

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel.: +39 06 57051 Telex: 625825-625853 FAO I Email: Codex@faol.org Facsimile: 39(06)5705.4593

Point 14 de l'ordre du jour

CX/FH 99/14

Août 1999

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE
Trente-deuxième session

Washington, D.C., USA, du 29 novembre au 4 décembre 1999

(Document préparé par le Secrétariat)

F

PRIORITES POUR LA RÉVISION DES CODES D'USAGE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE

HISTORIQUE

Lors de sa trentième session (1997), le Comité du Codex sur l'Hygiène Alimentaire (CCFH) a pris note des recommandations de la Commission concernant le besoin d'examiner et de réviser les normes du Codex ainsi que les documents qui s'y réfèrent, y compris les Codes d'usage en matière d'hygiène¹. Le Comité a reconnu qu'il était nécessaire et urgent de réviser les Codes et a constitué un Groupe de travail *ad hoc* présidé par l'Australie. Les représentants du Canada, de la Géorgie, de l'Inde, des Pays-Bas, du Royaume-Uni et des États-Unis ont participé aux réunions du groupe de travail pour débattre au sujet des priorités. Le groupe *ad hoc* a recommandé que les Codes soient groupés selon la similitude des exigences communes en matière d'hygiène. Le groupe *ad hoc* a également établi des priorités en sélectionnant les Codes à réviser selon l'impact des produits sur la sécurité alimentaire et les échanges commerciaux. Le Comité est convenu de faire circuler les présentes conclusions parmi les gouvernements et la circulaire CL 1997/45 -FH, avec Annexe A, a par conséquent été élaborée pour recueillir les observations sur les recommandations du groupe *ad hoc*.

En réponse à la circulaire CL 1997/45-FH, le Canada, l'Afrique du Sud, les États-Unis et l'organisation Consumers International ont transmis leurs réponses (voir Annexe B). Compte tenu des limites imposées par les délais, le Comité, lors de sa 31ème Session, n'a pas eu le temps d'étudier les commentaires soumis et a décidé de soumettre cette question à nouveau au Comité de lors de la 32ème Session.²

Afin de faciliter les délibérations du Comité, le Secrétariat Codex des États-Unis a préparé un tableau récapitulatif qui est également présenté dans l'Annexe B. Ce tableau énumère les catégories et les

¹ ALINORM 95/37, paragraphe 9.

² AIINORM 99/13A, paragraphe 111.

priorités telles qu'elles sont recommandées par le groupe de travail *ad hoc* ainsi que les priorités proposées par les États-Unis. Dans ce tableau, les observations du Canada et de l'organisation Consumers International font référence aux codes concernés par des notes de bas de

RECOMMANDATION

Le groupe *ad hoc* a recommandé que le Comité évalue le besoin de conserver chacun des codes existants. Il a également recommandé que toute révision des codes soit entreprise en se basant sur le groupement logique de ceux-ci plutôt que sur l'examen de chaque code, en vue de consolider ainsi les codes comprenant des exigences communes en matière d'hygiène. Le Comité est aussi invité à envisager la possibilité de combiner autant que possible les textes similaires existants ou de recommander l'élimination de textes plus anciens qui ont été remplacés ou qui sont couverts par le Code d'usage international révisé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév.3 (1997)). Il convient par exemple d'envisager l'élaboration d'un seul texte couvrant tous les aliments en conserve, en bocal ou les aliments transformés et conditionnés en emballage stérile.

Compte-tenu des considérations mentionnées ci-dessus, des recommandations du groupe de travail *ad hoc* et des observations soumises par les gouvernements, le Comité est invité à étudier les priorités suivantes pour la révision des Codes d'usages en matière d'hygiène. Cette liste des priorités est basée sur l'impact potentiel des aliments sur la sécurité alimentaire et les échanges commerciaux, ainsi que sur le temps écoulé depuis la dernière révision d'un Code.

