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 Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 2 de l'ordre du jour **CX/PFV 02/2**
Août 2002

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt et unième session
San Antonio, Texas, USA, 23 au 27 septembre 2002

QUESTIONS INTÉRESSANT LE GROUPE INTERGOUVERNEMENTAL SPÉCIAL ÉMANANT DE LA 24E SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

CADRE STRATEGIQUE (Y COMPRIS LA VISION STRATEGIQUE – OBJECTIFS), PLAN D'ACTION DU PRESIDENT ET PLAN A MOYEN TERME 2003-2007

1. La Commission a adopté le Projet de Cadre stratégique, y compris la Vision stratégique. La Commission a décidé que le Projet de plan à moyen terme devrait être révisé par le Secrétariat en fonction du Cadre stratégique, de ses débats en cours et des observations écrites reçues, et intégrer les éléments du Plan d'action du Président approuvés par la Commission. Elle est convenue que le projet de Plan à moyen terme révisé serait ensuite distribué pour contribution des comités de coordination du Codex, des autres comités du Codex, des États Membres et des organisations internationales. Il serait alors soumis aux 50e et 51e sessions du Comité Exécutif pour examen puis à la Commission à sa vingt-cinquième session pour mise au point définitive.[1]

2. À sa 50e session, le Comité Exécutif a examiné l'Avant-projet de Plan à moyen terme et a convenu qu'il devait être révisé par le Secrétariat du Codex en fonction des observations émises lors de la session avant d'être distribué aux Comités régionaux à des fins d'examen puis à la prochaine session (régulière) du Comité Exécutif qui doit avoir lieu en juin 2003. Le Comité Exécutif a réitéréque le Plan devait être assez souple pour permettre l'intégration de nouveaux travaux au cours de sa phase opérationnelle. [2]

[1] ALINORM 01/41, paragraphes 68-69.
[2] ALINORM 03/3A, paragraphes 32-61

AMENDEMENTS AU MANUEL DE PROCEDURE DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Principes pour l'élaboration de méthodes d'analyse du Codex

3. La Commission est convenue d'ajouter un nouveau paragraphe sur les Critères généraux régissant le choix des méthodes d'analyse fondé sur l'utilisation de critères, tel que proposé par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.[3]

Relations entre les Comités s'occupant de produits et les Comités s'occupant de questions générales

4. La Commission est convenue d'amender la section intitulée « Pratique habituelle » afin de prendre en compte l'approche fondée sur des critères comme proposé.[4]

Déclaration de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décision du Codex et la mesure dans laquelle d'autres facteurs sont pris en considération : Critères

5. La Commission a adopté les critères sur la prise en considération d'autres facteurs proposés par le Comité du Codex sur les principes généraux, après y avoir apporté quelques amendements, et a décidé de les inclure dans le Manuel de procédure.[5]

EXAMEN DES PROJETS DE NORMES ET TEXTES APPARENTES A L'ETAPE 8 OU A L'ETAPE 5 DE LA PROCEDURE ACCELEREE, OU AUX ETAPES 5/8 DE LA PROCEDURE NORMALE

Comité du Codex sur les fruits et légumes traités[6]

Projet de norme Codex révisée pour la purée de pomme en conserve

6. La Commission a adopté le Projet de norme Codex révisée pour la purée de pomme en conserve à l'étape 8 tel qu'amendé par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires à sa vingt-neuvième session (voir également le paragraphe 16).[7] La Commission a noté que la traduction espagnole correcte de purée de pomme était « puré de manzana » et est donc convenue d'utiliser le terme « purée (puré) » dans tout le texte espagnol.

Projet de norme Codex pour les poires en conserve

7. La Commission a adopté le Projet de norme Codex pour les poires en conserve à l'étape 8 tel qu'amendé par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires à sa vingt-neuvième session (voir également le paragraphe 17). [8] La Commission a noté que l'usage de colorants n'était autorisé que dans les poires en conserve présentées dans des emballages spéciaux pour fête et que les dispositions d'étiquetage de la norme tenaient dûment compte de ce cas particulier. En outre, ces additifs avaient été jugés sains et donc utilisables dans les aliments par le Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires et avaient été approuvés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants à sa 33e session (voir également le paragraphe 11).[9]

---

[3] ALINORM 01/41, paragraphe 89.
[4] ALINORM 01/41 paragraphe 91.
[5] ALINORM, paragraphes 93-98.
[6] ALINORM 01/41, paragraphes 166-169
[7] ALINORM 01/22A, paragraphes 14-16.
[8] ALINORM 01/22A, paragraphes 17-18.
[9] ALINORM 01/12A, paragraphe 42.

Projet de norme pour le kimchi

8. La Commission a adopté le Projet de norme Codex pour le kimchi à l'étape 8 tel que proposé.

AUTRES COMITÉS DU CODEX

COMITE EXECUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Avant-projets de normes et textes apparentés à l'étape 5

9. À sa 20e session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a convenu de soumettre l'*Avant-projet de directives du Codex pour les liquides de couverture des fruits en conserve* ainsi que l'*Avant-projet de norme Codex pour les fruits à noyaux en conserve* à la 24e session du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5.[10] La Commission n'a pas réussi à achever son examen des Avant-projets de normes qui lui avaient été soumis pour examen à l'étape 5 et elle a demandé, par conséquent, qu'une session extraordinaire du Comité Exécutif soit convoquée pour qu'il examine les questions en suspens émanant de cette session. [11]

