

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

**F**

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 7 de l'ordre du jour

**CX/CAC 24/47/18 Rev1**  
**Novembre 2024**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES** **COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

**Quarante-septième session**

**Centre international de conférences de Genève (CICG), Genève (Suisse)**

**25-30 novembre 2024**

### **MODIFICATIONS À APPORTER AUX TEXTES DU CODEX PROPOSÉES PAR LE SECRÉTARIAT DU CODEX**

1. Dans le présent document, le secrétariat du Codex suggère d'apporter des modifications d'ordre rédactionnel à des normes pour en améliorer la cohérence et l'exactitude. La nécessité d'apporter ces modifications a été mise au jour après la 46<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius.
2. La Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, est invitée à prendre note des modifications d'ordre rédactionnel dont la liste figure à l'annexe I.
3. La Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, est invitée à approuver les modifications d'ordre rédactionnel dont la liste figure à l'annexe II.

**Annexe I****Modifications d'ordre rédactionnel apportées à plusieurs normes du Codex**

<b>Norme (référence)</b>	<b>Section</b>	<b>Texte original</b>	<b>Texte modifié</b>
<i>Norme sur les dattes</i> (CXS 143-1985)	3.3(b)	Codex Alimentarius, Volume 13	<i>Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées</i> (CXS 234-1999)
<i>Norme sur le sorgho en grains</i> (CXS 172-1989)	3.2.3	Crotalaria ( <i>Crotalaria</i> spp.) <sup>1</sup>	Crotalaire ( <i>Crotalaria</i> spp.) <sup>1</sup>
	Appendice DÉFAUTS (total), grains abîmés	Il manquait la note de bas de page « <sup>1</sup> ».	Insertion du texte suivant dans la note de bas de page « <sup>1</sup> »: «Le montant total comprend les défauts énumérés dans cette appendice et dans la Section 3.2.2 de la Norme.»
<i>Norme sur certains agrumes en conserve</i> (CXS 254-2007)	2.1(a)	«préparé à partir de pamplemousses ( <i>Citrus paradise</i> Macfadyen)»	«préparé à partir de pamplemousses ( <i>Citrus paradisi</i> Macfadyen)»
<i>Norme sur la noix de coco desséchée</i> (CXS 177-1991)	3.2.4	Symbole £ avant «0.3 % m/m», «4 % m/m», «2.5 % m/m» et «15 fragments per 100 g» <sup>1</sup>	Remplacement du symbole £ avant «0.3 % m/m», «4 % m/m», «2.5 % m/m» et «15 fragments per 100 g» par le symbole «≤» <b>Error! Bookmark not defined.</b>
<i>Norme sur les tomates en conserve</i> (CXS 13-1981)	2.3	«not whole form» <sup>1</sup>	«unwhole form» <b>Error! Bookmark not defined.</b>
<i>Norme sur les champignons comestibles et produits dérivés</i> (CXS 38-1981)	2.1.8	«soit accepté à la maille de 200 microns de diamètre»	«soit accepté au tamis à mailles de 200 microns de diamètre»
<i>Norme sur les framboises surgelées</i> (CXS 69-1981)	3.2.2	<i>refractometer</i> <sup>1</sup>	<i>refractometer</i> <b>Error! Bookmark not defined.</b>
<i>Norme sur les fruits à noyau en conserve</i> (CXS 242-2003)	3.2.1.6, Table (c) Canned plums/Canned cherries, (i) Blemish and trim	«3 30 % m/m» <sup>1</sup>	«30 % m/m» <b>Error! Bookmark not defined.</b>

<sup>1</sup> NDT: Uniquement dans la version en anglais de la norme.