Priorité 1

- Fruits et légumes en conserve
- Transformation de la volaille

Priorité 2

- Viande fraîche
- Produits à base de viande et de chair de volaille transformés
- Viande et chair de volaille séparées mécaniquement
- Produits à base d'oeufs

Priorité 3

- Fruits secs
- Fruits et légumes déshydratés
- Noix de coco séchée

Priorité 4

- Aliments en conserve peu acides et aliments en conserve peu acides⁴ acidifiés
- Aliments peu acides transformés et conditionnés de manière stérile⁴
- Aliments surgelés
- Noix
- Arachides
- Épices et plantes aromatiques
- Aliments cuits et précuits pour restauration de masse
- Cuisses de grenouilles
- Laits déshydratés
- Eau minérale naturelle

⁴ Les révisions récentes apportées à ce Code empêchent de lui accorder la priorité en vue de sa révision.

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 6 57051 Téléc.: 625825-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: +39 6 5705.4593

CX 4/20.2

CL 1997/45-FH

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées

DU: - Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

**OBJET: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS SUR LES
PRIORITES CONCERNANT LA REVISION DES CODES D'USAGES EN
MATIERE D'HYGIENE**

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à présenter des observations ou des renseignements sur ce sujet, et à les envoyer par écrit à l'adresse suivante: **Mme Rhonda S. Bond**, Responsable de liaison avec le Codex, Food Safety and Inspection Service, U.S. Department of Agriculture, Room 311, West End Court, Washington D.C., 20250-3700 (Etats-Unis d'Amérique) N° de télécopie +1(202)254.2530 ou Courrier électronique: uscodex@aol.com avec copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) par télécopie +39(6)5705.4593 ou Courrier électronique: Codex@fao.org, avec copie à **avant le 1er avril 1998**.

HISTORIQUE

Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a noté, à sa trentième session³, les recommandations de la Commission du Codex Alimentarius⁴ concernant la nécessité de réviser d'urgence les codes d'usages en matière d'hygiène recommandés par la Commission. Le Comité a examiné les priorités compte tenu de la nécessité probable d'élaborer des dispositions communes sur l'hygiène et vu les conséquences possibles sur la sécurité et le commerce des produits alimentaires. Le Comité a décidé de diffuser aux gouvernements les conclusions du rapport d'un groupe de travail *ad hoc*⁵, pour observations et examen par le Comité à sa prochaine session.

Il est proposé ce qui suit:

1. la révision des codes devrait être entreprise en les regroupant sur une base rationnelle plutôt que un par un et en rapprochant ceux qui contiennent des dispositions communes concernant l'hygiène;

³ ALINORM 99/13, par. 7 et par. 106.

⁴ ALINORM 97/37, par. 99.

⁵ CRD22; un groupe de travail *ad hoc*, comprenant des représentants de l'Australie, du Canada, de la Géorgie, de l'Inde, des Pays-Bas, du Royaume-Uni et des Etats-Unis, s'est réuni le 20 octobre 1997 afin de classer par ordre de priorité, pour révision, les codes d'usages en matière d'hygiène énumérés au Tableau 1.

2. une priorité élevée devrait aller à la révision du code d'usages en matière d'hygiène pour les arachides (cacahuètes);
3. le CCFH devrait entreprendre la révision des codes élaborés par le Comité sur l'hygiène de la viande et autres comités de produits;
4. la révision de la Norme pour les eaux minérales naturelles devrait être envisagée après l'élaboration de la norme pour l'eau de boisson conditionnée (en bouteille) - afin d'envisager des dispositions communes concernant l'hygiène pour les deux normes;
5. la révision du code pour le lait déshydraté devrait être entreprise après l'élaboration du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers afin d'envisager des dispositions communes concernant l'hygiène;
6. ces propositions devraient être soumises au Comité exécutif à l'étape 1 de la procédure.

On trouvera au Tableau 2 l'ordre de priorité proposé pour la révision des codes d'usages en matière d'hygiène.

