



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

Soixante-dixième session

Siège de l'OMS, Genève, Suisse

30 juin - 3 juillet 2015

**EXAMEN CRITIQUE EN VUE DE L'ÉLABORATION DE NORMES ET TEXTES APPARENTÉS DU CODEX
SUIVI DE L'ÉLABORATION DES NORMES**

GÉNÉRALITÉS

1. Dans le cadre de l'Examen critique, le présent document expose tous les travaux afférents à l'élaboration des normes qui sont en cours au sein des comités du Codex. Les projets de normes et textes apparentés soumis à la Commission pour adoption sont détaillés sous le point 2a de l'ordre du jour. Les nouveaux travaux apparaissent, quant à eux, sous le point 2c.
2. À sa soixante-troisième session (2009), le CCEXEC est convenu qu'il fallait inclure une liste de documents de travail dans le document relatif au suivi à titre informatif uniquement, afin de présenter un aperçu complet de la charge de travail de chaque comité, en précisant que ces documents ne feraient pas l'objet de débats proprement dits. Une liste de documents de travail ayant trait aux nouvelles activités éventuelles a donc été incluse, le cas échéant.
3. Lorsque le Comité exécutif a recommandé certaines activités à des sessions antérieures, elles figurent aussi dans les notes.
4. Conformément à l'article V.2 du Règlement intérieur et aux paragraphes 5-8 de la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés, Partie 2. Examen critique, le Comité exécutif est invité à se pencher sur l'état d'avancement de l'élaboration des projets de normes par rapport au calendrier établi par la Commission. Plus particulièrement, il peut proposer une prolongation des délais, l'annulation des travaux ou encore l'attribution de certaines tâches à un comité autre que celui auquel elles ont été confiées à l'origine.
5. Afin de faciliter le suivi des progrès accomplis quant à l'élaboration des normes, le CCEXEC, à sa cinquante-huitième session (2006), est convenu des critères ci-après:
 - Lorsque l'élaboration d'une norme est retardée à cause de la nécessité d'obtenir des avis scientifiques, le Comité exécutif pourrait encourager la FAO et l'OMS à programmer une consultation d'experts chargée de fournir ces avis en temps opportun et recommander la suspension des travaux en attendant que ces avis scientifiques soient disponibles;
 - Lorsque des avis scientifiques ont été fournis et qu'une norme est à l'examen depuis plus de cinq ans, le Comité exécutif devrait exhorter le Comité concerné à agir dans des délais spécifiés;
 - Quand un point a été examiné pendant plusieurs sessions sans qu'aucun progrès n'ait été enregistré et que la perspective de parvenir à un consensus est nulle, le Comité exécutif pourrait proposer la suspension des travaux, à une étape donnée de la procédure d'élaboration et pour une période de temps spécifiée, ou bien l'interruption des travaux ou une mesure corrective permettant d'avancer, compte pleinement tenu des informations fournies par l'organe subsidiaire concerné¹.
6. Ce document ne présente que les travaux menés par les comités qui se sont réunis depuis la trente-septième session de la Commission (2014).

¹ ALINORM 06/29/3A, par. 47. La Commission a approuvé ces critères à sa vingt-neuvième session (2006) (ALINORM 06/29/41, par. 13).

CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS

7. Dans l'ensemble, les travaux des comités progressent conformément à leurs calendriers respectifs. Cependant, les travaux concernant 5 normes sur 19 ont dépassé les délais prévus initialement. Les causes des retards dans l'achèvement des travaux sont notamment l'intervalle entre les réunions des comités, la complexité des sujets examinés, la nécessité d'obtenir d'autres avis scientifiques et le calendrier ou les délais inadéquats prévus pour la nature de la tâche. Les méthodes qui peuvent être utilisées pour respecter les délais prévus sont en particulier l'utilisation accrue de groupes de travail sur les priorités (GTP) avant les sessions du Comité, l'organisation de réunions plus longues et la réduction des intervalles entre les réunions. L'interruption de certains travaux a également permis de réduire la charge de travail.

8. Celle-ci varie selon les comités, certains ayant un programme plus étendu que d'autres. À cet égard, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a adopté un plan de travail prospectif qui lui permet de planifier en continu les flux de travaux et d'établir un calendrier de réalisation plus viable et gérable.

