

25 février 2019

(19-1078)

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 février 2019, est distribuée à la demande du Secrétariat du Codex.

## 1 SESSIONS DU CODEX ENTRE OCTOBRE 2018 ET FÉVRIER 2019

- Vingt-quatrième session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (Brisbane (Australie), 22-26 octobre 2018)
- Cinquantième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (Panama (Panama), 12-16 novembre 2018)
- Quarantième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (Berlin (Allemagne), 26-30 novembre 2018)
- Sixième session du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens (Busan (République de Corée), 10-14 décembre 2018)

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

1.1. Le **Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires** a continué d'examiner l'intégrité et l'authenticité des produits alimentaires ainsi que les enjeux émergents et les futures orientations de ses travaux.

Rapport complet: "[http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-733-24%252FFinal%252520Report%252FREP19\\_FICSf.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-733-24%252FFinal%252520Report%252FREP19_FICSf.pdf)".

1.2. Le **Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH)** a achevé ses travaux concernant l'harmonisation du *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CXC 52-2003) avec les orientations sur la maîtrise de l'histamine. Le Comité est convenu de faire passer à l'étape suivante l'avant-projet de code d'usages pour la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire et a demandé au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) de donner son avis sur l'opportunité de l'utilisation d'un étiquetage de précaution relatif aux allergènes alimentaires, les définitions connexes, la liste des produits alimentaires qui provoquent des réactions allergiques et a demandé à la FAO/à l'OMS de tenir une consultation d'experts sur l'évaluation des risques des allergènes alimentaires en rapport avec les travaux du CCFH. Le Comité est convenu de lancer de nouveaux travaux en vue de l'élaboration de directives pour la maîtrise des *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) dans la viande de bœuf, le lait non pasteurisé et les fromages produits à partir de lait non pasteurisé, les légumes-feuilles et les graines germées. Le Comité poursuivra ses travaux sur la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* et leur annexe HACCP (CXC 1-1969); et sur les directives pour la gestion des éclosions biologiques d'origine alimentaire.

Rapport complet: "[http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-50%252FReport%252FREP19\\_FHF.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-50%252FReport%252FREP19_FHF.pdf)".

1.3. Le **Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens** est convenu de renvoyer l'avant-projet de révision du *Code d'usages visant à réduire au minimum et à maîtriser la résistance aux antimicrobiens* (CXC 61-2005) pour reformulation et que le rapport final de la réunion mixte d'experts FAO/OMS en collaboration avec l'OIE sur la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire portant sur le rôle de l'environnement, des cultures et des biocides devrait être pris en considération pour la reformulation. Le Groupe spécial est également convenu de poursuivre ses travaux en vue de l'élaboration de Directives sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens.

Rapport complet: "[http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-804-06%252FREPORT%252FFINAL%252520REPORT%252FREP19\\_AMRf.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-804-06%252FREPORT%252FFINAL%252520REPORT%252FREP19_AMRf.pdf)".

## 2 PROCHAINES RÉUNIONS DU CODEX

- Cinquante et unième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (Jinan (Chine), 25-29 mars 2019)
- Cinquante et unième session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (RAS de Macao, Chine (Chine) 8-13 avril 2019)
- Treizième session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (Yogyakarta (Indonésie) 29 avril-3 mai 2019)
- Soixante-dix-septième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (Rome (Italie) 1-5 juillet 2019)
- Quarante-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius (Rome (Italie) 7-12 juillet 2019)

En particulier, le Comité SPS souhaitera peut-être noter 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). Il examinera d'autres questions en rapport avec la NGAA, et notamment: les résultats de la quatre-vingt-sixième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), ainsi que l'avant-projet de spécifications relatives à l'identité et à la pureté des additifs alimentaires découlant de la quatre-vingt-sixième réunion du Comité mixte; l'emploi des nitrates (INS 251, 252) et des nitrites (INS 249, 250); l'élaboration de l'énoncé pour une alternative à la note 161 en rapport avec l'emploi des édulcorants; et l'utilisation des termes "frais", "nature", "non transformé" et "non traité" dans les textes Codex existants. Le Comité envisagera l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits; la révision du *Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires* (CXG 36-1989); l'approbation des propositions de dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits. Le Comité examinera aussi la liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA. L'ordre du jour figure à l'adresse suivante: "[http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-51%252Ffa51\\_01f.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-51%252Ffa51_01f.pdf)".

