

## **ANALYSE DES POINTS DE L'ORDRE DU JOUR ET PRÉPARATION DU 46ème SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

*Rome - 27 novembre - 2 décembre 2023*

### **Objectifs**

Ce document propose un examen et une analyse des points de l'ordre du jour dont la discussion est prévue lors de la 46e session de la Commission du Codex Alimentarius, qui se tiendra physiquement à Rome, en Italie, du 27 novembre au 2 décembre 2023.

Le document est destiné à être utilisé éventuellement par les communautés de pratique du Codex promues par la Global Food Regulatory Science Society (GFORSS) dans le cadre de leur contribution à la sensibilisation et au soutien d'une participation efficace aux réunions internationales d'établissement de normes (réunions du Codex) par les représentants des membres et observateurs.

L'analyse fournie dans ce document propose un examen factuel de l'un des points clés de l'ordre du jour de la CAC46, concernant

### **Point 4 de l'ordre du jour : Travaux des comités du Codex (Adoption, nouveaux travaux, révocation, interruption et amendements aux textes du Codex proposés par le Comité)**

Ce document offrira une analyse de certaines des normes clés soumises par les différents comités pour examen par la commission afin de soutenir l'élaboration de positions aux niveaux national et régional.

Cette analyse est de nature indicative et ne représente pas une position officielle de l'organisation, de ses membres ou de sa direction.

### **Point 4.1 – Comité du Codex FAO/OMS pour l'Asie**

**Numéro de document : CX/CAC23/46/3 et CX/CAC 23/46/3 ajouter.**

#### **1- Normes soumises pour adoption finale (8 ou 5/8)**

##### **Norme régionale pour les produits à base de soja fermentés avec des espèces de Bacillus (Asie)**

Cette norme a été élaborée en tenant compte des commentaires des différents membres du CCASIA avec les caractéristiques suivantes :

- ❖ L'EWG présidé par le Japon a dirigé l'élaboration de la norme,
- ❖ La portée initiale de la norme a été élargie pour passer d'un seul produit à un groupe de produits présentant des caractéristiques similaires afin de garantir une approche plus inclusive.
- ❖ Les questions restantes soulevées par d'autres membres ont été abordées lors du CCASIA22, conduisant à un consensus sur la norme.

En conséquence, cette norme peut être prise en charge pour adoption.

##### **Norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles de plantes**

Cette norme a été initialement examinée lors du CCASIA20 en 2016 dans le cadre d'un document de discussion proposé par la Chine. Les travaux sur cette norme ont commencé dès son approbation par le CAC43 en 2020.

- ❖ La norme a été élaborée en répondant à toutes les exigences du Codex et peut donc être soutenue pour son adoption à l'étape 5/8 par la CAC46.

Modification des dispositions d'étiquetage pour les contenants non destinés à la vente au détail dans les normes régionales pour la pâte de soja fermentée (Asie) (CXS 298R-2009) et la farine de sagou comestible (Asie) (CXS 301R-2011) et les normes pour le Gochujang (CXS 294- 2009) et la sauce chili (CXS 306-2011) pour s'aligner sur la Norme générale pour l'étiquetage des contenants alimentaires non destinés à la vente au détail (CXS 346-2021)

Le CCASIA a souligné la nécessité d'aligner les normes régionales pour l'Asie, où il existe une disposition pour les conteneurs non destinés à la vente au détail, avec les Normes générales pour l'étiquetage des conteneurs non destinés à la vente au détail élaborées par le CCFL (CXS346-2021).

- ❖ La pratique consistant à aligner les dispositions des normes régionales, le cas échéant, avec les décisions prises par les comités thématiques généraux est une bonne pratique garantissant la cohérence des normes Codex.
- ❖ Cet amendement consécutif devrait être soutenu pour adoption par la CAC46.

## 2- Normes et textes apparentés soumis pour adoption provisoire à l'étape 5

### Norme régionale pour les boulettes surgelées

Cette norme a été initialement examinée lors du CCASIA20 en 2016 dans le cadre d'un document de discussion proposé par la Chine. Les travaux sur cette norme ont commencé dès son approbation par le CAC43 en 2020.

