n'existe pas de consensus quant à la nécessité de tels critères.

S'agissant des *Directives concernant la production et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique* (CAC/GL 32-1999), les travaux ayant trait à l'inclusion de nouvelles substances dans les annexes se poursuivent et le Comité essaie actuellement une nouvelle procédure d'examen périodique de ce document.

La question de l'étiquetage des aliments dérivés de certaines techniques de modification génétique et génie génétique est débattue depuis plus de 13 ans sans qu'aucun consensus ne soit trouvé. Pourtant, les présidents ont pris des mesures visant à faciliter les convergences de vues et de nombreux groupes de travail physiques se sont réunis. Le CCFL a décidé à sa trente-huitième réunion de faire appel à un modérateur pour avancer sur ce point.

#### **3.5.2 Rapidité de la procédure et résultats obtenus**

Au cours des dix dernières années, le CCFL a mené à bien des travaux sur 16 questions (amendements, révisions, appendices et annexes).

Au cours des dix dernières années, la durée requise pour achever ces activités a été variable mais elle est généralement demeurée inférieure à la durée moyenne des travaux du Codex. Huit années et plusieurs sessions ont toutefois été nécessaires pour amender les dispositions sur la déclaration quantitative d'ingrédients (QUID) de la norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Les difficultés rencontrées pour dégager une unité de vues sur ce point s'expliquent par la diversité des dispositions nationales à ce sujet ainsi que par des craintes quant à une éventuelle incidence sur les coûts.

### 3.6 COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LES LÉGUMES FRAIS (CCTFFV)

Le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCTFFV) est chargé d'élaborer des normes à vocation mondiale et des textes apparentés en matière de fruits et de légumes frais. Il travaille en concertation avec le Groupe de travail de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CENUE) sur les normes de qualité agricoles, et en particulier avec sa section spéciale pour la normalisation des fruits et légumes frais, en vue de s'assurer que les textes soient harmonisés et suivent le même modèle et d'éviter les chevauchements d'activités.

#### 3.6.1 Procédure générale et gestion des travaux

Le Comité élabore des normes et des textes connexes en suivant la *Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés*, possibilité étant donnée d'omettre les étapes 6/7. Les propositions de nouvelles activités se fondent sur la soumission d'un document de projet, établi selon les modalités définies dans l'examen critique (avec notamment une évaluation sur la base des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits*). Le Comité, à sa quinzième session (Mexico, octobre 2009) est convenu de suspendre la mise à jour de la *Liste de priorités pour la normalisation des fruits et légumes frais*, tandis que les propositions de nouvelles activités continueraient de faire l'objet de lettres circulaires jointes aux rapports des sessions correspondantes.

#### 3.6.2 Rapidité de la procédure

À sa quatorzième session (Mexico, mai 2008), le Comité a reconnu que l'intervalle actuel de 18 mois et la durée de cinq jours sont appropriés car il est nécessaire de disposer d'un temps suffisant pour préparer et examiner les documents, en particulier lorsque des groupes de travail électroniques et/ou physiques travaillent entre les sessions. L'application stricte du processus d'examen critique a permis au Comité de rationaliser l'organisation des sessions à venir. Ainsi, l'ordre du jour est d'une portée raisonnable et s'étend sur une session de cinq jours, ce qui donne la possibilité d'examiner tous les points et de faire avancer la procédure par étapes.

En outre, les groupes de travail électroniques (qui se réunissent entre les sessions) et physiques (dont les réunions ont lieu entre et/ou immédiatement avant les séances plénières) ont été plus fréquemment et plus efficacement mis à contribution, ce qui a permis de faciliter l'examen des normes par le Comité, notamment en identifiant en amont les principaux problèmes qui, n'ayant pu être tranchés par les groupes, doivent lui être soumis. Ces groupes de travail assument une importante fonction de jonction entre les réunions du Codex et de la CENUE et permettent ainsi d'accélérer la mise au point de certaines normes sur les produits qui sont débattues dans les deux instances. Ils ont ainsi contribué à ce que soient menés à bien les travaux sur les raisins de table, les tomates et les pommes (pour ce dernier produit, la norme a été proposée pour adoption finale à la trente-troisième session de la Commission). Les activités concernant ces produits avaient été approuvées en 1999 et les normes correspondantes ont été ou seront adoptées en 2007, 2009 et 2010, respectivement.

L'intervalle actuel permet en principe au Comité d'arrêter une norme en l'espace de deux sessions (soit trois années), en suivant la *Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés*. C'est généralement le cas des produits pour lesquels la CENUE n'a pas établi de normes correspondantes, à savoir, le plus souvent, des produits tropicaux ou sous-tropicaux qui gagnent en importance sur le marché international mais dont la zone de production est cantonnée à certaines régions (physalis, chayottes, mangoustans, nopals, pitahayas, manioc doux, taro, etc).

Pour les produits qui font l'objet d'un commerce international intense (pommes, asperges, avocats, agrumes, mangues, ananas, raisins de table, tomates, etc.), des sessions supplémentaires peuvent être nécessaires avant que la norme passe à la procédure par étapes. En effet, ils sont cultivés dans de nombreuses régions différentes et donc dans des conditions climatiques et selon des modes de production divers: une même variété peut ainsi développer des caractéristiques de qualité différentes, ce qui vient ralentir le processus d'harmonisation et, partant, la finalisation de la norme.

