



Point 2a de l'ordre du jour

CX/EXEC 13/68/2

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Soixante-huitième session

Siège de la FAO, Rome, Italie

25-28 juin 2013

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

#### PROJETS DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS SOUMIS À LA COMMISSION POUR ADOPTION

1) Conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés, Partie 2. Examen critique, les textes soumis à la Commission en vue de leur adoption doivent être examinés pour s'assurer:

- de la cohérence avec le mandat du Codex, les décisions de la Commission et les textes existants du Codex,
- que les exigences de la procédure d'aval ont bien été remplies, le cas échéant,
- de la présentation et
- de la cohérence linguistique.

2) La présentation de l'examen critique est calquée sur celle qui est proposée dans le Plan stratégique 2008-2013. Le numéro du travail donne des indications sur les normes et les textes apparentés approuvés en tant que nouvelles activités à partir de 2004. Le Comité ayant besoin de savoir la date à laquelle les activités ont débuté pour toutes les normes et tous les textes apparentés en cours d'élaboration, la première colonne du tableau indique soit le numéro du travail soit l'année où la nouvelle activité a été approuvée, soit encore l'année où le travail a effectivement démarré, selon le cas. L'année cible est l'année durant laquelle le projet de texte doit être adopté à l'étape 8, comme convenu par la Commission sur la base du descriptif de projet (à partir de 2004), ou la date spécifiée par le Comité, le cas échéant.

3) Les codes des produits sont spécifiés dans la Partie 2 du Plan stratégique: 1.1: Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires; 1.2: Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires; 1.3: Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à l'étiquetage des denrées alimentaires et à la nutrition; 1.4: Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à l'inspection et à la certification des denrées alimentaires, ainsi qu'aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse. Les projets de normes et textes apparentés soumis à la Commission pour adoption sont listés dans les tableaux suivants et sont assortis de notes attirant l'attention du Comité exécutif et de la Commission sur des points spécifiques. Les notes précisent l'état d'avancement du processus d'approbation, le cas échéant et seulement pour les dispositions pertinentes.

- 
- 4) Il n'y a pas de note lorsqu'il n'existe pas de problème spécifique lié aux critères mentionnés dans l'Examen critique ou à d'autres questions connexes. Les observations formulées par les présidents ou les pays hôtes des comités concernés sont incluses dans les tableaux. Les observations reçues après la distribution du présent document seront communiquées sous forme de documents de séance.
- 5) Le présent document devrait être consulté en même temps que CX/CAC 13/36/3, CX/CAC 13/36/3-Add.1 - Liste des projets de normes et de textes apparentés soumis à la Commission pour adoption et CX/CAC 13/36/5 et CX/CAC 13/36/5-Add.1 - Liste des avant-projets de normes et de textes apparentés soumis à l'étape 5.

## PARTIE I – PROJETS DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS AUX ÉTAPES 8, 5/8 ou 5 de la procédure accélérée

Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (17 <sup>e</sup> session, 3-7 septembre 2012)	Calendrier					
	Numéro ou année du travail	Année cible	Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
<p>Avant-projet de norme pour les avocats (CODEX STAN 197-1995)</p> <p>Projet de dispositions concernant les règles d'homogénéité et d'autres dispositions relatives au calibre (sections 5.1 - homogénéité et 6.2. - identification commerciale) dans le projet de norme pour les avocats</p>	N19-2008	2011	8	1.2		<p>Maintenu à l'étape 7 par le CCFFV à sa 16<sup>e</sup> session (2011) dans l'attente de mettre au point définitivement les dispositions concernant les critères de maturité (méthodes d'analyse pour la détermination de la teneur en matière sèche); dispositions concernant les tolérances de qualité - tolérances pour permettre la présence de dégradation (pourriture) et/ou d'altérations internes; et l'homogénéité du calibre par le CCFFV à sa 17<sup>e</sup> session (2012).</p> <p>La norme est harmonisée avec la norme CE (ONU) pour les avocats sur la base du point b) du mandat du CCFFV dans la mesure où elle correspond aux objectifs et aux besoins des membres du Codex</p> <p>Pas de dispositions spécifiques pour les additifs alimentaires et les méthodes d'analyse CCFL: approuvé</p>
Projet de norme pour la grenade	N01-2010	2013	8	1.2		<p>Adopté à l'étape 5 par la Commission à sa trente-quatrième session (2011)</p> <p>Pas de dispositions spécifiques pour les additifs alimentaires et les méthodes d'analyse</p> <p>CCFL: approuvé</p>
Avant-projet de dispositions pour le calibrage et les règles d'homogénéité (sections 3 et 5.1) (Projet de norme pour la grenade)			5/8	1.2		

## Observations du président/pays hôte du Comité

Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe (28 <sup>e</sup> session, 25-28 septembre 2012)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme régionale pour la "Chanterelle" fraîche	N02-2011	2015	5/8	1.2		Révision de la norme CODEX STAN40R-1981 CCFL: approuvé

## Observations du président/pays hôte du Comité

Comité sur les poissons et les produits de la pêche (32 <sup>e</sup> session, 1 <sup>er</sup> -5 octobre 2012)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché	1996	2011	8	1.2		CCFA: approuvé avec des amendements et examen en cours de certains additifs CCMAS: approuvé avec des amendements CCMAS: approuvé avec un amendement Observations du Président La 32 <sup>e</sup> session du CCFFP a fait de bons progrès et a mis définitivement au point des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui étaient en attente.
Projet de norme pour les ormeaux frais/vivants et congelés	N03-2007	2012	8	1.1-1.2		CCFL: approuvé CCMAS: les méthodes pour la détermination des biotoxines dans cette norme sont celles référencées dans la Norme pour les mollusques