9. Il est proposé que le **Comité exécutif (CCEXEC) recommande:**

- au **CCPFV**: d'accorder la priorité à l'achèvement des travaux sur: i) l'avant-projet d'annexe sur l'ananas en conserve et ii) l'avant-projet d'annexes sur les légumes surgelés (y compris les méthodes d'analyse pour les légumes surgelés) afin de terminer l'examen des normes restantes pour les fruits et légumes transformés.
- au **CCFL**: d'accorder la priorité à l'achèvement des travaux sur la révision des *Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique*: Aquaculture biologique.
- au **CCCF**: de réviser le calendrier d'achèvement des travaux sur l'avant-projet de teneurs maximales pour le plomb dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (NGCTAHA) et d'encourager les pays à soumettre en temps opportun des données au GEMS/Aliments.
- au **CCPR**: de réviser le calendrier d'achèvement des travaux sur la *Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale* en tenant compte des groupes de produits, nouveaux et restants.
- **à tous les comités**: d'examiner la nécessité d'élaborer une méthode de gestion de leurs travaux analogue à celle qui est utilisée par le CCFH (tout en tenant compte des différences entre les sujets traités, les procédures de travail, etc. des différents comités).
- **à la Commission à sa trente-huitième session**: d'approuver l'interruption des travaux i) sur un avant-projet de norme régionale pour l'ayran et ii) sur l'annexe relative aux aspects statistiques et mathématiques des *Principes et Directives régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997), tel que l'ont proposé respectivement le CCEURO et le CCFH.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'ÉLABORATION DES PROJETS DE NORMES (AUTRES QUE CEUX AYANT ÉTÉ PRÉSENTÉS POUR ADOPTION)²

Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (27 ^e session, 8-12 septembre 2014)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme pour l'ananas en conserve	N20-2011	2015	3/2/3	1.2		Un examen supplémentaire et une mise au point définitive devraient avoir lieu à la vingt-huitième session du CCPFV (2016).
Avant-projet d'annexes sur les légumes surgelés (y compris les méthodes d'analyse pour les légumes surgelés)	N19-2011	2015	2/3	1.2		Un examen supplémentaire et une mise au point définitive devraient avoir lieu à la vingt-huitième session du CCPFV (2016).
Documents de travail:						
<ul style="list-style-type: none"> - Document de travail sur la normalisation des produits secs et séchés - Etat d'avancement de l'examen/révision des normes Codex pour les fruits et légumes transformés (rapport en cours d'élaboration par le Secrétariat du Codex) 						
Observations du Président/pays hôte du Comité:						
Comme indiqué dans les observations du Président/pays hôte figurant dans la partie 1 du présent examen critique, le CCPFV a adopté une approche sur deux fronts pour ses travaux: 1) la révision des normes existantes et 2) l'élaboration de nouvelles normes. Compte tenu de l'état d'avancement de ses travaux de révision et de l'absence de propositions concernant l'élaboration de nouvelles normes, le Président du Comité considère qu'une solution possible pour le CCPFV serait d'achever ses travaux dans un proche avenir et, à ce moment-là, d'envisager un ajournement <i>sine die</i> .						

Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (13 ^e session, 23-26 septembre 2014)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme pour le jus de noni fermenté	N01-2013	2017	2/3	1.2		Les travaux se poursuivent dans le cadre du groupe de travail électronique. Des progrès quant à l'élaboration de la norme devraient être présentés à la quatorzième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP) (2016). Un avis scientifique a été demandé au JECFA, par l'intermédiaire du Comité du Codex sur les

² «**Numéro du travail**»: numéro du travail, ou année d'approbation du travail, ou année de début effectif du travail, le cas échéant.

«**Année cible**»: 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.

«**Codes des produits**»: les codes suivants sont utilisés: 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 des normes du Codex et des textes apparentés relatifs à l'inspection des aliments, à la certification et aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse.

Notes explicatives: comprennent des questions spécifiques concernant uniquement les dispositions pertinentes et précisent si le texte a été approuvé ou non, le cas échéant. 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.

Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (13 ^e session, 23-26 septembre 2014)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
						contaminants dans les aliments, au sujet de la concentration maximale admissible pour la scopolétine.
<u>Documents de travail:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Document de travail sur le kava - État d'avancement de la mise en œuvre du Plan stratégique pour le CCNASWP 2014-2019 - Domaines d'action prioritaire pour de nouveaux travaux intéressant la région 						
<u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u> Poursuivre l'élaboration du Document de travail sur le kava par l'intermédiaire du groupe de travail électronique; adoption et état d'avancement du Plan stratégique pour le CCNASWP 2014-2019 d'ici 2016; les domaines d'action prioritaire pour de nouveaux travaux intéressant la région englobent notamment les maladies non transmissibles (MNT).						

Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe (29 ^e session, 30 septembre- 3 octobre 2014)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme régionale pour l'ayran	N03-2011	2015	Travaux interrompus	1.2	-	Pas de volonté de se mettre d'accord sur la méthode de production de l'ayran parmi les différents pays de la Région.
<u>Autres documents</u> <ul style="list-style-type: none"> - Plan stratégique régional pour le CCEURO (pour examen et approbation par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe à sa trentième session (2016)) 						
<u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u>						

Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (21 ^e session, 13-17 octobre 2014)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
<u>Documents de travail:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Document de travail sur la comparabilité/équivalence des systèmes - Document de travail sur les possibilités d'utilisation des certificats électroniques par les autorités compétentes ainsi que le passage à la certification sans papier 						
<u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u> À sa vingt et unième session (octobre 2014), le Comité a étudié un document de travail qui examinait des questions émergentes ainsi que des orientations futures concernant les travaux du Comité. Le document est le fruit des discussions tenues en marge de la vingtième session du CCFICS dans le cadre des célébrations du cinquantième anniversaire du Codex. Il indiquait que le comité devait inscrire un point permanent à son ordre du jour qui lui permettrait de faciliter le débat sur sa future stratégie et le plan de travail s'y rapportant. Il était également indiqué que le comité élaborerait des documents de travail sur la comparabilité/équivalence des systèmes et sur les certificats électroniques dans le commerce alimentaire international. Les documents, qui sont en cours d'élaboration, s'appuient sur les échanges informels entre les membres du comité et les travaux menés respectivement par						

Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (21 ^e session, 13-17 octobre 2014)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
la Nouvelle-Zélande et les Pays-Bas. Les documents de travail permettront de déterminer, à la prochaine session du CCFICS (février 2016), s'il est prioritaire et nécessaire de mener des travaux dans ces deux domaines.						

Comité sur l'hygiène alimentaire (42 ^e session, 21-24 octobre 2014)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Révision des <i>Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique: Aquaculture biologique</i>	N13-2010	2014	3	1.3		L'avant-projet a été largement examiné par le CCFL à sa quarante-deuxième session mais, faute de temps, le Comité n'a pas pu étudier la totalité du document. Un travail considérable est encore nécessaire pour améliorer le texte. La convocation d'un GTp immédiatement avant la quarante-troisième session du CCFL permettra de faire progresser le texte.
Révision de la <i>Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées: Datage</i>	N10-2013	2016/ 2017	3	1.3		En raison des modifications importantes apportées par le CCFL à sa quarante-deuxième session et de la nécessité de traiter certains problèmes non résolus, l'avant-projet de révision a été renvoyé à l'étape 3.

Documents de travail:

- Document de travail sur l'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail
- Document de travail sur les questions relatives à la vente de produits alimentaires à distance
- Proposition de révision des *Directives générales pour l'utilisation du terme «Halal»* (CAC/GL 24-1997)

Observations du Président/pays hôte du Comité:

Révision des *Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique: Aquaculture biologique:* En raison du manque de temps dû aux discussions approfondies et aux modifications apportées à l'avant-projet de texte, le Comité a décidé de renvoyer le texte à l'étape 3 afin de le distribuer pour observations, et, en vue de la quarante-troisième session, de réunir un groupe de travail physique (GTp) dans le but d'aplanir les différences et d'élaborer des propositions pour examen à la prochaine session. L'Union européenne (UE) a accepté de diriger le GTp. Ce travail devrait passer à l'étape 5 à la suite de la quarante-troisième session.

Révision de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées: Datage:* En raison des modifications importantes apportées et du fait que certaines questions en suspens méritent d'être approfondies, le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de révision à l'étape 3 pour observations supplémentaires et examen à la quarante-troisième session. Ce travail devrait passer à l'étape 5 à la suite de la quarante-troisième session.

Documents de travail: Faute de temps, les documents de travail susmentionnés n'ont pas été examinés et devraient l'être à la prochaine session du Comité.

Durée et fréquence: Afin que le temps affecté à l'examen approfondi de tous les points de l'ordre du jour soit suffisant, il a été décidé d'organiser une réunion de 3 jours pour la quarante-troisième session, qui se tiendra prochainement. La possibilité de réduire l'intervalle entre les sessions (un cycle de 12 mois au lieu de 18 mois) peut être examinée, si nécessaire, après la quarante-troisième session.

Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (19 ^e session, 3-7 novembre 2014)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme pour les produits à base de Porphyra	N14-2011	2017 (initialement 2015)	2/3	1.2	-	À sa dix-neuvième session, le CCASIA est parvenu à un accord sur le nom de la norme, les sections «Champ d'application» et «Contaminants» et a beaucoup progressé sur la section «Description», où seule la définition du point 2.2.3.1 «Produit à base de Porphyra frit traité avec de l'huile comestible» a été examinée. Faute de temps, le CCASIA n'a pas pu aborder d'autres sections et a décidé de renvoyer le texte à l'étape 2/3 afin qu'il soit remanié par un groupe de travail électronique. La convocation d'un GTp immédiatement avant la vingtième session du CCASIA permettra de faire progresser le texte.
Avant-projet de code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique	N05-2013	2015/2017	2/3	1.1	-	À sa dix-neuvième session, le CCASIA a engagé un débat général sur la portée, l'objectif et la structure du document et a décidé de le renvoyer à l'étape 2/3 pour qu'il soit remanié. La convocation d'un GTp immédiatement avant la vingtième session du CCASIA permettra de faire progresser le texte.
<p><u>Documents de travail:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Document de travail sur le Makgeolli - Document de travail sur le Natto - Document de travail sur le longane séché <p><u>Thèmes dont l'examen est interrompu:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Document de travail sur les criquets comestibles et leurs produits - Document de travail sur le Samgyetang - Projet de plan stratégique du CCASIA 2015-2020 						
<p><u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u></p> <p>Norme pour les produits à base de Porphyra: L'avant-projet de norme est remanié par le groupe de travail électronique et un GTp pourrait être convoqué immédiatement avant la prochaine session du CCASIA. D'autres travaux sont nécessaires pour obtenir un accord final sur les styles, les types et la description des produits, sur les compositions et les facteurs de qualité des produits, et sur les additifs alimentaires afin d'avancer vers l'étape suivante. À sa dix-neuvième session, le CCASIA a également convenu que la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (GSCTFF) doit être au moins mentionnée dans la Norme et que, compte tenu des résultats de l'évaluation de l'exposition préliminaire, il ne serait pas nécessaire d'établir des limites maximales, des valeurs indicatives ou d'autres mesures de gestion des risques liés à la présence d'arsenic, de cadmium ou de plomb dans les produits à base de Porphyra. Les membres ont été invités à présenter des données sur la fréquence et la consommation au GEMS-Aliments afin de procéder à une évaluation plus rigoureuse de la présence d'arsenic, de cadmium et de plomb dans les produits à base de Porphyra. Les membres intéressés par le développement de limites maximales pour les métaux lourds dans les produits à base de Porphyra sont invités à élaborer un document de travail qui sera examiné par le Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCF).</p>						

Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (19 ^e session, 3-7 novembre 2014)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
<p>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique: En raison de la longueur du texte et faute de temps, le CCASIA n'a engagé qu'un débat général sur la portée, les objectifs et la structure du document. L'avant-projet de norme est remanié par le groupe de travail électronique et un GTp pourrait être convoqué immédiatement avant la prochaine session du CCASIA. L'avant-projet de Code sera examiné en détail par le CCSIA à sa vingtième session afin de passer à l'étape suivante.</p> <p>Projet de plan stratégique du CCASIA pour 2015-2020: À sa dix-neuvième session, le CCASIA était d'avis que les plans stratégiques régionaux n'étaient peut-être pas nécessaires car les comités régionaux de coordination sont chargés de fournir des informations en retour et un appui au Plan stratégique du Codex. Il a noté que les activités du projet de Plan stratégique régional qui n'étaient pas prises en compte dans le Plan stratégique mondial pourraient être présentées sous la forme d'une liste d'activités prioritaires ou d'un plan d'action, ce qui permettrait de ne pas élaborer, mettre en œuvre et assurer le suivi d'un plan stratégique régional.</p>						

Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (19 ^e session, 10-14 novembre 2014)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme régionale pour le yacon	N11-2013	2017	2/3	1,2		
<p><u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u> La norme relative au yacon devrait être achevée à la vingtième session du CCLAC (2016).</p>						

Comité sur l'hygiène alimentaire (46 ^e session, 17-21 novembre 2014)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de Directives sur le contrôle des <i>Salmonella</i> spp. non typhiques dans la viande de bœuf et de porc	N02-2014	2018	2/3	1.1	FAO/OMS	Ces travaux bénéficient des avis scientifiques de la FAO et de l'OMS. Les travaux sont réalisés au sein du GTp (mai), du groupe de travail électronique et du GTp avant la quarante-septième session du CCFH. Le rapport initial de la FAO et de l'OMS a été soumis au GTp. Une réunion d'experts est prévue en septembre 2015.
Avant-projet de directives sur l'application des mesures de contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires au contrôle des parasites d'origine alimentaire	N03-2014	2019	2/3	1,1	FAO/OMS	Les travaux tiennent compte des avis scientifiques de la FAO et de l'OMS. Les travaux se poursuivent au sein du groupe de travail électronique et seront examinés par le GTp avant la quarante-septième session du CCFH.
Annexe sur les aspects statistiques et mathématiques des <i>Principes et Directives régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments</i> (CAC/GL 21-1997)	N06-2010	2012	Travaux interrompus	1.1	FAO/OMS	Le document principal révisé a été adopté en 2013, mais il a été question de savoir s'il fallait inclure une annexe sur des aspects statistiques et mathématiques. Ces travaux ont été interrompus du fait de la FAO et de l'OMS: Le Guide sur les aspects statistiques des

