

# commission du codex alimentarius

# F



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 2 de l'ordre du jour

CX/MMP 04/6/2  
avril 2004

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Sixième session

Auckland (Nouvelle-Zélande), 26 – 30 avril 2004

### QUESTIONS SOUMISES PAR /OU DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX

#### 1. DECISIONS GENERALES DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA VINGT-SIXIÈME SESSION (30 juin – 6 juillet 2003)

##### 1.1 AMENDEMENTS AU MANUEL DE PROCEDURE <sup>1</sup>

###### *Article VI.4 du Règlement intérieur de la Commission (Dispositions relatives au vote)*

1. La Commission a modifié l'Article VI.4 (Dispositions relatives au vote) de façon qu'il y soit fait mention de l'Article X.2 qui prévoit l'adoption ou l'amendement des normes Codex par consensus.

###### *Organisations d'intégration économique régionale*

2. La Commission a amendé les articles relatifs à la participation afin de permettre aux organisations d'intégration économique régionale d'exercer leurs droits de membre au sein de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires dans des conditions particulières.

###### *Mesures visant à faciliter le consensus*

3. La Commission a adopté les *Mesures visant à faciliter le consensus* qui seront insérées dans le Manuel de procédure en tant que décision générale de la Commission.

###### *Principes pour l'élaboration des méthodes d'analyse*

4. La Commission a adopté l'amendement aux *Principes généraux pour l'élaboration des méthodes d'analyse du Codex* et l'insertion d'une nouvelle section concernant les *Instructions pour l'application de la démarche-critères dans le Codex*.

##### 1.2 ANALYSE DES RISQUES <sup>2</sup>

5. La Commission a adopté les *Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius* et les définitions liées à l'analyse des risques.

<sup>1</sup> ALINORM 03/41, paragraphes 15 à 31 et Annexes II et III.

<sup>2</sup> ALINORM 03/41, paragraphes 146 à 147 et Annexe IV ; Manuel de procédure, treizième édition.

### **1.3 ÉVALUATION CONJOINTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS RELATIVES AUX NORMES ALIMENTAIRES**

6. La Commission a approuvé la plupart des propositions soumises par le Secrétariat du Codex concernant la mise en oeuvre des recommandations de l'Évaluation conjointe FAO/OMS du Codex Alimentarius, en appliquant immédiatement certaines d'entre elles et en demandant au Comité du Codex sur les principes généraux de rédiger les règles nécessaires à l'application des autres recommandations à l'occasion de sessions extraordinaires. Certaines des décisions prises sont résumées ci-après. On trouvera des renseignements supplémentaires sur cette question dans le rapport de la vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius.<sup>3</sup>

#### **Aspects généraux**

##### ***Sessions annuelles de la Commission***

7. La Commission est convenue de tenir des sessions annuelles pendant les deux prochaines années. Ensuite, chaque session déciderait de la date de la session suivante et de la teneur générale de son ordre du jour afin de parvenir à un équilibre approprié entre les questions normatives, l'orientation générale des travaux et les questions de politique générale compte tenu des ressources disponibles pour faciliter la participation à ces sessions.

##### ***Mise en oeuvre des recommandations de l'évaluation***

8. La Commission a décidé de confier au Comité exécutif la responsabilité du suivi des progrès accomplis dans la mise en oeuvre des recommandations formulées dans le rapport d'évaluation. Le Comité se réunirait deux fois par an afin de faire face à la charge de travail supplémentaire que cela impliquerait.

##### ***Priorités***

9. La Commission a décidé d'accorder la priorité aux questions ci-après:

- (a) Processus de gestion des normes, compte dûment tenu des besoins particuliers des pays en développement.
- (b) Fonctions et composition du Comité exécutif, notamment participation d'observateurs au Comité exécutif et à ses procédures.
- (c) Examen de la structure par comité et des mandats des comités (y compris des comités régionaux).
- (d) Examen des règles et procédures, notamment des lignes directrices à l'usage des comités du Codex.

10. La Commission a conclu que ces quatre priorités étaient d'égale importance et qu'elles avaient été classées en fonction de la rapidité des progrès potentiels dans chaque domaine.

#### **Examen de la structure par comité et des mandats des comités et groupes spéciaux du Codex, y compris des comités régionaux**

11. La Commission a décidé que tous les comités et groupes spéciaux seraient examinés ensemble, en gardant présent à l'esprit l'objectif visé, à savoir réduire le nombre de réunions tout en les maintenant aussi brèves et ciblées que possible. La Commission a approuvé la recommandation du Comité exécutif concernant la sélection des consultants auxquels serait confié l'examen<sup>4</sup> et a souligné que le processus devait absolument être transparent.

