



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/MAS 26/45/2**

Janvier 2026

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**  
**COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

Quarante-cinquième session

9 - 13 mars 2026

Budapest (Hongrie)

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

**A. QUESTIONS DÉCOULANT DE LA 48<sup>e</sup> SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET  
DE SON COMITÉ EXÉCUTIF (88<sup>e</sup> et 89<sup>e</sup> SESSIONS)**

***Questions soumises pour information***

**Questions spécifiques**

Normes et textes apparentés adoptés par la Commission<sup>1</sup>

1. La Commission, à sa 48<sup>e</sup> session (2025) a adopté :
  - (i) les méthodes d'analyse, les critères de performance et le plan d'échantillonnage à inclure dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999), avec la correction de la méthode pour les bâtonnets de poisson surgelés (bâtonnets de poisson), les portions de poisson et les filets de poisson – panés ou enrobés de pâte à frire, par l'ajout d'une référence à l'annexe VI de la norme CXS 234-1999 et une correction du principe ;
  - (ii) l'annexe relative aux « facteurs de conversion de l'azote en protéines » à la norme CXS 234-1999, avec la suppression des produits de protéines du blé de la rubrique relative au facteur de conversion de l'azote en protéines (Nx) de 5,71 pour la farine de blé, et l'inclusion d'un Nx de 5,71 pour le tahiné, conformément à la recommandation du Comité de coordination FAO/OMS pour le Proche-Orient (CCNE), étant noté que les incohérences qui existaient pour les produits à base de soja seraient traitées ultérieurement ; et
  - (iii) les amendements consécutifs aux *normes régionales* pour le tahiné (Proche-Orient) (CXS 259R-2007) et le *dough* (Proche-Orient) (CXS 332R-2018) afin d'inclure une référence croisée à l'annexe sur les facteurs Nx dans la norme CXS 234-1999 consécutive à la décision en (ii).
2. Le Secrétariat du Codex note que, suite aux corrections apportées aux méthodes d'analyse du paragraphe 1(i) qui ont été adoptées par la 48<sup>e</sup> session de la Commission, le CCMAS, à sa 45<sup>e</sup> session, est invité à examiner une proposition de modifications supplémentaires à ces méthodes (voir CX/MAS 26/45/4 Appendice I).

Normes et textes apparentés révoqués par la Commission<sup>2</sup>

3. La Commission, lors de sa 48<sup>e</sup> session, a révoqué les méthodes d'analyse pour les dispositions dans les normes de produits pertinentes et dans la norme CXS 234-1999, à l'exception de la rubrique relative à la méthode pour la saturation en sel du poisson salé et du poisson salé séché de la famille des Gadidés et la méthode de préparation des échantillons figurant à l'annexe VI de la norme CXS 234-1999 (voir paragraphe 12 ci-dessous).

<sup>1</sup> REP25/CAC par. 34, 63(ii) et annexes III et VII (Partie 1)

<sup>2</sup> REP25/CAC par. 38(i) et annexe IV

Élaboration d'une norme pour le lait de chamelle liquide pasteurisé<sup>3</sup>

4. La Commission, lors de sa 48<sup>e</sup> session, a réactivé le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP), qui travaillera par correspondance, tout en ayant la possibilité de convoquer un GTE, s'il convient, afin que celui-ci élabore une norme sur le lait de chamelle liquide pasteurisé. Le CCMMP peut consulter le CCMAS en ce qui concerne le recensement et/ou l'élaboration de méthodes d'analyse permettant d'appliquer les dispositions relatives aux paramètres de qualité.

Soumettre des questions aux comités et/ou groupes spéciaux du Codex ajournés *sine die*, dissous, abolis ou travaillant par correspondance<sup>4</sup>

