

# ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/973

26 octobre 2009

(09-5278)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

## RENSEIGNEMENTS SUR LES ACTIVITÉS DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

### Communication de la Commission du Codex Alimentarius (Codex) Réunion des 28 et 29 octobre 2009

La communication ci-après, datée du 23 octobre 2009, est distribuée à la demande du secrétariat du Codex.

#### I. SESSIONS DU CODEX DEPUIS LA DERNIÈRE RÉUNION DU COMITÉ SPS (23-24 JUIN 2009)

- 62<sup>ème</sup> session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (Rome, Italie, 23-26 juin 2009);
- 32<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius (Rome, Italie, 29 juin-4 juillet 2009);
- 30<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (Agadir, Maroc, 28 septembre-2 octobre 2009);
- 3<sup>ème</sup> session du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens (Jeju, République de Corée, 12-16 octobre 2009);
- 15<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (Mexico, Mexique, 19-23 octobre 2009) .

Le Comité SPS voudra peut-être porter son attention, en particulier, sur ce qui suit:

1. À sa 32<sup>ème</sup> session, la Commission du Codex Alimentarius a, entre autres:
  - adopté 28 normes ou textes apparentés du Codex, nouveaux ou révisés (voir l'annexe I);
  - approuvé plusieurs propositions d'activités nouvelles (voir l'annexe II);
  - noté le statut de la mise en œuvre du Plan stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius;

- approuvé plusieurs recommandations destinées à améliorer la participation des pays en développement, particulièrement en ce qui concerne le renforcement des capacités et le Fonds fiduciaire du Codex;
- appuyé le maintien de la coopération et de la coordination avec les organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales.

Le rapport complet de la réunion peut être consulté à l'adresse suivante: <http://www.codexalimentarius.net> ou <ftp://ftp.fao.org/codex/Alinorm09/al32REPF.pdf>.

2. À sa 30<sup>ème</sup> session, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche est convenu de transmettre à la Commission, pour adoption définitive, le projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (homards, crabes et définitions pertinentes); une modification de la définition de l'expression "eau propre" donnée à la section 2.1 (Définitions générales) du *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche*; et le projet de Norme pour le caviar d'esturgeon. Le Comité est aussi convenu de transmettre à la Commission l'avant-projet de Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson séché fumé ainsi que l'avant-projet de Norme pour la sauce de poisson, pour adoption comme projet de norme et pour examen ultérieur à la prochaine session du Comité.

3. Le Comité est également convenu de poursuivre la discussion à la prochaine session sur: i) l'avant-projet de modification de la section 3.4.5.1 (Eau) du *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche*; ii) l'avant-projet de Norme pour la chair de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles surgelée; iii) l'avant-projet de Révision de la procédure d'ajout de nouvelles espèces dans les normes du Codex pour les poissons et les produits de la pêche en vigueur; iv) le projet de liste de méthodes pour la détermination des biotoxines dans la norme pour les mollusques bivalves vivants et crus; v) l'avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (autres sections comprenant le poisson fumé); vi) l'avant-projet de Norme pour les ormeaux frais/vivants et les ormeaux congelés (*Haliotis* spp.); et l'amendement à la *Norme pour les bâtonnets de poisson surgelés* (facteurs d'azote).

4. À sa 3<sup>ème</sup> session, le Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens a transmis l'avant-projet de lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire à la Commission pour adoption comme projet de lignes directrices et pour finalisation à sa prochaine réunion en 2010, le Groupe spécial devant tenir sa dernière réunion et mener ses travaux à bien en 2010.

## II. PROCHAINES RÉUNIONS DU CODEX

- 31<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (Dusseldorf, Allemagne, 2-6 novembre 2009);
- 41<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (San Diego, États-Unis d'Amérique, 16-20 novembre 2009);
- 63<sup>ème</sup> session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (Genève, Suisse, 8-11 décembre 2009);
- 9<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (Auckland, Nouvelle-Zélande, 1<sup>er</sup>-5 février 2010).