2.2. Le **Comité du Codex sur les résidus de pesticides** examinera les limites maximales de résidus (LMR) de pesticides dans les produits destinés à l'alimentation humaine et animale et la révision de la *Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale* (CXM 4/1989) pour les groupes de produits suivants: Produits primaires destinés à l'alimentation animale et Produits alimentaires transformés d'origine végétale. Le Comité examinera également les tableaux sur les exemples de produits représentatifs pour ces groupes de produits pour inclusion dans les *Principes et directives pour la sélection de produits représentatifs en vue de l'extrapolation de limites maximales de résidus aux groupes de produits* (CXG 84-2012) afin de faciliter l'établissement de LMR de groupe pour ces produits/groupes de produits. En outre, le Comité étudiera la possibilité de réviser les *Directives sur l'utilisation de la spectrométrie de masse (SM) pour l'identification, la confirmation et le dosage des résidus de pesticides* (CXG 56-2005), les équations de l'apport à court terme estimatif international (ACTEI), l'élaboration de directives pour les composés présentant un niveau de problème de santé publique faible et pouvant être exemptés de l'établissement de CXL, la gestion des composés sans appui, ainsi que des informations sur les enregistrements nationaux des pesticides par rapport aux propositions de calendrier et de listes des pesticides devant être évalués en priorité par la Réunion mixte FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPPR).

---

L'ordre du jour figure à l'adresse suivante: "[http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-718-51%252FINV-PA%252Fpr51\\_01f\\_REV.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-718-51%252FINV-PA%252Fpr51_01f_REV.pdf)".

2.3. Le **Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments** poursuivra ses travaux sur: 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* (NGCTA) (CXS 193-1995); l'établissement de limites maximales pour le cadmium dans le chocolat et les produits dérivés du cacao; un Code d'usages pour la réduction des 3-monochloropropane-1,2-diol esters (3-MCPDE) et des éthers glycidyliques (GE) dans les huiles raffinées ainsi que les produits fabriqués avec des huiles raffinées, en particulier les préparations pour nourrissons; et des lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la présence de contaminants dans les aliments, en l'absence de tout cadre réglementaire ou de gestion des risques. Il examinera également des documents de travail sur: une approche structurée visant à établir des priorités selon lesquelles de nouvelles limites maximales pour le plomb dans les produits pourraient être établies; le plomb et le cadmium dans le quinoa; la révision du *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb* (CXC 56-2004); l'élaboration d'un code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du cacao par le cadmium; l'établissement de limites maximales pour le méthylmercure dans d'autres espèces de poissons; l'établissement de limites maximales pour le HCN dans le manioc et les produits à base de manioc et l'occurrence de mycotoxines dans ces produits; l'établissement de limites maximales pour les aflatoxines totales dans les céréales (blé, maïs, sorgho et riz), la farine et les aliments à base de céréales pour les nourrissons et les enfants en bas âge. Les travaux sur les limites maximales pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer et pour l'ochratoxine A dans certaines épices (noix de muscade, piment, paprika, gingembre, poivre et curcuma) sont en suspens afin de ménager suffisamment de temps pour la mise en œuvre des codes d'usages et la collecte de données.

L'ordre du jour figure à l'adresse suivante: "[http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-735-13%252FINV-PA%252Fcf13\\_01f.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-735-13%252FINV-PA%252Fcf13_01f.pdf)".

---