5. Le Comité exécutif, lors de sa 88<sup>e</sup> session, a noté les difficultés rencontrées par le CCMAS pour traiter les questions liées aux comités et/ou groupes spéciaux du Codex qui avaient été ajournés *sine die*, dissous, abolis ou qui travaillaient par correspondance et a reconnu que cette situation ne se limitait pas au CCMAS, mais pouvait également concerner d'autres comités s'occupant de questions générales (par exemple le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)).
6. Le Comité exécutif, lors de sa 88<sup>e</sup> session :
- (i) a proposé qu'à court terme, si le comité concerné travaillait par correspondance, la Commission demande à ce comité d'examiner toute question provenant du CCMAS ou d'un autre comité s'occupant de questions générales relative aux normes existantes, si le besoin s'en faisait sentir ;
  - (ii) a noté que cette option ne couvrirait qu'une partie des questions potentielles provenant du CCMAS ou d'autres comités s'occupant de questions générales ;
  - (iii) a demandé au Secrétariat du Codex d'envisager d'autres pistes possibles, telles que des consultations avec la FAO, des groupes d'experts ou autres, ce qui permettrait de répondre à toute question potentielle du CCMAS concernant les normes existantes, quel que soit le statut du comité ayant élaboré la norme ;
  - (iv) a noté que le Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP), lors de sa 35<sup>e</sup> session, a décidé de continuer à débattre de la manière d'entreprendre un examen technique des propositions de nouvelles activités pour lesquelles il n'existe peut-être pas de comité existant ou actif pertinent, et que ces questions pourraient également être prises en compte dans le cadre de cet examen.

**Questions générales**Plan stratégique du Codex pour 2026-2031<sup>5</sup>

7. La Commission, lors de sa 48<sup>e</sup> session (2025), a adopté le cadre de suivi du Plan stratégique du Codex pour 2026-2031, tel que proposé par la 89<sup>e</sup> session du Comité exécutif (2025), notant qu'il pourrait être réexaminé après deux ans lorsque des données initiales seront disponibles et qu'une certaine expérience aura été acquise sur son utilisation.

Amélioration de la mise à disposition en temps voulu des documents<sup>6</sup>

8. Lors de sa 48<sup>e</sup> session, la Commission, reconnaissant qu'il importait de fournir les documents dans les délais impartis et prenant acte du fait que l'amélioration de la mise à disposition en temps voulu des documents était une responsabilité partagée, a encouragé les membres à communiquer à leurs représentants permanents auprès de la FAO des informations sur l'importance de la traduction en temps voulu des documents et à promouvoir une certaine souplesse quant aux choix disponibles en matière de traduction, y compris l'utilisation de la technologie, et a rappelé à tous les membres, comités et groupes de travail électroniques qu'il importait d'élaborer des documents plus concis et de les fournir dans les délais impartis;

Rôles de chef de file au sein des groupes de travail électroniques (GTE)<sup>7</sup>


---

<sup>3</sup> REP25/CAC par. 89(ii)

<sup>4</sup> REP25/EXEC1 par. 37 et 38

<sup>5</sup> REP25/CAC par. 158(ii) et annexe IX

<sup>6</sup> REP25/CAC par. 17(ii)

<sup>7</sup> REP25/CAC par. 17(iii)

9. a encouragé la FAO, l'OMS et les membres expérimentés à appuyer la mise en place de mécanismes pratiques en matière de mentorat afin d'aider plus de membres à assumer des rôles de chef de file au sein des groupes de travail;

La disponibilité des avis scientifiques en temps voulu pour les normes du Codex<sup>8</sup>

10. Lors de sa 48<sup>e</sup> session, la Commission a souligné l'importance d'avoir à disposition en temps voulu d'avis scientifiques dotés de ressources adéquates pour appuyer l'élaboration et l'adoption de normes du Codex fondées sur des données scientifiques ; elle a encouragé la FAO, l'OMS et le Secrétariat du Codex à fournir des renseignements sur les priorités et les coûts connexes afin d'aider la Commission à hiérarchiser les demandes et d'aider les membres à obtenir des ressources pour le Programme conjoint FAO/OMS d'avis scientifiques; elle a noté que l'appui à la fourniture d'avis scientifiques ne se limitait pas aux ressources financières mais englobait également l'accès aux données et à l'expertise ; et elle a encouragé les membres à promouvoir la participation d'experts nationaux et la mise à disposition rapide des données. La Commission, lors de sa 48<sup>e</sup> session, a également noté la nécessité d'approches innovatrices pour répondre aux besoins en matière d'avis scientifiques et a invité la FAO et l'OMS à explorer de telles approches.