#### **Amélioration du processus de gestion des normes**

##### ***Examen critique des propositions de nouveaux travaux et suivi de l'élaboration des normes***

12. La Commission a décidé d'approuver le processus d'examen critique, notamment la préparation de documents de projet pour les principales normes, ainsi que la proposition connexe de réviser les critères régissant l'établissement des priorités des travaux afin de garantir la pertinence des normes Codex au niveau international.

<sup>3</sup> ALINORM 03/41, paragraphes 149 à 183.

<sup>4</sup> ALINORM 03/41, paragraphe 23.

**Responsabilités en matière de gestion des normes**

13. La Commission a décidé qu'il appartenait au Comité exécutif de procéder à l'examen critique des nouveaux travaux. Elle s'est prononcée contre le remplacement du Comité exécutif par un Conseil d'administration.

**Prise de décision dans des délais précis**

14. La Commission a décidé que l'organe responsable de la gestion des normes (autrement dit le Comité exécutif) devrait examiner l'état d'avancement des projets de norme à l'expiration d'un délai préétabli, qui ne devrait pas dépasser normalement cinq ans, et faire rapport à la commission sur ses conclusions. Le délai pourrait être inférieur à cinq ans si cela était jugé souhaitable ou avait été décidé au cours du processus d'examen critique des nouveaux travaux.

**Procédure simplifiée d'élaboration des normes**

15. La Commission a décidé de conserver la procédure en huit étapes, avec les mécanismes existants qui permettent, le cas échéant, d'accélérer la procédure.

**Recours à des facilitateurs et création de groupes de travail électronique et/ou traditionnel**

16. La Commission a accepté dans leur principe les trois propositions, mais a décidé que les modalités d'application devraient être précisées par l'organe responsable du Manuel de procédure. En ce qui concerne les groupes de travail électronique, la Commission a noté qu'ils permettraient d'échanger des vues, mais pas de prendre des décisions. Les groupes de travail traditionnel devraient être convoqués en fonction des besoins et être ouverts à tous les membres, compte dûment tenu des problèmes que pose la participation des pays en développement. Ils ne devraient être créés que sur la base d'un consensus au sein du comité et après examen d'autres stratégies.

**Adoption des normes**

17. La Commission a décidé d'autoriser l'adoption de normes légèrement modifiées, à la condition que le projet de norme ait été communiqué à la Commission sur la base d'un consensus et sur recommandation du Comité exécutif.

**Examen du règlement intérieur et d'autres questions de procédure****Organe responsable de l'examen des procédures**

18. La Commission a décidé de confier au Comité du Codex sur les principes généraux réuni en session extraordinaire l'examen des procédures dans un délai limité. La Commission a reconnu que le Comité aurait besoin d'instructions claires, d'un mandat de la part de la Commission et d'un soutien de la part du Secrétariat du Codex.

**Amendement au mandat du Codex**

19. La Commission a décidé que le mandat du Codex tel que formulé à l'Article I des Statuts de la Commission devrait être maintenu, mais qu'il pourrait être examiné ultérieurement.

**Critères régissant l'établissement des priorités de travail**

20. La Commission a demandé au Comité du Codex sur les principes généraux de remanier *les critères régissant l'établissement des priorités de travail* de façon à tenir compte des priorités actuelles de la Commission et à établir des moyens explicites d'appréciation des propositions de travail par rapport aux priorités.

**1.4 FONDS FIDUCIAIRE FAO/OMS À L'APPUI DE LA PARTICIPATION DES PAYS EN DEVELOPPEMENT AUX PROCEDURES D'ELABORATION DES NORMES CODEX**

21. La Commission s'est félicitée des progrès accomplis sur le Fonds fiduciaire FAO/OMS à l'appui de la participation des pays en développement aux procédures d'élaboration des normes Codex et a exprimé le souhait que le Fonds fiduciaire parvienne au seuil souhaité avant la fin de 2003, de façon à être opérationnel lorsque s'ouvrirait la prochaine session de la Commission.<sup>5</sup>

<sup>5</sup> ALINORM 03/41, paragraphe 189.

## **2. DECISION DE LA CINQUANTE-TROISIÈME SESSION DU COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (4-6 février 2004)<sup>6</sup>**

### ***Propositions de nouvelles activités***

22. Le Comité exécutif a recommandé que tous les Comités proposant une nouvelle activité établissent un projet de document conforme au modèle proposé par le Comité sur les Principes généraux (ALINORM 04/27/33, Annexe III).