						<p>bivalves vivants et crus. Toutefois, le CCMAS ayant centré ses débats sur l'Avant-projet de Critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation des biotoxines marines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (voir Partie II du présent document), il a omis d'approuver les critères susmentionnés ainsi que les méthodes pour la détermination des biotoxines en ce qui concerne la Norme pour les ormeaux frais/vivants et congelés. Il est proposé que le Comité exécutif recommande l'adoption de la Norme pour les ormeaux frais/vivants et congelés avec une référence aux méthodes pour la détermination des biotoxines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008).</p> <p>À sa 32<sup>e</sup> session, le CCFFP a bien avancé et a achevé l'examen des questions en suspens.</p>
Révision de la procédure d'inclusion de nouvelles espèces dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche	2007	2012	5/8	1.2		<p>À sa 32<sup>e</sup> session, le CCFFP a fait de très bons progrès en s'appuyant sur les excellents travaux préparatoires effectués par de nombreuses délégations entre les sessions.</p> <p>(Pour inclusion dans la section II du Manuel de procédure)</p>
Avant-projet d'amendement à la Norme pour les bâtonnets de poisson surgelés (coefficients d'azote)	N01-2007	2009	5/8	1.2		<p>À sa 32<sup>e</sup> session, le CCFFP a fait de bons progrès.</p>
Amendements aux sections I-6.5, I-8.5 et II-8.7 de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008) et aux sections 7.1 et 7.2.2.2 du Code d'usages					Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur <i>Salmonella</i> dans les mollusques bivalves (2011)	<p>Critère pour <i>Salmonella</i>. Amendements fondés sur les conclusions du groupe d'experts de la FAO et de l'OMS et la recommandation du CCFH.</p>

pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003)						
<p>Observations du président/pays hôte du Comité: Voir ci-dessus.</p> <p>Note:</p> <p>Le Comité exécutif à sa 67<sup>e</sup> session (2012) a noté que le projet de norme pour le poisson fumé et l'avant-projet de critères de performance pour les méthodes concernant les biotoxines marines devaient être prêts en octobre 2012 pour adoption en 2013. Il a également noté que la révision de la procédure d'inclusion de nouvelles espèces serait examinée pour mise au point définitive ou qu'on envisagerait d'abandonner la question.</p>						

Comité sur les fruits et les légumes transformés (26 <sup>e</sup> session, 15-19 octobre 2012)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme pour les olives de table (Révision de la Norme CODEX STAN 66-1981)	N02-2009	2013	5/8	1.2		<p>Le Comité exécutif à sa 65<sup>e</sup> session (2011) a encouragé le CCPFV à fixer une date cible réaliste, au cas où la révision ne pourrait être achevée lors de sa prochaine session.</p> <p>La norme a été révisée en collaboration avec le Conseil oléicole international (COI) et est harmonisée avec la Norme COI dans la mesure où elle répond aux objectifs du Codex et aux besoins de ses membres.</p> <p>CCFA: approuvé (référence générale à la NGAA pour la catégorie d'aliments pertinente) - travaux en cours sur les dispositions supplémentaires dans la catégorie d'aliment pertinente dans la NGAA.</p> <p>CCMAS: approuvé avec certains amendements</p> <p>CCFL: approuvé</p>

Amendement aux Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003)			Pour adoption			<u>Introduction de la définition des "emballages normaux" consécutif à la révision en cours des normes pour les fruits en conserve (Avant-projet de norme pour certains fruits en conserve)</u>
Amendement aux Normes pour certains agrumes en conserve, les tomates en conserve et les concentrés de tomates traités (section 4 - Additifs alimentaires)			Pour adoption			<u>Mise à jour des dispositions supplémentaires et introduction de références à la NGAA pour la catégorie d'aliment pertinente le cas échéant.</u>
Amendement à la Norme pour la purée de pommes en conserve (section 9 - Méthodes d'analyses)			Pour adoption			<u>Introduction de dispositions pour les méthodes d'analyse (déjà approuvé par le CCMAS)</u>

Observations du président/pays hôte du Comité

#### **Avant-projet de norme pour les olives de table**

1. Le CCPFV est convenu d'introduire dans la norme des catégories commerciales facultatives.

2. Le CCFA a confirmé les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la norme pour les olives de table recommandées par le CCPFV durant la 45<sup>e</sup> session du CCFA. Ces dispositions comprennent les références générales ci-après à la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA):

"Les régulateurs de l'acidité, les antioxydants, les agents de rétention de la couleur<sup>1</sup>, les agents raffermissants, les exhaltateurs d'arôme, les conservateurs et les épaississants<sup>2</sup> utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 (Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja, y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire, et algues marines) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformes à cette norme".

<sup>1</sup> Olives noircies par oxydation

<sup>2</sup> Olives de table farcies

#### **Amendements proposés aux Directives et aux Normes**

À sa 26<sup>e</sup> session, le CCPFV a transmis à la Commission du Codex pour adoption les amendements aux documents du Codex soulignés dans la liste ci-après:

À sa 45<sup>e</sup> session, le CCFA a approuvé les amendements relatifs aux additifs alimentaires pour les points 2,3 et 4 ci-dessous.

1. Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve. La définition suivante de l'emballage ordinaire a été ajoutée:  
«2.8 Emballage ordinaire - Le produit peut aussi être désigné comme «conditionnement normal» qui désigne le fruit entier ou les morceaux de fruit dans un milieu de couverture liquide».

