

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 - www.codexalimentarius.org
Point 10 de l'ordre du jour

CX/CAC 19/42/11
Juin 2019

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-deuxième session

Centre international de conférences, Genève (Suisse), 8-12 juillet 2019

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION PAR LES COMITÉS DU CODEX

Les réunions du Codex suivantes, qui se sont tenues d'octobre 2018 à mai 2019, ont soumis à la Commission des questions pour information ou action. On trouvera les documents correspondants et les détails des débats dans les rapports des réunions des comités du Codex, dont la référence figure dans les notes de bas de page.

QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION

Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, vingt-quatrième session

Document de réflexion sur l'intégrité et l'authenticité des aliments¹

Le Comité a poursuivi les débats sur le thème de l'intégrité et de l'authenticité des aliments et est convenu de constituer un groupe de travail électronique présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par l'Union européenne et la République islamique d'Iran², travaillant en anglais uniquement, afin:

- i) d'examiner de manière plus approfondie le rôle que peut jouer le Comité dans la lutte contre la fraude alimentaire dans le contexte de la sécurité sanitaire des aliments et des pratiques loyales dans le commerce alimentaire;
- ii) de mener une analyse globale des textes du Codex concernés, au sein et en dehors du Comité, afin d'éviter les redondances et l'empiètement sur le mandat d'autres comités généraux ou comités de produits du Codex, en tenant compte de l'existence, au sein et en dehors du Comité, d'un certain nombre de textes du Codex liés à cette question.

Si le groupe de travail électronique venait à relever des lacunes dans les textes du Comité, il pourrait: proposer de nouveaux travaux relevant du champ d'action et du mandat du Comité, qui les examinerait à sa vingt-cinquième session; se pencher sur les définitions à élaborer; proposer des définitions conformes aux textes, au champ d'action et au mandat du Codex, qui pourraient servir, le cas échéant, à la préparation de futurs documents de projets.

Le Comité est aussi convenu d'informer le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, la Commission et ses organes subsidiaires, y compris le Comité sur les principes généraux, des débats qu'il continue de mener sur cette question.

Évaluation de la démarche expérimentale (d'essai) visant à associer des groupes de travail physiques intersessions à la technologie du webinaire³

Le Comité a organisé deux réunions intersessions du groupe de travail physique pour lesquelles une démarche expérimentale consistant à s'appuyer sur la technologie de webinaire avait été adoptée, afin de permettre une interaction en face à face, de faciliter la participation des pays et promouvoir l'inclusion.

Le Comité est convenu d'informer le Comité exécutif que: i) la technologie du webinaire est susceptible de renforcer la participation et le caractère inclusif des réunions du Codex, et que les difficultés rencontrées pendant cet exercice et/ou les enseignements qui en ont été tirés devraient être pris en compte au moment

¹ REP19/FICS, par. 60.

² La Chine a depuis fait part de son intérêt à assurer elle aussi la coprésidence; le Président et les coprésidents du groupe de travail électronique et le Président du Comité s'y sont déclarés favorables.

³ REP19/FICS, par. 77-78.

d'envisager son déploiement dans le travail des comités du Codex; ii) il fallait analyser les obstacles à la participation, afin de mieux les comprendre et de les surmonter.

Le Comité a recommandé au Codex de continuer à étudier les problèmes rencontrés et d'avancer sur la question d'une éventuelle utilisation de la technologie du webinaire dans ses travaux.

Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, cinquantième session

Report de l'élaboration d'un plan d'échantillonnage pour l'histamine dans onze normes relatives aux produits consacrés aux poissons et aux produits de la pêche⁴

Compte tenu de l'absence de consensus, le Comité est convenu de reporter l'examen des travaux jusqu'à ce que le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage ait achevé les modifications qu'il apporte aux *Directives générales sur l'échantillonnage* (CXG 50-2004) et d'informer la Commission de cette décision.