De surcroît, il existe généralement pour ces produits des normes correspondantes de la CENUE, ce qui implique que des discussions parallèles doivent se tenir au sein du Codex et de la CENUE afin de s'assurer que les textes soient en harmonie et, dans la mesure du possible, de tenir compte des buts et de la composition de ces deux parties. Plusieurs difficultés pèsent sur le processus d'harmonisation entre le Codex et la CENUE: notamment, leurs réunions se tiennent à des intervalles différents (les sections spécialisées de la CENUE se réunissent chaque année et, si un budget suffisant est disponible, peuvent même tenir des



réunions semestrielles) et elles n'ont pas les mêmes procédures d'élaboration des normes (la CENUE ne dispose d'aucun processus d'examen critique et ne suit pas de procédure par étapes; toutefois, en fonction des convergences de vues, la norme ou certaines de ses parties peuvent être adoptées en l'espace d'une année, les dispositions sujettes à controverse prenant la forme de « recommandations », et ce à titre d'essai, pendant une à deux années). Le processus de décision du Codex, fondé sur le consensus, peut également retarder la finalisation des normes car, du fait du processus de consultation mené avec la CENUE, les membres de la région CEE peuvent refuser que la norme soit finalisée tant qu'un accord n'a pas été trouvé au sein de la CENUE et/ou tant que les textes du Codex et de la CENUE ne sont pas, autant que possible, harmonisés. Le processus de consultation ainsi que les difficultés techniques rencontrées pour harmoniser les dispositions relatives aux produits frais, dont les caractéristiques dépendent largement des conditions géoclimatiques et des méthodes de culture, ont beaucoup retardé la finalisation des normes relatives à des produits internationaux de premier plan tels que les oranges, les raisins de table, les tomates et les pommes, laquelle a pris entre 7 et 10 ans.

### 3.6.3 Résultats obtenus

Le Comité a élaboré à ce jour 28 normes sur les fruits et les légumes frais, dont 9 disposent de normes correspondantes de la CENUE, ainsi qu'un Code d'usages recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais. Comme on l'a vu plus haut, un projet de norme sur les pommes est présenté pour adoption à la session de 2010 de la Commission.

## 3.7 COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE (CCMAS)

### 3.7.1 Procédure générale

Les travaux du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) portent essentiellement sur 1) des questions générales relatives aux méthodes d'analyse et à l'échantillonnage 2) les méthodes spécifiques d'analyse et d'échantillonnage, en particulier l'adoption des méthodes soumises par les autres comités.

Le Comité a également formulé de nombreuses recommandations, d'application générale ou destinées aux comités du Codex, relatives à la sélection des méthodes d'analyse et, dans une moindre mesure, à l'échantillonnage, lesquelles ont été incorporées au Manuel de procédure. De 2002 à 2009, le CCMAS a proposé à chacune de ses sessions des amendements au Manuel de procédure, amendements relatifs pour l'essentiel à l'application de la démarche-critères et à l'utilisation des résultats d'analyse.

Si le présent document porte sur les approches de gestion des travaux suivies par les comités, il convient de noter que l'activité des autres comités a également une incidence sur la gestion des travaux du CCMAS, comme cela est le cas pour les autres comités qui ont une responsabilité en matière d'approbation. Pour faciliter l'approbation, il serait très utile que tous les comités concernés se conforment strictement aux critères établis pour les méthodes d'analyse du Codex; cela n'est pas toujours le cas, ce qui peut avoir comme effet de ralentir la procédure. L'approche présentée dans le Manuel de procédure quant à l'utilisation des critères n'a pas à ce jour été employée par les autres comités car certaines dispositions sont très techniques et qu'il n'est pas toujours facile pour eux de les suivre. Toutefois, le CCMAS a également la possibilité de convertir les méthodes en critères. Si davantage de comités suivaient la démarche-critères, cela réduirait le nombre de méthodes à adopter et mettrait à disposition des pays des orientations utiles sur le plan national.

Le Comité a utilisé la démarche-critères pour examiner les méthodes appliquées aux contaminants, n'y apportant à ce jour que quelques aménagements, et il a mis en place une série de critères pour les substances à visée sanitaire contenues dans l'eau minérale, en réponse à la demande formulée à cet égard par la Commission.

Pour élaborer les textes généraux, il arrive également au CCMAS de travailler sur les questions d'analyse et d'échantillonnage avec d'autres comités, et notamment le Comité sur les résidus de pesticides.

En ce qui concerne les approches générales retenues pour la gestion des travaux, le Comité a organisé des réunions de groupes de travail électroniques et physiques immédiatement avant les sessions ou durant celles-ci, mais aucune réunion physique ne s'est tenue durant l'intersession. En outre, le groupe de travail électronique créé à la vingt-neuvième session (2009) sur l'*Avant-projet de lignes directrices 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* a conduit ses travaux par le biais d'une plate-forme Internet, à l'initiative de l'Argentine (coprésident du groupe). Cette nouvelle

méthode a permis des échanges fructueux et a grandement facilité l'élaboration d'un document complexe qui a pu être diffusé en temps utile pour observations. La version définitive du document a été arrêtée avec le concours d'un groupe de travail de session.

### 3.7.2 Résultats obtenus

Il est difficile de catégoriser les textes élaborés par le CCMAS. Ils traitent de questions techniques complexes et les retards pris pour les établir s'expliquent toujours par les difficultés inhérentes aux sujets abordés.

