



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Trente-septième session
Budapest, Hongrie, 22-26 février 2016

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX

A. QUESTIONS DÉCOULANT DE LA TRENTE-HUITIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION

Normes et textes apparentés adoptés¹

1. La Commission a **adopté** les méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans les normes du Codex.
2. La Commission a **adopté** les *Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires*– (Révision du CAC/GL 83-2013) en y apportant la modification suivante: suppression de la note de bas de page 2, conformément à la recommandation du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius à sa soixante-dixième session.

Méthodes de détermination des biotoxines marines²

3. La Commission a adopté les méthodes indiquées dans la **Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus**, à la section I-8.6.2: *Méthodes biologiques et fonctionnelles visant à déterminer la teneur en toxines paralysantes des mollusques*, telles qu'elles ont été adoptées et modifiées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS).
4. La Commission a par ailleurs encouragé le CCMAS à conclure le plus rapidement possible ses travaux visant, d'une part, à définir des critères pour les méthodes biologiques et, d'autre part, à élaborer un préambule à la norme CODEX STAN 234 qui permettrait d'apporter des précisions quant à l'utilisation de méthodes de type IV à des fins de contrôle, d'inspection et de réglementation, comme indiqué dans le rapport du CCMAS (REP15/MAS, paragraphe 56).
5. Le Comité **est invité à prendre note** des informations susmentionnées fournies par la Commission.

QUESTIONS APPELANT UNE DÉCISION

Coefficient de conversion³

6. La Commission a demandé au CCMAS d'évaluer la pertinence de l'utilisation d'un coefficient de conversion de 5,71 pour déterminer la teneur en protéines des produits à base de soja en général (tout en reconnaissant que le coefficient de 5,71 avait été approuvé par le CCMAS à sa trente-quatrième session pour le même usage dans la Norme régionale pour le tempeh, conformément à la proposition du Comité du Codex pour l'Asie).
7. Le Comité **est invité à examiner** la demande de la Commission.

¹ REP15/CAC, Annexe III.

² REP15/CAC, par. 128.

³ REP15/CAC, par. 20.

B. AUTRES QUESTIONS

QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION

COMITÉ DU CODEX SUR LES PRINCIPES GÉNÉRAUX (CCGP29)

Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires – exemples pratiques⁴

8. À sa vingt-neuvième session, le Comité du Codex sur les principes généraux a noté que cette question avait été transmise aux services juridiques de la FAO et de l'OMS.

Examen et mise à jour des méthodes dans les Méthodes recommandées d'analyse et d'échantillonnage⁵

9. À sa vingt-neuvième session, le Comité du Codex sur les principes généraux est convenu de répondre au CCMAS qu'il était possible de modifier le Manuel de procédure de manière à établir une référence unique pour les méthodes d'analyse, mais que le CCMAS devait préparer les projets d'amendement en question, pour approbation, lorsque les travaux sur la révision de la norme CODEX STAN 234-1999 seraient terminés.

COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (CCEXEC70)⁶

Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires – Notes explicatives

8. À sa soixante-dixième session, le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius a recommandé à la Commission la suppression de la note de bas de page 2 faisant référence au document d'information du CCMAS relatif aux exemples pratiques pour le choix des plans d'échantillonnage appropriés (en préparation). Le CCMAS avait demandé l'avis du Comité sur les principes généraux quant à la question de savoir si cette référence pourrait avoir des incidences juridiques. Le Comité des principes généraux, à son tour, avait soumis cette question aux services juridiques de l'OMS et de la FAO. Les services juridiques de la FAO et de l'OMS étaient d'avis qu'il n'y avait pas lieu de mentionner ces documents d'information car il ne s'agissait pas de textes adoptés par le Codex.

9. Les services juridiques ont également précisé que cet avis ne portait pas exclusivement sur les travaux faisant actuellement l'objet d'un débat, mais concernait également la mention de «documents d'information» dans d'autres textes du Codex et que la rédaction de ces documents devait être conforme aux *Orientations concernant les documents d'information* telles que mises au point par le Comité des principes généraux. Le représentant du Bureau juridique de l'OMS a en outre expliqué que toute information essentielle pour une norme ou d'autres textes du Codex devait être intégrée dans ce texte et non pas dans un document d'information.

