



25 mars 2014

(14-1852)

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 24 mars 2014, est distribuée à la demande du Secrétariat du Codex.

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

- Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (Bas Soden (Allemagne), 4-8 novembre 2013)
- Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (Hanoï (Viet Nam), 11-15 novembre 2013)
- Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (Kochi (Inde), 11-14 février 2014)
- Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (Bergen (Norvège), 17-21 février 2014)
- Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (Phuket (Thaïlande), 24-28 février 2014)
- Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (Budapest (Hongrie), 3-7 mars 2014)
- Comité du Codex sur les additifs alimentaires (Hong Kong, Chine, 17-21 mars 2014)

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

1.1. Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a finalisé, pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius, les Directives sur le contrôle des *Trichinella* spp. dans la viande des suidés et de *Taenia saginata* dans la viande de bovins domestiques; la révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les herbes aromatiques séchées; et les modifications des définitions figurant dans les Principes et Directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques. Le Comité continuera à examiner une annexe sur les aspects statistiques et mathématiques des Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments, et un Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible humidité. Il est également convenu d'entreprendre de nouveaux travaux sur des Directives pour le contrôle des *Salmonella* spp. non typhiques dans la viande de bœuf et de porc et des Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire.

Voir l'intégralité du rapport à l'adresse suivante:

ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2014/REP14_FHf.pdf.

1.2. Le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires a été établi par la 36^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius (en juillet 2013) et a tenu sa première session à Kochi (Inde) les 11-14 février 2014. Le Comité est accueilli par l'Inde et se réunira tous les 18 mois. Il est chargé d'élaborer des normes mondiales pour les épices et les herbes culinaires à l'état séché et déshydraté, entières, en poudre, broyées ou concassées, et consulte, selon les besoins, d'autres organisations internationales pour l'élaboration des normes, afin d'éviter les doubles emplois. Il est convenu de proposer de nouveaux travaux sur des normes pour le poivre noir, blanc et vert; le cumin; l'origan; et le thym, respectivement.

Voir l'intégralité du rapport à l'adresse suivante:

ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2014/REP14_SCHf.pdf.

1.3. Le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche a achevé ses travaux consacrés à la norme pour les produits à base de coquille Saint-Jacques crue, fraîche et surgelée, et aux critères de performance pour les méthodes de détermination des biotoxines marines dans les mollusques bivalves. Il a progressé dans ses travaux sur le Code d'usages pour la préparation de la sauce de poisson et poursuivra les travaux qu'il consacre aux codes d'usages pour la transformation des produits à base de coquille Saint-Jacques crue, fraîche et surgelée et du caviar d'esturgeon, ainsi qu'aux dispositions sur l'histamine et les additifs alimentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche.

Voir l'intégralité du rapport à l'adresse suivante:

ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2014/REP14_FFPe.pdf.

1.4. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a approuvé les critères de performance pour les méthodes de détermination des biotoxines marines dans les mollusques bivalves et d'autres méthodes de détermination de ces biotoxines. Il poursuivra ses travaux sur les notes explicatives et les exemples pratiques d'échantillonnage à inclure dans les *Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires* (CAC/GL 83-2013), l'élaboration de procédures ou de directives pour la détermination des méthodes du type I et l'élaboration d'une démarche critères pour les méthodes qui utilisent un ensemble de composants; et il entreprendra un examen systématique de toutes les méthodes d'analyse du Codex.

Voir l'intégralité du rapport à l'adresse suivante:

ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2014/REP14_MASe.pdf.

1.5. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a poursuivi ses travaux sur la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) et a soumis à adoption plus de 550 dispositions sur les additifs alimentaires. Il a achevé ses travaux consacrés à la révision des *Directives pour l'évaluation simplifiée de l'ingestion d'additifs alimentaires* (CAC/GL 3-1989), des amendements du *Système international de numérotation des additifs alimentaires*, ainsi que des *Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires*. Le Comité a mis à jour la liste prioritaire de composés à évaluer par le JEFCA (Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires) et a réalisé, par ailleurs, d'importants progrès concernant l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur les dispositions correspondantes de la NGAA, ainsi que le processus de réévaluation des composés par le JEFCA. Il est convenu d'examiner, à sa prochaine session, des documents de discussion sur les additifs secondaires et la terminologie incohérente utilisée pour les agents aromatisants.

La version intégrale du rapport (REP14_FAe.pdf) sera disponible à l'adresse ci-après d'ici à la fin mars 2014: ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2014/.

2 RÉUNIONS À VENIR DU CODEX

- Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (La Haye (Pays-Bas), 31 mars-4 avril)
- Comité du Codex sur les principes généraux (Paris (France), 7-11 avril 2014)
- Comité du Codex sur les résidus de pesticides (Nanjing (Chine), 5-10 mai 2014)

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

2.1. Le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments poursuivra la révision des limites maximales pour le plomb dans différents produits de base prévues dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*; l'élaboration de limites maximales pour l'arsenic dans le riz (riz non transformé et riz poli), l'élaboration de limites maximales et de plans d'échantillonnage associés pour le déoxynivalénol (DON) et ses dérivés acétylés dans les céréales et les produits à base de céréales; l'élaboration de limites maximales et de plans d'échantillonnage associés pour les fumonisines dans le maïs et les produits à base de maïs; la finalisation d'une annexe sur la prévention et la réduction de la contamination par les aflatoxines et l'ochratoxine A dans le sorgho, à inclure dans le *Code d'usages en matière de prévention et de réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines*; et la finalisation du Code d'usages pour le contrôle des mauvaises herbes afin de

prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes de pyrrolizidine dans l'alimentation de consommation humaine et de consommation animale. Il continuera à examiner des modifications d'ordre rédactionnel de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* et des listes de contaminants et de substances toxiques naturellement présentes à évaluer en priorité par le JEFCA.

2.2. Le Comité examinera aussi plusieurs documents de discussion traitant de différentes questions concernant les contaminants industriels et environnementaux (le méthylmercure dans le poisson, par exemple) et les mycotoxines dans les produits alimentaires (les épices et les arachides prêtes à consommer).

2.3. Le Comité du Codex sur les principes généraux examinera, entre autres points, les *Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments* et la *Politique d'évaluation des risques pour la fixation de limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments*, révisés par le Comité des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments à ses 20^{ème} et 21^{ème} sessions. Le Comité se penchera aussi sur la coopération entre le Codex et l'OIE.

2.4. Le Comité du Codex sur les résidus de pesticides examinera des limites maximales nouvelles et révisées de résidus de pesticides pour différents produits de base/groupes de produits de base, continuera à réviser la *Classification des aliments de consommation humaine et animale*, achèvera la révision des *Principes pour l'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides*, poursuivra ses travaux sur les cultures mineures et les cultures spéciales en vue de l'établissement de LMR de pesticides pour ces cultures, examinera la Directive sur les critères de performance spécifiques pour les méthodes d'analyse servant à déterminer les résidus de pesticides, et poursuivra l'examen des listes de pesticides à évaluer/réévaluer en priorité par la Réunion conjointe sur les résidus de pesticides (JMPPR).

2.5. La 69^{ème} session du Comité exécutif et la 37^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius se tiendront à Genève (Suisse) les 8-11 juillet 2014 et les 14-18 juillet 2014, respectivement. Les ordres du jour provisoires peuvent être consultés sur le site Web du Codex, aux adresses suivantes:

- 69^{ème} session du Comité exécutif:
http://www.codexalimentarius.org/download/report/916/ex69_01f.pdf;
 - 37^{ème} session de la Commission du Codex:
http://www.codexalimentarius.org/download/report/807/cac37_01f.pdf.
-