

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 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/QFF 08/01/2
Février 2008

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

GROUPE INTERGOUVERNEMENTAL SPÉCIAL DU CODEX SUR LA TRANSFORMATION ET LA MANIPULATION DES ALIMENTS SURGELÉS

Première session
Bangkok (Thaïlande), 25 - 29 février 2008

QUESTIONS SOUMISES AU GROUPE SPÉCIAL PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU SES ORGANES SUBSIDIAIRES

GÉNÉRALITÉS

Création du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la transformation et la manipulation des aliments surgelés

1. À sa vingt-neuvième session (Genève, Suisse, juillet, 2006), la Commission du Codex Alimentarius a examiné *l'avant-projet de Code d'usages international recommandé pour la manipulation et la transformation des aliments surgelés* à l'étape 5. La Commission a noté que différentes procédures avaient été appliquées pour réviser le Code depuis 1999, la dernière attribuant le travail par correspondance sur les dispositions relatives à la qualité, y compris l'analyse des points de contrôle des défauts (DAP), au Secrétariat des États-Unis en vue de la mise au point définitive par le Comité sur l'hygiène alimentaire des dispositions relatives à l'hygiène et à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, une fois celles-ci adoptées à l'étape 5 par la Commission. La Commission a noté que le long travail effectué par correspondance sur les dispositions relatives à la qualité, y compris sur l'analyse des points défectueux (DAP), n'avait pas permis de résoudre quelques questions encore en suspens, comme celle de savoir si certaines dispositions relatives à la qualité ne relevaient pas plutôt des dispositions relatives à l'hygiène et à la sécurité sanitaire et l'inclusion de l'analyse des points défectueux dans le Code.
2. Après un échange de vues sur la suite à donner à l'élaboration du Code, la Commission est convenue d'établir un *Groupe intergouvernemental spécial sur la transformation et la manipulation des aliments surgelés*, chargé de mettre définitivement au point le Code, dans un délai de deux ans en une seule session. La Commission a accepté le mandat du Groupe de travail (voir Annexe) et a noté que le mandat convenu permettrait au Groupe spécial d'examiner et de mettre définitivement au point les dispositions du Code relatives tant à la qualité qu'à la sécurité sanitaire, sans avoir à demander l'approbation des dispositions relatives à la sécurité sanitaire au Comité sur l'hygiène des denrées alimentaires, à moins que le Groupe spécial n'en décide autrement.
3. La Commission a accepté l'invitation de la Thaïlande d'accueillir le Groupe spécial. La Commission a également noté la volonté des États-Unis d'aider la Thaïlande dans le fonctionnement pratique du Groupe spécial¹.

¹ ALINORM 06/29/41, paras 116-119 et Appendice X

Développement de l'avant-projet de Code d'usages international recommandé pour la manipulation et la transformation des aliments surgelés

4. La Thaïlande, avec l'aide des États-Unis, en se basant sur les observations soumises à la Commission à l'étape 5, a entrepris une révision du Code, pour répondre aux préoccupations présentées dans les observations afin de faciliter le processus de révision du Code. Le texte révisé a été distribué pour commentaires sous CL 2007/06-QFF (février 2007) qui a identifié les questions liées à la suppression du concept d'analyse des points défectueux dans le Code et son remplacement par une référence aux dispositions essentielles en matière de qualité: si les dispositions de sécurité et de qualité spécifiques pour les denrées surgelées sont correctement abordées dans le Code, en gardant à l'esprit que les dispositions de sécurité sont un complément aux dispositions générales s'appliquant à travers les aliments figurant dans le *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire*; la nécessité de retenir le contenu de l'annexe 1 (Informations spécifiques relatives au suivi et au contrôle de la température dans la chaîne du froid) et s'il est retenu, déterminer si le contenu doit subsister en tant qu'annexe ou être incorporé dans le Code, dans sa totalité ou en partie et si le contenu présenté était trop normatif et s'il fallait une plus grande flexibilité pour répondre aux technologies en évolution; etc.

