

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courriel électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 6 de l'ordre du jour

CX/CAC 25/48/11 Rev. 3¹

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-huitième session

Siège de la FAO, Rome (Italie)

10-14 novembre 2025

MODIFICATIONS À APPORTER AUX TEXTES DU CODEX PROPOSÉES PAR LE SECRÉTARIAT DU CODEX (Document établi par le secrétariat du Codex)

Corrections

1. Depuis la 47^e session de la Commission du Codex Alimentarius, six normes du Codex ont été corrigées. Le présent document vise à donner à la Commission à sa 48^e session un aperçu de ces corrections, pour information.
2. Le tableau 1 indique quels sont les textes qui ont été publiés de nouveau après que des corrections leur ont été apportées et présente les rectificatifs insérés directement dans les normes pour décrire les éléments ayant été corrigés. Sauf indication contraire, la correction a été apportée dans toutes les langues dans lesquelles le texte a été publié.

Tableau 1: Corrections apportées à des textes du Codex

Titre et référence	Rectificatif
<i>Norme sur le blé et le blé dur</i> (CXS 199-1995) Anglais, arabe, chinois et russe uniquement	Correction apportée en 2025: Une erreur de transcription a été corrigée dans la section 3.2.2 Ergot: la valeur indiquée de la teneur maximale pour le Sclerotium du champignon <i>Claviceps purpurea</i> pour le blé dur est passée de 0,5 % m/m à 0,05 % m/m. Source: La correction de cette erreur de transcription tient compte du texte tel qu'adopté par la Commission à sa 21^e session (ALINORM 95/37), et du rapport de la 9^e session du Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (ALINORM 95/29, annexe IV).

¹ Depuis la publication du présent document. Dans le Rev. 1, les modifications suivantes ont été apportées: une nouvelle correction a été incluse concernant les directives CXG 98-2022, le rapport de la Commission auquel il est fait référence pour la correction apportée dans la norme CXS 234-1999 a été corrigé, et le libellé correspondant à la correction apportée dans la norme CXS 322R-2015 a été révisé dans un souci de précision. Dans le Rev. 2, la section intitulée «Proposition de modification de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)» a été ajoutée, ainsi que la recommandation correspondante. Dans le Rev.3, une correction a été apportée à la transcription de la note 478 afin de la mettre en concordance avec le libellé de la norme CXS 192-1995.

<i>Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées</i> (CXS 234-1999)	Correction apportée en 2025: Deux erreurs de transcription ont été corrigées: i) à la rubrique «sorgho en grain», le doublon suivant a été supprimé: «Titrimétrie digestion Kjeldahl»; ii) à la rubrique «farine de maïs dégermé et gruau de maïs», le chiffre correspondant à l'ICC a été corrigé, passant de 11 à 110. Source: Ces corrections tiennent compte du texte tel qu'adopté par la Commission à sa 46^e session (REP23/CAC), et du rapport de la 42^e session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (REP23/MAS, annexe II, section 1.8).
<i>Norme régionale sur les produits à base de soja non fermenté (Asie)</i> (CXS 322R-2015) Français uniquement	Correction apportée en 2025: Une erreur de traduction a été corrigée dans la section 3.6 Acceptation du lot, où l'expression «avec un NQA de 6,5» a été ajoutée en raison d'une omission dans la version française uniquement. Source: Version anglaise de la <i>Norme régionale sur les produits à base de soja non fermenté (Asie)</i> (CXS 322R-2015)
<i>Norme sur les framboises en conserve</i> (CXS 60-1981)	Correction apportée en 2025: Une correction a été apportée à la section 2.1, dont a été supprimée la note de bas de page incorrecte suivante: «I Voir l'annexe à la partie 1». La norme en question ne comprend à ce jour ni partie 1 ni annexe.
<i>Norme sur les anchois bouillis salés séchés</i> (CXS 236-2003)	Une erreur de transcription a été corrigée dans la section 3.1.2, où «11.3.1» a été remplacé par «13.3.1» afin de renvoyer comme il se doit à la section Prescriptions relatives au sel du Code d'usages sur les poissons et les produits de la pêche (CXC 52-2003). Source: Code d'usages sur les poissons et les produits de la pêche (CXC 52-2003).
<i>Directives relatives à l'élaboration d'une législation harmonisée sur la sécurité sanitaire des aliments dans la région couverte par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique</i> (CXG 98-2022) Français uniquement	Une erreur de traduction a été corrigée dans la section 4. Définitions, où la définition de «risque» a été modifiée afin de reprendre le libellé exact figurant dans le <i>Manuel de procédure du Codex</i>, qui est cité comme source de la définition dans ces directives. Source: <i>Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius</i>, 30^e édition en français, p. 112