En ce qui concerne les avis techniques sollicités, le Comité a utilisé les conclusions de l'atelier AOAC/FAO/AIEA/UICPA et de la consultation FAO/AIEA/AOAC de 1999 dans ses travaux sur la validation des méthodes, s'agissant en particulier de la validation par un seul laboratoire. Depuis, aucune consultation de ce type n'a été organisée, mais les débats du Comité tiennent compte du travail réalisé par les autres organisations. La FAO, l'OMS et l'AIEA auront toujours à l'avenir la possibilité de solliciter des avis scientifiques.

Parmi les textes proposés par le CCMAS figurent plusieurs directives établies par d'autres organisations telles que l'Union internationale de chimie pure et appliquée (UICPA), adoptées en guise de référence sans amendements spécifiques au titre du Codex.

Le tableau ci-après présente les résultats des travaux du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) depuis 2001.

Amendements au Manuel de procédure	Toutes les sessions de 2002 à 2009
Directives de l'UICPA concernant l'emploi des taux de récupération dans les mesures analytiques (adoption par voie de référence)	2001
Directives de l'UICPA pour la validation des méthodes d'analyse par un laboratoire unique (adoption par voie de référence)	2003
Directives concernant l'incertitude de mesure	2004
Directives générales sur l'échantillonnage	2004
Révision du Protocole UICPA/ISO/AOAC pour les essais d'aptitude	2006
Référence aux protocoles UICPA/ISO/AOAC (amendement aux références)	2007
Projet de directives pour le règlement des différends concernant les résultats d'analyse (test)	2009
Avant-projet de directives sur la terminologie analytique	2009

### 3.8 COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (CCMMP)

Le **Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP)** se réunit tous les deux ans. Depuis sa création en 1994, il a tenu neuf sessions, la dernière en février 2010.

Depuis que le CCMMP a été établi, ses travaux ont principalement porté sur: i) la révision des normes individuelles pour les fromages; ii) l'élaboration de normes sur le lait et les produits laitiers et iii) l'élaboration d'autres textes, par exemple la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999). Le Comité est également à l'origine du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CAC/RCP 57-2004), dont la version finale a été établie par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH).

À ses neuf sessions, le CCMMP a mené à bien des travaux sur 35 textes (révisions et nouveaux textes):

- 16 normes individuelles pour les fromages,
- 17 normes pour le lait et les produits laitiers,

- la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999), et
- le *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* (CAC/GL 67-2008).

Le CCMMP a reconnu à sa huitième session que des critères pourraient être élaborés à l'avenir pour fixer les priorités de ses travaux (ALINORM 08/31/11, paragraphe 10). Le CCMMP a utilisé à cette fin les critères relatifs à l'élaboration ou à la révocation d'une norme individuelle pour le fromage (par exemple, dans les séries C de normes, le volume négocié et le nombre de pays qui commercialisent et consomment ces fromages), lesquels étaient utilisés aux premières sessions du Comité pour la révision et la révocation des normes individuelles pour le fromage (CX/MMP 98/6).

À sa dernière session, en février 2010, le CCMMP est convenu de proposer à la trente-troisième session de la Commission d'ajourner le Comité *sine die*, jusqu'à ce que la Commission décide d'entreprendre de nouveaux travaux (ALINORM 10/33/11, paragraphe 111).

### **3.9 COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS (CCPFV)**

Le Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés (CCPFV) est chargé d'élaborer des normes mondiales pour tous les types de fruits et légumes transformés, et notamment les fruits et légumes en conserve, séchés et surgelés.

#### **3.9.1 Procédure générale et gestion des travaux**

Le Comité élabore les normes et les textes apparentés conformément à la *Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés*, la possibilité existant d'omettre les étapes 6/7. Le Comité a tenu sa dix-neuvième session en mars 1998 après avoir été ajourné *sine die* en 1986. Cette réunion avait pour but de réviser toutes les normes individuelles et textes apparentés sur les fruits et légumes transformés (soit 50 documents du Codex environ) de sorte à les simplifier et à leur donner un caractère plus général, en combinant lorsque possible les groupes de produits similaires, et à faciliter ainsi leur acceptation par les gouvernements. Les propositions de nouvelles activités relatives à la révision des normes existantes et de leurs textes apparentés sont soumises par le biais d'une lettre circulaire jointe au rapport de la session. Les critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits sont utilisés pour décider quels textes doivent être révisés en priorité. Il convient de noter que la plupart des normes et textes apparentés relatifs aux fruits et légumes transformés ont été élaborés dans les années 70 et 80, et c'est pourquoi il est apparu nécessaire de les réviser, suivant en cela la recommandation de la Commission du Codex Alimentarius.

#### **3.9.2 Rapidité de la procédure**

À sa vingt-quatrième session (États-Unis, octobre 2008), le Comité est convenu de ne pas élaborer d'autres critères précis pour l'établissement des priorités de travail, au motif que les critères d'établissement des priorités de travail contenus dans le Manuel de procédure suffisent à fixer les priorités des futurs travaux du Comité. Ce dernier a en outre accepté de maintenir la fréquence actuelle des réunions (tous les 24 mois) et de limiter la durée des sessions plénières à cinq jours, en admettant la possibilité que les groupes de travail se réunissent avant la séance plénière. La fréquence et la durée des réunions dépendent toutefois de l'approbation de ses travaux futurs.