## **3. DECISIONS DE LA VINGT-SIXIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DE LA CINQUANTIÈME SESSION DU COMITÉ EXECUTIF CONCERNANT LE TRAVAIL DU COMITE**

### **3.1 EXAMEN DES PROJETS DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTES À L'ETAPE 8<sup>7</sup>**

#### ***Projet révisé de norme pour la crème et les crèmes préparées***

23. La Commission est convenue que l'expression «séparés physiquement» dans la description de la crème (Section 2.1) signifiait qu'il ne s'agissait pas de l'extraction par solvant/substance chimique et qu'elle englobait les méthodes de séparation tant mécanique que naturelle (gravité/sédimentation). Elle a décidé d'indiquer cette interprétation dans une note de bas de page.

24. Compte tenu de cette interprétation et de quelques modifications mineures, la Commission a adopté le projet de Norme révisée pour la crème et les crèmes préparées à l'étape 8, comme proposé par le Comité sur le lait et les produits laitiers.

#### ***Projet de norme révisée pour les laits fermentés***

25. La Commission a noté que les dispositions en matière d'étiquetage applicables aux laits ayant subi un traitement thermique après fermentation établissait une différence spécifique entre ces produits et les yaourts et autres produits à base de laits fermentés avec des micro-organismes vivants. Elle a aussi noté qu'à sa trente et unième session, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires avait après un long débat confirmé les dispositions de la norme en matière d'étiquetage sans y apporter de modification. La Commission a reconnu que les dispositions en question, qui permettaient d'appliquer la législation nationale en vigueur, n'étaient pas particulièrement sévères. À cet égard, elle a noté qu'il était très peu probable qu'un pays dans le cadre de sa législation autorise la vente et la distribution d'un produit sous le nom de «yaourt traité thermiquement», mais que dans une telle éventualité la norme n'autoriserait pas le commerce international d'un tel produit, sauf si la législation nationale du pays importateur l'autorisait expressément.

26. Compte tenu de ce qui précède, la Commission a adopté le projet de norme révisée pour les laits fermentés à l'étape 8, comme proposé par le Comité sur le lait et les produits laitiers, en y apportant quelques modifications mineures.

27. En outre, **la Commission a recommandé au Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers d'envisager de nouveaux travaux sur les boissons à base de lait fermenté.**

28. La Commission a noté que **le Comité sur le lait et les produits laitiers devrait décider, lorsqu'il entreprendrait de nouveaux travaux sur les boissons à base de lait fermenté, s'il s'agissait d'un ajout à la norme en vigueur ou d'une nouvelle norme.**

29. Ce sujet sera considéré au point 8 de l'ordre du jour «Autres questions et travaux futurs » de l'ordre de jour.

#### ***Projet de norme révisée pour les poudres de lactosérum***

30. La Commission a noté qu'à sa trente-quatrième session, le CCFAC n'avait pas confirmé la disposition concernant le peroxyde de benzoyle, son usage prévu dans la norme étant inscrit pour évaluation par le JECFA en 2004. Reconnaisant l'importance traditionnelle de l'emploi de cette substance dans les poudres de lactosérum, la Commission est convenue d'inclure dans la Section 4 – Additifs alimentaires, la note de bas de page suivante:

<sup>6</sup> ALINORM 04/27/3, paragraphe 3.

<sup>7</sup> ALINORM 03/41, paragraphes 94-102, 141 et Annexe V.

«Le peroxyde de benzoyle sera inclus dans la norme sous réserve d'évaluation favorable du JECFA en 2004.»

31. La Commission a adopté le projet de norme révisée pour les poudres de lactosérum à l'étape 8 comme proposé par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers, avec la note de bas de page précitée et quelques modifications d'ordre rédactionnel dans la version espagnole notamment.

#### ***Avant-projet d'amendement de la Norme générale Codex pour les fromages: Appendice***

32. Reconnaissant que la présence de gluten de blé et de produits à base de protéine de blé dans l'enrobage des fromages peut avoir des effets nocifs sur la santé des personnes atteintes de la maladie coeliaque, la Commission est convenue d'ajouter une référence à la Norme Codex pour les produits à base de protéines de blé y compris le gluten de blé a propos des ingrédients des enrobages de fromages. A cet effet, la Commission a ajouté la note de bas de page suivante au premier alinéa de la section « Enrobages de fromage ».

«Le gluten de blé ou des produits à base de protéines de blé ne devraient pas être employés comme agents technologiques, par exemple comme agents d'enrobage ou adjuvants de fabrication, dans les aliments naturellement sans gluten – Norme Codex pour les produits à base de protéines de blé incluant le gluten de blé (CODEX STAN 163-1987, Rev. 1-2001).»