<p>2. <u>Norme pour certains agrumes en conserve.</u> Le Comité a remplacé les références existantes aux additifs alimentaires par ce qui suit: «Les régulateurs de l'acidité et les agents raffermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformes à cette Norme».</p> <p>3. <u>Norme pour les tomates en conserve.</u> Le Comité a élargi la liste des régulateurs de l'acidité admissibles et remplacé la liste des agents raffermissants par la référence générale à la NGAA ci-après: «Les agents raffermissants répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 (Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines) sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformes à cette Norme».</p> <p>4. <u>Norme pour les concentrés de tomates traités.</u> Le Comité a élargi la liste des régulateurs de l'acidité admissibles.</p> <p><u>Norme pour la purée de pommes en conserve.</u> Le Comité a ajouté des méthodes d'analyse pour le remplissage des récipients et les solides solubles à la section 8 de la norme.</p>
---

Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (18 <sup>e</sup> session, 5-9 novembre 2012)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Norme régionale pour le tempeh	N05-2011	2015	5/8	1.2		CCFA: approuvé CCMAS: approuvé avec des amendements et quelques demandes d'éclaircissement au CCASIA CCFL: approuvé
Amendements à certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes régionales pour la pâte de soja fermentée (CODEX STAN 298R-2009) et la sauce au piment (CODEX STAN 306R-2011)						Mise à jour de la section sur les additifs alimentaires dans les normes adoptées, approuvé par le CCFA
Observations générales du président/pays hôte du Comité:						

Comité sur l'hygiène alimentaire (44 <sup>e</sup> session, 12-16 novembre 2012)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Révision des Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997)	N06-2010	2012	5/8	1.1		À sa 65 <sup>e</sup> session (2011), le Comité exécutif a invité le CCFH à proposer une autre date cible si les travaux ne pouvaient être achevés au cours de sa prochaine session.  À sa 43 <sup>e</sup> session, le CCFH est convenu d'une approche novatrice s'appuyant sur le mentorat et une assistance financière du Fonds fiduciaire pour l'élaboration d'exemples pour les diverses applications des critères microbiologiques (pour aider à comprendre l'établissement et l'application des critères microbiologiques).
Avant-projet d'Annexe sur les petits fruits au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003)	N02-2012	2015	5/8	1.1		
Observations générales du président/pays hôte du Comité:						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>AVANT-PROJET DE RÉVISION DES PRINCIPES POUR L'ÉTABLISSEMENT ET L'APPLICATION DE CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES.</b> Le Comité est convenu d'avancer l'Avant-projet de principes et directives à l'étape 5/8, en omettant les étapes 6 et 7, pour adoption par la Commission à sa 36<sup>e</sup> session. Le Comité a exprimé son appréciation au Fonds fiduciaire du Codex qui a appuyé le projet pilote en finançant la participation de membres du Fonds fiduciaire aux groupes de travail physiques. Cela a permis aux membres du groupe de travail d'interagir et a aussi grandement contribué à la bonne compréhension des critères microbiologiques et a facilité le parachèvement de cette importante tâche. Le projet s'est également avéré une expérience très enrichissante pour tous les pays et observateurs qui y ont participé.</li> <li>• <b><u>AVANT-PROJET D'ANNEXE SUR LES PETITS FRUITS AU CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (CAC/RCP 53-2003)</u></b> Compte tenu des importants progrès réalisés dans l'élaboration du document et du fait qu'il ne reste plus de questions en suspens, cet avant-projet devrait être avancé en vue de son adoption. Le Comité a en outre appuyé la recommandation voulant que le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais et toutes ses annexes soient passés en revue et a mentionné que cette question serait examinée plus avant. Le Comité est convenu d'avancer l'Avant-projet d'annexe sur les petits fruits à l'étape 5/8, en omettant les étapes 6 et 7, pour adoption par la Commission à sa 36<sup>e</sup> session. Il importe de noter que les travaux concernant ce document ont été achevés en une année.</li> </ul>						

Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (34 <sup>e</sup> session, 3-7 décembre 2012)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet de révision des lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (CAC/GL 8-1991)	N03-2010	2012	5/8	1.3		CCFL: approuvé
Projet de valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire (VNR-MNT) (acides gras saturés et sodium)	N04-2010	2013	8	1.3		Le travail sur les VNR-MNT porte à la fois sur les Principes généraux et sur des VNR spécifiques. À sa 33 <sup>e</sup> session, le CCNFSDU avait avancé les VNR à l'étape 5/8. Elles ont été adoptées à l'étape 5 par la Commission à sa 35 <sup>e</sup> session (2012) pour examen ultérieur par le CCNFSDU à la lumière des résultats des travaux de l'OMS sur le sodium et les acides gras saturés. Le Comité a été informé des travaux entrepris par l'OMS et les VNR ont été établies de manière définitive.
Avant-projet de Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les VNR-MNT, et version consolidée des Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence	N04-2010	2013	5/8	1.3		Le Comité a décidé de consolider l'Annexe sur les principes généraux pour l'établissement de VNR pour les vitamines et les sels minéraux et ceux applicables aux VNR-MNT. Le CCFL a apporté au texte quelques amendements d'ordre rédactionnel.
Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel	N06-2008	2012	5/8	1.3	Examen par la FAO et l'OMS des VNR existantes (2011)	Sur la base de la révision des valeurs de référence existantes pour l'apport journalier en vitamines et sels minéraux effectuée par la FAO et l'OMS, le CCNFSDU a approuvé plusieurs recommandations concernant des VNR nouvelles ou révisées pour les vitamines et les sels minéraux. Des travaux sont en cours sur plusieurs autres VNR.