- ❖ Le CCASIA22 a discuté du texte proposé et est convenu de recommander l'adoption du texte discuté en tant que projet de norme à l'étape 5 (adoption provisoire), en conservant certaines dispositions entre crochets pour un examen plus approfondi lors de la prochaine session du CCASIA.
- ❖ Compte tenu du soutien général des membres du CCASIA, le projet de norme devrait être soutenu **pour adoption provisoire à l'étape 5**.

## Point 4.2 – Comité FAO/OMS du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes

Numéro de document: CX/CAC23/46/4

### 1- Normes soumises pour adoption finale (8 ou 5/8)

Modification des dispositions relatives à l'étiquetage des contenants non destinés à la vente au détail dans les normes régionales pour Culantro Coyote (CXS 304R2011), Lucuma (CXS 305R-2011) et Yacon (CXS 324R-2017)

Le CCLAC a souligné la nécessité d'aligner les normes régionales pour LAC, où il existe une disposition pour les contenants non destinés à la vente au détail, avec les Normes générales pour l'étiquetage des contenants non destinés à la vente au détail élaborées par le CCFL et adoptées lors de la CAC44 (2021) (CXS346-2021).

Le CCLAC a décidé de modifier les sections relatives à l'étiquetage des contenants non destinés à la vente au détail, avec l'introduction du texte standard élaboré par le CCFL, y compris les modifications des sous-sections pertinentes, le cas échéant.

Les normes régionales pour les normes pour :

- ❖ Culantro Coyote (CXS 304R-2011),
- ❖ Lucuma (CXS 305R-2011) et
- ❖ Yacon (CXS 324R-2017)

Ont été modifiés, en conservant la sous-section relative à la « nature du produit », après l'introduction du nouveau texte standardisé élaboré par le CCFL dans CXS346-2021.

Une modification supplémentaire a été apportée à la norme régionale sur le Yacon (CXS 324R-2017) avec la suppression de la quantité du produit dans la section « Nature du produit ».

La pratique consistant à aligner les dispositions des normes régionales, le cas échéant, avec les décisions prises par les comités thématiques généraux est une bonne pratique garantissant la cohérence des normes Codex. **Ces amendements corrélatifs devraient être soutenus pour adoption par la CAC46.**

#### Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes régionales pour Culantro Coyote (CXS 304R2011) et Lucuma (CXS 305R-2011)

Il s'agit également d'un amendement proposé par le CCLAC, résultant de l'intérêt d'aligner les normes régionales pour la région Amérique latine et Caraïbes avec les dispositions de la Norme générale sur les additifs alimentaires (CXS192-1995).

Le CCLAC22 a identifié qu'aucun additif alimentaire ne serait autorisé dans le Culantro Coyote en raison de la nature du produit en tant que légume frais.

Le CCLAC52 a également identifié qu'aucun additif alimentaire ne serait autorisé dans le Lucuma.

CXS 304 R-2011 – La norme régionale pour le Cutantro Coyote et la norme régionale CXS 305R-2011 pour le Lucum ont été modifiées avec des sections mises à jour indiquant qu'« Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les aliments conformes à cette norme ».

Le CCFA53 a été informé de ces dispositions mises à jour et les a approuvées.

Les dispositions mises à jour sont proposées pour adoption par la CAC46.

La pratique consistant à aligner les dispositions des normes régionales, le cas échéant, avec les décisions prises par les comités thématiques généraux est une bonne pratique garantissant la cohérence des normes Codex. **Ces amendements corrélatifs devraient être soutenus pour adoption par la CAC46.**

### Point 4.3 – Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire

Numéro de document: [CX/CAC23/46/5](#)

#### 1- Normes soumises pour adoption finale (8 ou 5/8)

Projet de lignes directrices pour le contrôle d'*Escherichia coli* producteur de shigatoxines (STEC) et annexes I (bœuf cru) et III (lait cru et fromage au lait cru)

- ❖ Le CCFH50 (2018) a recommandé le démarrage de nouveaux travaux sur ces lignes directrices par le biais d'un groupe de travail électronique (GTE) coprésidé par le Chili et les États-Unis. De nouveaux travaux ont été approuvés par le CAC42 (2019).
- ❖ Le CCFH51 a rétabli le GTE coprésidé par le Chili, la France, la Nouvelle-Zélande et les États-Unis pour poursuivre les travaux sur la section générale et les annexes sur le bœuf cru, les légumes à feuilles frais, le lait cru et les fromages au lait cru.
- ❖ Les travaux du GTE ont bénéficié de la contribution du JEMRA lorsque cela était nécessaire, et en particulier de la réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur les STEC associés à la viande et aux produits laitiers, qui s'est tenue virtuellement en juin 2020 pour examiner les mesures pertinentes avant et après la récolte. contrôle des STEC chez les animaux et les aliments d'origine animale.
- ❖ Le CCFH53 est parvenu à un consensus pour faire avancer la Section générale et les annexes sur la viande de bœuf crue, le lait cru et les fromages au lait cru à la CAC46 pour adoption finale à l'étape 5/8.
- ❖ Les annexes sur les légumes à feuilles fraîches et sur les germes n'ont pas été discutées lors du CCFH53.

Compte tenu du travail approfondi qui a abouti à l'élaboration de ce projet de lignes directrices et des annexes I et III respectivement sur la viande de bœuf crue et le lait cru et les fromages au lait cru, **il est recommandé que ce texte soit soutenu pour adoption à l'étape 5/8.**

- ❖ **Un GTE, présidé par le Chili et coprésidé par la Nouvelle-Zélande, le Kenya et les États-Unis, et travaillant en anglais (en notant que les commentaires seraient également acceptés en espagnol), poursuivra ses travaux sur les annexes II (légumes à feuilles frais) et (germes).**

Projet de lignes directrices pour l'utilisation et la réutilisation sûres de l'eau dans la production et la transformation des aliments (Section générale et annexe I)

- ❖ Cette question a été soulevée par le CCFH48 (2016), qui a souligné l'importance de la qualité de l'eau dans la production et la transformation des aliments.
- ❖ Des orientations ont été demandées et fournies par la FAO/OMS lorsque le terme « eau propre » était utilisé dans les textes du Codex, en relation avec l'eau d'irrigation et l'eau de mer propre, et sur l'utilisation et la réutilisation sûres de l'eau de traitement, avec un accent particulier sur l'eau potable. utilisation dans les secteurs des produits frais et des productions halieutiques et pour la réutilisation de l'eau dans les établissements alimentaires.
- ❖ Le document de discussion élaboré et discuté lors du CCFH51 (2019) a conduit à l'accord sur un document de projet et à l'approbation de nouveaux travaux par le CAC43 (2020).
- ❖ Le CCFH53 a discuté en profondeur du projet de texte qui a bénéficié de la tenue d'un groupe de travail physique au cours du CCFH53.
- ❖ Le CCFH53 a transmis la Section générale et l'Annexe I (Produits frais) pour adoption par la CAC46 à l'étape 5/8, tandis que les travaux se poursuivraient sur les sections/annexes suivantes.

Compte tenu des discussions approfondies de la section générale du projet de lignes directrices pour l'utilisation et la réutilisation sûres de l'eau dans la production alimentaire et de l'annexe I relative aux produits frais, il est recommandé que ce texte soit adopté par la CAC46 à l'étape 5/8.

- ❖ **Les annexes II (sur les produits de la pêche) et III sur les produits laitiers continueront d'être développées grâce à la création d'un GTE, présidé par l'UE et coprésidé par le Chili et la Fédération internationale du lait (FIL) (à titre exceptionnel, en raison de la nécessité pour leur expertise spécifique dans l'élaboration de l'annexe sur les produits laitiers) et travaillant en anglais (notant que les commentaires seraient également acceptés en français et en espagnol))**

## 2- Normes soumises pour adoption provisoire à l'étape 5 :

AUCUN

## 3- Nouveaux travaux proposés

- ❖ **Élaboration de lignes directrices pour les mesures de contrôle de l'hygiène alimentaire sur les marchés traditionnels de produits alimentaires** : en établissant un GTE, présidé par le Kenya et coprésidé par la Bolivie et le Nigeria, travaillant en anglais, pour préparer, sous réserve de l'approbation de la Commission, l'avant-projet de lignes directrices pour diffusion pour commentaires à l'étape 3 et examen au CCFH54
- ❖ **Révision des Lignes directrices sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire au contrôle des espèces de vibrions pathogènes dans les fruits de mer (CXG 73-2010)** : en créant un GTE et en organisant une éventuelle réunion virtuelle du GTE, présidée par le Japon et co-présidée par le Chili, travaillant en anglais, pour préparer, sous réserve de l'approbation de la Commission, le projet de lignes directrices révisées pour diffusion pour commentaires à l'étape 3. et examen au CCFH54 ; et

*Le PWG peut se tenir conjointement avec le CCFH54, travaillant en anglais, français et espagnol.*

Il est recommandé que les nouveaux travaux proposés soient soutenus par la CAC46 –

Une attention particulière peut être accordée aux travaux proposés sur les mesures d'hygiène alimentaire sur les marchés traditionnels de produits alimentaires, afin de garantir qu'ils complètent et ne remplacent pas les orientations régionales élaborées par le CCASIA, le CCAFRICA et d'autres comités régionaux sur ce sujet.

#### Point 4.4 – Comité de coordination FAO/OMS pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP)

Numéro de document: [CX/CAC23/46/6](#)

##### 1- Normes soumises pour adoption finale (8 ou 5/8)

Norme régionale pour les jus de fruits fermentés de noni

- ❖ Ces travaux ont été lancés suite à l'approbation par la CAC36 (2013) de nouveaux travaux sur la norme pour ce produit, qui présente un grand intérêt pour les pays insulaires du Pacifique (PIC).
- ❖ Compte tenu de la composition du jus de noni, des tentatives ont été faites pour soutenir l'établissement de niveaux d'ingestion sûrs des substances actives contenues dans le noni et en particulier la scopolétine ainsi qu'une méthode d'analyse pour estimer le niveau de cette substance.
- ❖ Après avoir été adopté comme norme provisoire par la CAC43, sur recommandation du CCNASWP15 (2019), les travaux se sont poursuivis pour soutenir l'identification de méthodes d'analyse des substances actives du Noni et en particulier de la Scopolétine.
- ❖ Le CCNASWP16 (2023) a convenu de transmettre la norme mise à jour pour adoption à l'étape 8, notant que des orientations supplémentaires devaient être complétées sur la méthode d'analyse de la scopolétine. Avec le soutien de l'Australie, les détails de ces méthodes ont été complétés et transmis pour avis au CCMAS. Le CCMAS42 a approuvé une méthode de type IV (provisoire) pour la scopolétine.
- ❖ Compte tenu de l'importance de cette norme pour les PIC et des efforts déployés pour compléter cette norme, il est recommandé de soutenir l'adoption par la CAC46 de cette norme à l'étape 8.

#### Point 4.5 Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF)

Numéro de document: [CX/CAC23/46/7](#) et [CX/CAC23/46/7 Add.1](#)

##### 1- Normes soumises pour adoption finale (8 ou 5/8)

- ❖ LMR pour l'IVERMECTINE, un agent antiparasitaire à large spectre pour les tissus des espèces animales : porcins, ovins et caprins – graisse, reins, foie et muscles
- ❖ Ces LMR ont été élaborées sur la base d'une évaluation actualisée du JECFA,

##### *Maximum residue limits (MRLs)*

Species	Muscle (µg/kg)	Liver (µg/kg)	Kidney (µg/kg)	Fat (µg/kg)
Pigs	15	30	20	50
Sheep and goats	30	60	20	100

L'arrêt des LMR précédentes a été proposé (sur la base d'une évaluation plus ancienne).

- ❖ NICARBAZINE (Coccidiostat) (poulet)

**Maximum residue limits (MRLs)**

Species	Muscle (µg/kg)	Liver (µg/kg)	Kidney (µg/kg)	Skin with fat (µg/kg)
Chicken	4000	15 000	8000	4000

❖ **Ruminants (10) : D'autres LMR sont proposées en raison du recours à l'approche d'extrapolation.**

- Amoxicilline – muscle, graisse, foie, reins et lait
- Benzylpénicilline – muscle, foie, reins, lait
- CYHALOTHRINE – muscle, graisse, foie, reins, lait
- CYPERMÉTHRINE – muscle, graisse, foie, rein
- DELTAMÉTHRINE – muscle, graisse, foie, rein
- LÉVAMISOLE – muscles, graisse, foie, reins
- MOXIDECTIN – muscle, graisse, foie, rein
- SPECTINOMYCINE – muscle, graisse, foie, reins, lait
- TÉTRACYCLINES – muscle, foie, reins, lait
- TILMICOSIN – muscle, graisse, foie, rein

Et pour FINFISH :

- DELTAMÉTHRINE – MUSCLE
- FLUMEQUINE – MUSCLES

**1. Amoxicillin – extrapolation to ruminants**

Species	Tissue	MRL (µg/kg)	Note
All other ruminants	Muscle	50	MRL extrapolated
All other ruminants	Fat	50	MRL extrapolated
All other ruminants	Liver	50	MRL extrapolated
All other ruminants	Kidney	50	MRL extrapolated
All other ruminants	Milk	4	MRL extrapolated

**2. Benzylpenicillin – extrapolation to ruminants**

Species	Tissue	MRL (µg/kg)	Note
All other ruminants	Muscle	50	MRL extrapolated
All other ruminants	Liver	50	MRL extrapolated
All other ruminants	Kidney	50	MRL extrapolated
All other ruminants	Milk	4	MRL extrapolated

**3. Tetracyclines - extrapolation to ruminants**

Species	Tissue	MRL (µg/kg)	Note
All other ruminants	Muscle	200	MRL extrapolated
All other ruminants	Liver	600	MRL extrapolated
All other ruminants	Kidney	1200	MRL extrapolated
All other ruminants	Milk	100	MRL extrapolated

**4. Cyhalothrin - extrapolation to ruminants**

Species	Tissue	MRL (µg/kg)	Note
All other ruminants	Muscle	20	MRL extrapolated
All other ruminants	Fat	400	MRL extrapolated
All other ruminants	Liver	20	MRL extrapolated
All other ruminants	Kidney	20	MRL extrapolated
All other ruminants	Milk	30	MRL extrapolated

**8. Spectinomycin -extrapolation to ruminants**

Species	Tissue	MRL (µg/kg)	Note
All other ruminants	Muscle	500	MRL extrapolated
All other ruminants	Fat	2000	MRL extrapolated
All other ruminants	Liver	2000	MRL extrapolated
All other ruminants	Kidney	5000	MRL extrapolated
All other ruminants	Milk	200	MRL extrapolated

**9. Levamisole extrapolation to ruminants**

Species	Tissue	MRL (µg/kg)	Note
All other ruminants	Muscle	10	MRL extrapolated
All other ruminants	Fat	10	MRL extrapolated
All other ruminants	Liver	100	MRL extrapolated
All other ruminants	Kidney	10	MRL extrapolated

**10. Tilmicosin extrapolation to ruminants**

Species	Tissue	MRL (µg/kg)	Note
All other ruminants	Muscle	100	MRL extrapolated
All other ruminants	Fat	100	MRL extrapolated
All other ruminants	Liver	1000	MRL extrapolated
All other ruminants	Kidney	300	MRL extrapolated

Toutes les autres finitions

**11. Deltamethrin extrapolation to finfish**

Species	Tissue	MRL (µg/kg)	Note
All other finfish	Muscle	30	MRL extrapolated

**12. Flumequine extrapolation to finfish**

Species	Tissue	MRL (µg/kg)	Note
All other finfish	Muscle	500	MRL extrapolated

Travaux à poursuivre :

