

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 3, 4, 11, 20.2

CAC/39 CRD/16

Original Language Only

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

39<sup>th</sup> Session

FAO Headquarters, Rome, Italy, 27 June – 1 July 2016

(*Observation du Mali*)

POINT 3 de l'ordre du jour				
NORMES ET TEXTES APPARENTÉS SOUMIS POUR ADOPTION				
Adoption finale de textes du Codex aux étapes 8, 5/8 et 5A				
Organe du Codex	Normes et textes apparentés	Etape	Position nationale du Mali	Justification
CCFFV	Norme pour les aubergines (avant-projet)	5/8	Le Mali est favorable à l'adoption du projet de norme à l'étape 5/8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allocations pour la pourriture, la pourriture molle dans les trois classes de qualité à savoir la catégorie «Extra», de classe I et II sont nécessaires pour l'application réaliste de la norme dans le commerce international</li> <li>• Inclusion des allocations pour la pourriture, la pourriture molle dans les trois classes de qualité reflète l'industrie et les pratiques commerciales actuelles pour le commerce international des fruits et légumes frais</li> <li>• Les tolérances proposées pour la pourriture, la pourriture molle de 1% dans la catégorie "Extra" et 1% dans la classe I applique à différents pourcentages de tolérances pour l'ensemble du lot soit 5% de produits non conformes aux exigences de "Extra" classe et 10% des produits non conformes aux exigences de la classe I, respectivement, et par conséquent, il y avait une distinction entre les allocations pour la désintégration en catégorie «extra »et I</li> <li>• Les fruits et légumes sont produits périssables sur de longues distances de transport et de stockage, ce qui peut entraîner un certain degré de désintégration principalement due à des réactions enzymatiques dans le produit qui ne devrait pas conduire au rejet du lot</li> <li>• tolérances minimales pour la carie sont une industrie commune et de la pratique de la négociation, cependant, l'absence de ces tolérances dans une norme internationale comme Codex impliquerait "zéro" défaut est la norme</li> </ul>

				<p>acceptable et cela pourrait créer des obstacles techniques au commerce alors que l'objectif des normes Codex est de faciliter le commerce des aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>phytosanitaires et les règles de sécurité alimentaire seront toujours passer outre les normes de qualité des produits agricoles en particulier lorsque la désintégration tolérée est principalement causée par des réactions enzymatiques propres (et certains micro-organismes non pathogènes) et les réactions microbiennes non pathogènes.</li> </ul>
<b>CCFFP</b>	Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson (projet)	<b>8</b>	Le Mali est favorable à l'adoption du projet de norme sur le code de pratique pour les poissons et produits de la pêche à l'étape 8.	Le logement de toutes les normes dans une seule source vous aidera à être plus conviviaux. Il y avait un manque de données scientifiques pour appuyer notre position précédente que les amines biogéniques et des amines volatiles sont plus représentatives des dangers potentiels que l'utilisation d'histamine seulement.
	Les plans d'échantillonnage et des modifications aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de plusieurs normes pour les poissons et produits de la pêche (paragraphe 56, annexe vi.); (ii) la section 7.4.	<b>8</b>	Le Mali est favorable à l'adoption de cette recommandation.	Le Comité n'a pas accepté les plans d'échantillonnage tel que proposé par CCMAS, notant qu'il était difficile à comprendre et à utiliser par conséquent demandé CCMAS d'élaborer des directives plus simples, y compris plan d'échantillonnage. La conclusion du comité a pris en compte celle africaine.
<b>CCFH</b>	Avant-projet de lignes directrices pour le contrôle des non-typhique salmonella spp. Du boeuf et de la viande de porc	<b>5/8</b>	Le Mali est favorable à l'adoption du projet de lignes directrices proposées pour le contrôle des non-typhique Salmonella spp. du boeuf et de la viande de porc à l'étape 5/8 (avec omission de l'étape 6/7)	Document de discussions approfondies du GTP sans questions en suspens; questions clés complètes, convivial et adresses de la sécurité alimentaire. Les mesures de contrôle basées sur les BPH pour Salmonella non typhoïdique Spp fondée sur le danger et ont été suffisamment prises en compte pour protéger la santé des consommateurs et et la sécurité sanitaire.
	Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire aux mesures de contrôle des parasites d'origine alimentaire	<b>5/8</b>	Le Mali est favorable à l'adoption du projet de directives proposées sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites des aliments à l'étape 5/8 (avec omission de l'étape 6/7)	Des discussions approfondies et le consensus atteint par groupe électronique de travail et la plénière (CCFH47). Aucun problème en suspens. Les directives pas un document autonome et doit être utilisé conjointement avec d'autres documents tels que les Directives de l'OMS pour l'eau potable. Anisakis allergénicité était bien adressée fournir des informations sur l'éducation des consommateurs pour la protection de la santé des consommateurs et la sécurité sanitaire.