33. La Commission a adopté l'Avant-projet d'amendement à la Norme générale Codex pour les fromages: Appendice aux étapes 5 et 8, avec omission des étapes 6 et 7, avec l'ajout mentionné ci-dessus.

### **3.2 EXAMEN D'AVANT-PROJETS DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTES À L'ETAPE 5<sup>8</sup>**

#### ***Avant-projet d'amendements à la section 3.3 "Composition" de la norme générale Codex pour le fromage***

34. Le Comité exécutif adopté à l'étape 5 et avancé à l'étape 6 le texte ci-dessus tel comme proposé par le Comité.

***Avant-projet de normes pour le lait concentré sucré additionné de graisse végétale/mélange de lait concentré sucré et de graisse végétale; lait concentré écrémé additionné de graisse végétale/mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale; et le lait en poudre écrémé additionné de graisse végétale/mélange de lait écrémé en poudre et de graisse végétale***

35. Le Comité a noté qu'à sa cinquième session, le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers avait soumis les normes susmentionnées pour adoption à l'étape 5 et qu'à la suite de cette adoption, un groupe de rédaction du CCMMP réviserait de manière approfondie les normes sur la base des observations reçues à l'étape 6. Étant donné que les avant-projets de normes soumis pour adoption à l'étape 5 doivent déjà avoir fait l'objet d'un travail d'élaboration approfondi et qu'il convient d'éviter d'apporter d'importantes modifications au libellé des normes adoptées à l'étape 5, le Comité exécutif a renvoyé les avant-projets de normes à l'étape 3. Le Comité a noté que cette décision n'empêcherait pas que les normes soient examinées en vue d'une adoption définitive à l'étape 5/8 lors de la session de la Commission de 2005.

### **3.3 EXAMEN DE PROPOSITIONS DE NOUVELLES ACTIVITES<sup>9</sup>**

36. Le Comité a approuvé les propositions suivantes comme nouvelles activités pour le Comité : Avant-projet de *norme pour le fromage fondu* ; Avant-projet de *modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* ; et, Avant-projet de *norme Codex révisée pour les fromages de lactosérum*.

### **3.4 ANNULATION DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTES EN VIGUEUR<sup>10</sup>**

37. La Commission a approuvé le retrait de la *Norme Codex pour les yaourts et les yaourt sucrés* (CODEX STAN A-11(a)-1975) et de la *Norme Codex pour les yaourts aromatisés et les produits ayant subi un traitement thermique après fermentation* (CODEX STAN A-11(b) 1976).

<sup>8</sup> ALINORM 03/3A, paragraphe 71, 74 et Annexe II.

<sup>9</sup> ALINORM 03/3A, paragraphe 64 et Annexe III.

<sup>10</sup> ALINORM 03/41, paragraphe 137 et Annexe VII.

### 3.5 DIVERS<sup>11</sup>

38. La Commission a adopté la recommandation du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants tendant à ce que la note de bas de page concernant la limite maximum pour le plomb dans le lait se lise comme suit: «un facteur de concentration s'applique au lait partiellement ou totalement déshydraté».

39. La Commission a adopté le projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées : Noms de catégories tel que proposé par le Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments (c.a.d. Protéines du lait : produits laitiers contenant un minimum de 50 % de protéines du lait (m/m) calculé en fonction de la matière sèche - Calcul de la teneur en protéines du lait : azote Kjeldahl x 6,38).

## 4. DECISIONS DECOULANT D'AUTRES COMITES DU CODEX OU GROUPES SPECIAUX CONCERNANT LE TRAVAIL DU COMITE

### 4.1 COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

#### Trente-cinquième session, 17- 22 mars 2003<sup>12</sup>

#### *Confirmation des limites maximales pour les additifs alimentaires figurant dans les normes Codex*

40. Le CCFAC a confirmé les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans le projet de norme révisée pour les poudres de lactosérum. A l'examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires du projet de norme révisée du Codex pour les crèmes et les crèmes préparées et le projet de norme révisée du Codex pour les laits fermentés, le CCFAC a noté que le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers a décidé d'inclure un tableau générique fondé sur les classes fonctionnelles des additifs alimentaires et les catégories de produits alimentaires, outre la liste des additifs alimentaires spécifiques dans les deux normes.

41. A cet égard, il a été noté que, à sa trente-troisième session, le CCFAC avait entériné la liste d'additifs alimentaires spécifiques du projet de norme révisée Codex pour les crèmes et les crèmes préparées<sup>13</sup> et que par conséquent, aucune autre décision n'était requise. En ce qui concerne le projet de norme révisée du Codex pour les laits fermentés, il a été noté que le CCFAC n'avait pas entériné la liste d'additifs alimentaires spécifiques et que le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers avait en conséquence décidé de retirer, à titre temporaire, ladite liste d'additifs spécifiques.