10. Le Comité Exécutif de la Commission du Codex Alimentarius a adopté lors de sa 49e session (extraordinaire) les Avant-projets de normes à l'étape 5 susmentionnés et les a avancés à l'étape 6. Par cette décision, le Comité Exécutif acceptait de soumettre la question de la coloration des cerises contenue dans le *Projet de norme pour les fruits à noyaux en conserve* à la prochaine session du CCPFV pour examen. [12]

COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Approbation des limites maximales d'additifs alimentaires pour les normes Codex

11. À sa 33e session, le CCFAC a adopté les dispositions relatives aux additifs dans les normes suivantes, comme proposé :[13]

- Projet de norme révisée pour la purée de pomme en conserve
- Projet de norme révisée pour les poires en conserve
- Projet de norme pour le kimchi
- Projet de norme pour les pousses de bambou en conserve
- Avant-projet de norme pour les fruits à noyaux en conserve

Élaboration d'un Avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des denrées alimentaires par le plomb

12. Étant donné la décision de la Commission de confier l'élaboration d'un Code de pratiques sur la prévention et la réduction de la contamination des denrées alimentaires par le plomb au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC), le Comité a décidé de créer un groupe de rédaction chargé de rédiger ledit document.[14]

---

[10] ALINORM 01/27, paragraphes 40 et 78 respectivement.
[11] ALINORM 01/41, paragraphe 216.
[12] ALINORM 03/3, paragraphe 10 et Annexe II.
[13] ALINORM 01/12A, paragraphe 42.
[14] ALINORM 03/12, paragraphe 138.

Avant-projet de limite maximale pour l'étain

13. Lors de sa 31e session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a soumis à la Commission l'avant-projet de limites maximales pour l'étain de 200 mg/kg dans les aliments liquides en boîtes pour adoption à l'étape 5. Lors de sa 23e session, la Commission a décidé de maintenir l'avant-projet de limites maximales à l'étape 5, dans l'attente de la réévaluation de la toxicité aiguë de l'étain par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. Lors de sa 55e session, celui-ci a maintenu la dose hebdomadaire tolérable provisoire de 14 mg/kg. Le Comité mixte d'experts a réaffirmé la conclusion à laquelle il était arrivé lors de sa 33e réunion selon laquelle la quantité limitée d'informations sur les répercussions sur les êtres humains indiquaient que des teneurs de 150 mg/kg dans les boissons en boîte étaient susceptibles d'entraîner des épisodes aigus d'irritation gastrique chez certaines personnes. Lors de sa 33e réunion, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants est convenu de revenir sur l'avant-projet de limites maximales pour l'étain lors de sa prochaine session.

14. Le Comité a renvoyé les limites maximales pour l'étain de 200 mg/kg dans les denrées alimentaires liquides en boîte à l'étape 3 pour distribution, observations et examen supplémentaire lors de sa 35e session. Il est convenu de solliciter des informations sur la toxicité aiguë, sur les teneurs dans les aliments liquides en boîte et sur les aspects techniques relatifs à l'utilisation de boîtes de conserve vernies ou non. Le Comité est également convenu qu'un document de travail sur l'étain serait révisé, pour distribution, observations et examen supplémentaire lors de sa trente-cinquième session. [15]

Relations entre les normes de produits du Codex et la norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (GSFA)

15. Le Comité a réaffirmé les Principes généraux de la norme générale du Codex pour les additifs alimentaires et approuvé plusieurs recommandations visant à éviter autant que possible toute confusion entre les normes de produits du Codex et la norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (GSFA).[16]

COMITE DU CODEX SUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

Projet de norme révisée pour la purée de pomme en conserve

16. Le Comité est donc convenu que la section sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail devrait faire mention «*du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur et / ou de l'importateur*» dans les première et deuxième phrases parce que cette information est importante aux fins d'inspection. Le Comité est convenu d'apporter un amendement semblable à toutes les normes à l'étude au cours de la présente session et a recommandé que les autres comités du Codex tiennent compte de cette décision lorsqu'ils étudieront les dispositions d'étiquetage des normes Codex. [17]

[15] ALINORM 03/12, paragraphes 144-147.
[16] ALINORM 03/12, paragraphes 42-54.
[17] ALINORM 01/22A, paragraphes 14-16.

Projet de norme révisée pour les poires en conserve

17. Le Comité est convenu d'ajouter à la fin du paragraphe 7.2.2 que « *lorsque les poires sont présentées non pelées, cela devrait être mentionné sur l'étiquette* » et a entériné les autres dispositions proposées. Le Comité est aussi convenu que la version espagnole de la norme devrait ajouter les variantes suivantes au texte actuel pour tenir compte des différents termes employés dans les pays hispanophones :[18]

« Avec pédoncule » ou « Sans pédoncule » : « con cabo », « sin cabo »

« Dés » ou « Coupées en dés » ou « Cubes » : « cubos », « cubeteados » ou « en cubos »

« Morceaux » ou « morceaux irréguliers » : « trozos » ou « trozos irregulares ».

18. Le Secrétariat du Codex a d'ores et déjà introduit cet amendement dans les Avant-projets de normes Codex révisées pour la purée de pomme en conserve et pour les poires en conserve ainsi que dans les Avant-projets de normes à l'étude (voir également CL 2002/19 pour les dispositions relatives à l'étiquetage des produits aqueux à base de noix de coco).

[18] ALINORM 01/22A, paragraphes 17-18.