	<p>Avant-projet de l'annexe i "exemples de critères microbiologiques pour les aliments à faible humidité lorsque cela est jugé approprié, conformément aux principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques associés aux aliments (cac / gl 21-1997)" et à l'annexe ii "orientation pour l'établissement de programmes de surveillance environnementale pour salmonella spp. Et d'autres entérobactéries en basse-humidité zones de transformation des aliments »au code d'usages pour les bas-humidité (par. 41 et annexe iv).</p>	5/8	<p>Le Mali est favorable à l'adoption des projets d'annexes (annexes 1 et II) proposés à l'étape 5/8.</p>	<p>Tous les commentaires adressés et pas d'autres questions restent en suspens</p>
	<p>Projet annexe iii "les épices et les herbes aromatiques séchées» proposées au code d'usages pour la basse humidité (par. 41 et annexe iv).</p>		<p>Le Mali est favorable à l'adoption du texte proposé à l'annexe III (épices et herbes aromatiques séchées).</p>	
CCNFSDU	<p>Valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985) (avant-projet)</p>	5/8	<p>Le Mali est favorable à l'adoption de la :</p> <p>Recommandation 1: VNR-R pour la vitamine A Recommandation 4: VNR-R pour la vitamine E Recommandation 5: VNR-R pour le fer Recommandation 6: Description de diététique pour Fer</p>	<p><b>Recommandation 1:</b> Le niveau proposé est conforme et que ce niveau complétera les efforts pour l'absorption de vitamine A et la gestion de sa carence. La vitamine A est physiologiquement important, surtout en ce qui concerne l'immunité du corps et de la vision. La vitamine A contribue à la réduction de la mortalité chez les enfants de moins de cinq ans.</p> <p><b>Recommandation 4:</b> La vitamine E est un antioxydant important dans le corps et les niveaux proposés sont physiologiquement adéquats pour sa fonction</p> <p>Recommandation 5: La qualité de l'absorption du fer et de zinc dépend de la</p>