10. Le Comité est **invité à prendre note** de ce qui précède.

COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (CCFFP34)⁷

Plans d'échantillonnage dans les normes sur les poissons et les produits de la pêche

11. Le Comité est convenu d'inclure dans les normes pertinentes sur les poissons et les produits de la pêche les plans d'échantillonnage proposés par le CCMAS à sa trente-cinquième session, à l'exception des plans d'échantillonnage pour les parasites, qui n'ont pas été jugés appropriés au regard du critère d'acceptation et du seuil de qualité acceptable selon le tableau 10 des *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2003).

12. Le Comité est **invité à prendre note** de ce qui précède.

⁴ REP15/GP, par. 28.

⁵ REP15/GP, par. 29.

⁶ REP 15/EXEC, paragraphes 8-10.

⁷ REP16/FFP, paragraphes 8-9.

QUESTIONS APPELANT UNE DÉCISION

COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (CCEXEC70)⁸

Gestion des travaux

13. À sa soixante-dixième session, le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius a demandé à tous les comités d'examiner la nécessité d'élaborer une méthode de gestion de leurs travaux analogue à celle qui est utilisée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (tout en tenant compte des différences entre les sujets, les procédures de travail, etc. des différents comités).

14. Le Comité **est invité à examiner** la demande exprimée par le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius.

COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (CCFFP34)⁹

Plans d'échantillonnage dans les normes sur les poissons et les produits de la pêche

15. Le Comité a noté que la directive CAC/GL 50-2003 était difficile à comprendre et à utiliser, et il a proposé que le CCMAS envisage de la rendre plus facile d'emploi.

16. Le Comité **est invité à examiner** la demande formulée par le Comité sur les poissons et les produits de la pêche.

COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME (CCNFSDU37)

Examen de la méthode «ELISA G12» en tant que méthode supplémentaire potentielle pour la Norme sur les aliments diététiques ou de régime pour les personnes souffrant d'une intolérance au gluten (CODEX STAN 118-1979)¹⁰

17. Le Comité a pris note de la réponse du CCMAS, en particulier concernant la validation des méthodes R5 et G12, fondées sur les deux matrices, maïs et riz, mais se demande quelle est la méthode à adopter pour les matrices mixtes, comment comparer les deux méthodes si elles donnent des résultats différents, et quelles seraient les incidences de l'étiquetage «exempt de gluten».

18. Le Comité a décidé de demander des précisions au CCMAS, en faisant la demande suivante:

- Compte tenu du fait que les seuils établis dans la norme CODEX STAN 118-1979 l'ont été sur la base des résultats obtenus en utilisant la méthode ELISA R5, le CCMAS peut-il confirmer que les résultats des deux méthodes (à savoir R5 et G12) sont pleinement comparables pour tous les produits couverts par la norme, et en particulier:
 - les produits fabriqués à partir d'ingrédients naturellement exempts de gluten (par exemple le sarrasin, le millet, l'amarante, le quinoa, etc.);
 - les produits fabriqués à partir d'ingrédients contenant du gluten (par exemple la protéine de blé partiellement hydrolysée, l'amidon de blé, les sirops de glucose, etc.);
 - les produits à base d'avoine;
 - les matrices liquides.

Révision de la Norme pour les préparations de suite (CODEX STAN 156-1987)¹¹

Facteurs essentiels de composition et de qualité (pour les nourrissons du deuxième âge, soit 6 à 12 mois) (Section 3)

19. Le Comité est convenu de demander au CCMAS de fournir des avis sur la précision et la pertinence du facteur de conversion de l'azote 5,71 pour déterminer les isolats protéiques de soja utilisés dans les

⁸ REP15/EXEC, par. 22.

⁹ REP16/FFP, paragraphes 8-9.

¹⁰ REP16/NFSDU, par. 10.

¹¹ REP16/NFSDU, par. 57.

préparations destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge et de prendre en compte le profil des acides aminés de l'isolat.

20. Le Comité **est invité à examiner** la demande formulée par le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime.