

# 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 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 2 de l'ordre du jour

CX/FH 22/53/2  
Octobre 2022

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Cinquante-troisième session

San Diego, États-Unis d'Amérique

29 novembre – 2 décembre 2022 et 8 décembre 2022 (adoption du rapport)

### QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX

#### COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (CCEXEC82)

##### Examen critique<sup>1</sup>

1. À sa quatre-vingt-deuxième session, le Comité exécutif a recommandé à la Commission du Codex Alimentarius d'adopter, à sa quarante-cinquième session,<sup>2</sup> l'avant-projet de directives relatives à la gestion des flambées épidémiques d'origine alimentaire et biologique à l'étape 8 et l'avant-projet de révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire à l'étape 5/8. Il a pris acte des efforts déployés pour faciliter l'achèvement, dans les délais convenus, des travaux menés sur l'avant-projet de Directives pour la maîtrise des *Escherichia coli* producteurs de shiga-toxines (STEC) dans le bœuf cru, les légumes-feuilles frais, le lait cru et les fromages au lait cru, ainsi que les graines germées, et sur l'avant-projet de Directives relatives à l'utilisation et à la réutilisation de l'eau en toute sécurité dans la production alimentaire.

##### Modèle pour les travaux futurs du Codex<sup>3</sup>

2. Le Comité exécutif, à sa quatre-vingt-deuxième session, est convenu de créer un Sous-Comité afin d'élaborer, en collaboration avec le secrétariat du Codex, un rapport comprenant une proposition de plan pour l'avenir du Codex qui sera présenté à la quatre-vingt-quatrième session du Comité exécutif, en tenant compte des points de vue des membres et des observateurs, de la FAO et de l'OMS, des présidents des comités du Codex, des coordonnateurs régionaux et des secrétariats hôtes.

##### Soixantième anniversaire de la Commission du Codex Alimentarius : 1963-2023<sup>4</sup>

3. À sa quatre-vingt-deuxième session, le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius a pris note du programme initial<sup>19</sup> proposé par le Secrétariat du Codex pour célébrer le soixantième anniversaire de la Commission du Codex Alimentarius (« Codex@60 ») et a émis des suggestions d'activités régionales, s'est engagé à réaliser un travail de sensibilisation à tous les niveaux afin que la participation aux festivités et leur promotion soient aussi larges que possible, et a encouragé les membres et les observateurs à participer pleinement aux premiers préparatifs afin de déterminer quelles seraient leurs contributions.

##### Nouvelles sources d'aliments et nouveaux systèmes de production<sup>5</sup>

<sup>1</sup> REP22/EXEC1, paragraphes 15 à 18

<sup>2</sup> Une mise à jour relative aux débats de la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius à sa quarante-cinquième session sera proposée oralement.

<sup>3</sup> REP22/EXEC1, paragraphes 86 à 101

<sup>4</sup> REP22/EXEC1, paragraphes 122 à 129

<sup>5</sup> REP22/EXEC1, paragraphe 85

4. Le Comité exécutif à sa quatre-vingt-deuxième session a reconnu que ses travaux en cours sur les « nouvelles sources d'aliments » n'empêchaient pas les comités d'entreprendre de nouveaux travaux relevant de leurs mandats respectifs.

5. Il est convenu que le Sous-Comité établi pour étudier les mécanismes qui permettraient de gérer les problématiques transversales, globales et émergentes dans le cadre du Codex, telles que les nouvelles sources d'aliments dans le contexte de la sécurité sanitaire des aliments, la qualité et l'étiquetage des aliments, ou encore l'état des recherches scientifiques connexes, les besoins et les priorités des membres, ainsi que toute autre considération identifiée, devait continuer d'examiner les différents points étape par étape, en s'appuyant sur une analyse des informations rassemblées par le biais de la lettre circulaire, des documents de séance et du rapport de la quatre-vingt-deuxième session du Comité exécutif.