TABLEAU 1

LISTE PARTIELLE DES CODES D'USAGES DU CODEX

(voir notes ci-dessous)

Fruits et légumes en conserve	CAC/RCP 2-1969
Fruits séchés	CAC/RCP 3-1969
Noix de coco déshydratée	CAC/RCP 4-1971
Fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles	CAC/RCP 5-1971
Fruits à coque	CAC/RCP 6-1972
Denrées surgelées	CAC/RCP 8-1983
Viande fraîche	CAC/RCP 11-1993 (Rev.1)
Produits traités à base de viande et de chair de volaille	CAC/RCP 13-1985 (Rev.1)
Viande de volaille	CAC/RCP 14-1976
Produits à base d'oeufs	CAC/RCP 15-1978
Arachides	CAC/RCP 22-1979
Aliments peu acides et aliments peu acides acidifiés en conserve	CAC/RCP 23-1993 (Rev.1)
Cuisses de grenouille	CAC/RCP 30-1983
Lait déshydraté	CAC/RCP 31-1983
Viande et chair de volaille séparées mécaniquement	CAC/RCP 32-1983
Eaux minérales naturelles	CAC/RCP 33-1985
Aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective	CAC/RCP 39-1993
Conserves d'aliments peu acides transformés et conditionnés aseptiquement	CAC/RCP 40-1993
Epices et plantes aromatiques séchées	CAC/RCP 42-1995

Notes:

- 1) Le Comité sur les poissons et les produits de la pêche révisé actuellement les codes d'usages pour le poisson et les produits de la pêche.
- 2) Le Code d'usages pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge relève du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime.
- 3) Les codes concernant l'hygiène de la viande relèvent du Comité sur l'hygiène de la viande.

TABEAU 2
CLASSEMENT PROPOSE PAR ORDRE DE PRIORITE
POUR LA REVISION DES CODES D'USAGES DU CODEX
(voir explications et notes en bas de tableau)

<i>Titre</i>	<i>Cote</i>	<i>Sécurité</i>	<i>Commerce</i>	<i>Priorité</i>
Catégorie 1 (aliments transformés et surgelés)		A	A	1
Fruits et légumes en conserve	CAC/RCP 2-1969			
Aliments peu acides et aliments peu acides acidifiés en conserve	CAC/RCP 23-1993 (rev.1)			
Conserves d'aliments peu acides transformés et conditionnés aseptiquement	CAC/RCP 40-1993			
Denrées surgelées	CAC/RCP 8-1983			
Catégorie 2 (viande et produits carnés)		A/B	A	2
Viande fraîche	CAC/RCP 11-1993 (rev.1)			
Produits traités à base de viande et de chair de volaille	CAC/RCP 13-1985 (rev.1)			
Viande de volaille	CAC/RCP 14-1976			
Viande et chair de volaille séparées mécaniquement	CAC/RCP 32-1983			
Catégorie 3 (fruits et légumes secs - y compris champignons et noix de coco)		B	A	3
Fruits séchés	CAC/RCP 3-1969			
Noix de coco déshydratée	CAC/RCP 4-1971			
Fruits et légumes déshydratés	CAC/RCP 5-1971			
Catégorie 4 (fruits à coque)		B	B	4
Fruits à coque	CAC/RCP 6-1972			
Arachides	CAC/RCP 22-1979			a)
Codes particuliers				
Epices et plantes aromatiques séchées	CAC/RCP 42-1995	B	A/B	1
Produits à base d'oeufs	CAC/RCP 15-1978	A	C	2
Aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective	CAC/RCP 39-1993	A	C	3
Cuisses de grenouille	CAC/RCP 30-1983	C	C	4
Lait déshydraté	CAC/RCP 31-1983			b)
Eaux minérales naturelles	CAC/RCP 33-1985			c)

Explications: Classement du point de vue de la sécurité et du commerce: A (très important) - C (moins important); priorité 1 (élevée) - 4 (faible).

Notes:

- a) le Comité a recommandé une priorité élevée pour les normes visant les fruits à écale afin de réduire la diversification des normes nationales.
- b) Le Comité a considéré que la révision du Code pour le lait déshydraté serait sans doute couverte par

l'élaboration du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers.

- c) Le Comité a recommandé que la Norme pour les eaux minérales naturelles soit examinée après l'élaboration de la Norme pour l'eau de boisson conditionnée (en bouteille) - afin d'essayer de formuler des normes communes d'hygiène. Le Groupe de travail a estimé qu'il serait inapproprié de traiter ce code d'une autre manière.

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel.: 57051 Telex: 625825-625853 FAO I Email: Codex@faol.org Facsimile: 39(06)5705.4593

Point 13 de l'ordre du jour

**Document de conférence 2
(Anglais, Français, Espagnol)**

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Trente-et-unième session

Orlando, Floride, USA, du 26 au 30 Octobre 1998

F

PRIORITES POUR LA REVISION DES CODES D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE

Par la circulaire CL 1998/45-FH, les gouvernements et organisations internationales concernés étaient invités à soumettre leurs observations sur les Priorités pour la révision des Codes d'usages en matière d'hygiène.

