

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/1079
24 mars 2011

(11-1467)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

RENSEIGNEMENTS SUR LES ACTIVITÉS

Communication présentée par la Commission du Codex Alimentarius (Codex)

La communication ci-après, reçue le 23 mars 2011, est distribuée à la demande du secrétariat du Codex.

I. SESSIONS DU CODEX DEPUIS LA DERNIÈRE RÉUNION DU COMITÉ SPS (20 ET 21 OCTOBRE 2010)

- Groupe intergouvernemental spécial sur la résistance aux antimicrobiens (Muju, République de Corée, 18-22 octobre 2010)
- Comité sur les fruits et légumes traités (Bali, Indonésie, 25-29 octobre 2010)
- Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (Santiago, Chili, 1^{er}-5 novembre 2010)
- Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (Acapulco, Mexique, 8-12 novembre 2010)
- Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (Bali, Indonésie, 22-26 novembre 2010)
- Comité sur l'hygiène alimentaire (Kampala, Ouganda, 29 novembre-3 décembre 2010)
- Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (Ghana, Accra, 1^{er}-4 février 2011)
- Comité sur les graisses et les huiles (Penang, Malaisie, 21-25 février 2011)
- Comité sur les additifs alimentaires (Xiamen, Chine, 14-18 mars 2011)

1. Le Groupe intergouvernemental spécial sur la résistance aux antimicrobiens a finalisé ses travaux relatifs aux lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire. Il a ainsi mené à bien la tâche qui lui avait été confiée par la Commission.

2. Le Comité sur l'hygiène alimentaire a achevé ses travaux sur les Directives pour la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* spp. dans la chair de poulet et sur la révision du *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles* (CAC/RCP 33-1985). Le Comité est par ailleurs

convenu de nouveaux travaux sur l'élaboration des Directives pour le contrôle des parasites zoonotiques dans la viande: *Trichinella spiralis* et *Cysticercus bovis* et sur une annexe sur les melons au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003), sous réserve d'approbation par la 34^{ème} session de la Commission.

3. Les Comités FAO/OMS de coordination examinent les questions relatives au Codex présentant un intérêt pour la région dont ils s'occupent et promeuvent les échanges de renseignements sur le Codex, la législation alimentaire et les questions relatives au contrôle des aliments dans la région. Ils identifient par ailleurs les problèmes et les besoins de cette région en matière de normes alimentaires et de contrôle des aliments, et certains élaborent des normes régionales pour les produits qui ne font peut-être pas l'objet d'échanges internationaux mais donnent lieu à un commerce régional important. La 33^{ème} session de la Commission a transmis aux comités de coordination des questions sur des problèmes d'ordre général, en particulier concernant l'examen à mi-parcours du Fonds fiduciaire, l'élaboration du nouveau Plan stratégique de la CCA et l'utilisation de normes privées.

4. La FAO et l'OMS organisent généralement des ateliers régionaux sur des questions intéressant la région dont elles s'occupent, en collaboration avec les comités de coordination et grâce au financement du Fonds fiduciaire.

5. Le Comité sur les graisses et les huiles a achevé la mise à jour du *Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac* afin de déterminer les critères d'évaluation de l'acceptabilité de substances en tant que cargaisons précédentes acceptables et d'établir des listes de cargaisons précédentes acceptables.

6. Le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a finalisé la révision des actuelles *Directives sur l'incertitude de mesure*, a approuvé un grand nombre de méthodes et est convenu d'entreprendre de nouveaux travaux sur les principes régissant le recours à l'échantillonnage et aux essais dans le commerce international des produits alimentaires.

7. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a finalisé ses travaux concernant certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires, en vue de leur incorporation à la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (NGAA). Il a également clarifié la section relative au principe du transfert du Préambule de la NGAA et a révisé les catégories d'aliments de la NGAA concernant les produits de confiserie. Le Comité a fait progresser ses travaux de révision de la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985) et a finalisé un certain nombre de spécifications préparées par le JECFA concernant les additifs alimentaires et les aromatisants et de modifications du *système international de numérotation des additifs alimentaires*.