#### Suivi de l'utilisation et des effets des normes du Codex<sup>6</sup>

6. Le Comité exécutif a examiné le projet de mécanisme de suivi de l'utilisation et des effets des textes du Codex (Objectif 3 « accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées ») et

- a pris acte des avantages et des difficultés liés au suivi de l'utilisation et des effets des textes du Codex, ainsi que de l'importance de la participation à mesure que le processus évolue et d'un examen périodique ;
- a approuvé la méthode proposée pour la mise en place du cadre de suivi et d'évaluation du Codex, notant que 2022 serait une année pilote pour la méthode d'enquête repensée et que les résultats préliminaires seraient communiqués au Comité exécutif, à sa quatre-vingt-troisième session, et à la Commission, à sa quarante-cinquième session ;
- a encouragé les membres et les observateurs à recenser des ressources susceptibles de faciliter la collecte de données pour ces travaux, en particulier dans le cadre d'études de cas qui devraient être sélectionnées suivant une série de critères prédéfinis et dont la portée et le contexte devraient être clairement définis.

7. L'enquête pilote a été lancée le 20 septembre 2022 et de plus amples informations sur celle-ci et sur la démarche sont disponibles sur une page web dédiée<sup>7</sup>.

### **COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE (CCFH51)**

#### Questions en suspens émanant de la cinquante et unième session du CCFH<sup>8</sup>

8. Le Comité a pris note que les demandes émanant de la quarantième session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) contribueraient à faire des *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)<sup>9</sup> une source unique d'information plus conviviale en matière de méthodes d'analyse dans le cadre du Codex, et est convenu en principe, de transférer les méthodes présentées dans les *Méthodes générales pour la détection des aliments irradiés* (CXS 231-2001) vers le document CXS 234. Le Comité a également pris acte de la proposition du Brésil de passer en revue les méthodes répertoriées dans le document CXS 231 afin d'en déterminer la convenance et la possible conversion en critères fondés sur les performances pour examen par la cinquante-deuxième session du CCFH. L'ordre du jour de cette dernière ayant été abrégé, cette question n'a pas été examinée durant la session.

9. Le Brésil a passé en revue les méthodes d'analyse répertoriées dans le document CXS 231-2001 et a présenté ses résultats ainsi qu'une recommandation pour examen par la cinquante-troisième session du CCFH, qui figurent à l'Annexe 1

### **RECOMMANDATIONS**

<sup>6</sup> REP22/EXEC1, paragraphe 121

<sup>7</sup> <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/monitoring/fr/>

<sup>8</sup> REP20/FH, paragraphe 8

<sup>9</sup> CX/FH 19/51/2

10. La cinquante-troisième session du CCFH est invitée à :
- i. **prendre note des informations** fournies dans les paragraphes pertinents ;
  - ii. **encourager** les membres et observateurs, à l'occasion du soixantième anniversaire, à planifier et mettre en place des activités de sensibilisation au Code et d'apporter un soutien politique fort aux travaux du Codex à l'occasion des festivités ;
  - iii. **encourager** les membres et observateurs à s'impliquer activement dans les activités de contribution aux discussions dans le cadre du Comité exécutif (l'application des Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans les processus de prise de décisions du Codex, l'avenir du Codex, les nouvelles sources d'aliments et nouveaux systèmes de production, et le suivi de l'utilisation des normes du Codex) par le biais de leurs Coordonnateurs régionaux et/ou en soumettant une réponse aux lettres circulaires traitant de ces thématiques ;
  - iv. **examiner** la proposition mentionnée aux paragraphes 11 et 12 de l'annexe 1 au sujet du document *Méthodes générales pour la détection des aliments irradiés* (CXS 231-2001).

## EXAMEN DES MÉTHODES D'ANALYSES DESTINÉES AUX ALIMENTS IRRADIÉS DANS LE DOCUMENT CXS 213

(Préparé par le Brésil)