			<p>Recommandation 8: VNR-R Magnesium</p> <p>Recommandation 9: VNR-R pour le phosphore</p> <p>Recommandation 10: VNR-R Cuivre</p> <p>Recommandation 13: La vitamine A équivalents alimentaires et facteurs de conversion</p> <p>Recommandation 14: La vitamine E équivalents alimentaires et facteurs de conversion</p>	<p>source (sources animales sont mieux absorbés par rapport aux sources végétales, par exemple l'hème et le fer non hémique.)</p> <p><b>Recommandation 6 :</b> La qualité de l'absorption du fer et de zinc dépend de la source (sources animales sont mieux absorbées par rapport aux sources végétales, par exemple l'hème et du fer non hémique)</p> <p><b>Recommandation 8:</b> Le magnésium est un minéral important dans le fonctionnement normal des muscles du corps, y compris le cœur et par conséquent, le niveau proposé soutiendra cette fonction en particulier avec les complications cardiovasculaires accrues.</p> <p><b>Recommandation 9 :</b> Pour une bonne absorption du phosphore, le coefficient Ca: P de 2: 1 est optimale et veillera à ce que tant de calcium et de phosphore sont bien absorbés dans le corps. 550 mg assureront un rapport de 1,8 ce qui est tout à fait conforme avec d'absorption optimale.</p> <p><b>Recommandation 10 :</b> Le cuivre est un élément important dans les coenzymes du corps et ce niveau est à la fois sûr et efficace.</p> <p><b>Recommandation 13 :</b> Cela permettra la comparaison des différentes formes de vitamine A et même l'interprétation des résultats.</p> <p><b>Recommandation 14 :</b> Cela permettra la comparaison des différentes formes de vitamine A et même l'interprétation des résultats</p>
<b>CCNFSDU</b>	Modification de la Section 10, Méthodes d'analyse dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981) (projet)		Le Mali est favorable au projet de l'alignement de norme des différents éléments nutritifs, conformément aux dispositions prévues dans la formule infantile	
<b>CCFA</b>	Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (avant-projet)	5/8	Le Mali est favorable aux recommandations du JECFA sur les additifs alimentaires ci-dessus.	l'évaluation par le JECFA est basée sur la science. La révocation est fondée sur le retrait du cahier des charges.

	Révision de la catégorie d'aliment 01.1 «Lait et boissons lactées» de la NGAA (rebaptisée «Lait liquide et produits à base de lait» ainsi que les modifications qui s'ensuivent (avant-projet)	5/8	Le Mali est favorable à cette résolution car elle aborde les incohérences identifiées et permet de contribuer à reconstituer lait nature et d'autres produits laitiers plains	Le projet de révision de la catégorie d'aliments 0.1.1 (lait et boissons à base de produits laitiers) permettra de clarifier les préoccupations exprimées ci-dessus.
	Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA) (projet et avant-projet)	8 et 5/8	Le Mali est favorable au projet de disposition pour l'utilisation de la nisine dans la catégorie alimentaire 08.3.2 comme conservateur à ML de 25mg/kg et de esther éthylique d'arginate laurique et leur utilisation dans les normes correspondantes CODEX Stans 89-1981 et 98-1981 et CODEX STAN 88-1981.	La nisine est un conservateur utilisé dans les viandes, en particulier dans les climats chauds ou dans les pays en développement (Afrique) où l'accès à la réfrigération peut être limitée. Nisine inhibe les micro-organismes, y compris l'acide lactique, <i>Pseudomonas</i> spp., <i>Escherichia coli</i> bactéries d'altération, contribuant ainsi à prolonger la durée de vie et de conserver la qualité des aliments. Il a également été utilisé de plus en plus comme une intervention primaire pour inactiver ou inhiber l'excroissance des micro-organismes alimentaires pathogènes comme <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , et <i>enteridis Salmonella</i> et des spores de bactéries, <i>Bacillus</i> et <i>Clostridium</i> , contribuant ainsi à accroître la sécurité alimentaire. La viande et les produits sont des aliments microbiologiquement sensibles. Leur haute teneur en eau et en protéines, la présence d'autres constituants solubles dans l'eau et d'autres propriétés intrinsèques fournissent un riche milieu nutritif favorable à la croissance de la détérioration et des micro-organismes pathogènes. L'évaluation du JECFA a établi le niveau sécuritaire de nisine à 25 mg / kg dans cette catégorie d'aliments.
	Amendements au <i>Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires</i> (CAC/GL 36-1989) (avant-projet)	5/8	Le Mali est favorable à cette résolution sur les modifications et / ou ajout à la liste SIN et l'attribution des numéros SIN pour les protéases spécifiques pour lesquels aucun INS correspondant avait été fixé.	Tous les additifs alimentaires doivent avoir un numéro SIN pour faciliter la consultation et de l'information sur la justification technologique pour leur utilisation.
	Révision des sections 4.1.c et 5.1.c de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels</i> (CODEX STAN 107-1981) (avant-projet)	5/8	Le Mali est favorable à cette révision	

	Dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires de la NGAA concernant l'alignement de quatre normes de produits pour le chocolat et les produits à base de chocolat et les normes de produits identifiées par le Comité sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP)	En cours	Le Mali est favorable à l'adoption des dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires	<p>Ceci est le résultat de la section des additifs alimentaires révisée du CODEX STAN 86-1981, CODEX STAN 87-1981, CODEX STAN 141-1983 et CODEX STAN 105-1981</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA liés à l'alignement des quatre normes de produits ont été corrigés. En outre, les tableaux 1 et 2 de la NGAA ont été modifiés de sorte que de nouvelles notes et de nouveaux additifs alimentaires pour les mélanges de cacao (poudre) et de cacao de masse / gâteau. Les points sont par rapport à l'additif alimentaire spécifique.</li> </ul> <p><b>Note 22:</b> Utilisation dans les produits de poisson fumé seulement. Pour une utilisation en non-normalisés produits fumés de poisson uniquement au sens de l'article 1 de la norme pour le poisson fumé, le poisson fumé à saveur et fumée du poisson séché (CODEX STAN 311-2013).</p> <p><b>XS311:</b> Hors produits conformes à la norme pour le poisson fumé, le poisson fumé à saveur et fumée du poisson séché (CODEX STAN 311-2013).</p>
	Amendements à la Norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CODEX STAN 253-2006)		Le Mali est favorable aux amendements	les amendements sont nécessaire pour faciliter l'utilisation de la norme aux utilisateurs

POINT 4 de l'ordre du jour				
ADOPTION DE TEXTES DU CODEX À L'ÉTAPE 5				
Organe du Codex	Normes et textes apparentés	Étape	Position nationale du Mali	Justification
CCFFV	Norme pour les aux (avant-projet)  Norme pour le kiwi (avant-projet)	5	Le Mali est favorable à l'adoption des projets de normes pour l'ail et Kiwifruit pour adoption à l'étape 5.	

#### POINT 11 de l'ordre du jour: Travaux du Codex sur la résistance aux antimicrobiens CX/CAC 16/39/12

**Problème:** Le Mali note les décisions importantes prises par les organes directeurs de la FAO et de l'OMS à savoir:

1. Le Plan d'action mondial de l'OMS sur la résistance aux antimicrobiens (RAM)
2. Résolution de la FAO par rapport aux travaux sur la résistance aux antimicrobiens

Considérant les défis que RAM présente pour les humains, les animaux et l'environnement, il est important d'avoir coordonné les efforts déployés au niveau national et international pour résoudre les problèmes liés à

la RAM. Grâce au soutien de la FAO, de l'OMS et de l'OIE plusieurs stratégies sont mis en place dans la région africaine pour faire face menace des RAMs. Un domaine clé est l'élaboration de plans nationaux d'action sur la RAM. Les mesures décisives prises par la FAO et l'OMS contribueraient énormément à fournir une orientation aux pays sur la prévention ou la réduction de la RAM.

En ce qui concerne les recommandations énoncées dans la section 5, paragraphe 49 - Recommandations, voici nos commentaires:

- a) Démarrer une nouvelle activité sur: La révision du Code de pratique pour Minimiser et à maîtriser la résistance aux antimicrobiens (CAC / RCP 61-2005) et
- b) Le développement de l'orientation sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens;

**Position du Mali:** Nous sommes favorables pour le démarrage de nouveaux travaux sur la révision de la CoP et d'orientation sur la surveillance intégrée de la RAM

**Justification:** Il y a eu de nouveaux développements dans le domaine de la RAM puisque la norme (CoP) a été développé en 2005 par conséquent une révision aiderait à combler les vides et lacunes observés et d'intégrer ces nouveaux développements pour rendre la norme pertinente dans un domaine où de nouvelles questions émergent rapidement.