42. Le Comité a exprimé son soutien général à l'approche de tableau générique adoptée dans le Projet de norme révisée Codex pour les laits fermentés et le Projet de norme révisée Codex pour les crèmes et les crèmes préparées en plus d'une liste d'additifs alimentaires spécifiques et de leurs niveaux respectifs d'utilisation dans les normes.

43. Cependant, pour une évaluation appropriée des limites maximales spécifiques, il a été réaffirmé que les comités du Codex s'occupant de produits étaient tenus de fournir les informations relatives aux additifs spécifiques indiqués et aux doses d'emploi respectives dans le cadre du processus de confirmation, ainsi que dans le contexte de la Norme générale des additifs alimentaires et qu'un processus de coordination était nécessaire à cet égard.

---

<sup>11</sup> ALINORM 03/41, paragraphes 198 et 67.

<sup>12</sup> ALINORM 03/12A, paragraphes 30-33.

<sup>13</sup> ALINORM 01/12A, paragraphe 42.

**Trente-sixième session, 26-30 mars 2004**<sup>14</sup>***Chlore actif***

44. Le Comité a convenu de demander à la FAO et l'OMS de convoquer une consultation mixte d'experts pour procéder à une évaluation complète de risque de l'utilisation du chlore actif, en tenant compte des avantages et des risques. À ce titre, il est convenu qu'un groupe de rédaction préparerait des termes de référence clairs pour la consultation d'experts concernant les aspects pertinents pour le CCFAC qui devront être discutés lors de sa prochaine réunion. Il a également été convenu **de demander aux Comités compétents**, y compris le Comité sur l'hygiène alimentaire, **d'examiner les questions pertinentes sur les avantages d'examiner les questions de sécurité/avantages liées aux utilisations du chlore actif dans le cadre de leurs compétences respectives et d'établir les termes de référence pour la Consultation d'experts dans le cadre de leur mandat et de poser des questions** afin que la Consultation d'experts soit complète.

45. Cette question sera prise en considération au point 8 de l'ordre du jour « Autres questions et travaux futurs ».

***Système de catégories alimentaire de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires***

46. Le Comité a transmis le Système de catégorie alimentaire de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires à la Commission pour adoption à l'étape 8.

***Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb***

47. Le Comité a transmis le Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb à la Commission pour adoption à l'étape 8.

**4.2 COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE (Trente-sixième session, 29 mars – 30 avril 2004)**<sup>15</sup>

48. Le Comité a transmis le Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers à la Commission pour adoption finale à l'étape 8. Il a également demandé à la Commission d'annuler le Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le lait déshydraté (CAC/RCP 31/1983), dont les dispositions ont été reprises par le nouveau Code.

**4.3 COMITE DU CODEX SUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES (trente et unième session, 28 avril – 2 mai 2003)**<sup>16</sup>***Confirmation des dispositions sur l'étiquetage figurant dans les normes Codex***

49. Le Comité a confirmé les dispositions d'étiquetage telles qu'elles ont été proposées, dans les Projets de Normes pour la crème et les crèmes préparées et pour les laits fermentés. Il a confirmé les dispositions d'étiquetage et a modifié les sections 7.1.2 et 7.2 pour qu'elle se lise « La teneur en matières grasses du lait devra être déclarée *conformément à la législation nationale...* » pour la rendre plus claire dans le projet de norme pour les poudres de lactosérum.

**4.4 COMITE DU CODEX SUR LES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE****Vingt-quatrième session, 18-22 novembre 2002**<sup>17</sup>***Approbation des méthodes d'analyse figurant dans les normes de produits*****Questions générales**

50. Le Comité a confirmé que les méthodes proposées par les comités sur les produits et les comités généraux du Codex en vue de leur approbation devaient correspondre aux normes du Codex ou aux normes se trouvant dans la procédure d'élaboration. Le Comité est convenu qu'en l'application de la procédure, les méthodes qui ne correspondaient pas à une disposition spécifique ne pouvaient pas être considérées en vue de leur approbation.

<sup>14</sup> ALINORM 04/27/12.

<sup>15</sup> ALINORM 04/27/13.

<sup>16</sup> ALINORM 03/22A, paragraphes 12, 13 et 19.

<sup>17</sup> ALINORM 03/23, paragraphes 54-56, 59 et Annexe VI (partie C).

51. Le Comité a rappelé que lorsque des méthodes équivalentes existaient, elles devraient être toutes énumérées dans une liste, et que les organisations concernées étaient invitées à fournir les références pertinentes en vue de leur introduction dans la liste des méthodes.