- ❖ Rétablir le GTE pour examiner les données sur la distribution des résidus de médicaments vétérinaires provenant de sources publiques et faire des propositions au CCRVDF27.
- ❖ GTE sur l'extrapolation avec examen des amendements aux critères pour soutenir l'extrapolation à d'autres espèces de ruminants telles que les Camedlides,
- ❖ GTE sur les niveaux d'action
- ❖ Groupe de travail électronique du CCRVDF sur l'extrapolation et Groupe de travail électronique du CCPR sur la révision de la classification des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (CXA 4-1989)
  - travailler séparément jusqu'à ce que l'on dispose de données et d'expériences suffisantes pour soutenir le développement d'un mécanisme commun de consolidation de la classification hiérarchique des abats comestibles,
- ❖ Groupe de travail électronique CCPR/CCRVDF coprésidé par les États-Unis et le Brésil



**Point 4.6 : Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)**Numéro de document: [CX/CAC23/46/8](#)**1- Normes soumises pour adoption finale (8 ou 5/8)**

Révision de la Norme pour les préparations de suite (CXS 156-1987) – Renommée ; Norme pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux produits destinés aux jeunes enfants

- ❖ Il est important de noter que cet article est en développement depuis plus de 10 ans,
- ❖ Ce travail a impliqué 8 GTE, 2 PWG, 19 documents de consultation, 8 documents d'ordre du jour, 2 rapports scientifiques de la FAO, la contribution d'une réunion du JEMNU sur la qualité des protéines et la conversion de l'azote.
- ❖ Lors du CCNFSDU43 (2023), le président a rappelé aux membres et observateurs que toutes les questions de fond des sections A et B avaient été abordées (portée, description, étiquetage et composition essentielle des sections A et B – toutes tenues à l'étape 7), et que seules certaines des points spécifiques étaient censés être discutés : la structure, le préambule et le titre approprié de la norme révisée.
- ❖ Les discussions ont abouti à un consensus sur ces points avec des réserves exprimées par certains pays notamment liées à la longueur du préambule.
- ❖ Il sera important que les discussions techniques ne soient pas ouvertes lors de la CAC46, une fois le consensus atteint.

Il est recommandé de soutenir l'adoption aux étapes 5/8 et 8 du texte proposé, y compris la révision du nom de la Norme pour les préparations de suite (CXS 156-1987) comme suit : Norme pour les préparations de suite pour Nourrissons plus âgés et produits pour jeunes enfants ;

**Amendement à la norme pour les aliments pour bébés en conserve (CXS 73-1981)**

- ❖ L'amendement proposé fait référence à une phrase du paragraphe 9.5.2. de la norme qui n'est pas étayée par des preuves scientifiques, comme le rapporte l'OMS (suppression de l'indication d'une limite d'âge en relation avec une éventuelle exposition aux nitrates)
- ❖ L'amendement proposé par le CCNFSDU43 consiste à supprimer le paragraphe 9.5.2, rendant la norme plus factuelle.

Il est recommandé de soutenir l'adoption de l'amendement proposé du CXS73-1981

**Amendement aux listes consultatives de composés nutritifs destinés à être utilisés dans les aliments à usages diététiques spéciaux destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants (CXG 10-1979)**

- ❖ Les modifications proposées visent également à corriger/ajouter certains éléments suite aux recommandations du PWG sur les priorités, conduisant à la révision de la Liste consultative des composés nutritifs dans la norme CXG10-1979 – Partie B – Ligne 10.2, Calcium-L-méthyl-folate

Il est recommandé de soutenir l'adoption de cet amendement à la norme CXG10-1979.

**2- Normes et textes connexes recommandés pour adoption provisoire à l'étape 5 :**

Principes généraux d'établissement des valeurs nutritionnelles de référence (VNR-B) pour les personnes âgées de 6 à 36 mois

- ❖ Des progrès significatifs ont été réalisés dans ce travail, comme l'a rapporté le président du GTE : IRLANDE, lors du CCNFSDU43.
- ❖ Il a été convenu de proposer l'adoption du projet de principes généraux et de tenter de les tester sur certains éléments nutritifs convenus.

Il est recommandé de soutenir l'adoption provisoire des principes proposés.