Comité sur l'hygiène alimentaire (46 ^e session, 17-21 novembre 2014)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
						critères microbiologiques associés aux aliments, qui a été élaboré à l'attention des gestionnaires des risques, fournit les indications qui sont nécessaire pour comprendre les aspects statistiques et mathématiques relatifs à l'établissement et l'application des critères microbiologiques.
<u>Documents de travail:</u>						
<ul style="list-style-type: none"> - Document de travail sur la nécessité de réviser le <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais</i> (CAC/RCP 53-2003). - Document de travail sur la révision des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CAC/RCP 1-1969) et son annexe HACCP. - Propositions de nouveaux travaux et plan de travail prospectif. 						
<u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u>						
<p>Le CCFH continue de travailler en se souciant de l'efficacité. À ce titre, nous avons réduit au minimum le nombre de réunions entre les sessions et préféré tenir les réunions des groupes de travail physique avant les sessions plénières de la réunion annuelle du CCFH. Nous avons demandé, et obtenu, un soutien continu de la FAO et de l'OMS pour les groupes de travail et les consultations. De nombreuses discussions collaboratives ont été menées en ce qui concerne les travaux réalisés sur la présence de <i>Salmonella</i> dans le bœuf et le porc. La réunion du groupe de travail qui a été organisée en mai dernier par l'Union européenne, ainsi que la consultation d'experts qui se tiendra avant la prochaine réunion, devraient déboucher sur un document très abouti que l'ensemble du comité pourra examiner à sa prochaine session, en novembre. Nous nous attendons à ce que ce travail avance rapidement. Tous les autres travaux progressent comme prévu, et des propositions de nouveaux travaux continuent d'être soumises.</p>						

Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (36 ^e session, 24-28 novembre 2014)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel (vitamines A, D, E, magnésium, phosphore, chrome, cuivre, chlorure et fer)	N06-2008	2016	2/3	1.3		Plusieurs valeurs nutritionnelles de référence (VNR) supplémentaires ou révisées ont été transmises pour adoption à l'étape 5/8. Des travaux sont en cours sur d'autres nutriments. Voir également les observations du Président telles qu'elles figurent dans le document portant la cote CX/EXEC 15/70/2.
Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (CODEX STAN 156-1987)	N07-2013	2017	2/3	1.2/1.3		Les travaux se poursuivent dans le cadre du groupe de travail électronique, et le GTp doit se réunir avant la trente-septième session du CCNFSDU.
<u>Documents de travail:</u>						
<ul style="list-style-type: none"> - Document de travail sur l'allégation «sans» acides gras trans - Document de travail sur une norme pour les aliments prêts à l'emploi 						
<u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u>						
<p>À sa trente-sixième session, le CCNFSDU a engagé des discussions approfondies et controversées sur le point de l'ordre du jour intitulé «Examen de la norme pour les préparations de suite», en particulier sur la nécessité d'élaborer une formule de suivi et une norme Codex pour ces produits. Finalement, le Comité a décidé de poursuivre la révision de la norme</p>						

Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (36 ^e session, 24-28 novembre 2014)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
<p>en s'appuyant sur un groupe de travail électronique (présidé par la Nouvelle-Zélande et co-présidé par la France et l'Indonésie) et un GTp qui sera convoqué avant la prochaine session du CCNFSDU.</p> <p>Sur la base d'un document de travail révisé et d'un document de projet sur une norme pour les aliments prêts à l'emploi, le CCNFSDU examinera la proposition présentée par l'UNICEF à la dernière session de la Commission du Codex Alimentarius en 2014, relative à l'élaboration d'une norme Codex pour les aliments prêts à l'emploi concernant la gestion des cas d'enfants souffrant de malnutrition aiguë.</p>						

