

9 mars 2016

Original: anglais

(16-1383) Page: 1/3

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 8 mars 2016, est distribuée à la demande du Secrétariat du Codex.

## 1 SESSIONS DU CODEX DEPUIS LA DERNIÈRE RÉUNION DU COMITÉ (OCTOBRE 2015)

- 34<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (Ålesund (Norvège), 19-24 octobre 2015)
- 47<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (Boston (États-Unis), 9-13 octobre 2015)
- 37<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (Bad Soden a.T. (Allemagne), 23-27 novembre 2015)
- 22<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (Melbourne (Australie), 6-12 février 2016)
- 37<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (Budapest (Hongrie), 22-26 février 2016)

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

1.1. Le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche a achevé ses travaux concernant la révision du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003) prévoyant l'inclusion de sections sur la sauce de poisson, les produits à base de coquille Saint-Jacques crue, fraîche et surgelée, et le caviar d'esturgeon. Il est convenu de modifier les dispositions sur les additifs alimentaires de plusieurs normes pour les poissons et les produits de la pêche; la section 7.4 – Estimation de la teneur en poisson de la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166–1989); et la section 11 – Transformation du poisson salé et du poisson salé séché du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003). Il est également convenu d'entamer de nouveaux travaux sur des conseils spécifiques pour la maîtrise de l'histamine dans le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003) et des plans d'échantillonnage pour l'histamine dans les normes pertinentes pour les poissons et les produits de la pêche. Il est convenu en outre de suspendre ses réunions physiques et de poursuivre ses travaux par correspondance.

Le rapport complet figure à l'adresse suivante: "<a href="http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-">http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-</a>

<u>proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-722-34%252FReport%252FREP16\_FFPf.pdf</u>".

1.2. Le **Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire** a achevé ses travaux concernant les Directives sur la maîtrise des Salmonella spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc; les Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire aux mesures de contrôle des parasites d'origine alimentaire; l'Annexe I "Exemples de critères microbiologiques pour les aliments à faible teneur en eau lorsque cela s'avère opportun conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* 

(CAC/GL 21-1997)" et l'Annexe II "Orientations pour la mise en place des programmes de surveillance de l'environnement pour Salmonella spp. et pour d'autres entérobactéries dans les zones de transformation d'aliments à faible teneur en eau" au Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (CAC/RCP 75-2015); et l'Annexe III "Épices et herbes aromatiques séchées" au Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau. Il est convenu d'entamer de nouveaux travaux concernant la révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1–1969) et leur annexe HACCP, ainsi que la révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).

Le rapport complet figure à l'adresse suivante: "<a href="http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-">http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-</a>

<u>proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-47%252FReport%252FREP16\_FHf.pdf</u>".

1.3. Le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires a achevé ses travaux concernant les Principes et directives pour l'échange d'informations entre des pays importateurs et exportateurs pour soutenir le commerce alimentaire; la révision des Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (CAC/GL 19-1995); et la révision des Directives concernant les échanges d'information entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation (CAC/GL 25-1997). Il poursuivra ses travaux concernant les orientations pour le suivi des performances de systèmes nationaux de contrôle des aliments; la comparabilité/l'équivalence de systèmes; l'utilisation de certificats électroniques par les autorités compétentes et la migration vers une certification dématérialisée; la certification par tierce partie (avec des paramètres généraux); l'examen des enjeux naissants et des futures orientations de ses travaux; et les enjeux naissants que sont l'intégrité/l'authenticité des aliments. rapport complet figure à l'adresse suivante: "http://www.fao.org/fao-whocodexalimentarius/sh-

proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252F Meetings%252FCX-733-22%252FReport%252FREP16\_FICSf.pdf".

1.4. Pour ce qui est de la trente-septième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, un rapport verbal sera présenté sur les questions intéressant le Comité SPS.

## 2 PROCHAINES RÉUNIONS DU CODEX

- 48<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (Xi'an (Chine), 14-18 mars 2016)
- 10<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (Rotterdam (Pays-Bas), 4-8 avril 2016)
- 30<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les principes généraux (Paris (France), 11-15 avril 2016)
- 48<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (Chongqing (Chine), 25-29 avril 2016)
- 43<sup>ème</sup> session Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (Ottawa (Canada), 9-13 mai 2016)
- 71<sup>ème</sup> session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (Rome (Italie), 20–23 juin 2016)
- 39<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius (Rome (Italie), 27 juin-1<sup>er</sup> juillet)

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 concernant 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; en particulier: les résultats de la quatre-vingtième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), y compris les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires en vue de leur adoption en tant que normes Codex; des modifications du Système international de numérotation des additifs alimentaires; l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur la NGAA; la révision de la catégorie d'aliments 01.1 "Lait et boissons lactées" et des sous-catégories connexes de la NGAA; et l'emploi de certains additifs alimentaires dans la production du vin. Il examinera aussi la Liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA; la confirmation des propositions de dispositions relatives aux additifs

alimentaires dans les normes Codex; l'emploi d'additifs secondaires; et la révision de la *Norme* générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels (CODEX STAN 107-1981).

L'ordre du jour figure à l'adresse suivante: "<a href="http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-48%252FWD%252Ffa48\_01f.pdf".

2.2. Le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments poursuivra ses travaux sur l'établissement de limites maximales pour l'arsenic inorganique dans le riz décortiqué, y compris l'élaboration d'un code d'usages pour prévenir et réduire la contamination par l'arsenic dans le riz afin d'aider les pays à maîtriser la contamination par l'arsenic dans ce produit et à se conformer aux LM Codex; les limites maximales pour le plomb dans des fruits et légumes sélectionnés (frais et transformés) dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995); les limites maximales pour le cadmium dans le cacao et les produits dérivés du cacao; la révision du Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines (CAC/RCP 51-2003) et d'annexes portant spécifiquement sur certaines mycotoxines; et l'élaboration d'un code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des épices par les mycotoxines. Lors de la prochaine session, le Comité examinera aussi des documents de discussion relatifs à l'Annexe sur l'ergot/les alcaloïdes de l'ergot du Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines; l'élaboration de limites maximales pour les mycotoxines dans les épices; et l'élaboration de limites maximales pour le méthylmercure dans le poisson.

L'ordre du jour figure à l'adresse suivante: "<a href="http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-735-10%252Fcf10\_01f.pdf".

2.3. Le Comité du Codex sur les résidus de pesticides examinera des limites maximales de résidus de pesticides nouvelles et révisées pour divers produits/groupes de produits; poursuivra la révision de la *Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale*; et continuera d'examiner des exemples de sélection de produits représentatifs (légumes et autres groupes de produits) (pour inclusion dans les *Principes et directives relatifs à la sélection de produits représentatifs en vue de l'extrapolation de limites maximales de résidus de pesticides pour certains groupes de produits)*; des directives sur les critères de performance spécifiques pour les méthodes d'analyse visant à déterminer les résidus de pesticides; et des listes Codex de pesticides à évaluer/réévaluer en priorité par les Réunions conjointes FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR).

L'ordre du jour figure à l'adresse suivante: "<a href="http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-718-48%252Fpr48\_01f.pdf".

2.4. La soixante et onzième session du Comité exécutif et la trente-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius se tiendront à Rome (Italie) du 20 au 23 juin 2016 et du 27 juin au 1<sup>er</sup> juillet 2016, respectivement.

(L'ordre du jour sera prochainement disponible sur le site Web.)