**Point 4.7 : Comité du Codex sur les additifs alimentaires**

**1- Normes soumises pour adoption finale (8 ou 5/8)**

Le CCFA est l'un des comités du Codex les plus prolifiques avec diverses dispositions proposées pour adoption, à la suite des évaluations et des discussions du JECFA :

- ❖ **Révision des descripteurs des catégories alimentaires (FC) 12.2.1 et 12.2.2 dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (GSFA) (CXS 192-1995)**
- ❖ **Inclusion de la disposition relative au citrate trisodique (SIN 331(iii)) dans FC 01.1.1 de la NGAA (CXS 192-1995)**

Bien que cette disposition ait été considérée comme quelque peu controversée par certains membres qui se sont opposés à la disposition proposée – cette utilisation a toutefois été jugée technologiquement justifiée principalement pour les laits de sources non bovines – elle vise à empêcher la précipitation des protéines du lait dans le lait ayant une teneur intrinsèque plus faible et sous certaines conditions. Conditions environnementales – Niveau BPF proposé, sauf pour le lait de source bovine 1000 mg/kg – Cette disposition a été renvoyée au CCFA 3 fois – Le CCFA a une recommandation finale qui devrait être maintenue.

- ❖ **Inclusion des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans FC 14.2.3 (Vin de raisin) dans la NGAA :10** dispositions conformes aux recommandations de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)

Une note a été proposée pour accompagner cet agrément : « la teneur maximale de l'additif dans le vin de raisin fixée aux BPF ne doit pas entraîner (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et (ii) un changement substantiel dans la composition du vin. Certains membres du Codex précisent en outre que l'utilisation est conforme au Code d'usages œnologiques de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).

Il s'agit d'une note de compromis et ne doit en aucun cas être considérée comme un précédent car elle est spécifique à une situation unique (normes s'appuyant sur les normes d'un autre organisme)

- ❖ **Inclusion des dispositions pour la riboflavine synthétique (SIN 101(i)), la riboflavine 5'-phosphate sodique (SIN 101(ii)), la riboflavine de *Bacillus subtilis* (SIN 101(iii)), la riboflavine d'*Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) et extrait de spiruline (SIN 134) dans le tableau 3 de la NGAA**
- ❖ **Avant-projet de révision des noms de classes et du système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989)**
- ❖ **Avant-projet de spécifications à inclure dans la liste des spécifications Codex pour les additifs alimentaires (CXA 6-2021)**
- ❖ **Projet et avant-projet de dispositions sur les additifs alimentaires de la NGAA (CXS 192-1995) et révisions des dispositions adoptées**
- ❖ **Inclusion des mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) dans FC 02.1.2 du GFSA**
- ❖ **Inclusion des dispositions relatives aux esters de polyglycérol d'acides gras (SIN 475), aux esters de sorbitan d'acides gras (SIN 491-495) et aux lactylates de stéaroyle (SIN 481(i), 482(ii)) dans la FC 02.1.2 de la GFSA.**
- ❖ **Suppression ou révision des notes basées sur les évaluations du JECFA pour le silicate de potassium et les benzoates,**
- ❖ **Inclusion de la riboflavine d'*Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) dans l'en-tête du groupe RIBOFLAVINES dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA (CXS 192-1995),**
- ❖ **Dispositions révisées sur les additifs alimentaires de la NGAA en relation avec l'alignement de sept normes pour le CCMMP, trois normes pour le CCPFV, six normes pour le CCNFSU, une norme pour le CCAFRICA, une norme pour le CCEURO et un ensemble de lignes directrices pour le CCNFSU,**
- ❖ **Révisions des dispositions adoptées pour les édulcorants dans différentes FC :**

Le CCFA53 a convenu de transmettre à la CAC46 pour adoption les dispositions révisées pour les édulcorants dans différentes FC, telles qu'énumérées dans REP23/FA, Annexe VI, Partie F ; et révocation des dispositions relatives aux édulcorants dans différentes FC, telles qu'énumérées à l'Annexe VII, Partie E.