De surcroît, les groupes de travail électroniques (qui se réunissent entre les sessions) et physiques (dont les réunions ont lieu entre et/ou immédiatement avant les séances plénières) ont été plus fréquemment et plus efficacement mis à contribution. Cela a permis de faciliter l'examen des normes en plénière par le Comité, notamment en identifiant en amont les principaux problèmes qui, n'ayant pu être tranchés par les groupes, doivent lui être soumis.

L'intervalle actuel permet en principe au Comité d'arrêter une norme en l'espace de deux sessions (soit quatre années) en suivant la Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés. En particulier, deux importantes normes générales ont ainsi été approuvées à la dernière session de la Commission, l'une sur les confitures, gelées et marmelades (laquelle vise non seulement les normes individuelles existantes mais également toutes les confitures, gelées et marmelades normales préparées à partir de fruits ou légumes) et l'autre sur les légumes en conserve (qui

rassemble toutes les normes individuelles sur ces produits). Ces normes avaient été approuvées en tant que nouvelles activités à la fin des années 90, mais il a fallu attendre les deux dernières sessions du Comité pour qu'elles soient révisées. En effet, priorité avait été jusque là donnée à la révision d'autres normes sur les fruits et les légumes transformés et à la coordination du travail des comités pour assurer la conversion des normes régionales en normes internationales. Cette dernière question a rejoint le premier rang des préoccupations lorsqu'a été abandonnée l'ancienne procédure, dans laquelle les comités régionaux élaboraient une norme et la transmettaient à la Commission pour qu'elle soit adoptée à l'étape 5 et définitivement arrêtée par l'organe subsidiaire international concerné.

Deux grands facteurs – le recours plus fréquent et plus efficace aux groupes de travail et la conversion de plusieurs normes régionales en normes mondiales – ont permis au Comité de réviser plus rapidement les normes existantes sur les fruits et légumes en conserve. Quelques normes sur les légumes en conserve doivent encore être révisées à ce jour et un groupe de travail sur les priorités a été créé à la dernière session du Comité. Ce groupe est chargé d'examiner les dernières normes sur les fruits et légumes en conserve ainsi que l'ensemble des normes Codex pour les fruits et légumes surgelés (20 environ), en vue de déterminer lesquelles doivent être révisées en priorité et d'établir des procédures permettant d'accélérer ce processus.

Quelques normes sur les produits séchés et codes d'usages doivent encore être étudiées avant que le Comité puisse se pencher sur les nouvelles normes proposées par les pays membres. Il convient également d'examiner l'incidence de la demande formulée par la Commission d'étendre le mandat du Comité aux jus de fruits de sorte que ce dernier puisse, après la suppression du groupe de travail, mener tous les travaux nécessaires sur les jus et nectars. Ces deux questions seront abordées à la prochaine session du Comité.

### **3.9.3 Résultats obtenus**

Le Comité a presque terminé la révision des normes individuelles sur les fruits et légumes en conserve ainsi que la conversion des normes régionales.

## **3.10 COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME (CCNFSDU)**

### **3.10.1 Procédure et gestion des travaux**

Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) se réunit chaque année et travaille entre les sessions par le biais de groupes de travail électroniques et physiques.

Généralement, les travaux du CCNFSDU prennent au départ la forme de documents pour discussion, lesquels sont examinés à plusieurs sessions avant que de nouvelles activités soient proposées à la Commission. Les projets passent généralement par toutes les étapes. Dans un certain nombre de cas, les travaux ont été renvoyés à l'étape 3 afin d'élaborer des versions des documents que toutes les délégations soient en mesure d'accepter. Le Comité a assez régulièrement organisé des réunions de groupes physiques et électroniques, immédiatement avant les sessions et entre elles, de sorte que les séances plénières soient réservées aux décisions importantes.

### **3.10.2 Rapidité de la procédure**

Au cours des dix dernières années, la durée des travaux a beaucoup varié en fonction de la teneur des documents. La définition des fibres alimentaires et les dispositions relatives à ce produit ont nécessité le plus de temps.

Au cours des dix dernières années, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a mené des activités sur neuf documents.

**ANNEXE:****ÉLABORATION DES NORMES DANS LE CODEX ENTRE 1994 ET 2009**

**NOTE:** Le tableau ci-après a permis de réaliser les graphiques sur la rapidité du processus d'élaboration des normes Codex qui sont présentés dans le document CX/EXEC 09/63/8. Il n'est pas prévu de l'examiner en détail, toutefois, il donne des indications sur le type d'outil de suivi que le site Web pourrait mettre en place comme cela est proposé à la section 1.3.3.

Colonne 1: Nombre d'années nécessaires pour mener à bien le travail ou y mettre fin.

Colonne 2: Titre du document.

Colonne 3: Acronyme du comité.

Colonne 4: Nature du travail: R = révision; A = amendement; N = nouveau texte.

Colonnes 5-20: Décision prise aux réunions pertinentes du Comité exécutif ou de la Commission du Codex Alimentarius.