Comité du Codex sur les graisses et les huiles, vingt-sixième session

Rapport sur les résultats de la surveillance visant à déterminer si les huiles de poisson portant un nom spécifique sont conformes aux exigences (notamment le profil en acides gras) de la norme pour les huiles de poisson et effets de la norme sur le commerce (réponses à la lettre circulaire 2017/74-FO)⁵

Le Comité est convenu:

- i) qu'il n'était pas nécessaire de poursuivre la surveillance de la mise en œuvre de la norme adoptée récemment pour les huiles de poisson et que, d'après les données reçues, l'utilisation des profils en acides gras pour les huiles de poisson portant un nom spécifique ne posait pas de problème pour l'identification;
- ii) que si, à l'avenir, les membres identifiaient quelconque problème lié à la mise en œuvre de la norme, ils pouvaient soumettre une proposition d'examen de la norme.

Document de travail sur l'amélioration de la gestion des travaux réalisés par le Comité sur les graisses et les huiles⁶

Le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, à sa soixante-treizième session, a noté que les travaux du Comité sur les graisses et les huiles avançaient bien, mais que la charge de travail globale du Comité était encore importante. Le Comité exécutif a recommandé au Comité sur les graisses et les huiles d'examiner si un document de projet ou une procédure simplifiés permettraient d'accélérer ces travaux et lui a également recommandé d'envisager l'élaboration d'un mécanisme (un plan prévisionnel, par exemple) qui lui permettrait de mieux gérer son calendrier.

Afin de mieux gérer ses travaux, le Comité est convenu:

- i) de continuer d'utiliser le document de projet existant pour la soumission de propositions de nouveaux travaux sur des normes existantes en matière de graisses et d'huiles et/ou leur amendement. Le recensement des critères devenus inutiles devrait être réalisé au cas par cas par un membre chargé de préparer le document de projet. Il appartiendrait ensuite au groupe de travail intrasession et au Comité de déterminer si les critères pertinents ont bien été recensés et remplis;
- ii) de demander au Secrétariat du Codex d'émettre, bien avant chaque session du Comité, une lettre circulaire appelant à des propositions de nouveaux travaux, y compris des amendements à des normes existantes, qui indiquerait une date limite pour la soumission des propositions. Les soumissions préparées en réponse à la lettre circulaire devraient comprendre à la fois un document de travail et une proposition de document de projet. Les soumissions reçues après la date limite seraient examinées non pas lors de cette session, mais à la session suivante du Comité;
- iii) d'établir un groupe de travail intrasession à chaque session du Comité sur les graisses et les huiles;
- iv) de mettre en place un point permanent de l'ordre du jour, qui porterait sur l'examen des propositions de nouveaux travaux.

⁴ REP19/FH, par. 47.

⁵ REP19/FO, par. 126.

⁶ REP19/FO, par. 132.

Comité du Codex sur les additifs alimentaires, cinquante et unième session

Justification technologique de l'emploi de conservateurs et d'anti-agglomérants dans le produit couvert par la *Norme pour la mozzarella* (CXS 262-2006)^{7, 8}

La Commission du Codex Alimentarius, à sa quarantième session, a demandé au Comité sur les additifs alimentaires, de n'aborder la justification technologique de l'emploi de conservateurs et d'anti-agglomérants pour le traitement de surface de la mozzarella ayant une teneur élevée en humidité que dans le cadre des travaux d'alignement des dispositions sur les additifs alimentaires des normes relevant du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers et de celles de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) (NGAA)⁹.

Le Comité sur les additifs alimentaires, à sa cinquante et unième session, a examiné cette question et est convenu d'informer la Commission, à sa quarante-deuxième session, que

- i) l'emploi des agents anti-agglomérants pour le traitement de surface de la mozzarella à teneur élevée en humidité était technologiquement justifié uniquement lorsque le produit est râpé ou en dés;
- ii) l'emploi des conservateurs pour le traitement de surface de la mozzarella à teneur élevée en humidité était technologiquement justifié lorsque la mozzarella n'était pas conditionnée dans un liquide.

Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, quarantième session

Orientations concernant l'approbation¹⁰

Le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage est convenu:

- i. de publier les orientations sur l'approbation, notamment le modèle de présentation de l'information, qui constituera un document d'information à usage interne du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (annexe V);
- ii. que le document serait un document évolutif, qui pourrait être révisé si des problèmes survenaient lors de l'utilisation des orientations sur l'approbation.

⁷ REP19/FA, par. 68.

⁸ La révision de la norme CXS 262-2006 est transmise en vue de son adoption au titre du point 4 de l'ordre du jour.

⁹ REP17/CAC, par. 134.

¹⁰ REP19/MAS, par. 51 et annexe V.