### Généralités

1. La cinquante et unième session du CCFH a examiné la proposition du CCMAS de transférer les méthodes du document *Méthodes générales pour la détection des aliments irradiés* (CXS 231-2001) vers le document *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999), et a pris note de l'offre du Brésil d'examiner les méthodes du document CXS 231- 2001 afin de déterminer la convenance des méthodes d'analyse et leur possible conversion en critères fondés sur les performances pour examen par la cinquante-deuxième session du CCFH.
2. Le Brésil a préparé un document comprenant des recommandations (CL 2020/55-FH, [Annexe II](#)) invitant les membres à soumettre leurs observations sur :
  - a. la proposition de ne pas établir de critères fondés sur les performances ;
  - b. la convenance des méthodes d'identification des aliments irradiés et les modifications respectives ; la suppression de l'année et des précisions sur les produits et les dispositions.
3. Des observations ont été formulées par 15 membres et 1 observateur et peuvent être consultées [ici](#)<sup>10</sup>. La cinquante-deuxième session du CCFH s'étant tenue en ligne avec un ordre du jour abrégé et des contraintes temporelles, les débats sur ce sujet ont été reportés pour examen par la cinquante-troisième session du CCFH.
4. Lors de l'examen du champ d'application des méthodes et du rapport du CCMAS qui a approuvé le document CXS 231-2001, il a été mis en évidence que les méthodes indiquées dans ce dernier servent uniquement à des fins d'étiquetage pour vérifier si un aliment a été irradié ou non. Ce point a été clarifié dans le paragraphe 100 du Rapport de la vingt-troisième session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), établi en 2001, où une délégation a rappelé que la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) exigeait l'étiquetage obligatoire des aliments irradiés et que, pour cette raison, il était nécessaire d'établir des méthodes aux fins de contrôle. Lors de cette session, le CCMAS a mené un vaste débat sur le typage des méthodes proposées. Certaines délégations ont indiqué que ces méthodes pouvaient être attribuées au Type I, car elles fournissent uniquement une estimation des résultats positifs ou négatifs, tandis que d'autres délégations ont mis en avant une différenciation possible des méthodes entre le Type II et le Type III. Au final, le CCMAS a décidé d'approuver les méthodes proposées et a conclu que la méthode EN 1785:1996 de détection d'aliments irradiés contenant des matières grasses, fondée sur l'analyse CPG-SM de 2-alkylcyclobutanones, devrait être approuvée en tant que Type III, et que les méthodes restantes étaient spécifiées en tant que Type II.

### Conversion possible des méthodes en fonction de critères fondés sur les performances

5. Les méthodes répertoriées dans le document CXS 231-2001 fournissent uniquement une estimation des résultats positifs ou négatifs. Il n'est pas possible d'établir de critères fondés sur les performances, car s'agissant de méthodes de détections, les paramètres nécessaires (exactitude, applicabilité (matrice, fourchette de concentration et préférence accordée aux méthodes « générales ») ; seuils de détection ; seuils de détermination ; précision : reproductibilité intralaboratoire (en laboratoire), reproductibilité interlaboratoire (dans un même laboratoire et entre plusieurs laboratoires) qui permettent la conversion en caractéristiques analytiques généralisées et adaptées ne sont pas tous disponibles. En outre, conformément aux Instructions de travail pour l'application de la démarche critères dans le Manuel de procédure du Codex, la limite maximale, la limite minimale, toute autre limite normative spécifiée ou la fourchette de concentration concernée devront être indiquées. En ce qui concerne les méthodes mentionnées dans le document CXS 231-2001 et répertoriées dans le tableau ci-après, il n'y a pas de limite minimale ou maximale pour les dispositions. C'est sur cette base qu'il est avancé qu'il est impossible d'établir de critères fondés sur les performances pour ces méthodes. En réponse à la lettre circulaire CL 2020/55-FH, les membres ont validé la proposition de ne pas établir de critères de performance, puisqu'il n'est pas possible d'évaluer les performances analytiques des méthodes validées.

---

<sup>10</sup> Les observations sont disponibles dans leur langue d'origine uniquement

### Convenance des méthodes

6. Étant donné que le CCMAS a décidé de supprimer l'année de validation des méthodes dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234 -1999) pour privilégier la version la plus récente de la méthode, les membres sont invités à formuler des observations au sujet de la suppression de l'année.
7. De plus le nom des produits et les dispositions ont été modifiés afin de clarifier le champ d'application des méthodes.
8. Avec les modifications proposées, il a été demandé aux membres de confirmer la convenance des méthodes recensées. Les réponses à la lettre circulaire CL 2020/55-FH ont confirmé la convenance des méthodes recensées. Aucune objection n'a été émise contre la suppression de l'année d'adoption des méthodes ou contre les précisions sur les produits dans le tableau ; les aliments entre parenthèses ont été recensés car ils étaient utilisés pour la validation des méthodes. Ils devraient être précédés de « ex : », puisqu'ils ne représentent pas la liste exhaustive des aliments auxquels la méthode peut s'appliquer. Les dispositions, méthodes, produits et principes proposés sont présentés dans le tableau 1.
9. Une attention particulière devrait être accordée à la méthode de dépistage EN 13783, étant donné qu'il a été proposé de ne plus appliquer cette méthode à la « viande hachée crue », précédemment mentionnée avec les herbes et les épices puisque les informations relatives à la validation de cette méthode pour la « viande hachée crue » n'ont pas été trouvées dans le cadre de l'examen des méthodes d'analyse.
10. Sur la base des observations reçues, les *Méthodes générales pour la détection des aliments irradiés* (CXS 231-2001) ont été modifiées comme indiqué dans le tableau 1.