Years	Standard and related text	Committee	New/ Rev/ Amdt	CCEXEC41 1994	CAC21 CCEXEC42 1995	CCEXEC43 1996	CAC22 1997	CCEXEC45 1998	CAC23 1999	CCEXEC47, 49 2001	CAC24 2001	CCEXEC50 2002	CAC26 2003	CAC27 2004	CCEXEC56 CAC28 2005	CAC29 2006	CAC30 2007	CAC31 2008	CAC32 2009
3	Application of the ISO 9000 Series to Food Inspection and Certification Systems	CCFICS	N	new work			Disc.												
1	Guidelines for the Exchange of Information in Food Control Emergency Situations	CCFICS	N	new work	Step 8														
7	GSFA: Revised Guidelines for the Development of Maximum Levels of Use for Food Additives with Numerical Acceptable Daily Intakes	CCFAC	N	new work					Step 5		Step 8								
3	General Guidelines for Use of the Term "Halal"	CCFL	N	new work	Step 5		Step 8												
5	Consideration of the Broader Application of the Hazard Analysis/Critical Control Point System (HACCP)	CCFH	N	new work					Disc.										
2	Potentially Harmful Herbs and Botanical Preparations Sold as Food	CCNFSDU	N	new work		CCNFSDU20 committee not competent													
4	Standard for Guavas	CCFFV	N		new work	Step 5				Step 8									
4	Standard for Chayotes	CCFFV	N		new work	Step 5				Step 8									
4	Standard for Longans	CCFFV	N		new work			Step 5	Step 8										
1	Standard for Fresh Coconut	CCFFV	N		new work	Disc.													
4	Consideration of Objective Indices of Maturity	CCFFV	N		new work				Disc.										
4	Consideration of the Application of Quality Tolerances at import	CCFFV	N		new work				Disc.										
6	Recommended Code of Hygienic Practice for Bottled/Packaged Drinking Waters (Other than Natural Mineral Waters)	CCFH	N		new work			Step 5			Step 8								
6	Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-Packed Food	CCFH	N		new work				Step 5		Step 8								
8	Standard for Fermented Milk Products	CCMMP	N		new work					Step 5			Step 8						
5	Consideration of Heat Treatment Definitions	CCMMP	N		new work					Disc.									
4	Guidelines for the Development of Equivalence Agreements Regarding Food Import and Export Inspection and Certification Systems	CCFICS	N		new work			Step 5	Step 8										
2	Revised Guidelines for the Inclusion of Provisions on Nutritional Quality in Food Standards and Other Codex Texts	CCNFSDU	R		new work		Disc.												
12	Revision of the Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes intended for Infants: section A	CCNFSDU	R		new work									Step 5			Step 8		
12	Revision of the Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes intended for Infants: section B	CCNFSDU	R		new work											Step 5	Step 8		
10	Guidelines for Vitamin and Mineral Food Supplements	CCNFSDU	N		new work								Step 5	Step 8					
6	Amendment to the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods - Labelling of Foods Obtained Through Biotechnology : allergenes	CCFL	N		new work				Step 5		Step 8								
4	Revision of Recommended Methods of Sampling for Pesticide Residues for the Determination of Compliance with MRLs	CCPR	R		new work		Step 5		Step 8										
11	Revision of the Codex Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children	CCNFSDU	R		new work									Step 5			Step 8		
6	Revision of Codex Standard for Cocoa Products and Chocolate	CCCPC	R		new work						Step 8								
4	Revision of Codex Standard for Pineapple	CCFFV	R		new work			Step 5	Step 8										
3	Standard for Mexican Limes	CCFFV	N			new work			Step 8										
3	Standard for Ginger	CCFFV	N			new work			Step 8										
3	Standard for Grapefruit (Citrus Paradisi)	CCFFV	N			new work			Step 8										
7	Standard for Aqueous Coconut Products - Coconut Milk and Coconut Cream	CCASIA	N			new work				Step 5			Step 8						
4	Code of Hygienic Practice for Aqueous Coconut Products	CCASIA	N			new work				Disc.									
5	Standard for Kimchi	CCASIA	N			new work		Step 5			Step 8								
12	Standard for Raw and Live Bivalve Molluscs	CCFFP	N			new work											Step 5	Step 8	
0	Standard for Smoked Fish, Smoked-Flavoured Fish and Smoked-Dried Fish	CCFFP	N			new work													
8	Standard for Salted Atlantic Herring and Salted Sprat	CCFFP	N			new work				Step 5				Step 8					
6	Standard for Chocolate and Chocolate Products (Combined Standard Covering Previous Standards for Chocolate, Cocoa Butter Confectionery and for Composite and Filled Chocolate)	CCCPC	N				new work			Step 5			Step 8						
7	Recommended Code of Practice on Good Animal Feeding	TFAF	N				new work						Step 5	Step 8					
4	Code of Practice Concerning Source Directed Measures to Reduce Contamination of Foods with Chemicals	CCFAC	N				new work			Step 5	Step 8								
7	Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products	CCFH	N				new work						Step 5	Step 8					
10	Application of Microbiological Risk Evaluation to International Trade	CCFH	N				new work								Step 5			Step 8	
6	Revised Guidelines for the Application of HACCP System	CCFH	R				new work						Step 8						
6	Amendment to the Guidelines on Nutrition Labelling	CCFL	A				new work					Step 5	Step 8						
4	Guidelines for the use of the term "vegetarian"	CCFL	N				new work			Disc.									
4	"Sports Drinks" and "Energy Drinks"	CCFL	N				new work				Disc.								
4	Revision of the Code of Hygienic Practice for the Preparation and Sale of Street Foods (regional code for LAC)	CCLAC	R				new work				Step 8								
6	Harmonized IUPAC Guidelines for Single-Laboratory Validation of Methods of Analysis	CCMAS	N				new work						Step 8						
9	Standard for Dairy Fat Spreads	CCMMP	N				new work										Step 5/8		
10	Standard for Mozzarella	CCMMP	N				new work										Step 5	Step 8	

