



**Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires**

**RENSEIGNEMENTS SUR LES ACTIVITÉS**

COMMUNICATION PRÉSENTÉE PAR LA COMMISSION DU  
CODEX ALIMENTARIUS (CODEX)

La communication ci-après, reçue le 26 juin 2013, est distribuée à la demande du Secrétariat du Codex.

**1 SESSIONS DU CODEX DEPUIS LA DERNIÈRE RÉUNION DU COMITÉ SPS (MARS 2013)**

- Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (Budapest (Hongrie), 4-8 mars 2013)
- 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 souhaitera peut-être prendre note de ce qui suit:

1.1. Le **Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage** a achevé l'élaboration des Principes régissant l'utilisation de l'échantillonnage et des essais dans le commerce international des denrées alimentaires (section sur les principes) et poursuit ses travaux sur les autres sections et sur les notes explicatives; il a approuvé ou actualisé de nombreuses méthodes d'analyse et d'échantillonnage proposées par différents Comités du Codex. Il est convenu d'examiner plus avant la façon de traiter l'échantillonnage dans les normes du Codex, ainsi que la démarche-critères pour les méthodes multianalytes, en particulier dans les cas où la toxicité totale était le résultat de la toxicité de plusieurs substances.

1.2. Le **Comité du Codex sur les additifs alimentaires** a achevé l'élaboration d'un certain nombre de dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), d'amendements du Système international de numérotation des additifs alimentaires, ainsi que de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires et a approuvé, avec ou sans modification, les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits.

Le Comité:

- a demandé l'abrogation des normes pour l'huile minérale, de viscosité moyenne et faible, et la réalisation de nouveaux travaux sur la révision des Directives pour l'évaluation simple de l'ingestion d'additifs alimentaires (CAC/GL 3-1989);

- est convenu d'un processus à appliquer aux additifs alimentaires inclus dans la NGAA qui n'ont pas de normes de monographie correspondantes; de poursuivre les travaux sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits et sur les dispositions correspondantes dans la NGAA, en vue de finaliser les travaux sur les normes pour la viande d'ici sa prochaine session;
- examinera l'emploi d'additifs dans les additifs (additifs secondaires); et examinera différentes possibilités pour identifier les composés devant être réévalués par le JECFA.

1.3. Le **Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments** a achevé l'élaboration des limites maximales pour le plomb dans les jus de fruits et les nectars prêts à boire, les fruits en conserve et les légumes en conserve; des limites maximales pour le DON dans les grains de céréales bruts (froment, maïs et orge) – y compris le plan d'échantillonnage y relatif –, dans la farine, la semoule, la poudre et les flocons issus du froment, du maïs ou de l'orge, ainsi que dans les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants; du Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'ochratoxine A dans le cacao; du Code d'usages pour réduire la présence de l'acide cyanhydrique dans le manioc et les produits à base de manioc; et des limites maximales pour l'acide cyanhydrique dans la farine de manioc et le gari, ainsi que l'élaboration des modifications y relatives à apporter aux normes pour la farine de manioc comestible, le gari et le manioc doux.

Le Comité est convenu:

- de recommander l'abrogation des limites maximales pour le plomb dans les normes individuelles pour les fruits en conserve et les légumes en conserve;
- d'informer la Commission de l'interruption des travaux concernant la révision des niveaux indicatifs de radionucléides prévus dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale, y compris l'élaboration de lignes directrices visant à faciliter l'application et la mise en œuvre des limites indicatives et l'établissement de limites maximales pour l'acide cyanhydrique dans le manioc et les produits à base de manioc;
- de conserver les niveaux maximaux actuels pour le plomb dans les laits, les céréales, les jus et nectars de baies et d'autres petits fruits prêts à boire et d'informer la Commission en conséquence;
- de reprendre les travaux sur les limites maximales pour l'arsenic dans le riz et les produits à base de riz et pour les fumonisines dans le maïs et les produits à base de maïs et d'élaborer des propositions révisées pour la présentation d'observations et pour examen à sa prochaine session;
- de reformuler le projet d'Appendice pour la prévention et la réduction de la contamination par les aflatoxines et l'ochratoxine A dans le sorgho (Code d'usages en matière de prévention et de réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines); et de présenter l'avant-projet de 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 pour la présentation d'observations et pour examen à sa prochaine session;
- d'examiner la question du méthylmercure dans le poisson, des aflatoxines dans les céréales et des aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer, ainsi que les plans d'échantillonnage y relatifs, à sa prochaine session.