Comité sur les fruits et légumes frais (24 ^e session, 9-13 février 2015)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
<p><u>Documents de travail:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Documents de travail sur les amendements à la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999): <ul style="list-style-type: none"> • révision des limites fixées pour les acides oléique et linoléique pour les catégories d'huile de tournesol • Inclusion de dispositions relatives à l'huile de noix, l'huile d'amande, l'huile de noisette, l'huile de pistache, l'huile de lin et l'huile d'avocat • Remplacement de l'indice d'acide par les acides gras libres pour les huiles de palme vierges • Inclusion de paramètres de qualité pour l'huile de son de riz - Document de travail sur l'amendement à la <i>Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 211-1999 Inclusion de suif comestible non raffiné) <p><u>Thèmes dont l'examen est interrompu:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Documents de travail sur la révision de la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999): <ul style="list-style-type: none"> • Inclusion de dispositions pour l'huile de soja à haute teneur en acide oléique • Inclusion de dispositions pour les huiles de graines de tournesol à haute teneur en acides stéarique et oléique - Document de travail sur la révision de la <i>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</i> (CODEX STAN 33-1981) - teneur en delta-7-stigmasténol - Document de travail sur la révision du <i>Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac</i> (CAC/RCP 36-1987) <p><u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u> Les observations reçues après le 20 mai sont publiées sous la cote CX/EXEC 15/70/3 Add.1.</p>						

Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (36 ^e session, 23-27 février 2015)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Approbation des méthodes d'analyse et d'échantillonnage			Travaux en cours	1.4		
<p><u>Documents de travail:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Critères régissant l'approbation des méthodes biologiques permettant de détecter des substances chimiques préoccupantes - Procédures pour déterminer les résultats de l'incertitude de mesure - Procédures/directives pour déterminer l'équivalence aux méthodes de Type I 						

Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (36 ^e session, 23-27 février 2015)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
<ul style="list-style-type: none"> - Critères pour les méthodes qui utilisent une «somme de composants» - Échantillonnage dans les normes Codex - Examen et mise à jour des méthodes figurant dans la Norme CODEX STAN 234 – 1999 <p>Documents d'information Exemples pratiques à l'appui des <i>Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires</i></p> <p><u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u></p> <p>Il a été décidé à la session plénière de créer des groupes de travail électroniques pour approfondir les thèmes présentés dans les documents de travail ci-dessus. La nécessité de tenir des réunions de groupes de travail physique avant la session plénière dépendra des progrès réalisés par les groupes de travail et des observations des États membres relatifs aux recommandations émanant de ces groupes.</p>						

Comité sur les contaminants dans les aliments (9 ^e session, 16-20 mars 2015)	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 certains fruits et légumes (frais et transformés)	N04-2012	2015	2/3	1.1	Soixante-treizième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	L'achèvement de l'examen des limites maximales devrait prendre 2 à 3 sessions supplémentaires du CCCF, parce que les pays n'ont pas communiqué les données pertinentes au GEMS-Aliments pour aider le Comité dans le processus d'examen ou l'ont fait avec retard.
Avant-projet de limites maximales pour le cadmium dans le chocolat et les produits cacaotés	N15-2014	2017	2/3	1.1	Soixante-treizième session du JFCA	
Avant-projet de limite maximale pour les mycotoxines totales dans les arachides prêtes à consommer	N14-2014	2017	4	1.1	Soixante-neuvième session et sessions ultérieures du JECFA	À sa huitième session, le CCCF a demandé au JECFA de procéder à une évaluation de l'exposition et de l'impact sur la santé et de calculer les taux d'infraction basés sur des limites maximales hypothétiques pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer. Les travaux reprendront lorsque les résultats de l'évaluation de l'impact réalisée par le JFCA seront disponibles. Les aflatoxines et d'autres mycotoxines figurent actuellement dans la liste prioritaire de contaminants et toxines d'origine naturelle qui seront évalués par le JECFA.
Avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du riz par l'arsenic	N12-2014	2017	2/3	1.1	-	

Comité sur les contaminants dans les aliments (9 ^e session, 16-20 mars 2015)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet d'annexes au <i>Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines</i> (CAC/RCP 51-2003)	N13-2014	2017	2/3	1.1	-	
Liste prioritaire de contaminants et toxines d'origine naturelle proposés au JFCA pour évaluation	-	-	-	1.1	JECFA en cours	
<u>Documents de travail:</u>						
<ul style="list-style-type: none"> - Alcaloïdes de l'ergot de seigle (pour inclusion sous forme d'annexe au <i>Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines</i>) - Limites maximales pour le méthylmercure dans le poisson - Limites maximales pour les mycotoxines dans les épices 						
<u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u>						
Les observations reçues après le 20 mai sont publiées sous la cote CX/EXEC 15/70/3 Add.1.						

