



21 mars 2013

(13-1561)

Page: 1/3

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 20 mars 2013, est distribuée à la demande du Secrétariat du Codex.

1 SESSIONS DU CODEX DEPUIS LA DERNIÈRE RÉUNION DU COMITÉ SPS (OCTOBRE 2012)

- Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (Tokyo (Japon) 5-9 novembre 2012)
- Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (La Nouvelle-Orléans (États-Unis d'Amérique) 12-16 novembre 2012)
- Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (San José (Costa Rica) 19-23 novembre 2012)
- Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (Bad Soden am Taunus (Allemagne) 3-7 décembre 2012)
- Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (Beyrouth (Liban) 21-25 janvier 2013)
- Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (Yaoundé (Cameroun) 29 janvier-1^{er} février 2013)
- Groupe spécial intergouvernemental sur l'alimentation animale (Berne (Suisse) 4-8 février 2013)
- Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (Chiang Mai (Thaïlande) 18-22 février 2013)
- Comité du Codex sur les graisses et les huiles (Langkawi (Malaisie), 25 février-1^{er} mars 2013)
- Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (Budapest (Hongrie) 4-8 mars 2013)

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

1.1. Le **Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire** a finalisé l'avant-projet de révision des Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments et de l'annexe sur les petits fruits du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais, en vue de son adoption définitive par la Commission du Codex Alimentarius (en juillet 2013). Il est convenu de poursuivre ses travaux sur l'avant-projet de directives pour le contrôle des parasites zoonotiques dans la viande: *Trichinella* spp. et *Cysticercus bovis*; et la révision du document réintitulé Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées. Le Comité a remercié la FAO/l'OMS pour les avis scientifiques fournis et leur a présenté de nouvelles demandes d'avis scientifique. Il a remercié l'OIE pour sa contribution à ses travaux et a noté qu'il était nécessaire de poursuivre la collaboration dans les domaines d'intérêt commun. Le

Comité a proposé de nouveaux travaux sur un code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible humidité et est convenu d'examiner à sa prochaine session deux documents de travail sur: i) la présence et le contrôle des parasites dans les aliments; et ii) la nécessité de réviser le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais ainsi que ses annexes.

La version intégrale du rapport figure à l'adresse suivante:
ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2013/REP13_FHf.pdf

1.2. Le **Groupe intergouvernemental spécial sur l'alimentation animale** a finalisé le projet de directives sur l'application des évaluations des risques en matière d'aliments pour animaux et le document réintitulé Directives sur l'établissement des priorités des dangers liés aux aliments pour animaux, en vue de leur adoption par la Commission du Codex Alimentarius.

La version intégrale du rapport figure à l'adresse suivante:
ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2013/REP13_Aff.pdf

1.3. Le **Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires** a finalisé les Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments, ainsi que les amendements apportés s'agissant de l'alimentation animale aux Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (CAC/GL 19-1995) en vue de leur adoption par la Commission du Codex Alimentarius. Le Comité est convenu d'examiner à sa prochaine session (dans 18 mois environ) des propositions en faveur de nouveaux travaux sur les principes et directives pour l'élaboration et la gestion de questionnaires destinés à des pays exportateurs, sur les principes et directives pour le suivi de la performance de la réglementation de systèmes nationaux de contrôle des aliments, et sur la révision des Principes et directives Codex pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (CAC/GL 19-1995).

La version intégrale du rapport figure à l'adresse suivante:
ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2013/REP13_FcF.pdf

1.4. Le **Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage** a finalisé les principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires (section sur les principes) en vue de leur adoption par la Commission et est convenu de poursuivre l'examen de la section relative aux notes explicatives. Il est convenu de poursuivre ses travaux sur l'application de l'approche fondée sur des critères à la détermination des biotoxines marines dans les mollusques bivalves et de dispositions similaires, et examinera des questions concernant l'échantillonnage à sa prochaine session.

1.5. 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 la législation alimentaire et les questions relatives au contrôle des aliments dans la région, les structures du Codex, la participation au Codex et l'utilisation des normes du Codex, en identifiant les problèmes relatifs à l'utilisation ou à l'absence d'utilisation des normes du Codex et des textes apparentés aux niveaux national et régional. 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 Commission a également transmis aux Comités de coordination certaines questions sur des problèmes d'ordre général, en particulier concernant le projet de plan stratégique 2014-2019.

1.6. 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 du Codex. Des ateliers régionaux se sont tenus avant les réunions des Comités de coordination FAO/OMS énumérées ci-dessus.

1.7. Des renseignements complémentaires sur les activités de coopération technique seront communiqués au Comité SPS en juin 2013 car un document détaillé sera élaboré par la FAO et l'OMS en vue de la 36^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2013).

2 RÉUNIONS À VENIR DU CODEX

- Comité du Codex sur les additifs alimentaires (Beijing (Chine) 18-22 mars 2013)
- Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (Moscou (Fédération de Russie) 8-12 avril 2013)
- Comité du Codex sur les résidus de pesticides (Beijing (Chine) 6-11 mai 2013)
- Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (Charlottetown (Canada) 14-17 mai 2013)

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

2.1. Le **Comité du Codex sur les additifs alimentaires** poursuivra ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), ainsi que sur les amendements du système international de numérotation des additifs alimentaires et des normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires. Il examinera la liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA et un document de travail sur la révision des directives pour l'évaluation de l'ingestion d'additifs alimentaires. Le Comité examinera aussi, en vue de leur approbation, des propositions de dispositions relatives aux additifs alimentaires de normes du Codex présentées par d'autres Comités.

2.2. Le **Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments** examinera la révision des limites maximales pour le plomb dans certains produits de base prévues dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale; la révision des limites indicatives pour les radionucléides dans les aliments; et l'élaboration de limites maximales pour le déoxynivalénol (DON) dans les céréales et les produits à base de céréales ainsi que de plans d'échantillonnage correspondants; l'annexe sur la prévention et la réduction de la contamination par les aflatoxines et de l'ochratoxine A dans le sorgho (Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines); le Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'ochratoxine A dans le cacao; les limites maximales pour l'acide cyanhydrique dans le manioc et les produits à base de manioc et le Code d'usages pour réduire la présence de l'acide cyanhydrique dans le manioc et les produits à base de manioc; et le Code d'usages pour le contrôle des mauvaises herbes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes de pyrrolizidine de l'alimentation de consommation humaine et de consommation animale. Le Comité se penchera sur la liste prioritaire des contaminants et des substances toxiques naturellement présentes dans les aliments proposés pour évaluation par le JECFA et sur plusieurs documents de travail.

2.3. Le **Comité du Codex sur les résidus de pesticides** (CCPR) examinera des LMR nouvelles et révisées et il poursuivra la révision de la classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale et la révision des principes d'analyse des risques qu'il applique. Le Comité poursuivra ses travaux sur: les principes et les orientations pour l'usage du concept de la proportionnalité pour estimer les limites maximales de résidus pour les pesticides; la révision des groupes de produits figurant dans la base de données pour les limites maximales de résidus de pesticides afin de déterminer la nécessité d'une révision des LMR de groupe pertinentes; les orientations à fournir en vue de l'établissement de limites maximales de résidus de pesticides pour les cultures mineures et les cultures spéciales. Le Comité examinera le rapport de la JMPR 2012, y compris les réponses à des questions spécifiques soulevées par le CCPR en 2012.