Years	Standard and related text	Committee	New/ Rev/ Amdt	CCEXEC41 1994	CAC21 CCEXEC42 1995	CCEXEC43 1996	CAC22 1997	CCEXEC45 1998	CAC23 1999	CCEXEC47, 49 2001	CAC24 2001	CCEXEC50 2002	CAC26 2003	CAC27 2004	CCEXEC56 CAC28 2005	CAC29 2006	CAC30 2007	CAC31 2008	CAC32 2009
4	General Standard for Bottled/Packaged Drinking Waters (Other than Natural Mineral Waters)	CCNMW	N				new work				Step 5/8								
4	Revision of the Codex Standard for Bouillons et Consommés	CCSB	R				new work				Step 5	Step 8							
3	Standard for Tannia	CCFFV	N					new work	Step 5		Step 8								
3	Standard for Sweet Cassava	CCFFV	N					new work			Step 8								
3	Standard for Cape Gooseberry	CCFFV	N					new work			Step 8								
5	Standard for Pitahayas	CCFFV	N					new work	Step 5				Step 8						
3	Revision of the Codex Standard for Papaya	CCFFV	R					new work	Step 5		Step 8								
5	Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables	CCFFV	N					new work		Step 5			Step 8						
5	Guidelines for Food Import Control Systems	CCFICS	N					new work		Step 5			Step 8						
3	Guidelines for the Design, Production, Issuance and Use of Generic Official Certificates	CCFICS	N					new work			Step 8								
2	Provisions of Fortification of Iodine, Iron and Vitamin A in the Guidelines on Nutrition Claims	CCNFSDU	N					new work		Disc.									
5	Standard for Canned Stone Fruits	CCPFV	N					new work		Step 5			Step 8						
9	Standard for Certain Canned Citrus Fruits	CCPFV	N					new work							Step 5		Step 8		
0	Standard for Canned Berry Fruits	CCPFV	N					new work											
11	Standard for Certain Canned Vegetables	CCPFV	N					new work									Step 5		Step 8
11	Standard for Jam, Jellies and Marmalades	CCPFV	N					new work									Step 5		Step 8
5	Guidelines for Packing Media for Canned Fruits	CCPFV	N					new work		Step 5			Step 8				Step 5		Step 8
11	Guidelines for Packing Media for Canned Vegetable	CCPFV	N					new work											Disc.
7	Standard for Soy Sauce	CCPFV	N					new work							Disc.				Disc.
3	Revised Standard for Canned Applesauce	CCPFV	R								Step 8								
3	Revised Standard for Canned Pears	CCPFV	R								Step 8								
3	Amendments to the Revised Standard for Food Grade Salt	CCFAC	A					new work		Step 5	Step 8								
1	Amendment to the Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene	CCFH	A					new work	Step 8										
4	Revised European Regional Standard for Mayonnaise	CCEUR	R						new work				Revoked (CODEX STAN 168-1989)						
2	Revised European Regional Standard for Vinegar	CCEUR	R						new work		Revoked								
4	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cereals, including Annexes on Ochratoxin A, Zearalenone, Fumonisin and Tricothecenes	CCFAC	N						new work			Step 5	Step 8						
4	Revised General Standard for Irradiated Foods	CCFAC	R						new work	Step 5		Step 8							
	Standard for Apples	CCFFV	N					new work										Step 5	
8	Standard for Table Grapes	CCFFV	N					new work					Step 5				Step 8		
9	Standard for Tomatoes	CCFFV	N					new work						Step 5			Step 5/8		Step 8
4	Guidelines for the Utilisation of and Promotion of Quality Insurance Systems	CCFICS	N					new work					Disc. ALINORM 03/30A CCFICS 11, 2002						
2	Amendments to the Draft Standard for Named Vegetable Oils: - High Oleic Acid Sunflower Oil - High Oleic Acid Safflower Oil	CCFO	A					new work			Step 5/8								
	Recommended International Code of Hygienic Practice for Storage and Transport of Edible Oils and Fats in Bulk: List of Acceptable and Banned Previous Cargoes	CCFO	N					new work			Step 5								
2	Recommended International Code of Hygienic Practice for the Storage and Transport of Edible Oils and Fats in Bulk: List of Acceptable and Banned Previous Cargoes	CCFO	N					new work			Step 5/8								
	Revision of the Code of Ethics for International Trade in Foods (CAC/RCP 20-1979; Rev. 1-1985)	CCGP	R					new work											Step 5
2	Amendments to the Revised Standard for Cheese: Description	CCMMP	A					new work			Step 5/8								
7	Amendments to the Revised Standard for Cheese: Composition	CCMMP	A					new work				Step 5				Step 8			
2	Revised Standard for Edible Casein Products	CCMMP	R					new work			Step 5/8								
4	Revised Standard for Whey Powders	CCMMP	R					new work		Step 5			Step 8						
9	Revision of the Advisory List of Mineral Salts and Vitamin Compounds for Use in Foods for Infants and Children	CCNFSDU	R					new work									Step 5		Step 8
	Standard for Dried Figs	CCPFV	N					new work											
2	Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods: Livestock	CCFL	N								Step 8								
8	Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Food: Section 5.1 (Quantitative Ingredient Declaration)	CCFL	R							new work								Step 5	Step 8
7	Standard for Tomato Concentrate	CCPFV	N							never approved by CAC or CCEXEC					Step 5		Step 8		