5. À sa 31<sup>ème</sup> session, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime examinera la liste de méthodes pour les fibres alimentaires ainsi que les valeurs nutritionnelles

de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les *directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel*. Le Comité examinera également la proposition de nouveaux travaux pour la modification des *principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments*; la proposition de nouvelles activités relatives à la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge présentant une insuffisance pondérale; et la proposition de révision des *lignes directrices du Codex concernant les préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge*.

6. À sa 41<sup>ème</sup> session, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire examinera les avant-projets suivants: un avant-projet de directives relatives à la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* spp. dans la chair de poulet; un avant-projet d'Annexe sur les légumes feuilles, y compris les herbes feuilles, au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais; un avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour *Vibrio* spp. dans les fruits de mer et un avant-projet d'annexe sur les mesures de contrôle de *Vibrio parahaemolyticus* et de *Vibrio vulnificus* dans les mollusques; et un avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour le contrôle des virus.

---

## ANNEXE I

**LISTE DES NORMES ET DES TEXTES APPARENTÉS ADOPTÉS PAR LA  
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA  
TRENTE-DEUXIÈME SESSION**

**Partie 1 – Normes et textes apparentés adoptés à l'étape 8**

<b>Normes et textes apparentés</b>	<b>Référence</b>	<b>Statut</b>
Norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort	ALINORM 09/32/15 Annexe II	Adopté avec amendement (voir le point 5 de l'ordre du jour)
Norme régionale pour les produits à base de ginseng	ALINORM 09/32/15 Annexe III	Adopté avec amendement (voir le point 5 de l'ordre du jour)
Code d'usages pour la diminution de l'acrylamide dans les aliments	ALINORM 09/32/41 Annexe IV	Adopté
Code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) issus des processus de fumage et de séchage direct	ALINORM 09/32/41 Annexe V	Adopté
Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)	ALINORM 09/32/12 Annexe IV	Adopté (excepté l'érythrosine) (voir le point 5 de l'ordre du jour)
Amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: inclusion de l'huile de son de riz	ALINORM 09/32/17 Annexe II	Adopté
Directives pour régler les litiges concernant les résultats analytiques (tests)	ALINORM 09/32/23 Annexe II	Adopté
Directives sur la Terminologie analytique	ALINORM 09/32/23 Annexe III	Adopté
Tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs (Partie B: Dispositions sur les fibres alimentaires): <i>Directives relatives aux allégations nutritionnelles et à la santé</i> (CAC/GL 23-1997)	ALINORM 09/32/26 Annexe II	Adopté
Dispositions relatives à la gomme arabique (gomme acacia) (Section D: Liste consultative des additifs alimentaires pour des formes spéciales d'éléments nutritifs): <i>Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques et de régime destinés aux nourrissons et enfants en bas âge</i> (CAC/GL 10-1997)	ALINORM 09/32/26 Annexe III	Adopté (comme agent de charge) (voir le point 5 de l'ordre du jour)

<b>Normes et textes apparentés</b>	<b>Référence</b>	<b>Statut</b>
Principes d'analyse des risques nutritionnels et directives pour application aux travaux du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime	ALINORM 09/32/26 Annexe IV	Adopté
Norme du Codex pour les confitures, gelées et marmelades	ALINORM 09/32/27 Annexe II	Adopté avec amendement (voir le point 5 de l'ordre du jour)
Norme du Codex pour certains légumes en conserve (dispositions générales)	ALINORM 09/32/27 Annexe III	Adopté
Limites maximales de résidus de pesticides	ALINORM 09/32/24 Annexe II	Adopté
Limites maximales de résidus pour les médicaments vétérinaires	ALINORM 09/32/31 Annexe II	Adopté
Directives pour la conception et la mise en œuvre de programmes nationaux de réglementation de l'assurance de la sécurité sanitaire des aliments concernant l'utilisation de médicaments vétérinaires chez des animaux producteurs d'aliments destinés à la consommation humaine	ALINORM 09/32/31 Annexe V	Adopté