Norme sur les huiles de poisson (CXS 329-2017)	Tableau 1	non detect <sup>1</sup>	non-detectable <b>Error!</b> <b>Bookmark not defined.</b>
---	-----------	-------------------------	---

**Annexe II****A. Modifications d'ordre rédactionnel qu'il est proposé d'apporter à la Norme générale sur les additifs alimentaires (CXS 192-1995)**

1. Il a été porté à l'attention du secrétariat du Codex que:
  - a) «dipotassium diphosphate» (INS 450(iv)) avait été inscrit par erreur dans la note 475.
  - b) dans le tableau III, le texte de la note «CS 262-2006 (en tant qu'agent antiagglomérant uniquement, voir tableau des classes fonctionnelles dans CXS 262-2006)» associée aux algues eucheuma transformées (SIN 407a), aux pectines (SIN 440), à l'acétate de potassium (SIN 261(i)), au carbonate de potassium (SIN 501(i)) et au citrate biacide de potassium (SIN 332(i)) est erroné et il devrait être indiqué «CS 262-2006 (pour l'utilisation dans la masse de fromage uniquement)», comme dans le document CX/FA 23/53/6.
2. Il est donc proposé d'apporter les modifications d'ordre rédactionnel suivantes à la norme CXS 192-1995:
  - a) Supprimer «dipotassium diphosphate» (INS 450(iv)) de la note 475 (NDT: dans la version en anglais). Ainsi, la note 475 devrait être présentée de la manière suivante:
 

«475 Except in products conforming to the *Standard for Instant Noodles* (CXS 249-2006): sodium dihydrogen phosphate (INS 339(i)), disodium hydrogen phosphate (INS 339(ii)), trisodium phosphate (INS 339(iii)), potassium dihydrogen phosphate (INS 340(i)), dipotassium hydrogen phosphate (INS 340(ii)), tripotassium phosphate (INS 340(iii)), calcium dihydrogen phosphate (INS 341(i)), calcium hydrogen phosphate (INS 341(ii)), tricalcium phosphate (INS 341(iii)), disodium diphosphate (INS 450(i)), trisodium phosphate INS 450(ii), tetrasodium diphosphate (INS 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (INS 450(v)), calcium dihydrogen phosphate INS 450(vii), pentasodium triphosphate (INS 451(i)), pentapotassium triphosphate INS 451(ii), sodium polyphosphate (INS 452(i)), potassium polyphosphate (INS 452(ii)), sodium calcium polyphosphate INS 452(iii), calcium polyphosphate (INS 452(iv)), and ammonium polyphosphate (INS 452(v)) for use only as humectants at 2,000 mg/kg, singly or in combination, as phosphorus.»
  - b) Remplacer la note «CS 262-2006 (en tant qu'agent antiagglomérant uniquement, voir tableau des classes fonctionnelles dans CXS 262-2006)» associée aux algues eucheuma transformées (SIN 407a), aux pectines (SIN 440), à l'acétate de potassium (SIN 261(i)), au carbonate de potassium (SIN 501(i)) et au citrate biacide de potassium (SIN 332(i)) dans le tableau III par «CS 262-2006 (pour l'utilisation dans la masse de fromage uniquement)».

**B. Modifications d'ordre rédactionnel qu'il est proposé d'apporter au Code d'usages pour une bonne alimentation animale (CXC 54-2004)****Note de bas de page 5**

1. La section 4.2 (Étiquetage), indique: «Cette section ne s'applique pas à l'étiquetage des aliments pour animaux et de leurs ingrédients qui sont dérivés des biotechnologies modernes<sup>5</sup>.»
2. La note de bas de page correspondante (5) indique: «La nécessité et la manière d'étiqueter les aliments pour animaux et leurs ingrédients dérivés des biotechnologies modernes dépendront des résultats de l'étude sur l'étiquetage des aliments actuellement effectuée par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.»
3. Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires n'a pas élaboré d'orientations portant sur les aliments pour animaux. La *Compilation de textes du Codex sur l'étiquetage applicables à l'étiquetage des aliments dérivés de la biotechnologie moderne* (CXG 76-2011) porte sur les aliments, mais pas sur les aliments pour animaux.
4. Compte tenu de ce qui précède, le secrétariat du Codex propose de supprimer la note de bas de page 5.

**Note de bas de page 12**

5. La section 6 (Production à la ferme d'aliments pour animaux et de leurs ingrédients et utilisation), indique: «Afin de contribuer à garantir la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine, des principes de bonnes pratiques agricoles<sup>12</sup> devraient être appliqués [...]».
6. La note de bas de page correspondante (12) indique: «La FAO élabore actuellement des directives correspondant à cette définition.»
7. Étant donné que la FAO ne dispose pas de directives spécifiques sur les bonnes pratiques agricoles, mais plutôt de multiples directives portant sur différents produits, le secrétariat du Codex propose de supprimer la note de bas de page 12.