Les pays et organisations internationales suivants ont transmis leur réponse: le Canada, l'Afrique du Sud, les États-Unis d'Amérique et l'organisation Consumers International.

GENERALITES

ÉTATS-UNIS

Nous pensons que la priorité en ce qui concerne la révision devrait se baser sur les critères suivantes:

- Le temps écoulé depuis la dernière révision.
- La probabilité pour qu'un produit présente un problème de sécurité alimentaire.
- D'autres activités en cours au sein du Codex pouvant affecter le Code.
- le degré de commercialisation du produit au niveau international.

Nous notons les deux points suivants à titre d'information:

- Le Codex a réactivé le Comité Codex sur les fruits et légumes transformés afin de réviser les codes de produits dans ce domaine. Il serait bénéfique de réviser le Code d'usages en matière d'hygiène relatif à ce domaine aussitôt que possible.
- Des révisions importantes sont en cours d'application et/ou sont proposées pour des programmes d'assurance de la sécurité alimentaire pour les produits carnés à base de viande et de chair de volaille.

CONSUMERS INTERNATIONAL

L'organisation Consumers International croit fermement que les considérations de sécurité alimentaire doivent l'emporter sur les considérations commerciales lors de l'établissement des priorités par le Codex.

CANADA

le Canada approuve les conclusions du groupe de travail ad hoc (avec une exception ainsi que spécifié ci-dessous) et approuve les priorités pour la révision des codes.

L'AFRIQUE DU SUD

L'Afrique du Sud désire exprimer son approbation vis à vis du contenu du document.

ÉTATS UNIS

Les U.S.A. présentent les conclusions et recommandations résumées dans le tableau suivant.

TABLEAU

TITRE	REFERENCE	Priorité recommandée
Catégorie 1 (Aliments transformés et lyophilisés)		
Fruits et légumes en conserve	CAC/RCP 2-1969	1
Aliments peu acides & peu acides acidifiés en conserve	CAC/RCP 23-1993	4
Aliments peu acides transformés, stérilisés et conditionnés	CAC/RCP 40-1993	4
Aliments lyophilisés	CAC/RCP 9-1983	4*
Catégorie 2 (Viande et produits carnés)		
Viande fraîche	CAC/RCP 11-1993 (rév. 1)	2
Produits carnés à base de viande et de chair de volaille	CAC/RCP 13-1985 (rév.1)	2
Transformation de volaille	CAC/RCP 14-1976	1
Produits carnés à base de viande et de chair de volaille séparés mécaniquement	CAC/RCP 32-1983	2
Catégorie 3 (Fruits et légumes séchés – y compris champignons et noix de coco)		
Fruits séchés	CAC/RCP 3-1969	3
Noix de coco déshydratée	CAC/RCP 4-1971	3
Fruits et légumes déshydratés	CAC/RCP 5-1971	3
Catégorie 4 (Noix)		
Noix	CAC/RCP 6-1972	4
Arachides	CAC/RCP 22-1979	3
CODES INDIVIDUELS		
Épices et plantes aromatiques	CAC/RCP 42-1995	4
Produits à base d'œufs	CAC/RCP 15-1978	2
Aliments précuits et cuits pour la restauration de masse	CAC/RCP 39-1993	4
Cuisses de grenouille	CAC/RCP 30-1983	4
Laits déshydratés	CAC/RCP 31-1983	4
Eaux minérales naturelles	CAC/RCP 33-1985	4

La conclusion 5 du groupe de travail devrait indiquer que les révisions du code pour le lait déshydraté devraient être examinées en tant que partie intégrante de l'élaboration du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers et non pas être examinées après l'élaboration du Code.

Enfin, nous approuvons la recommandation visant à incorporer le Code pour le lait déshydraté dans le Code d'usage en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers et à réexaminer le Code pour les eaux minérales après l'élaboration du Code et normes pour les eaux potables conditionnées (en bouteille).