52. Le Comité a reconnu que toutes les informations sur la validation des méthodes devraient être accessibles et que les méthodes devraient être entièrement traçables, en effet, il était important de vérifier que ces informations existaient et qu'elles étaient accessibles aux utilisateurs, lorsqu'on souhaitait prendre une décision sur l'approbation des méthodes.

#### Questions spécifiques

53. **Le Comité a noté qu'il n'y avait pas eu de réponses de la part du Comité sur le lait et les produits laitiers quant à certaines questions précédentes et il n'a pas approuvé les méthodes concernées, ceci étant fonction d'une clarification ultérieure de la part du Comité.** La méthode AOAC 947.05 a été provisoirement approuvée, en attendant une clarification du type de méthode demandé. Les autres méthodes ont été approuvées et des références additionnelles aux méthodes équivalentes ont été ajoutées là où cela s'est avéré nécessaire. Le Comité a approuvé les méthodes équivalentes proposées seulement pour le Type I de la graisse du lait sur extrait sec pour le "cottage cheese", tout en notant que d'autres méthodes avaient été approuvées comme Type I pour des fromages individuels.

54. Cette question sera prise en considération au point 8 (a) de l'ordre du jour « Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers ». La situation en ce qui concerne l'approbation des méthodes d'analyse et d'échantillonnage figure à l'Annexe I.

#### Vingt-cinquième session, 8-12 mars 2004<sup>18</sup>

##### *L'utilisation des résultats analytiques : Plans d'échantillonnage, Relations entre les résultats analytiques, L'incertitude des mesures, les taux de récupération et les dispositions des Normes du Codex*

55. Il a été proposé de soumettre le document au Comité sur les Principes généraux en vue de son approbation et de son adoption subséquentes par la Commission et de son inclusion dans le Manuel de Procédure en tant que guide pour les Comités des produits du Codex. Toutefois, le Comité a noté que bien que le document ait été essentiellement amélioré, il y avait encore plusieurs questions sur lesquelles il fallait se pencher et qu'il était nécessaire de les considérer ultérieurement, pour cette raison il a été décidé de demander des commentaires et de revenir au document à la prochaine session du Comité. **Le Comité est convenu de demander l'avis de comités émis sur ce document.**

Cette question sera prise en considération au point 8 de l'ordre du jour « Autres questions et travaux futurs ». Le document sur « L'utilisation des résultats analytiques : Plans d'échantillonnage, Relations entre les résultats analytiques, L'incertitude des mesures, les taux de récupération et les dispositions des Normes du Codex » disponible seulement en langue anglaise, figure à l'Annexe II.

#### **4.5 COMITE DU CODEX SUR LES RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES DANS LES ALIMENTS<sup>19</sup>**

56. Le Comité a renvoyé l'Avant-projet de directives révisées pour la mise en place d'un programme de contrôle réglementaire des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, y compris l'annexe sur la prévention et le contrôle des résidus de médicaments dans le lait et les produits laitiers, à l'étape 2, pour remaniement par un groupe de rédaction et nouvel examen à sa quinzième session.

## **5. AUTRES QUESTIONS**

### **Directives du Codex pour la conservation du lait cru par le système de la lactoperoxydase (CAC/GL 13-1991)**

#### ***Comité exécutif (cinquantième réunion)<sup>20</sup>***

57. Le Comité exécutif a noté la demande du Groupe d'experts de la lactoperoxydase visant à appuyer sur un fondement scientifique et/ou technique la restriction de l'utilisation et de l'application de la lactoperoxydase dans le commerce international et a rappelé que les directives avaient à l'origine été élaborées par le Comité sur l'hygiène alimentaire.

<sup>18</sup> ALINORM 04/27/23, paragraphe 135 et Annexe VII.

<sup>19</sup> ALINORM 03/31A, paragraphes 71-72 et 85.

<sup>20</sup> ALINORM 03/3A, paragraphes 86-88.



58. Le Comité exécutif est convenu que cette question pouvait être particulièrement intéressante pour les pays en développement et a invité les comités de coordination régionaux à demander l'opinion des Etats membres sur l'utilisation de ce système, la pertinence des directives du Codex en vigueur et la nécessité de leur révision.

59. Le Comité exécutif a reconnu que tous les aspects pertinents pour la santé de cette question complexe devraient être examinés afin de garantir que toute révision des dispositions en vigueur reposait sur l'analyse des risques. Le Comité est donc convenu de demander au Comité sur l'hygiène alimentaire d'examiner s'il convenait de conserver les dispositions limitant l'utilisation du système de la lactoperoxydase dans le commerce international et de réviser les directives en vigueur. Le Comité a aussi noté que l'évaluation initiale du JECFA couvrait le processus mais que les substances chimiques utilisées demandaient à être évaluées; il est convenu de demander au JECFA de procéder à une nouvelle évaluation des risques du système de la lactoperoxydase, afin d'assurer que toute décision serait prise sur une base scientifique actualisée.