### Recommandation

11. Le CCFH est invité à examiner l'analyse ci-dessus et à recommander au CCMAS :
  - i. que les méthodes d'analyse pour les aliments irradiés recensées dans les *Méthodes générales pour la détection des aliments irradiés* (CXS 231-2001) restent adaptées ;
  - ii. et qu'elles devraient être incluses dans le document CXS 234-1999 avec les modifications proposées dans le tableau 1, sous réserve de confirmation si la méthode EN 13783 convient toujours pour la viande hachée crue.
12. Après inclusion dans le document CXS 234-1999, il est recommandé que la Commission révoque les *Méthodes générales pour la détection des aliments irradiés* (CXS 231-2001).

**Tableau 1. Méthodes générales pour la détection des aliments irradiés**

(Ajouts en caractères **gras** et soulignés ; suppressions en caractères ~~barrés~~)

Produit	Disposition	Méthode	Principe	Type
Aliments contenant des matières grasses <b>(ex : viande et poulet crus, fromage, fruits)</b>	Détection d'aliments irradiés – <u>Détection d'hydrocarbures induits par irradiation</u>	EN 1784: <del>1996</del>	Analyse des hydrocarbures par chromatographie en phase gazeuse	Type II
Aliments contenant des matières grasses <b>(ex : viande et poulet crus, œuf entier sous forme liquide)</b>	Détection d'aliments irradiés – <u>Détection de 2-alkylcyclobutanones induits par irradiation</u>	EN 1785: <del>1996</del>	Analyse par chromatographie en phase gazeuse/spectrophotométrie des 2-alkylcyclobutanones	Type III
Aliments contenant des os	Détection d'aliments irradiés – <u>Signal de résonance du SPIN électronique (RSE) induite par irradiation, attribué à l'hydroxyapatite (principal composant des os)</u>	EN 1786: <del>1996</del>	Spectroscopie RPE	Type II
Aliments contenant de la cellulose <b>(ex : noix et épices)</b>	Détection d'aliments irradiés – <u>Signal de résonance du SPIN électronique (RSE) induite par irradiation, attribué à la cellulose cristalline</u>	EN 1787: <del>2000</del>	Spectroscopie RPE	Type II
Aliments contenant des silicates <b>(ex : herbes, épices, mélanges d'herbes et d'épices, et crevettes)</b>	Détection d'aliments irradiés – <u>Rapport de spectre de thermoluminescence utilisé pour indiquer le traitement de l'aliment par irradiation</u>	EN 1788: <del>2004</del>	Thermoluminescence	Type II
Aliments contenant des silicates <b>(ex : mollusques et crustacés, herbes, épices, assaisonnements)</b>	Détection d'aliments irradiés – <u>Mesure de l'intensité de luminescence photostimulée</u>	EN 13751: <del>2002</del>	Luminescence photostimulée	Type III
Aliments contenant du sucre cristallisé <b>(ex : fruits séchés et raisins secs)</b>	Détection d'aliments irradiés – <u>Signal de résonance du SPIN électronique (RSE) induite par irradiation, attribué au sucre cristallisé</u>	EN 13708: <del>2004</del>	Spectroscopie RPE	Type II
Herbes <u>et</u> épices <u>et</u> viande hachée crue	Détection d'aliments irradiés – <u>Différence entre le nombre total de microorganismes et le nombre de microorganismes viables</u>	EN 13783: <del>2004</del> NMKL 231 ( <del>2002</del> )	Contrôle bactérien rapide par épifluorescence/numération totale des bactéries aérobies (méthode de dépistage)	Type III

Aliments contenant de l'ADN ( <u>ex : produits alimentaires d'origine animale et végétale, comme les viandes, les graines, les fruits séchés et les épices</u> )	Détection d'aliments irradiés – <u>Détection de fragmentation ADN présumptive d'un traitement par irradiation.</u>	EN 13784:2004	Épreuve de l'ADN « comète » (méthode de dépistage)	Type III
--	--	---------------	--	----------