Observations générales du président/pays hôte du Comité:

**Projet de révision des Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (Étape 8)**

À sa 34<sup>e</sup> session, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a poursuivi ses travaux sur la révision des Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge après la décision de la Commission prise à sa 35<sup>e</sup> session en 2012 d'adopter l'Avant-projet de révision à l'étape 5. Le CCNFSDU a examiné en détail toutes les questions en suspens et s'est penché sur d'autres propositions. Le Comité a pu mener à bonne fin la révision des lignes directrices et est convenu d'avancer le projet de lignes directrices révisées à l'étape 8 pour adoption par la Commission à sa 36<sup>e</sup> session.

**Avant-projet de principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles (VNR-MNT) liées au régime alimentaire pour la population générale (Étape 5/8)**

À sa 34<sup>e</sup> session, le CCNFSDU a achevé ses travaux sur l'élaboration de Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire pour la population générale en s'appuyant sur une proposition remaniée par un groupe de travail électronique. Le Comité est convenu d'avancer l'Avant-projet de principes généraux à l'étape 5/8, en omettant les étapes 6 et 7, pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa 36<sup>e</sup> session.

**Avant-projet d'Annexe aux Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel - Version consolidée:****Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour la population générale**

Le CCNFSDU est convenu de consolider le Projet de principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire pour la population générale, qui doit être adopté par la Commission, et les Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les vitamines et les sels minéraux pour la population générale qui ont été adoptés par la Commission à sa 34<sup>e</sup> session. Le CCNFSDU a examiné le texte consolidé proposé par un groupe de travail électronique et est convenu de transmettre ce texte (Principaux généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour la population générale) à la Commission à sa 36<sup>e</sup> session pour adoption. Il est précisé que le texte consolidé n'est pas nécessaire pour faire avancer la procédure étant donné qu'il est considéré comme un amendement d'ordre rédactionnel.

Les Principes généraux consolidés seront soumis au CCFL pour inclusion en tant qu'Annexe aux Directives concernant l'étiquetage nutritionnel.

**Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles (VNR-MNT) liées au régime alimentaire pour la population générale (Étape 8):**

Après l'adoption des VNR-MNT proposées pour les deux éléments nutritifs sodium et acides gras saturés à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius à sa 35<sup>e</sup> session, le CCNFSDU a de nouveau examiné les VNR-MNT proposées à sa 34<sup>e</sup> session. Le Comité a confirmé les valeurs proposées, celles-ci étant fondées sur des preuves scientifiques convaincantes, et a également conclu qu'elles sont conformes aux Principes généraux. Le Comité a décidé d'avancer le projet de valeurs nutritionnelles de référence, à savoir 20 g pour les acides gras saturés et 2000 mg pour le sodium, à l'étape 8 pour adoption par la Commission à sa 36<sup>e</sup> session. Les délégations de la Malaisie et des Philippines ont fait part de leur opposition à la VNR pour les acides gras insaturés.

Les deux VNR-MNT seront soumises au CCFL pour inclusion dans la section 3.4.4 des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel.

Le travail du CCNFSU concernant les VNR-MNT contribue à la mise en œuvre de la Stratégie globale de l'OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé (Résolution 57.17 de l'Assemblée mondiale de la santé).

#### **Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel**

Sur la base du rapport présenté par la FAO et l'OMS sur la Révision des valeurs de référence existantes pour l'apport journalier en vitamines et sels minéraux et conformément aux Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les vitamines et les sels minéraux pour la population générale, un groupe de travail électronique (GTé) a examiné toutes les valeurs nutritionnelles de référence (VNR) pour les vitamines et les sels minéraux énumérées à l'Annexe IV des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel et formulé des recommandations. Le CCNFSU a examiné en détail les recommandations du GTé et est convenu d'avancer à l'étape 5/8 les avant-projets de VNR pour la vitamine K, la thiamine, la riboflavine, la niacine, la vitamine B6, le folate, la vitamine B12, le pantothénate, la biotine, le calcium et l'iode pour adoption par la Commission à sa 36<sup>e</sup> session.

Les VNR pour les autres vitamines et sels minéraux ainsi que pour les protéines seront examinées plus avant par le GTé et discutées par le Comité à sa prochaine session.

<b>Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (7<sup>e</sup> session, 21-25 janvier 2013)</b>	<b>Calendrier</b>		<b>Étape actuelle</b>	<b>Codes des produits</b>	<b>Avis scientifiques</b>	<b>Notes explicatives</b>
	<b>Numéro ou année du travail</b>	<b>Année cible</b>				
Avant-projet de norme régionale pour la pâte de dattes	N11-2012	2015	5/8	1.2		CCFL: approuvé
Observations générales du président/pays hôte du Comité:						

<b>Groupe intergouvernemental spécial sur les aliments pour animaux (7<sup>e</sup> session, 4-8 février 2013)</b>	<b>Calendrier</b>		<b>Étape actuelle</b>	<b>Codes des produits</b>	<b>Avis scientifiques</b>	<b>Notes explicatives</b>
	<b>Numéro ou année du travail</b>	<b>Année cible</b>				
Projet de lignes directrices sur l'application de l'évaluation des risques en matière d'aliments pour animaux	2010	À partir de 2011, deux sessions avec une troisième en option.	8	1.1		
Avant-projet de directives sur l'établissement des priorités des dangers liés aux aliments pour animaux (anciennement Directives à l'usage des	2010		5/8	1.1		À sa 6 <sup>e</sup> réunion, le Groupe spécial a décidé qu'il n'est pas possible de dresser une liste priorisée des dangers

gouvernements pour l'établissement des priorités des dangers nationaux liés aux aliments pour animaux)						dans les aliments pour animaux et leurs ingrédients, selon les termes de sa deuxième mission, et que le document devrait se focaliser sur les critères que les gouvernements pourraient utiliser pour prioriser leurs dangers et pourrait inclure des exemples de dangers dans les aliments de pertinence internationale, à titre informatif pour les gouvernements.
Observations du président / pays hôte du Comité:						

Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (18-22 février 2013)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projets (Sections 1 à 3) et Avant-projets (Section 4) de Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments	N06-2009	2011	8 et 5/8	1.4		À sa 35 <sup>e</sup> session, la Commission a adopté les sections 1 à 3 à l'étape 5 tandis que la section 4 était en cours d'élaboration à l'étape 2/3, ceci expliquant qu'elles ne sont pas à la même étape.
Projet d'amendements aux <i>Directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments</i> (CAC/GL 19-1995).	--			1.4		Ces travaux ont été effectués par le CCFICS à la demande de la 32 <sup>e</sup> session de la Commission d'étudier l'applicabilité des Directives aux aliments pour animaux. Des travaux sont en cours sur les amendements aux <i>Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments</i> (CAC/GL 19-1995)

Observations générales du président/pays hôte du Comité:

**Avant-projet de Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments (N06-2009)** - L'introduction et les sections 1 à 3 ont été

adoptées à l'étape 5 par la Commission à sa 35<sup>e</sup> session en juillet 2012. La section 4 du document qui décrit le cadre pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments a été perfectionnée par un groupe de travail physique qui s'est réuni à Grange (Irlande) du 9 au 12 juillet 2012. Le document remanié a été distribué à l'étape 3 pour observations avant la 20<sup>e</sup> session du Comité en février 2013. À sa 20<sup>e</sup> session, le Comité est convenu de transmettre à la 36<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius le Projet et l'Avant-projet de Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments (N06-2009) pour adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8.

**Projet d'amendements aux Directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (CAC/GL 19-1995).** pour adoption (voir par. 58 et Annexe III) *CAC/GL 19-1995*

Le Comité a accepté la majorité des amendements proposés à l'Annexe 1 du document CX/FICS 13/20/6 et a apporté les modifications suivantes:

- Faire uniquement référence aux "aliments pour animaux" et insérer la note de bas de page suivante après la première mention du terme: "L'expression 'aliments pour animaux' fait référence à la fois à 'alimentation animale (aliments pour animaux)' et à 'ingrédients d'aliments pour animaux', tels que définis dans le *Code d'usages pour une bonne alimentation animale (CAC/RCP 54-2004)*".
- Déplacer les amendements concernant : l'obligation d'indiquer la nature spécifique du problème lié aux aliments pour animaux et son impact sur la sécurité sanitaire des aliments (du paragraphe 9 au paragraphe 7a) ; et l'obligation d'identifier les aliments pour animaux liés à la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (du paragraphe 12 au paragraphe 9).

Comité sur les graisses et les huiles (23 <sup>e</sup> session, 25 février - 1 <sup>er</sup> mars 2013)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Amendement aux paramètres pour l'huile de son de riz dans la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i>	N10- 2011	2013	5/8	1.2		
Amendements aux Normes pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981), pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211-1999) et pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981)			Pour adoption			Amendements corrélatifs apportés par souci de cohérence avec d'autres normes du CCFO

Amendements aux Listes de cargaisons précédentes acceptables dans le Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac (CAC/RCP 36-1987)			Pour adoption			Légères modifications à la liste actuelle (mélasses et eau potable) Le Comité a accepté d'examiner régulièrement la Liste des cargaisons précédentes acceptables. (les mesures prises par le CCFO après la session de la Commission en 2011 seront examinées dans le cadre des questions soumises à la Commission dans le document CX/CAC 13/36/10. Point 10 de l'ordre du jour)
<p>Observations générales du président / pays hôte du Comité:</p> <p>Amendement aux paramètres pour l'huile de son de riz dans la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i>: Compte tenu des nouvelles données fournies par l'Inde, un consensus a été obtenu sur l'amendement à plusieurs paramètres proposé par la Thaïlande. Le Comité est par conséquent convenu de transmettre la norme à la Commission à sa 36<sup>e</sup> session pour adoption à l'étape 5/8.</p> <p>S'agissant des <u>Amendements aux Normes pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981), pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211-1999) et pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981)</u>, le Comité est convenu de remplacer les dispositions spécifiques pour l'arsenic et le plomb par la référence générale à la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale, car ces niveaux maximaux étaient déjà inclus dans la norme générale. Il est convenu également de supprimer par la suite les méthodes d'analyse pour ces substances dans les Normes et dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999).</p> <p>En ce qui concerne la disposition pour la teneur en érythrodiol/uvaol dans la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive, le Comité est convenu que la méthode d'analyse dans la Section 8.8 devait être COI/T.20/doc n° 30 de 2011, élaborée par le Conseil oléicole international (COI) et figurant sur le site web du COI. Il a été convenu également d'inclure la méthode dans la Section 8.7 pour la détermination de la composition et de la teneur en stérols, en plus des méthodes figurant actuellement dans la Norme.</p> <p>Le Comité est convenu d'ajouter «autres que les solvants halogénés» après «solvants» et d'ajouter «par» après «ou» dans la description de l'huile de grignons d'olive (Section 2.3) dans la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981) pour clarification.</p> <p>En ce qui concerne la section sur les solvants halogénés (Section 5.3) dans la Norme, les membres sont convenus que ces solvants devaient être considérés comme des contaminants car ils n'étaient plus utilisés pour la production d'huile de grignons d'olive. Le Comité est en outre convenu de conserver la section, car une contamination émanant d'autres sources serait toujours possible avec de telles substances, et de demander au CCCF d'inclure les dispositions pour les solvants halogénés dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments de consommation humaine et animale (GSCTFF) de façon à ce que la section de la norme sur les contaminants soit entièrement conforme par la suite</p> <p><u>Amendements aux Listes de cargaisons précédentes acceptables dans le Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac (CAC/RCP 36-1987)</u> Le Comité est convenu de soumettre les propositions ci-après à la Commission à sa 36<sup>e</sup> session:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i. limiter l'entrée «Mélasse» (N° CAS 57-50-1) à la mélasse obtenue à partir d'agrumes, de sorgho, de betterave à sucre et de canne à sucre.</li> <li>ii. de supprimer la condition supplémentaire «acceptable uniquement si la cargaison immédiatement précédente figure aussi sur la liste» en ce qui concerne l'eau potable.</li> </ol>						

Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (34 <sup>e</sup> session, 4-8 mars 2013)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Principes concernant l'utilisation des échantillonnages et des essais dans le commerce international des denrées alimentaires	N11-2011	2013	8	1.4		Section concernant les Principes. Des travaux sont en cours sur les autres sections (notes explicatives) à l'étape 2/3.
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans les normes à diverses étapes	en cours		pour adoption	1.4		Pour adoption dans les normes du Codex existantes ou CODEX/STAN 234-1999.
Observations générales du président/pays hôte du Comité:						

Comité sur les additifs alimentaires (45 <sup>e</sup> session, 18-22 mars 2013)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA)	en cours		8 et 5/8	1.1	JECFA en cours	
Amendements au <i>Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires</i> (CAC/GL 36-1989)	en cours		5/8	1.1		
<i>Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i> (CAC/MISC 6)	en cours		5/8	1.1	JECFA en cours	À sa 45 <sup>e</sup> session, le CCFA a examiné les recommandations de la 76 <sup>e</sup> réunion du JECFA (Genève, 5-14 juin 2012) concernant des spécifications nouvelles et révisées.

Observations du président / pays hôte du Comité:**NGAA**

Le CCFA, à sa 45<sup>e</sup> session, a continué de placer l'élaboration de la NGAA au rang de ses premières priorités; deux jours entiers d'un groupe de travail physique et un jour de session plénière ont été consacrés à la NGAA.

Le Comité a axé son travail sur: i) les dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA relatives aux additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 3 avec la fonction de « régulateur de l'acidité »; 2) les dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA relatives aux additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 3 avec la fonction d'« émulsifiant, stabilisant et épaississant »; 3) les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium. Le Comité pouvait formuler des recommandations pour i) et iii) mais faute de temps, il n'a examiné qu'en partie les dispositions relatives à ii). À sa 45<sup>e</sup> session, le CCFA: i) a transmis à la 36<sup>e</sup> session de la Commission pour adoption: 527 dispositions relatives aux additifs alimentaires, dont deux révisions de dispositions adoptées, dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA liées à 95 additifs alimentaires; et ii) a interrompu les travaux sur 160 dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA liées à 53 additifs alimentaires. L'Union européenne et la Norvège ont émis des réserves quant aux dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium transmises pour adoption. Le CCFA examinera les dispositions relatives aux additifs alimentaires des tableaux 1 et 2 répertoriés au tableau 3 avec la fonction d'« émulsifiant, stabilisant et épaississant » et les autres dispositions relatives aux additifs alimentaires des tableaux 1 et 2 contenus dans le tableau 3 à sa prochaine session.

À sa 45<sup>e</sup> session, le CCFA a beaucoup progressé en ce qui concerne l'élaboration d'un arbre de décision qui permettra d'harmoniser les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits et la NGAA; il est aussi convenu d'étudier l'emploi d'autres notes à la note 161 pour une série de dispositions liées à un certain nombre d'édulcorants.

Après les débats de la 45<sup>e</sup> session du CCFA, le nombre total de dispositions de la NGAA pour lesquelles les travaux ont été achevés (environ 2950) équivaut pour la première fois au nombre de dispositions à examiner.

**SIN et normes**

Le Comité a poursuivi ses travaux sur les amendements du SIN et des normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires.

Comité sur les contaminants dans les aliments (7 <sup>e</sup> session, 8-12 avril 2013)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de limites maximales pour le plomb dans les jus de fruits et les nectars, prêts à boire; les fruits en conserve et les légumes en conserve	N04-2012	2015	5/8			Premier groupe d'aliments identifiés dans le cadre de la révision des limites maximales pour le plomb dans certains aliments dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale

Avant-projet de limite maximale pour le déoxynivalénol (DON) dans les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge	N10-2010	2012	5/8	1.1	72 <sup>e</sup> session du JECFA	D'autres limites maximales ont été avancées à l'étape 5 (voir Partie II du présent document)
Avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'ochratoxine A du cacao	N06-2012	2014	5/8			
Avant-projet de code d'usages pour la réduction de l'acide cyanhydrique dans le manioc et les produits à base de manioc	N07-2012	2015	5/8			
Amendements corrélatifs aux Normes pour la farine comestible de manioc ((CODEX STAN 176-1989), le gari (CODEX STAN 151-1985) et le manioc doux (CODEX STAN 238-2003)						L'amendement concerne le transfert des dispositions relatives aux LM pour l'acide cyanhydrique contenues des normes pour la farine de manioc et le gari dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale, et l'inclusion de la référence générale à cette norme dans la section sur les contaminants dans ces normes. S'agissant du manioc doux, l'amendement se réfère à l'harmonisation des dispositions relatives aux contaminants pour les LM pour l'acide cyanhydrique avec les dispositions correspondantes dans la norme pour le manioc amer en raison de l'interruption des travaux sur l'établissement de limites maximales pour l'acide cyanhydrique dans le manioc et les produits à base de manioc par le CCCF.
Observations générales du président/pays hôte du Comité:						