**Partie 2 – Normes et textes apparentés adoptés à l'étape 5/8 (avec omission des étapes 6 et 7)**

<b>Normes et textes apparentés</b>	<b>Référence</b>	<b>Statut</b>
Norme régionale pour la pâte de soja fermentée	ALINORM 09/32/15 Annexe IV	Adopté avec amendement (voir le point 5 de l'ordre du jour)
Révision du Préambule de la NGCTA	ALINORM 09/32/41 Annexe III	Adopté
Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'ochratoxine A du café	ALINORM 09/32/41 Annexe VI	Adopté
Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)	ALINORM 09/32/12 Annexe IV	Adopté (excepté l'érythrosine) (voir le point 5 de l'ordre du jour)
Amendements du système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires	ALINORM 09/32/12 Annexe VII	Adopté
Spécifications d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la 69 <sup>ème</sup> réunion du JECFA	ALINORM 09/32/12 Annexe VIII	Adopté

Normes et textes apparentés	Référence	Statut
Critères microbiologiques relatifs à la présence de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments prêts à consommer (Annexe II des Directives pour l'application de principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise du <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments prêts à consommer) (CAC/GL 61-2007)	ALINORM 09/32/13 Annexe II	Adopté avec amendement (voir le point 5 de l'ordre du jour)
Critères microbiologiques pour les préparations de suite en poudre et les préparations pour enfants en bas âge données à des fins médicales spéciales (Appendice II au <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge</i> ) (CAC/RCP 66-2008)	ALINORM 09/32/13 Annexe III	Adopté avec amendement (voir le point 5 de l'ordre du jour)
Modèle générique de certificat sanitaire (Annexe aux <i>Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation de certificats officiels génériques</i> ) (CAC/GL 38-2001)	ALINORM 09/32/30 Annexe II	Adopté
Recommandations sur les fondements scientifiques des allégations relatives à la santé (Annexe aux <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> ) (CAC/GL 23-1997)	ALINORM 09/32/26 Annexe V	Adopté
Dispositions pour les milieux de couverture des certains légumes en conserve: Section 3.1.3 (pour inclusion dans la norme pour certains légumes en conserve)	ALINORM 09/32/27 Annexe IV	Adopté
Appendices spécifiques à certains légumes en conserve (pour inclusion dans la norme pour certains légumes en conserve)	ALINORM 09/32/27 Annexe V	Adopté
Limites maximales de résidus de pesticides	ALINORM 09/32/24 Annexe III	Adopté avec amendement (voir le point 5 de l'ordre du jour)
Limites maximales de résidus pour les médicaments vétérinaires	ALINORM 09/32/31 Annexe III	Adopté

**Partie 3 – Normes et textes apparentés adoptés à l'étape 5 de la procédure accélérée**

<b>Normes et textes apparentés</b>	<b>Référence</b>	<b>Statut</b>
Amendement proposé aux <i>Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique</i> : Annexe II (roténone)	ALINORM 09/32/22 Annexe V	Adopté