1.4. Le **Comité du Codex sur les résidus de pesticides** a achevé l'élaboration d'un certain nombre de LMR pour les pesticides et a transmis, pour adoption préliminaire, la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale (groupes de végétaux sélectionnés – racines et tubercules. Le Comité a aussi achevé l'élaboration des Principes et directives pour l'application du concept de proportionnalité en vue de l'estimation des LMR (pour inclusion dans le Manuel de procédures comme Annexe aux Principes de l'analyse de risques appliqués par le Comité Codex sur les résidus de pesticides) et des modifications y relatives des limites maximales de résidus pour les

pesticides pour des groupes de fruits en raison de la révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale. Le Comité est convenu de demander la réalisation de nouveaux travaux concernant la Directive sur les critères de performance spécifiques pour les méthodes d'analyse servant à déterminer les résidus de pesticides.

Le Comité est convenu:

- d'achever le projet pilote concernant la recommandation de LMR à la JMPR avant les gouvernements nationaux ou autres autorités régionales chargées de l'enregistrement, pour une révision mondiale conjointe des produits chimiques;
- de poursuivre les travaux de révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale en identifiant d'autres groupes de légumes; de poursuivre ses travaux sur les exemples de sélection de produits représentatifs pour les légumes et autres groupes de produits parallèlement à la révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale en vue d'une inclusion dans les Principes et directives pour la sélection de produits représentatifs en vue de l'extrapolation de limites maximales de résidus de pesticides aux groupes de produits;
- de poursuivre ses travaux sur les critères d'utilisation pour le CCPR et la JMPR en vue de déterminer le nombre minimum d'essais sur le terrain nécessaires pour appuyer la fixation de LMR pour les cultures mineurs/cultures spéciales afin de faciliter la soumission à la JMPR et autres questions apparentées; et
- de poursuivre la révision des Principes d'analyse de risque appliqués par le Comité Codex sur les résidus de pesticides en vue de leur finalisation lors de la prochaine session du Comité.

## 2 RÉUNIONS À VENIR DU CODEX

- Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (Rome (Italie), 25-28 juin 2013)
- Commission du Codex Alimentarius (Rome (Italie), 1-5 juillet 2013)
- Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires (Minneapolis (États-Unis d'Amérique), 26-30 août 2013)
- Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (Bad Soden am Taunus (Allemagne), 4-8 novembre 2013)
- Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (Hanoi (Viet Nam), 11-15 novembre 2013)

En particulier, le Comité SPS souhaitera peut-être noter ce qui suit:

2.1. Le **Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires** examinera: les limites maximales de résidus aux différentes étapes de la procédure; les Recommandations en matière de gestion des risques pour les résidus de médicaments vétérinaires pour lesquels aucune DJA et/ou LMR n'a été recommandée par le JECFA en raison de préoccupations spécifiques liées à la santé de l'homme; l'Avant-projet de directives sur les critères de performance des méthodes d'analyse multirésidus; la Politique d'analyse des risques liés à l'extrapolation des LMR de médicaments vétérinaires à d'autres espèces et à d'autres tissus; le "Formulaire de notification de réserves" proposé pour le CCRVDF (format et règle d'utilisation); et le Document de travail sur une politique pour l'établissement de LMR ou d'autres limites dans le miel.

2.2. Le **Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire** poursuivra ces travaux sur des Directives sur le contrôle de parasites zoonotiques spécifiques dans la viande: *Trichinella* spp. et *Cysticercus bovis*, et sur le Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées. Sous réserve de l'approbation de la Commission, de nouveaux travaux sur un Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau seront réalisés. Le Comité examinera aussi les critères pour l'évaluation et la hiérarchisation des nouveaux travaux et

l'élaboration d'un plan de travail prospectif, ainsi que les documents de travail sur la présence et la maîtrise des parasites et sur le bien-fondé d'une révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).

### **3 COOPÉRATION TECHNIQUE**

3.1. Le document mentionnant les activités pertinentes de la FAO et de l'OMS, y compris les projets spécifiques aux niveaux national et régional, est disponible à l'adresse suivante:  
[ftp://ftp.fao.org/Codex/Meetings/cac/cac36/cac36\\_15\\_add1f.pdf](ftp://ftp.fao.org/Codex/Meetings/cac/cac36/cac36_15_add1f.pdf).

3.2. Les documents sur le Fonds fiduciaire du Codex sont disponibles aux adresses suivantes:  
[ftp://ftp.fao.org/Codex/Meetings/cac/cac36/cac36\\_14\\_add1f.pdf](ftp://ftp.fao.org/Codex/Meetings/cac/cac36/cac36_14_add1f.pdf)  
[ftp://ftp.fao.org/Codex/Meetings/cac/cac36/cac36\\_14f.pdf](ftp://ftp.fao.org/Codex/Meetings/cac/cac36/cac36_14f.pdf).

---