Comité sur les résidus de pesticides (45 <sup>e</sup> session, 6-11 mai 2013)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet et projet de LMR	en cours		8 et 5/8	1,1	JMPR en cours	
Amendements corrélatifs aux LMR pour les pesticides pour les groupes de produits "fruits" suite à la révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par groupes de produits						
Observations générales du président/pays hôte du Comité:						

Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (41 <sup>e</sup> session, 15-18 mai 2013)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet d'amendements aux Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997) concernant la non-adjonction de sels de sodium	N14-2010	2012	8	1.3		Cela fait partie de la contribution du CCFL à la mise en œuvre de la <i>Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé</i> . Les allégations de non-adjonction de sucres avaient été finalisées en 2012. Un consensus s'est dégagé pour avancer les allégations de non-adjonction de sels de sodium à l'étape 8, avec une réserve seulement concernant le texte de la note de bas de page.
Projet d'amendement aux <i>Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique</i>	N10-2006	2008	5/8	1.3		L'utilisation de l'éthylène pour le mûrissement des kiwis et des bananes a été approuvée par la Commission du Codex Alimentarius à sa 31 <sup>e</sup> session (2008). À sa 65 <sup>e</sup> session (2011), le Comité exécutif a encouragé le CCFL à fixer une date cible

(CAC/GL 32-1999): utilisation de l'éthylène comme inhibiteur de germination des oignons et des pommes de terre						pour l'achèvement des travaux. À sa 35 <sup>e</sup> session (2012), la Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'utilisation de l'éthylène pour induire la floraison des ananas et déverdir les agrumes aux fins de la prévention des mouches des fruits. Le présent amendement mettra fin aux travaux du CCFL sur les utilisations de l'éthylène.
Amendements aux <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985)</i> relatifs aux définitions et remplaçant l'annexe existante par la nouvelle Annexe: <i>Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour la population générale</i>	N16-2008	2013 et 2015	5/8			Les amendements et la nouvelle annexe ont été proposés par le CCFNSDU et examinés par le CCFL et seuls des amendements d'ordre rédactionnel ont été apportés par le CCFL
Amendements d'ordre rédactionnel aux Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997) concernant les allégations comparatives						Amendements corrélatifs à la proposition du CCFNSDU de clarifier la section 6.3 des Directives. (voir REP13/FL Annexe III, Partie B)
Observations du président / pays hôte du Comité:						

## NORMES ET TEXTES APPARENTÉS MAINTENUS PAR LA COMMISSION À L'ÉTAPE 8

Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (7 <sup>e</sup> session, 21-25 janvier 2013)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique	approuvé en 2001 les travaux ont commencé en 2003		8	1.1		Le CCNEA a avancé le Code à l'étape 5/8. À sa 34 <sup>e</sup> session (2011), la Commission a adopté le Code à l'étape 5, l'a maintenu à l'étape 8 et a soumis les dispositions en matière d'hygiène au Comité sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour approbation. À sa 7 <sup>e</sup> session, le CCNEA s'est penché sur les observations du CCFH et a révisé le projet de code en conséquence pour adoption par la Commission à sa 36 <sup>e</sup> session.

## Projet de LMR pour les médicaments vétérinaires

Projets de LMR pour la somatotropine bovine	en cours		8	1.1		À sa 35 <sup>e</sup> session, la Commission est convenue de demander au JECFA de réévaluer les STB et de maintenir le projet de LMR pour les STB à l'étape 8, dans l'attente de la réévaluation du JECFA et des recommandations du CCRVDF.
---	----------	--	---	-----	--	--

## PARTIE II – PROJETS DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS À L'ÉTAPE 5

Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (17 <sup>e</sup> session, 3-7 septembre 2012)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme pour les fruits de la passion doux	N17-2011	2014	5	1,2		
Observations du président / pays hôte du Comité:						

Comité sur les poissons et les produits de la pêche (32 <sup>e</sup> session, 1 <sup>er</sup> -5 octobre 2012)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de Critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation des biotoxines marines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus	Voir note		5	1.1	Consultation d'experts FAO/OMS sur les biotoxines marines (2004)	<p>Au départ, le projet de liste de méthodes pour la détermination des biotoxines a été maintenu pour un nouvel examen lorsque la <i>Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus</i> a été adoptée en 2008.</p> <p>Le CCFFP est convenu que la section I-8.6 Détermination des biotoxines devrait uniquement porter sur les critères de performance et qu'aucune liste de méthodes ne serait incluse</p> <p>Le CCMAS n'a pas approuvé les critères et a encouragé le CCFFP à fournir des informations sur les facteurs d'équivalence de toxicité pour toutes les biotoxines énumérées dans la norme. Le CCMAS examinera l'élaboration des critères pour le cas de toxicité totale en tant que question générale lors de sa prochaine session</p>

Observations du président / pays hôte du Comité:

À sa 32<sup>e</sup> session, le CCFFP a fait de bons progrès en s'appuyant à la fois sur le groupe de travail intersession et sur le groupe de travail intrasession. Pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à l'étape 5 et approbation par le CCMAS.