Création de bases de données<sup>9</sup>

11. Le Comité exécutif, lors de sa 89<sup>e</sup> session, a recommandé que les ressources supplémentaires soient utilisées dans les domaines prioritaires suivants :
- la mise à jour des bases de données actuelles (additifs alimentaires, résidus de pesticides, résidus de médicaments vétérinaires) ;
  - la création de nouvelles bases de données (méthodes d'analyse et d'échantillonnage et contaminants dans les aliments) ;
  - soutien aux comités qui pourraient être réactivés par la Commission, lors de sa 48<sup>e</sup> session.

**Questions demandant une action**

Réexamen / examen des méthodes d'analyse, des critères de performance numériques (CPN) et du plan d'échantillonnage dans la norme CXS 234-1999<sup>10</sup>

12. La Commission, lors de sa 48<sup>e</sup> session, a demandé au CCMAS de reconsidérer la recommandation de révoquer la méthode de saturation en sel du poisson salé et du poisson salé séché de la famille des Gadidés ainsi que l'annexe VIII (partie 1) de la norme CXS 234-1999. (voir également CX/MAS 26/45/3 par. 3-5).
13. La Commission a pris note des préoccupations soulevées concernant certains exemples de méthodes donnés pour certains critères de performance numériques relatifs au sel et au sodium, et a demandé au CCMAS de vérifier que ces exemples de méthodes étaient appropriés. (voir également CX/MAS 26/45/3 par. 6-7).

**B. QUESTIONS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES**

**Questions demandant une action ou soumises pour information**

**Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCCF) (18<sup>e</sup> session)**

Questions soumises au CCCC par la 48<sup>e</sup> session du CCMAS<sup>11</sup>

14. Le CCMAS, lors de sa 43<sup>e</sup> session (2024), avait demandé au CCCC d'envisager d'ajouter des exemples de méthodes pour la détermination des aflatoxines totales (AFT) dans les céréales dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995), qui intégrerait également l'inscription de la norme EN 17641 comme exemple de méthode pour certaines céréales et produits à base de céréales, y compris les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge; et de transférer tous les critères de performance numériques (CPN) de la norme CXS 193-1995 à la norme CXS 234-1999.

<sup>8</sup> REP25/CAC par. 139

<sup>9</sup> REP25/EXEC2 par. 78(vi)

<sup>10</sup> REP25/CAC par. 38(ii) et 41

<sup>11</sup> REP25/CF18 par. 9-10

15. Le CCCF, lors de sa 18<sup>e</sup> session, est convenu d'examiner ces demandes lors d'une session ultérieure, à un moment où les travaux sur la révision des plans d'échantillonnage et/ou la mise à jour des CPN dans la norme CXS 193-1995 seront plus avancés.

#### **Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA) (23<sup>e</sup> session)**

Classement des méthodes pour la détermination de l'indice de peroxyde dans la Norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles (Asie) (CXS 355R-2023)<sup>12</sup>

16. Le CCMAS, lors de sa 42<sup>e</sup> session (2023) a noté qu'il n'existait pas de données de validation permettant d'établir la performance de l'étape d'extraction d'huile à partir du riz (récupération, précision, par exemple) et a demandé au CCASIA d'entreprendre des études de validation de la méthode d'extraction pour l'étape d'extraction du riz afin d'établir la performance de la procédure d'extraction (récupération, précision, par exemple), et de communiquer les données au Comité pour examen et réévaluation du classement.
17. Le CCASIA, lors de sa 23<sup>e</sup> session, est convenu d'informer CCMAS qu'elle n'était pas en mesure de fournir les informations demandées pour le moment, tout en notant que CCASIA restait ouverte à l'examen de toute information qui pourrait devenir disponible à l'avenir, en vue de la soumettre à CCMAS.

Facteurs de conversion de l'azote en protéines (Nx)<sup>13</sup>

18. Le CCASIA, lors de la 23<sup>e</sup> session, a décidé :
- de conserver la note de bas de page incluant la valeur Nx dans la Norme régionale pour la pâte de soja fermentée (Asie) (CXS 298R-2009) ;
  - d'informer le CCMAS qu'aucune disposition relative aux protéines n'avait été incluse dans la norme CXS 298R-2009 et que, dans certains pays, la teneur en protéines au lieu de l'azote total était utilisée comme facteur de qualité.

