

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/1010
31 mars 2010

(10-1741)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

RENSEIGNEMENTS SUR LES ACTIVITÉS

Communication de la Commission du Codex Alimentarius (Codex) Réunion des 17 et 18 mars 2010

La communication ci-après, reçue le 16 mars 2010, est distribuée à la demande du secrétariat du Codex.

I. SESSIONS DU CODEX DEPUIS LA DERNIÈRE RÉUNION DU COMITÉ SPS (OCTOBRE 2009)

- 31^{ème} session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (Düsseldorf, Allemagne, 2-6 novembre 2009);
- 41^{ème} session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (San Diego, États-Unis d'Amérique, 16-20 novembre 2009);
- 63^{ème} session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (Genève, Suisse, 8-11 décembre 2009);
- 9^{ème} session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (Auckland, Nouvelle-Zélande, 1^{er}-5 février 2010);
- 18^{ème} session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (Surfers' Paradise, Queensland, Australie, 1^{er}-5 mars 2010).
- 31^{ème} session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (Budapest, Hongrie, 8-12 mars 2010)

En particulier, le Comité SPS voudra peut-être prendre note de ce qui suit:

1. À sa 3^{ème} session, le Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens a transmis l'avant-projet de lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire à la Commission pour adoption comme projet de lignes directrices et pour finalisation à sa prochaine réunion en 2010, le Groupe spécial devant tenir sa dernière réunion et mener ses travaux à bien en 2010.
2. À sa 41^{ème} session, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a finalisé les avant-projets suivants: Annexe sur les légumes feuilles, y compris les herbes feuilles, au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais; Code d'usages en matière d'hygiène pour *Vibrio spp.* à

caractère pathogène dans les fruits de mer et Annexe sur les mesures de contrôle de *Vibrio parahaemolyticus* et de *Vibrio vulnificus* dans les mollusques; et principes et procédures en matière d'analyse de risque appliqués par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

3. À sa 18^{ème} session, le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires a finalisé les Principes et directives pour la réalisation d'audits et d'inspections sur site à l'étranger (Annexe aux *Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires*).

II. PROCHAINES RÉUNIONS DU CODEX

- Comité du Codex sur les additifs alimentaires (42^{ème} session, Beijing, Chine, 15-19 mars 2010)
- Comité du Codex sur les principes généraux (26^{ème} session, Paris, France, 12-16 avril 2010)
- Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (4^{ème} session, Izmir, Turquie, 26–30 avril 2010)
- Comité du Codex sur les résidus de pesticides (42^{ème} session, Xian, Chine, 19-24 avril 2010)
- Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (38^{ème} session, Québec, Canada, 3–5 mai 2010)

4. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires poursuivra l'élaboration de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (NGAA), qui comprend la liste exhaustive des dispositions concernant les additifs utilisés dans tous les aliments. Il examinera d'autres questions relatives à la Norme générale, y compris le système de classification des aliments de la NGAA, l'approbation des dispositions relatives aux additifs alimentaires issues d'autres Comités du Codex, ainsi que les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant des travaux du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, en vue de leur adoption en tant que normes Codex. Le Comité se penchera sur d'autres questions relatives aux additifs alimentaires, telles que l'élaboration de directives pour l'emploi des auxiliaires technologiques. Il se penchera aussi sur les amendements et/ou les additions à la liste des additifs alimentaires à évaluer en priorité par le JECFA et la Norme sur le sel de qualité alimentaire.

5. Le Comité du Codex sur les principes généraux examinera l'avant-projet de révision du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires, ainsi que les politiques des comités du Codex en matière d'analyse des risques et plusieurs questions générales et procédurales.

6. Le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments se penchera sur l'élaboration des codes et niveaux maximaux suivants: code d'usages pour la réduction de l'éthyle de carbamate dans les eaux-de-vie de fruits à noyaux, niveaux maximaux pour la mélanine dans les aliments de consommation humaine et animale, niveaux maximaux pour les aflatoxines totales dans les noix du Brésil, révision du *Code d'usages pour la prévention et la réduction de l'aflatoxine dans les fruits à coque* (mesures additionnelles pour les noix du Brésil) et niveaux maximaux pour les fumonisines dans le maïs et les produits dérivés du maïs et les plans d'échantillonnage associés.

7. Le Comité du Codex sur les résidus de pesticides examinera l'avant-projet et le projet de limites maximales de résidus (LMR) de pesticides dans les produits destinés à l'alimentation humaine et animale, ce qui inclut la révocation de LMR existantes et de listes combinées de LMR correspondant à certains groupes de pesticides apparentés. Le Comité poursuivra les travaux consacrés à la révision de la Classification Codex des aliments destinés à la consommation humaine et animale. Il examinera la révision des principes en matière d'analyse de risque appliqués par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides et la révision des *Directives relatives à l'estimation de l'incertitude des résultats pour la détermination des résidus de pesticides*, entre autres questions liées à l'établissement de LMR de pesticides.