Years	Standard and related text	Committee	New/ Rev/ Amdt	CCEXEC41 1994	CAC21 CCEXEC42 1995	CCEXEC43 1996	CAC22 1997	CCEXEC45 1998	CAC23 1999	CCEXEC47, 49 2001	CAC24 2001	CCEXEC50 2002	CAC26 2003	CAC27 2004	CCEXEC56 CAC28 2005	CAC29 2006	CAC30 2007	CAC31 2008	CAC32 2009
7	Standard for Canned Tomatoes	CCPFV	N							never approved by CAC or CCEXEC					Step 5		Step 8		
3	Model Certificate for Fish and Fishery Products	CCFFP	N							new work			Step 5	Step 8					
7	Revised Recommended International Code of Practice for the Processing and Handling of Quick-Frozen Foods (CAC/RCP 8-1976)	CCPFV	R							new work									Step 5/8
6	Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Listeria Monocytogenes in Ready-to-eat Foods	CCFH	N							new work					Step 5		Step 8		
2	Amendment to the Recommended International Code of Practice- General Principles of Food Hygiene-Annex: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application - Application of HACCP in Small and/or Less Developed Businesses	CCFH	A							new work		Step 5	Step 8			Step 8			
6	Revised Recommended International Code of Hygienic Practice for Egg Products (CAC/RCP 30-1983)	CCFH	R							new work					Step 5		Step 8		
3	Revision of the Guidelines for the Exchange of Information in Food Control Emergency Situations (CAC/GL 19-1995)	CCFICS	R							new work				Step 5/8					
2	Amendment to the Standard for Named Vegetable Oils: Mid-Oleic Acid Sunflower Oil, Palm Superolein, and additional data to Table 3 and 4	CCFO	A							new work			Step 5/8						
3	Guidelines on Measurement Uncertainty	CCMAS	N							new work			Step 5	Step 8					
8	Guidelines for Evaluating Acceptable Methods of Analysis	CCMAS	N							new work				Step 5					Discontinuation
	Code of Practice for Street-Vended Foods	CCNEA	N							new work									
6	Regional Standard for Canned Humus with Tehena	CCNEA	N							new work					Step 5		Step 8		
6	Regional Standard for Canned Foul Medames	CCNEA	N							new work					Step 5		Step 8		
2	Recommended International Code of Practice for Radiation Processing of Food	CCFAC	R							new work			Step 5/8						
4	CCFAC Policy for Exposure Assessment of Contaminants and Toxins in Foods	CCFAC	N							new work			Step 5		Adopted				
2	Revision to the Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods: Section 5 - Criteria	CCFL	R							new work			Step 8						
3	Amendment to the Standard for Quick Frozen Lobsters	CCFFP	A							new work			Step 5	Step 8					
	Standard for Quick Frozen Scallop Adductor Muscle Meat	CCFFP	N							new work									
2	African Regional Guidelines for National Codex Contact Points and National Committees	CCAFRIC A	N							new work			Step 5/8						
5	Standard for Instant Noodles	CCASIA/ CCPL	N							new work			Step 5			Step 8 Step 5/8			
5	Standard for a Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat	CCMMP	N							new work			Step 5			Step 8			
5	Standard for a Blend of Sweetened Condensed Milk and Vegetable Fat	CCMMP	N							new work			Step 5			Step 8			
5	Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powder Form	CCMMP	N							new work			Step 5			Step 8			
1	Amendment to the Codex Group Standard for Cheeses in Brine (Sampling)	CCMMP	A							new work	Step 5/8								
2	Amendment to the Codex General Standard for Cheese (Appendix on cheese rind, surface and coatings)	CCMMP	A							new work			Step 5/8						
2	Principles for the Risk Analysis of Foods Derived from Modern Biotechnology	FBT	N							new work	Step 5		Step 8						
2	Guideline for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods derived from Recombinant-DNA plants	FBT	N							new work			Step 8						
2	Guidelines on the Judgement of Equivalence of Sanitary Measures Associated with Food Inspection and Certification Systems	CCFICS	N							new work Step 5			Step 8						
2	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Patulin Contamination in Apple Juice and Apple Juice Ingredients in Other Beverages	CCFAC	N							new work		Step 5	Step 8						
5	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Dioxin and Dioxin-Like PCB Contamination in Food and Feeds	CCFAC	N							new work						Step 5/8			
2	Revision of the Guidelines on Good Laboratory Practice in Pesticide Residue Analysis	CCPR	R							new work		Step 5	Step 8						
2	Revision of the Introduction Section of the Recommended methods of Analysis for Pesticide Residues	CCPR	R							new work			Step 5/8						
1	Amendments to Table 3 of the Codex General Standard for Food Additives	CCFAC	A							new work	Step 5A								
1	Amendments to the Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods: Substances used for Soil Conditioning and Fertilization	CCFL	A							new work	Step 5A								
1	Proposed Draft Amendments to Codex Classification of Foods and Animal Feeds (Definitions of meat, mammalian fats, poultry fats and milks)	CCPR	A							new work	Step 5A								
3	Code of Practice on the Prevention and Reduction of Lead Contamination in Foods	CCFAC	N								new work		Step 5	Step 8					
2	Guideline for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods Produced Using Recombinant-DNA Microorganisms	FBT	N								new work		Step 8						