#### *Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (trente-cinquième réunion)*<sup>21</sup>

60. Le Comité a également noté que cette question avait été étudiée au niveau des comités de coordination régionale<sup>22</sup> et, bien que le système soit actuellement utilisé dans certains pays, son utilisation pour des produits destinés au commerce international a été peu encouragée.

61. La plupart des délégations ont estimé que l'utilisation de ce système devait rester limitée dans les pays ne disposant pas des infrastructures de réfrigération adéquates et ne se sont pas prononcées en faveur de l'utilisation du système pour les produits destinés au commerce international. De plus, les données microbiologiques ne permettent pas de déterminer clairement dans quelle mesure ce système est efficace pour contrôler les pathogènes alimentaires et quelles sont les conséquences microbiologiques de l'utilisation de ce système à long terme.

62. Le Comité a conclu que les restrictions actuelles interdisant l'utilisation du système lactoperoxydase pour les produits destinés au commerce international devaient être maintenues et qu'il n'était donc pas utile de réviser les directives en vigueur dans le cadre du Codex. Compte tenu de cette décision, le Comité a noté qu'il n'était pas nécessaire de demander au JECFA de procéder à un tel examen.

#### *Commission du Codex alimentarius (vingt-sixième réunion)*<sup>23</sup>

63. La Commission a rappelé que le Comité sur le lait et les produits laitiers avait demandé que soit examinée l'utilisation du système fondé sur la Lactoperoxydase pour la conservation du lait cru entrant dans la composition de produits destinés au commerce international et qu'un groupe d'experts FAO examine d'éventuels amendements aux Directives. La Commission a pris acte des précisions fournies par le Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires et **a approuvé** ses recommandations comme suit:

- l'utilisation du système devrait continuer à être limitée aux pays ne disposant pas d'installations de réfrigération adéquates et aux produits non destinés au commerce international;
- les données microbiologiques ne permettraient pas de déterminer dans quelle mesure ce système permettait de lutter contre les pathogènes transmis par les aliments et quelles seraient les conséquences microbiologiques de l'utilisation prolongée de ce système;
- les restrictions actuelles interdisant l'application du système fondé sur la Lactoperoxydase aux produits destinés au commerce international devraient être maintenues;
- il n'était donc pas nécessaire de faire réviser les Directives par le JECFA.

64. La Commission a noté également qu'à l'avenir l'examen de cette question dépendrait de la disponibilité d'évaluations fiables des risques microbiologiques et chimiques liés à ce procédé.

<sup>21</sup> ALINORM 03/31A, paragraphes 9-12.

<sup>22</sup> ALINORM 03/19, paragraphe 8; ALINORM 03/32, paragraphes 9-12; ALINORM 03/28, paragraphes 13-17; ALINORM 03/36, paragraphes 15-16.

<sup>23</sup> ALINORM 03/41, paragraphes 221-222.

**Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (trente-sixième réunion) <sup>24</sup>**

65. La délégation cubaine a informé le Comité qu'elle entreprenait des recherches sur l'utilisation de la méthode à la lactoperoxydase et que Cuba fournira les informations scientifiques actualisées dès qu'elles seront disponibles. À la lumière de ces éléments, la délégation a réitéré sa demande de reconsidérer l'exclusion du lait et des produits laitiers transformés par la méthode à la lactoperoxydase et destinés à faire l'objet d'un commerce international.

---

<sup>24</sup> <sup>24</sup> ALINORM 04/27/13.