Comité sur les fruits et les légumes transformés (26 <sup>e</sup> session, 15-19 octobre 2012)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme pour certains fruits en conserve et avant-projet d'Annexe sur les mangues	N19-2011	2015	5	1.2		Révision des normes individuelles pour les fruits en conserve. Le texte à adopter comprend des dispositions générales qui s'appliquent aux fruits en conserve, notamment des dispositions spécifiques pour les mangues en conserve. D'autres dispositions spécifiques pour certains fruits en conserve sont en cours d'élaboration par le CCPFV.
Avant-projet de norme pour certains légumes surgelés	N20-2011	2015	5	1.2		Révision des normes individuelles pour les légumes surgelés. Le texte à adopter comporte des dispositions générales qui s'appliquent aux légumes surgelés. Des dispositions spécifiques pour certains légumes surgelés figureront dans des annexes (en cours d'élaboration)

Observations du président/pays hôte du Comité

Avant-projet de Norme Codex pour certains fruits en conserve et Avant-projet d'annexe sur les mangues

1. À sa 26<sup>e</sup> session, le CCPFV a approfondi les travaux du Groupe de travail sur les fruits en conserve et a élaboré une norme générale pour certains fruits en conserve (contenant des dispositions horizontales) à laquelle seront jointes des annexes sur des produits spécifiques. Le CCPFV a également achevé ses travaux concernant l'annexe sur les mangues, laissant toutefois entre crochets les additifs alimentaires «colorants», qui seront examinés plus avant.

Le CCPFV est convenu de convoquer de nouveau le groupe de travail électronique sur les fruits en conserve, chargé de réviser les annexes pour les poires et les ananas et d'étudier la question des colorants pour les mangues. Les travaux sur les poires et les ananas sont à l'étape 2/3 pour examen à la prochaine session du CCPFV.

**Avant-projet de norme pour certains légumes surgelés**

1. À sa 26<sup>e</sup> session, le CCPFV a approfondi les travaux du Groupe de travail sur les légumes surgelés et a élaboré une norme générale pour certains légumes surgelés (contenant des dispositions horizontales) à laquelle seront jointes des annexes sur des produits spécifiques. Le CCPFV a également fait de bons progrès concernant l'annexe sur les poireaux sans toutefois arriver à l'étape 5.
2. Le CCPFV est convenu de convoquer de nouveau le groupe de travail électronique sur les légumes surgelés, chargé de poursuivre ses travaux sur l'annexe sur les poireaux et de réviser les annexes restantes pour divers légumes. Ce travail est à l'étape 2/3 et sera examiné par le CCPFV à sa prochaine session.

<b>Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (18<sup>e</sup> session, 5-9 novembre 2012)</b>	<b>Calendrier</b>		<b>Étape actuelle</b>	<b>Codes des produits</b>	<b>Avis scientifiques</b>	<b>Notes explicatives</b>
	<b>Numéro ou année du travail</b>	<b>Année cible</b>				
Avant-projet de norme pour les produits à base de soja non fermenté	N06-2005	2015 (initialement 2009)	5	1.2		À sa 65 <sup>e</sup> session (2011), le Comité exécutif a pris note de la date cible de 2015 proposée par le Coordonnateur du CCASIA. CCFA: approuvé CCMAS: approuvé avec quelques amendements CCFL: non approuvé, amendements proposés à quelques dispositions et le Comité a noté qu'il y a lieu que le CCASIA examine plus avant la section 2.2 de l'Avant-projet de norme en tenant compte des dispositions pertinentes de la Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie et des débats pertinents tenus dans d'autres comités du Codex comme le CCFA et le CCMMP.
Observations du président / pays hôte du Comité:						

<b>Comité sur les contaminants dans les aliments (7<sup>e</sup> session, 8-12 avril 2013)</b>	<b>Calendrier</b>		<b>Étape actuelle</b>	<b>Codes des produits</b>	<b>Avis scientifiques</b>	<b>Notes explicatives</b>
	<b>Numéro ou année du travail</b>	<b>Année cible</b>				
Avant-projet de limites maximales pour le déoxynivalénol (DON) dans les céréales brutes (maïs, blé et orge) et un plan d'échantillonnage y afférent, et	N10-2010	2012	5			Un consensus s'est dégagé en ce qui concerne l'avant-projet de limites maximales et les plans d'échantillonnage, mais certains membres ayant besoin de plus de temps pour s'informer, les LM

dans la farine, la semoule, et les flocons issus du blé, du maïs et de l'orge						ont été avancées seulement à l'étape 5. Les LM devraient être définitivement mises au point lors de la prochaine session.
---	--	--	--	--	--	---

Comité sur les résidus de pesticides (45 <sup>e</sup> session, 6-11 mai 2013)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produit s	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de révision de la Classification des aliments destinés à la consommation humaine et animale: groupes de légumes sélectionnés (racines et tubercules)	N11-2004 N09-2006	2012	5	1.1		La révision des groupes de légumes fait partie intégrante de la révision en cours de la Classification.

Observations du président / pays hôte du Comité:

Comité du Codex sur les sucres	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Norme pour le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé	N13-2011	2013	5/8	1.2		Les travaux sont effectués par correspondance et coordonnés par la Colombie en sa qualité de pays hôte du CCCS.  Dispositions relatives aux méthodes d'analyse et à l'étiquetage sous réserve de leur approbation par les comités compétents.  CCFA: approuvé

Observations du président / pays hôte du Comité