Years	Standard and related text	Committee	New/ Rev/ Amdt	CCEXEC41 1994	CAC21 CCEXEC42 1995	CCEXEC43 1996	CAC22 1997	CCEXEC45 1998	CAC23 1999	CCEXEC47, 49 2001	CAC24 2001	CCEXEC50 2002	CAC26 2003	CAC27 2004	CCEXEC56 CAC28 2005	CAC29 2006	CAC30 2007	CAC31 2008	CAC32 2009
2	Regional Guidelines for Codex Contact Points and National Codex Committees (Near East Region)	CCNEA	N										new work		Step 5/8				
6	Recommendations on the Scientific Basis of Health Claims	CCNFSDU	N										new work						Step 5/8
2	Guidelines on the Use of Mass Spectrometry (MS) for Identification, Confirmation and Quantitative Determination of Residues	CCPR	N										new work		Step 5/8				
3	Guidelines on Estimation of Uncertainty of Results	CCPR	N										new work		Step 5	Step 8			
5	Regional Standard for Ginseng Products	CCASIA	N										new work				Step 5		Step 8
5	Regional Standard for Fermented Soybean Paste (Doenjang)	CCASIA/ CCCPL	N										new work						Step 5/8
5	Regional Standard for Gochujang (Hot Pepper Fermented Soybean Paste)	CCASIA/ CCCPL	N										new work				Step 5		Step 8
4	Appendices to the Guidelines on the Judgement of Equivalence of Sanitary Measures Associated with Food Inspection and Certification Systems (CAC/GL 53/2003)	CCFICS	A										new work					Step 5/8	
1	Principles for Electronic Certification	CCFICS	N										new work	Step 5/8					
2	Principles and Guidelines for Imported Food Inspection Based on Risk	CCFICS	N										new work		Step 5/8				
4	Sampling Plans for Aflatoxins in Almonds, Brazil nuts, Hazelnuts and Pistachios	CCFAC	N										new work					Step 5/8	
4	Maximum Levels for 3-MCPD (Chloropropanol) in Acid Hydrolyzed Vegetables Proteins (acid-HVPs) and Acid HVP Containing Products	CCFAC	N										new work				Step 5	Step 8	
4	Revision of the Recommended International Code of Practice for Foods for Infants and Children (CAC/RCP 21-1979 - amended 1981)	CCFH	R										new work					Step 5/8	
	Limited Revision of the Codex Classification of Foods and Animal Feeds (1993)	CCPR	R										new work						Step 5
1	Revision of the Definition of "Food" in the Procedural Manual	CCGP	R										new work	Disc.					
4	Amendment to the Codex Standard for Names Vegetable Oil: Amendment to Total Carotenoids in Unbleached Palm Oil - Accelerated Procedure	CCFO	A												new work				Disc.
	Code of Practice on the Processing of Scallop Meat	CCFFP	N												new work				
	Standard for "Bitter" Cassava	CCFFV	N												new work		Step 5		
1	Principles for Traceability/Product Tracing as a Tool Within a Food Inspection and Certification System	CCFICS	N												new work	Step 5/8 with Amendments (see par. 72-73)			
2	Revision of the Codex Guidelines for Design, Production, Issuance and Use of Generic Official Certificates (CAC/GL 38-2001)	CCFICS	R												new work		Step 5/8 with Amendments		
	Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products	CCASIA	N												new work				
3	Revision of the Class Names International Numbering System for Food Additives (CAC/GL 36-1989)	CCFAC	R												new work	Step 5		Step 8	
1	Appendix to the Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Tree Nuts to address additional measures for the prevention and reduction of Aflatoxins in Brazil Nuts	CCFAC	N												new work	Step 5/8			
3	Code of Practice for the Reduction of 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) during the Production of Acid-Hydrolyzed Vegetable Proteins (Acid-HVPs) and Products that Contain Acid-HVPs	CCFAC	N												new work		Step 5	Step 8	
1	Definition of Trans-Fatty Acids (Amendment to the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods and the Guidelines on Nutrition Labelling) - Accelerated procedure	CCFL	A												new work	Step 5A			
1	Revision of the MRL Elaboration Procedure	CCPR	R												new work	Disc.			
2	Guideline for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods derived from Recombinant-DNA Animals	FBT 2	N													new work		Step 5/8	
2	Annex to the Codex Guideline for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods Derived from Recombinant-DNA Plants (CAC/GL 45-2003) regarding food safety assessment of foods derived from recombinant-DNA plants modified for nutritional or health benefits	FBT 2	N													new work		Step 5/8	
2	Guidelines for the Use of Flavourings	CCFA	N													new work	Step 5	Step 8 Step 5/8 (Section 4)	
3	Revision of the Preamble of the Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Foods	CCCF	R													new work			Step 5/8
1	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Ochratoxin A Contamination in Wine	CCCF	N													new work	Step 5/8		
3	Code of Practice for the Reduction of Acrylamide in Foods	CCCF	N													new work		Step 5	Step 8
3	Code of Practice for the Reduction of Contamination of Food with PAH from Smoking and Direct Drying Processes	CCCF	N													new work		Step 5	Step 8
2	Amendment to the List of Additives of the Code Standard for Cream and Prepared Creams	CCMMP	A													new work		Step 5/8	
	Extension of the Work on the Revision of the Codex Classification of Foods and Animal Feeds	CCPR	R													new work			