## SITUATION EN CE QUI CONCERNE L'APPROBATION DES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

## C. COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

## 1. Méthodes d'analyse renvoyées au CCMMP

PRODUIT	DISPOSITION	METHODES	PRINCIPE	Note	Type	Situation
Laits fermentés	Acide lactique	IDF 150:1991 ISO 11869:1997	Potentiométrie, titrimétrie à pH 8.30	Le CCMMP devrait indiquer si la méthode FIL détermine l'acidité totale ou l'acide lactique comme dans la disposition		NA
		AOAC 937.05 AOAC 947.05	Spectrophotométrie (pour l'acide lactique dans le lait et les produits laitiers)	Le CCMMP devrait préciser le type de méthode requis puisqu'il ne peut pas y avoir deux méthodes de type II	II	AP
	Microorganismes constituant la culture de départ	IDF 149A:1997 (Annexe A)	Dénombrement des colonies à 25°C, 30°C, 37°C et 45°C en fonction du ferment en question	Le CCMMP devrait indiquer si une étude en collaboration a été effectuée et selon quel type de méthode		NA
Yaourt	<i>Streptococcus thermophilus</i> & <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i> >= 10 <sup>7</sup> cfu/g	IDF 117B:1997 ISO 7889	Dénombrement des colonies à 37°C	Même question que ci-dessus		NA
Yaourt	<i>Streptococcus thermophilus</i> & <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> >= 10 <sup>7</sup> cfu/g	IDF 146:1991 ISO 9232	Tests d'identification	Même question que ci-dessus		NA

## 2. Méthodes d'analyse proposées pour les normes en cours d'élaboration (avancées à l'étape 5 ou 8)

PRODUIT	DISPOSITION	METHODES	PRINCIPE	Note	Type	Situation
<b>Crèmes et crèmes préparées</b>	Protéine de lait	ISO 8968-1   IDF20-1:2001 AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)		I	A
<b>Lactosérum en poudre</b>	Protéine de lait	ISO 8968-1   IDF 20-1:2001 AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl modifié)		I	A
	Eau (à l'exclusion de l'eau résultant de la cristallisation du lactose)	IDF 26A:1993 AOAC 927.05	Gravimétrie		I	A
<b>Laits fermentés</b>	Protéine	ISO 8968-1   IDF 20-1:2001 AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)		I	A
	Matière grasse laitière	ISO 1211:1999 IDF 1D:1996 AOAC 905.02	Gravimétrie		I	A

## 3. Amendements aux méthodes d'analyse citées dans les normes adoptées

PRODUIT	DISPOSITION	METHODES	PRINCIPE	Note	Type	Situation
<b>Cottage cheese</b>	Matière grasse laitière (sur extrait sec)	IDF 126A:1988 ISO 8262-3:1987	Gravimétrie (Weibull-Berntrop)		I	A
<b>Fromages individuels</b>	Extrait sec (matières sèches totales)	IDF 4A:1982 ISO 5534:1985 AOAC 926.08 APPLICABLE A TOUS LES FROMAGES	Gravimétrie, dessiccation à 102°C	Le CCMMP devrait expliquer la différence de résultats par rapport à la méthode précédente		NA

**ALINORM 04/27/23  
APPENDIX VII****THE USE OF ANALYTICAL RESULTS: SAMPLING PLANS, RELATIONSHIP BETWEEN THE ANALYTICAL RESULTS, THE MEASUREMENT UNCERTAINTY, RECOVERY FACTORS AND PROVISIONS IN CODEX STANDARDS****ISSUES INVOLVED**

There are a number of analytical and sampling considerations which prevent the uniform implementation of legislative standards. In particular, different approaches may be taken regarding sampling procedures, the use of measurement uncertainty and recovery corrections.

At present there is no official guidance on how to interpret analytical results across the Codex Community. Significantly different decisions may be taken after analysis of the “same sample”. For example some countries use an “every-item-must-comply” sampling regime, others use an “average of a lot” regime, some deduct the measurement uncertainty associated with the result, others do not, some countries correct analytical results for recovery, others do not. This interpretation may also be affected by the number of significant figures included in any commodity specification.

It is essential analytical results are interpreted in the same way if there is to be equivalence across the Codex Community.

It is stressed that this is not an analysis or sampling problem as such but an administrative problem which has been highlighted as the result of recent activities in the analytical sector, most notably the development of International Guidelines on the Use of Recovery Factors when Reporting Analytical Results and various Guides prepared dealing with Measurement Uncertainty.

**RECOMMENDATIONS**

It is recommended that when a Codex Commodity Committee discusses and agrees on a commodity specification and the analytical methods concerned, it states the following information in the Codex Standard:

**1. Sampling Plans**

The appropriate sampling plan to control conformity of products with the specification. This should state:

- whether the specification applies to every item in a lot, to the average in a lot or the proportion non-conforming;
- the appropriate acceptable quality level to be used;
- the acceptance conditions of a lot controlled, in relation to the qualitative/quantitative characteristic determined on the sample.

**2. Measurement Uncertainty**

That an allowance is to be made for the measurement uncertainty when deciding whether or not an analytical result falls within the specification. This requirement may not apply in situations when a direct health hazard is concerned, such as for food pathogens.

**3. Recovery**

[Where relevant and appropriate the analytical results are to be reported on a recovery corrected basis and that the recovery should be quoted in any analytical report.]

**4. Significant Figures**

The units in which the results are to be expressed and the number of significant figures to be included in the reported result.