Comité sur les additifs alimentaires (47 ^e session, 23-27 mars 2015)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les tableaux 1 et 2 pour les catégories d'aliments de 01.2 à 08.4, à l'exclusion des catégories d'aliments 04.1.2.4, 04.2.2.4, 04.2.2.5, 04.2.2.6, 05.1.1, 05.1.3 et 05.1.4	Travaux en cours	-	Diverses étapes			Afin de faciliter les progrès quant à la NGAA, le CCFA réunit un groupe de travail physique pendant deux jours, immédiatement avant chacune de ses sessions afin d'élaborer des recommandations pour les travaux de la plénière (voir mandat du GTp dans le document REP15/FA par. 117).
Dispositions pour la nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 08.3.2	-	-	Diverses étapes			
Dispositions pour l'extrait de quillaia (SIN 999 (i)(ii)) dans la catégorie d'aliments 14.1.4 (Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons «énergétiques» ou «électrolytes», et les boissons concentrées)	-	-	3			
Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui figurent dans les normes pour les produits et des dispositions pertinentes de la NGAA	En cours	-	-			Le CCFA a achevé ses travaux sur l'alignement des cinq normes relatives aux viandes et la <i>Norme pour les bouillons et consommés</i> (CODEX STAN 117-1981) (transmise à la Commission à sa trente-huitième session, pour adoption). À cet effet, le

Comité sur les additifs alimentaires (47 ^e session, 23-27 mars 2015)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
						CCFA a mis au point un arbre de décision qui servira aussi à aligner les dispositions concernant les additifs alimentaires qui figurent dans les normes relatives aux produits ayant été élaborées par des comités non actifs. Le CCFA poursuivra, à sa quarante-huitième session (2016), l'examen de l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes pour le chocolat et les produits cacaotés.
Révision du <i>Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires</i> (CAC/GL 36-1989)	Travaux en cours	-	1/2/3			
Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (CAC/MISC 6)	En cours	-	1/2/3		Quatre-vingtième session du JECFA (juin 2015)	
<u>Documents de travail:</u>						
<ul style="list-style-type: none"> - Document de travail sur l'emploi d'additifs alimentaires spécifiques dans la production de vin - Document de travail sur les additifs secondaires 						
<u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u>						
Les observations reçues après le 20 mai sont publiées sous la cote CX/EXEC 15/70/3 Add.1.						

Comité sur les résidus de pesticides (47 ^e session, 13-18 avril 2015)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Limites maximales de résidus pour les pesticides (avant-projet et projet)	Activité en cours	S/O	4 et 7	1.1	JMPR en cours	La mise au point finale de ces LMR dépend des réévaluations/examens périodiques réalisés par la JMPR sur la base des calendriers et des listes de priorités concernant les pesticides.
Projet de révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale: groupes de légumes sélectionnés (groupe 015 - légumes secs)	N11-2004 N09-2006	2012	7	1.1	-	Ces travaux s'inscrivent dans le cadre de la révision en cours de la <i>Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale</i> , qui s'applique actuellement aux groupes de légumes et aux céréales.
Avant-projet de révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale: Groupes de légumes sélectionnés (groupe 011 - légumes-fruits, cucurbitacées et groupe 014 - légumineuses)		2012	2/3 (légumes-fruits autres que les cucurbitacées)	1.1	-	Plusieurs groupes de légumes sont maintenus actuellement à l'étape 7, en attendant la fin de la révision des groupes de légumes d'ici à 2016. En ce qui concerne les groupes de légumes, la révision de la Classification suit la même approche

Comité sur les résidus de pesticides (47 ^e session, 13-18 avril 2015)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
			4 (légumineu- ses)			que pour les groupes de fruits. En effet, les groupes ne doivent pas être adoptés à l'étape 8 tant que leur révision n'a pas été achevée et qu'ils n'ont pas été définis dans leur intégralité, et ce, afin d'éviter tout problème lié au transfert d'un produit d'un groupe à un autre à l'heure de mettre la dernière main à l'ensemble en vue de son adoption finale par la CAC. Le CCPR a noté à sa quarante-cinquième session que, suivant la même approche adoptée pour l'achèvement des groupes de fruits, la mise au point définitive des groupes de légumes qui seront adoptés par la Commission devrait prendre deux à trois sessions du Comité. L'achèvement des groupes de légumes devrait donc avoir lieu en 2016.
Avant-projet de révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale: Groupes de légumes sélectionnés (Group020 - céréales)		2012	2/3	1.1	-	
Avant-projet de tableau 2 - exemples de sélection de produits représentatifs (groupes de légumes) et de tableau 3 (céréales) (pour inclusion dans les Principes et lignes directrices pour la sélection de produits représentatifs en vue de l'extrapolation des limites maximales de résidus pour les pesticides s'appliquant aux groupes de produits de base)		2012	2/3	1.1	-	
Orientations sur les critères de performance spécifiques pour les méthodes d'analyse visant à déterminer les résidus de pesticides	N09-2013	2016	2/3	1.2/1.4	-	
<u>Documents de travail:</u>						
- Impact du déplacement de <i>Vigna</i> spp sous Haricots (secs) sur les CXL pour les Pois (secs)						
<u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u>						
Soutien.						

Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (22 ^e session, 27 avril - 1 mai 2015)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de recommandation pour le violet de gentiane	Travaux en cours	-	3		Soixante-dix-huitième session du JECFA (2013)	À sa soixante-dix-huitième session, le JECFA a noté la similitude structurelle avec le vert malachite et a conclu, en s'appuyant sur un examen des travaux publiés, qu'il n'y avait pas lieu d'établir une DJA et a recommandé des LMR en raison du mode d'action toxicologique, qui est cancérogène par un mécanisme génotoxique. Sur la base de cette conclusion, le CCRVDF, à sa vingt-deuxième session, a diffusé, pour observations à l'étape 3, une recommandation pour le violet de gentiane, qui sera examinée à sa vingt-troisième session (octobre 2016).

Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (22 ^e session, 27 avril - 1 mai 2015)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de LMR pour l'ivermectine (muscle de bovins) et le lasalocide sodium (tissus de poulets, dindes, cailles et faisans)	Travaux en cours	-	4		Quatre-vingt-unième session du JECFA (2015)	<p><u>Ivermectine</u> À sa vingt-deuxième session, le CCRVDF a inscrit l'ivermectine (réévaluation de la DJA et établissement d'une LMR) dans la liste prioritaire aux fins d'évaluation par le JECFA. La réévaluation pouvant conduire à l'établissement de nouvelles LMR, le CCRVDF, à sa vingt-deuxième session, a décidé de maintenir la LMR proposée actuellement à l'étape 4 pour examen à une session ultérieure (l'examen tiendra compte de la réévaluation effectuée par le JECFA).</p> <p><u>Lasalocide-sodium</u> Un formulaire de notification de réserves a été présenté par l'Union européenne sur l'approche utilisée pour estimer l'exposition à court terme des consommateurs, et le Canada a également exprimé des réserves et indiqué que les LMR proposées pourraient exposer les consommateurs à des taux de résidus de lasalocide supérieurs à la DJA. Notant qu'il était nécessaire de répondre à ces préoccupations, le CCRVDF, à sa vingt-deuxième session, a décidé de maintenir la LMR pour le lasalocide sodium à l'étape 4 afin de l'examiner à sa prochaine session sur la base des recommandations de la quatre-vingt-unième session du JECFA.</p>
<p><u>Documents de travail:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Document de travail sur la création d'un système de notation permettant de classer les travaux du CCRVDF par ordre de priorité - Document de travail sur la présence accidentelle de résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires résultant de la contamination d'aliments pour animaux par des résidus de médicaments - Enquête mondiale pour fournir des informations au CCRVDF sur la possibilité de transférer certains composés de la base de données sur les besoins des pays en matière de LMR afin qu'ils figurent sur la liste prioritaire du JECFA - Base de données sur les besoins des pays concernant les LMR 						
<p><u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u></p> <p>Nous avons un large soutien pour les éléments mentionnés ci-dessus. Le document de travail sur la présence accidentelle de résidus résultant d'une contamination est important car il nous permet de déterminer quand nous devons examiner la question des résidus de médicaments dans les aliments pour animaux et de nous assurer que nous n'empiétons pas sur la compétence du comité des contaminants. Le document de travail sur la création d'un système de notation est un moyen pour le CCRVDF d'examiner et d'exploiter les meilleures pratiques d'autres comités qui ont déjà mis en œuvre un système de notation. Enfin, l'enquête mondiale est un travail important pour le CCRVDF qui peut ainsi s'assurer que nous mettons en place des LMR, en particulier pour les pays en développement où le besoin est grand, en attirant l'attention sur les besoins qui ont été classés par ordre de priorité afin d'établir les dossiers à soumettre au JECFA. Les trois actions exigent un travail proactif de la part du CCRVDF, qui peut ainsi améliorer ses résultats et accomplir, dans le cadre de</p>						

Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (22^e session, 27 avril - 1 mai 2015)	Calendrier		Étape actuelle	Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
son mandat, la mission qui lui a été confiée.						