5. Les commentaires soumis en réponse à la CL 2007/06-QFF ont encore été analysés par la Thaïlande et les États-Unis afin de produire un document révisé tel qu'il figure dans la CL 2007/35-QFF (septembre 2007) pour examen par le Groupe spécial. Les principaux thèmes de discussion sont toujours ceux indiqués au paragraphe 4 et toute autre question en suspens, qu'elle soit de nature générale, spécifique, technique ou organisationnelle.

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

6. Comme indiqué dans les termes de référence, le Groupe spécial est destiné à mettre au point *l'avant-projet de Code d'usages international recommandé pour la manipulation et la transformation des aliments surgelés* en une seule session, par conséquent, les questions mentionnées ci-après sont présentées à titre informatif seulement.

Trentième session de la Commission du Codex Alimentarius (Rome, Italie, juillet 2007)

7. La Commission a adopté le *Plan stratégique 2008-2013*². La Commission a aussi examiné onze propositions, tels que présentées dans l'*Examen de la structure du Codex par comité et du mandat des comités et des groupes spéciaux du Codex*. Faute de temps, la Commission n'a pris de décision que pour la Proposition 1 (nombre de sessions), la Proposition 2 (nombre d'organes subsidiaires), la Proposition 3 (intervalle entre les sessions), la Proposition 4 (durée des sessions), la Proposition 8 (conversion de normes régionales en normes mondiales) et a décidé de demander au Comité exécutif, à sa soixantième session, d'examiner ultérieurement les six autres propositions³.

8. En ce qui concerne l'*Elaboration de nouvelles normes et textes apparentés*, la Commission notant que les projets de document soumis au Comité exécutif, à sa cinquante-neuvième session, contenaient des informations qui, tout en respectant la présentation générale telle qu'établie dans le Manuel de procédure, varient sensiblement sur le plan de la qualité et de la quantité, a donc fait sienne la recommandation du Comité exécutif visant à encourager les comités du Codex, les groupes spéciaux et les membres du Codex à présenter les prochains projets de document en suivant la présentation établie dans la version actuelle du Manuel de procédure et à fournir des informations suffisamment détaillées et pertinentes, notamment en ce qui concerne l'évaluation fondée sur les preuves par rapport à chacun des critères régissant l'établissement des priorités de travail⁴.

9. Des détails supplémentaires relatifs aux discussions mentionnées ci-dessus et d'autres questions examinées à la dernière session de la Commission peuvent être consultés dans le rapport de la réunion (ALINORM 07/30/REP) disponible à: <http://www.codexalimentarius.net/>

² ALINORM 07/30/REP, paras 131-138 et Appendice IX

³ ALINORM 07/30/REP paras 144-161

⁴ ALINORM 07/30/REP, para 97

QUESTIONS DÉCOULANT DU COMITÉ EXÉCUTIF**Soixantième session du Comité Exécutif (Rome, Italie, décembre 2007)*****Lignes directrices sur l'application des «Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits»***

10. Le Comité est convenu de joindre à son rapport les *Lignes directrices sur l'application des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits*, visant à donner des orientations sur le type d'informations à examiner par le Comité exécutif lorsqu'il procède à l'examen critique. Le Comité est en outre convenu d'assurer une large diffusion de ces Lignes directrices afin d'aider les membres et les organes subsidiaires du Codex dans la préparation de documents de projet⁵.

11. Des détails supplémentaires relatifs aux discussions mentionnées ci-dessus et d'autres questions examinées à la dernière session du Comité peuvent être consultés dans le rapport de la réunion (ALINORM 08/31/3) disponible à: <http://www.codexalimentarius.net/>

⁵ ALINORM 08/31/3, paras 4-9 et Appendice II

ANNEXE

**MANDAT DU GROUPE INTERGOUVERNEMENTAL SPÉCIAL DU CODEX SUR
LA TRANSFORMATION ET LA MANIPULATION DES ALIMENTS SURGELÉS**

Objectifs:

Finaliser le Code d'usages international pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés

Mandat:

Résoudre toutes les questions restant à résoudre y compris les dispositions de qualité et de sécurité sanitaire afin d'avancer le Code à l'étape 8.

Calendrier:

Le Groupe intergouvernemental terminera ses travaux en deux (2) ans, avec une (1) session du Groupe intergouvernemental.