## 2- Propositions pour entreprendre de nouveaux travaux ou réviser une norme

- ❖ Recommandations concernant l'inclusion de nouvelles dispositions proposées : riboflavine synthétique (SIN 101(i)), riboflavine 5'-phosphate sodique (SIN 101(ii)), riboflavine de *Bacillus subtilis* (SIN 101(iii)) et riboflavine d'*Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) sous l'en-tête de groupe RIBOFLAVINS – pour révision des niveaux numériques autorisés

## 3- Parties 3 et 4 : Arrêt des travaux et propositions de révocation de certains textes

Y compris les dispositions relatives aux édulcorants dans différentes catégories d'aliments et la révocation des ortho-phénylphénols

Tous les éléments ci-dessus sont recommandés pour adoption

### Point 4.8 : Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments

Numéro de document : [CX/CAC23/46/10](#)

#### 1- Normes soumises pour adoption finale (8 ou 5/8)

Le CCCF est un autre comité très prolifique du Codex. Le CCCF a transmis plusieurs textes pour examen par la CAC46

##### Adoption à l'étape 8 par le CAC46 :

- ❖ Teneur maximale de 0,02 mg/kg de plomb pour les plats prêts à consommer destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants ; et
- ❖ Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par les mycotoxines du manioc et des produits à base de manioc, pour adoption à l'étape 8

##### Adoption à l'étape 5/8 par le CAC46 :

- ❖ Niveau maximal de 0,15 mg/kg de plomb pour les sucres mous bruns, bruts et non centrifuges ;
- ❖ Plans d'échantillonnage des aflatoxines totales dans certaines céréales et produits à base de céréales, y compris les aliments pour nourrissons et jeunes enfants ; et
- ❖ Niveau maximum de 20 µg/kg pour l'aflatoxine totale dans le piment et la muscade (secs/séchés) et niveau maximum de 20 µg/kg pour l'ochratoxine A dans le piment, le paprika et la muscade (secs/séchés).

#### 2- Nouveaux travaux proposés / Arrêt des travaux

- ❖ Nouveaux travaux sur la CoP/Lignes directrices pour la prévention ou la réduction de l'intoxication ciguatérique ;
- ❖ Interrompre les travaux sur les LM pour l'AFT dans le paprika, le gingembre, le poivre (noir et blanc) et le curcuma et les LM pour l'OTA dans le gingembre, le poivre (noir et blanc) et le curcuma, principalement en raison de données limitées.

## Point 4.9 : Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS)

Numéro de document: [CX/CAC23/46/11](#)

Le CCFICS a progressé dans l'élaboration de plusieurs normes et a transmis plusieurs textes pour examen à la CAC46.

### 1- Adoption à l'étape 5/8 par le CAC46 :

- Avant-projet de lignes directrices sur la reconnaissance et le maintien de l'équivalence des systèmes nationaux de contrôle des aliments (NFCS)
- Avant-projet de principes et de lignes directrices sur le recours à l'audit et à l'inspection à distance dans les cadres réglementaires

### 2- Nouveaux travaux proposés

- Nouvelle proposition de travail pour la révision des principes de traçabilité/traçage des produits en tant qu'outil au sein d'un système d'inspection et de certification des aliments (CXG 60-2006)

### 3- Poursuite des travaux sur : Textes consolidés sur les lignes directrices du Codex relatives à l'équivalence, à la prévention et au contrôle de la fraude alimentaire

## Point 4.10 : Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires

Numéro de document : [CX/CAC23/46/12](#)

Le CCFL a progressé dans l'élaboration de plusieurs normes et a transmis plusieurs textes pour examen par la CAC46 pour adoption provisoire à l'étape 5.

### 1- Adoption provisoire à l'étape 5 par le CAC46 :

#### ❖ Révision de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985) : Dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes

Un accord a été trouvé principalement sur la définition de l'allergène alimentaire et l'identification des allergènes dans le cadre de la déclaration des ingrédients,

Des progrès supplémentaires doivent être réalisés en ce qui concerne le recours aux conseils de prudence concernant les allergènes.

#### ❖ Lignes directrices sur la fourniture d'informations sur les aliments préemballés destinés à être proposés via le commerce électronique

Les éléments restants concernent les exemptions pour les petits colis par exemple et d'autres exemptions

#### ❖ Lignes directrices sur l'utilisation de la technologie pour fournir des informations sur les aliments

Des discussions persistent sur la question de savoir si les informations fournies via la technologie (uniquement) seront principalement des informations non obligatoires.