



RENSEIGNEMENTS SUR LES ACTIVITÉS

COMMUNICATION PRÉSENTÉE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (CODEX)

La communication ci-après, reçue le 15 juin 2018, est distribuée à la demande du Secrétariat du Codex.

1 SESSIONS DU CODEX DEPUIS LA DERNIÈRE RÉUNION DU COMITÉ (MARS 2018)

- Douzième session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (Utrecht, Pays-Bas, 12-16 mars 2018)
- Cinquantième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (Xiamen, province de Fujian, Chine, 26-30 mars 2018)
- Cinquantième session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (Haikou, Chine, 9-14 avril 2018)
- Vingt-quatrième session du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (Chicago, États-Unis d'Amérique, 23-27 avril 2018)
- Trente-neuvième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (Budapest, Hongrie, 7-11 mai 2018)

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

1.1. Le **Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments** a terminé la révision des limites maximales existantes pour le plomb dans le jus de raisin, le chutney de mangue, les légumes du genre Brassica en conserve, les champignons cultivés frais, le sel de qualité alimentaire (à l'exclusion du sel provenant de marais), les produits gras à tartiner et les produits à tartiner mélangés et les graisses et huiles alimentaires; l'établissement de limites maximales pour le cadmium dans i) le chocolat dont la teneur ou la teneur déclarée en matière sèche totale de cacao est $\geq 50\%$ et $< 70\%$ et ii) le chocolat dont la teneur ou la teneur déclarée en matière sèche totale de cacao est $\geq 70\%$; l'établissement de limites maximales pour le méthylmercure dans le thon, le béryx commun, le marlin et le requin; et la révision du *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par les dioxines, les PCB de type dioxine et les PCB autres que ceux de type dioxine* (CXC 62-2006). Le Comité poursuit ses travaux sur l'élaboration d'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; l'élaboration de lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la présence de contaminants dans les aliments, dans les cas où il n'a pas été établies de niveau réglementaire ni de cadre de gestion des risques; la révision des limites maximales de plomb dans divers produits, établies dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995); et l'établissement de limites maximales pour le cadmium dans les autres chocolats et produits dérivés du cacao.

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-735-12%252FREPORT%252520%2528FINAL%2529%252FREPI8_CFe.pdf"

1.2. Le **Comité du Codex sur les additifs alimentaires** a achevé ses travaux sur les *Spécifications concernant l'identité et la pureté des additifs alimentaires* (CXM 6); les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires* (NGAA) (CXS192-1995); et la révision du document intitulé *Noms de catégories et système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989). Le Comité est convenu de transmettre à la CAC41, pour adoption, la section révisée sur les additifs alimentaires de plusieurs normes de produits, en rapport avec son travail d'harmonisation. Il a aussi transmis à la CAC41, pour adoption, la section révisée sur les additifs alimentaires des normes relatives à d'autres produits, en rapport avec le changement de nom de l'additif alimentaire du n° SIN 554. Le Comité est convenu de poursuivre ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA; la révision du document CXG 36-1989; les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires élaborées par la quatre-vingt-sixième réunion du JECFA; l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits et des dispositions correspondantes de la NGAA; et la proposition d'ajouts et de modifications à apporter à la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA. Il est aussi convenu d'établir un groupe de travail électronique pour rédiger une variante de la note n° 161 concernant l'utilisation d'édulcorants.

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-711-50%252FReport%252FREP18_FAe.pdf"

1.3. Le **Comité du Codex sur les résidus de pesticides** a finalisé les limites maximales de résidus (LMR) pour différentes combinaisons de pesticide(s)/produit(s), et il a terminé la révision de la *Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale* (CX/M 4-1989) pour le Type 04 (fruits à coque, graines et sèves) et le Type 05 (herbes condimentaires et épices), y compris les tableaux correspondants donnant des exemples de produits représentatifs pour ces types (*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* (CX/G 84-2012)). Le Comité poursuit ses travaux sur les LMR pour différentes combinaisons de pesticide(s)/produit(s) et la révision de la *Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale*, y compris l'élaboration de tableaux de produits représentatifs des aliments pour animaux.

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-718-50%252FREPORT%252FFINAL%252520REPORT%252FREP18_PRe.pdf"

1.4. Le **Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments** a finalisé les limites maximales de résidus (LMR) pour l'amoxicilline (dans les filets et muscles de poissons à nageoires), l'ampicilline (dans les filets et muscles de poissons à nageoires), le lufénuron (dans les filets de saumon et de truite) et le monépanel (dans la graisse, les reins, le foie et les muscles de bovins). Le Comité a également finalisé les recommandations de gestion de risque pour le violet de gentiane. Il poursuit l'examen des LMR pour le fluméthrine dans le miel et le chlorhydrate de zilpatérol dans la graisse, les reins, le foie et les muscles de bovins.

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-730-24%252FFINAL%252520REPORT%252FREP18_RVDFe.pdf"

1.5. Le **Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage** poursuit ses travaux sur la confirmation des méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les normes Codex et d'autres questions relatives aux procédures d'échantillonnage, ainsi que l'examen et l'actualisation de la *Norme sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage* (CXS 234-1999).

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-715-39%252FREPORT%252FREP18_MASe.pdf"

2 PROCHAINES RÉUNIONS DU CODEX

- 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 (ville de 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)
-