II. PROCHAINES RÉUNIONS DU CODEX

- Comité sur les contaminants dans les aliments (La Haye, Pays-Bas, 21–25 mars 2011)
- Comité sur les résidus de pesticides (Beijing, Chine, 4-9 avril 2011)
- Comité sur les poissons et les produits de la pêche (Tromsø, Norvège, 11-16 avril 2011)
- Comité sur les fruits et légumes frais (Mexico, Mexique, 2-6 mai 2011)
- Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (Québec, Canada, 9-13 mai 2011)
- Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (Tunis, Tunisie, 23-27 mai 2011)

- Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (Genève, Suisse, 28 juin-1^{er} juillet 2011)
- Commission du Codex Alimentarius (Genève, Suisse, 4-9 juillet 2011)

8. Le Comité sur les contaminants dans les aliments poursuivra l'élaboration d'un code d'usages pour la réduction de l'éthyle de carbamate dans les eaux-de-vie de fruits à noyaux, de niveaux maximaux pour la mélanine dans les aliments de consommation humaine (*préparations liquides pour nourrissons et jeunes enfants*), de niveaux maximaux pour le déoxynivalénol (DON) et ses dérivés acétylés dans les céréales et les produits à base de céréales et de niveaux maximaux pour les aflatoxines totales dans les figues sèches.

9. Le Comité étudiera également des documents de travail sur les mycotoxines dans le sorgho, sur l'arsenic dans le riz, sur les directives pour les options de gestion des risques sur la façon de gérer les résultats issus des méthodologies d'évaluation de nouveau risque, sur l'ochratoxine A dans le cacao, sur le furanne dans les aliments et sur Alcaloïdes de pyrrolizidine dans les aliments de consommation humaine et animale.

10. Le Comité se penchera par ailleurs sur l'approbation des dispositions pour les limites relatives à la santé pour certaines substances dans la norme pour les eaux minérales naturelles et sur la liste des contaminants et des substances toxiques d'origine naturelle présents dans les aliments à évaluer en priorité par le JECFA.

11. Le Comité sur les résidus de pesticides examinera le projet et l'avant-projet de limites maximales de résidus de pesticides dans les produits destinés à l'alimentation humaine et animale.

12. Le Comité continuera à réviser les dispositions ci-après ou à en examiner des révisions: classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale; directives sur l'estimation de l'incertitude des résultats pour la détermination des résidus de pesticides; et principes de l'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

13. Le Comité poursuivra l'élaboration des principes et directives relatifs à la sélection de produits représentatifs en vue de l'extrapolation de LMR de pesticides pour certains groupes de produits.

14. Le Comité examinera également des documents de travail portant sur: l'application de la proportionnalité dans la sélection de données pour l'estimation de LMR; les orientations à fournir en vue de l'établissement de limites maximales de résidus de pesticides pour les cultures secondaires et les cultures spéciales; la façon d'aborder les méthodes d'analyse des résidus de pesticides par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides; la manière de traiter la question des ressources de la JMPR dans la fourniture d'avis scientifiques au CCPR; et l'évaluation des LMR pour les pesticides dans le thé.

15. Le Comité continuera à se pencher sur l'établissement des listes Codex de pesticides à évaluer en priorité et examinera la situation des LMR du Codex pour le lindane.

16. Le Comité sur les poissons et les produits de la pêche examinera le projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson séché fumé, ainsi qu'une section connexe sur le poisson fumé du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche, un avant-projet de norme pour la chair de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles surgelée, un Code d'usages pour la transformation de la chair de coquilles Saint Jacques et pétoncles, la révision de la procédure pour l'ajout de nouvelles espèces dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche, un avant-projet de liste de méthodes pour la détermination des biotoxines, un avant-projet de

Norme pour les ormeaux frais/vivants et congelés de l'espèce *Haliotis*, un amendement de la norme pour les bâtonnets de poisson surgelés en lien avec des facteurs d'azote et des dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche.