Proposition de modification de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)

3. Le secrétariat du Codex a constaté que des notes associées à l'utilisation de l'advantame (SIN 969) dans la catégorie d'aliment 01.4.4 (Analogues de la crème) n'avaient pas été correctement transcrites du document CX/FA 23/53/8² au rapport de la 53^e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA)³. Par conséquent, la Commission, à sa 46^e session, a adopté les notes incorrectes.

² CX/FA 22/53/7, Annexe 4, p. 124 (dans la version française) https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/tr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-53%252FWorking%2Bdocuments%252Ffa53_08f.pdf.

³ REP23/FA, Annexe VI, p. 190 (dans la version française). [Error! Hyperlink reference not valid.](#)

4. Les notes correctes associées à l'utilisation de l'advantame (SIN 969) dans la catégorie d'aliment 01.4.4 (Analogues de la crème) sont les suivantes:

Note 68: Pour utilisation dans les produits aromatisés et/ou sucrés uniquement.

Note 478: Certains membres du Codex autorisent l'emploi des additifs avec une fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments tandis que d'autres restreignent les additifs avec une fonction édulcorante à ces aliments à valeur énergétique réduite significative ou dans les aliments sans sucres ajoutés. Cette limitation peut ne pas s'appliquer à l'utilisation appropriée comme exhausteur de goût.

5. Les notes qui sont actuellement associées à tort à l'utilisation de l'advantame (SIN 969) dans la catégorie d'aliment 01.4.4 (Analogues de la crème) sont les suivantes:

Note 48: À utiliser uniquement dans les olives.

Note 168: Seuls ou en combinaison: d-alpha-tocophérol (SIN 307a), concentré de tocophérol, mélangé (SIN 307b) et dl-alpha-tocophérol (SIN 307c).

Révision rédactionnelle et harmonisation de la mise en page

6. Le secrétariat du Codex procède à une révision rédactionnelle dans le cadre de son processus de publication. Celle-ci s'applique aux normes présentées pour adoption au cours des deux précédentes sessions de la Commission; par la suite, elle s'appliquera également aux normes antérieures. De plus, au moment de la révision rédactionnelle, les textes seront insérés dans un modèle qui permettra une plus grande cohérence et une meilleure harmonisation de l'ensemble des textes du Codex. Ce modèle sera transmis aux comités pour faciliter leur travail.

Recommandations

7. La Commission, à sa 48^e session, est invitée à:
- i) prendre note des corrections apportées aux cinq normes suivantes: CXS 199-1995, CXS 234-1999, CXS 322R-2015, CXS 60-1981 et CXS 236-2003; et aux directives CXG 98-2022;
 - ii) adopter les modifications proposées consistant à remplacer les notes (48 et 168) associées à tort à l'utilisation de l'avantame (SIN 969) dans la catégorie d'aliment 01.4.4 (Analogues de la crème) par les notes correctes (68 et 478);
 - iii) prendre note de l'harmonisation en cours des textes du Codex avec les règles de publication de la FAO ainsi que de l'uniformisation de leur mise en page.