#### **ii. Mettre en place un groupe de travail spécifique sur la RAM et d'identifier un pays hôte**

**Position du Mali:** Nous sommes favorables à cette recommandation et nous avons hâte de discuter des termes de référence pour un groupe de travail sur la RAM.

**Justification:** Nous pensons que compte tenu de la nature mondiale du problème de la RAM et le fait que diverses organisations internationales sont impliquées dans la lutte contre la menace à la RAM, il est prudent d'assurer une consultation plus large sur le TDR pour le Groupe de travail à établir. Cela est nécessaire pour éviter les doubles emplois et de veiller à ce que les efforts mondiaux pour faire face AMR sont complémentaires.

#### **iii. Demander à la FAO / OMS de fournir des avis scientifiques sur la RAM, en collaboration avec l'OIE**

**Position du Mali:** Nous sommes favorables à la demande de la FAO / OMS de fournir des avis scientifiques sur la RAM en collaboration avec l'OIE.

**Justification:** les normes du Codex doivent être fondées sur des principes scientifiques reflétant les développements actuels. Nous considérons que les questions suivantes clés (annexe III du CX / CAC 16/39/12) pour lesquels des avis scientifiques seraient primordial à la révision du texte existant sur la RAM et l'élaboration de directives sur la surveillance intégrée de la RAM.

- Entreprendre un examen de nouvelles données pertinentes pour le développement et la transmission de la résistance aux antimicrobiens dans la chaîne alimentaire
- En se référant particulièrement aux listes des antimicrobiens d'importance critique de l'OMS et de l'OIE, les LMR du Codex et les informations scientifiques les plus récentes sur la résistance et sa présence dans la chaîne alimentaire
- Fournir des conseils sur les alternatives aux antimicrobiens, en particulier les chaînes de valeur, qui favoriseraient le changement de comportement et d'encourager la mise en œuvre des pratiques visant à répondre RAM, compte tenu du défi à relever par le secteur de l'alimentation et l'agriculture pour changer les pratiques ainsi que de répondre aux besoins alimentaires mondiaux.

#### **iv. Demander la FAO et l'OMS pour élaborer un programme de développement des capacités pour répondre aux besoins identifiés.**

**Position du Mali:** Nous sommes favorables à la recommandation sur la nécessité pour la FAO / OMS d'élaborer des programmes de renforcement des capacités. Les domaines spécifiques d'intérêt qui devraient être traités comprennent, les éléments suivants:

- Connaissance insuffisante et de l'expertise en matière d'analyse des risques de RAM d'origine alimentaire
- cadre réglementaire sur la RAM faible ou non existant
- programmes de surveillance et de contrôle nationaux absents ou inefficaces sur l'utilisation des antimicrobiens

#### **POINT 20.2 de l'ordre du jour:**

##### **Question des visas nécessaires à la participation aux sessions du Codex : CX/CAC 16/39/25**

Le Mali apprécie la possibilité de présenter les informations demandées par le Secrétariat du Codex sur les problèmes de délivrance de visas. Nous notons que ce sujet a été proposé par le Cameroun et marqué sous la rubrique «Autres points à l'ordre du jour (Point 13)» au cours CAC38, mais il n'a pas été examinée en raison

de contraintes de temps. La Commission a noté ce point de l'ordre du jour et nous nous félicitons du fait que cette question sera examinée au CAC39.

A cet effet, les pays membres du Codex qui abritent les différents comités du Codex, très peu d'entre eux ont des ambassades ou des Consulats dans notre pays, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Nous Souhaiterions que les pays qui accueillent les comités du Codex puisse délivrer les visas à l'arrivée à l'aéroport à nos délégués pour faciliter leur participation aux réunions du Codex où il n'y a pas de représentation diplomatique dans notre pays.

Le Mali prie également les pays qui accueillent des comités du Codex et ayant des ambassades dans notre pays à fournir à nos délégués des lettres pouvant faciliter l'obtention des visas.