#### **Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNE) (12<sup>e</sup> session)**

Confirmation des méthodes d'analyse et des plans d'échantillonnage figurant dans les normes de produits régionales élaborées par CCNE<sup>14</sup>

19. Le CCNE, à sa 12<sup>e</sup> session, est convenu d'informer le CCMAS qu'il a créé un groupe de travail électronique afin de :
- examiner l'exhaustivité de la section relative aux méthodes d'analyse dans les normes régionales de produits et, lorsque des méthodes d'analyse ont été fournies, proposer des plans d'échantillonnage appropriés à la lumière des Directives générales sur l'échantillonnage révisées (CXG 50-2004) ; et
  - examiner le besoin de méthodes d'analyse pour les normes dont la section sur les méthodes d'analyse était incomplète, et formuler des recommandations sur les méthodes proposées, le cas échéant. Si possible et approprié, des plans d'échantillonnage adaptés pourraient également être proposés.

#### **Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) (8<sup>e</sup> session)**

Réponses aux questions reçues de la 43<sup>e</sup> session du CCMAS (voir également CX/MAS 26/45/3 paragraphes 13-14)<sup>15</sup>

20. Lors de sa 8<sup>e</sup> session le CCSCH est convenu de modifier la méthode d'analyse des graines légères dans la Norme sur les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés: petite cardamome (CXS 357-2024) pour la remplacer par la méthode ISO 927, type I, avec une portion d'essai de 100 g (minimum).

<sup>12</sup> REP23/MAS par. 28, REP25/ASIA par. 27

<sup>13</sup> REP25/ASIA par. 35

<sup>14</sup> REP25/NE par. 23(i)

<sup>15</sup> REP25/SCH par. 12-15, 18(v), 61(ii), 74(ii), 104(ii) et Appendices II-V

21. Le CCSCH a décidé de réviser le nom de la disposition dans i) l'annexe I, tableau A1 - « Teneur en curcuminoïdes (pouvoir colorant) » et ii) la méthode d'analyse du curcuma, « pouvoir colorant (teneur en curcuminoïdes) » en « pouvoir colorant exprimé en curcuminoïdes » ; dans la *Norme sur les épices dérivées de racines, rhizomes et bulbes séchés ou déshydratés - curcuma* (CXS 359-2024).
22. En ce qui concerne la méthode de mesure du goût piquant, les unités sur l'échelle de Scoville dans le piment et le paprika séchés, le CCSCH est convenu que la méthode ASTA 21.3 était préférable à la méthode ISO 3513. En conséquence, le CCSCH, lors de sa 8<sup>e</sup> session, a recommandé que le CCMAS annule la méthode ISO 3513 et la remplace par la méthode ASTA 21.3 en tant que méthode de type I.
23. Le CCSCH a recommandé que le CCMAS confirme la méthode ISO 927 comme méthode de type I pour la détermination des moisissures visibles dans les clous de girofle au lieu de la méthode V-8 Épices, condiments, arômes et drogues brutes (Macroanalytical Procedure Manual, FDA Technical Bulletin Number 5)<sup>16</sup>.

#### Confirmation des méthodes d'analyse dans les normes sur les épices et les herbes culinaires

24. Lors de sa 8<sup>e</sup> session le CCSCH a décidé de soumettre les dispositions relatives aux méthodes d'analyse au CCMAS pour approbation dans les normes suivantes (voir également CX/MAS 26/45/3 paragraphe 16) :
  - Norme sur les épices dérivées de fruits et baies séchés: exigences pour la vanille
  - Norme sur les épices dérivées de fruits et baies séchés: exigences pour la grande cardamome
  - Norme sur les épices dérivées de graines séchées: exigences pour la coriandre

#### **RECOMMANDATIONS**

25. Le Comité est invité à :
  - i. prendre note des questions soumises pour information renvoyées par la Commission, par le Comité exécutif (paragraphe 1 à 11) et par d'autres organes subsidiaires (paragraphe 14 à 19) ; et
  - ii. prendre note que les questions demandant une action découlant de la Commission et d'autres organes subsidiaires (paragraphe 12-13, 20-24) seraient examinées au titre du point 3 de l'ordre du jour (Confirmation des méthodes d'analyse et d'échantillonnage).

---

<sup>16</sup> <https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs#v32>