CONSUMERS INTERNATIONAL

Nous pensons qu'il est hors de propos de placer la priorité sur la révision du Code d'usages Codex pour les épices et les plantes aromatiques, qui ont un impact «B» ou moyen sur la sécurité alimentaire, plutôt que sur les produits à base d'oeufs et les aliments précuits et cuits pour la restauration de masse, ces deux derniers ayant un impact élevé ou «A» sur la sécurité alimentaire.

**AFIN DE FACILITER LE DEBAT, LE SECRETARIAT DU CODEX U.S. A PREPARE LE TABLEAU
RECAPITULATIF SUIVANT**

Le tableau suivant indique les catégories de produits et les priorités attribuées pour la révision de chaque code par le groupe de travail ad hoc. Le tableau indique également les alternatives proposées pour les priorités. Les observations du Canada et du CI renvoient aux notes de bas de page pour le code correspondant.

TABLEAU RECAPITULATIF DES PRIORITES POUR LA REVISION DES CODES D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE DU CODEX

(Voir la légende et les notes de fin de page ci-dessous)

TITRE	REFERENCE	Priorités recommandées			
		Groupe de travail Ad hoc	Canada	USA	Consumers International
Catégorie 1 (Aliments transformés et lyophilisés)					
Fruits et légumes en conserve	CAC/RCP 2-1969	1		1	
Aliments peu acides et aliments peu acides acidifiés en conserve	CAC/RCP 23-1993	1		4	
Aliments peu acides transformés, stérilisés et conditionnés	CAC/RCP 40-1993	1		4	
Aliments lyophilisés	CAC/RCP 9-1983	1		4	
Catégorie 2 (Viande et Produits carnés)					
Viande fraîche	CAC/RCP 11-1993 (rév. 1)	2		2	
Produits carnés à base de viande et de chair de volaille	CAC/RCP 13-1985 (rév.1)	2		2	
Transformation de volaille	CAC/RCP 14-1976	2		1	
Produits carnés à base de viande et de chair de volaille séparés mécaniquement	CAC/RCP 32-1983	2		2	
Catégorie 3 (Fruits et légumes secs - y compris champignons et noix de coco)					
Fruits secs	CAC/RCP 3-1969	3		3	
Noix de coco déshydratée	CAC/RCP 4-1971	3		3	

Fruits et légumes déshydratés	CAC/RCP 5-1971	3		3	
Catégorie 4 (Noix)					
Noix	CAC/RCP 6-1972	4		4	
Arachides	CAC/RCP 22-1979	(a)	(d)	3	
CODES INDIVIDUELS					
Épices et plantes aromatiques	CAC/RCP 42-1995	1		4	(e)
Produits à base d'oeufs	CAC/RCP 15-1978	2		2	
Aliments précuits et cuits pour la restauration de masse.	CAC/RCP 39-1993	3		4	
Cuisses de grenouille	CAC/RCP 30-1983	4		4	
Laits déshydratés	CAC/RCP 31-1983	(b)		4	
Eaux minérales naturelles	CAC/RCP 33-1985	(c)		4	

^(a) Grande priorité recommandée pour les Normes pour les « Noix » compte tenu de la possibilité de réduire la diversification des normes nationales

^(d) La conclusion 5 du groupe de travail devrait indiquer que les révisions du code pour le lait séché soient examinées en tant que partie intégrante de l'élaboration du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers et non pas être examinées après l'élaboration du Code.

^(e) Par conséquent, nous pensons qu'il est hors de propos de placer la priorité sur la révision du Code d'usages Codex pour les épices et les plantes aromatiques, qui ont un impact «B» ou moyen sur la sécurité alimentaire, plutôt que sur les produits à base d'oeufs et les aliments pré-cuits et cuits pour la restauration de masse, ces deux derniers ayant un impact élevé ou «A» sur la sécurité alimentaire.

^(b) La révision du Code pour le lait déshydraté est susceptible d'être effectuée dans le cadre de l'élaboration du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers.

^(c) Il est recommandé que la Norme pour les eaux minérales naturelles soit examinée après l'élaboration de la Norme pour les eaux potables conditionnées (en bouteille) afin de voir si des exigences communes en matière d'hygiène peuvent être établies. Le WG pense qu'il ne serait pas approprié d'aborder ce code d'une autre manière.