**Partie 4 – Autres normes et textes apparentés pour adoption**

<b>Normes et textes apparentés</b>	<b>Référence</b>	<b>Statut</b>
Amendements au paragraphe 10, préparation de l'échantillon dans les plans d'échantillonnage pour la contamination par l'aflatoxine dans les fruits à coque prêts à consommer et les fruits à coque destinés à un traitement ultérieur: amandes, noisettes et pistaches	ALINORM 09/32/41 Annexe II	Adopté
Amendement de l'appendice du tableau 3 de la NGAA	ALINORM 09/32/12 Par. 9	Adopté
Amendements des noms et descripteurs dans le système de classement des aliments 01.2.1.1, 15.1 et 15.2 de la NGAA	ALINORM 09/32/12 Annexe IX	Adopté
Amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: remplacer la section sur les contaminants par le langage normalisé utilisé dans le <i>Plan de présentation des normes Codex de produits</i>	ALINORM 09/32/17	Adopté
Dispositions relatives aux additifs dans la <i>Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables</i> et dans d'autres normes pour les graisses et huiles	ALINORM 09/32/17 Annexe VII ALINORM 09/32/12 Annexe III	Adopté
Méthodes d'analyse incluses dans des normes Codex à différentes étapes	ALINORM 09/32/23 Annexe IV	Adopté

## ANNEXE II

**LISTE DES PROJETS DE NORMES ET TEXTES APPARENTÉS APPROUVÉS  
EN TANT QUE NOUVEAUX TRAVAUX PAR LA COMMISSION DU  
CODEX ALIMENTARIUS À SA TRENTE-DEUXIÈME SESSION**

<b>Comité responsable</b>	<b>Normes et textes apparentés</b>	<b>Référence</b>	<b>Code de travail</b>
CCPR	Liste provisoire des pesticides à évaluer et réévaluer en priorité par la JMPR	ALINORM 09/32/24, par. 186-206 et Annexe XI	en cours
CCRVDF	Liste prioritaire de médicaments vétérinaires pour évaluation ou réévaluation par le JECFA	ALINORM 09/32/31, par. 138 et Annexe VI	en cours
CCPFV	Révision de la <i>Norme pour les pousses de bambou en conserve</i> (CODEX STAN 241-2003) et de la <i>Norme pour les champignons de couche en conserve</i> (CODEX STAN 55-1981) en annexe au Projet de norme pour certains légumes en conserve	ALINORM 09/32/27, par. 109	N01-2009
CCPFV	Révision de la Norme pour les olives de table (CODEX STAN 66-1981)	ALINORM 09/32/27, par. 109	N02-2009
CCPFV	Révision de la Norme pour la noix de coco râpée desséchée (CODEX STAN 177-1991)	ALINORM 09/32/27, par. 109	N03-2009
CCLAC	Norme régionale pour la coriandre du Mexique	ALINORM 09/32/36, par. 72	N04-2009
CCLAC	Norme régionale pour la lucuma	ALINORM 09/32/36, par. 76	N05-2009
CCFICS	Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments	ALINORM 09/32/30, par. 71 et Annexe III	N06-2009
CCFH	Code d'usages en matière d'hygiène pour la maîtrise des virus dans les aliments	ALINORM 09/32/13, par. 138 et Annexe V	N07-2009
CCNEA	Norme régionale pour la harissa (purée de piment rouge piquant)	ALINORM 09/32/40, par. 41	N08-2009
CCNEA	Norme régionale pour le halva avec tahiné (halwa shamia)	ALINORM 09/32/40, par. 44	N09-2009



<b>Comité responsable</b>	<b>Normes et textes apparentés</b>	<b>Référence</b>	<b>Code de travail</b>
CCCF	Niveaux maximaux pour les fumosines dans le maïs et les produits dérivés du maïs et les plans d'échantillonnage associés	ALINORM 09/32/41, par. 100 et Annexe VII	N10-2009
CCCF	Code d'usages pour la réduction du carbamate d'éthyle dans les eaux-de-vie de fruits à noyaux	ALINORM 09/32/41, par. 114 et Annexe VIII	N11-2009
CCCF	Révision du Code d'usages pour la prévention et la réduction des aflatoxines dans les fruits à coque (CAC/RCP 59-2005): mesures supplémentaires pour les noix du Brésil	ALINORM 09/32/41, par. 122 et Annexe IX	N12-2009
CCCF	Niveaux maximaux pour la mélamine dans l'alimentation humaine et animale	ALINORM 09/32/41, par. 125 et Annexe X	N13-2009