

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F

Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 2 de l'ordre du jour

CX/EXEC 23/84/2

Mai 2023

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quatre-vingt-quatrième session

Centre international de conférences, Genève (Suisse)

10-14 juillet 2023

EXAMEN CRITIQUE – PARTIE I¹

1. Informations générales sur la procédure de l'examen critique

1.1 Conformément aux Procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Partie 2) du Manuel de procédure du Codex, «*un examen critique permanent garantit que les propositions d'entreprendre de nouveaux travaux et les projets de normes soumis à la Commission pour adoption continuent de respecter les priorités stratégiques de la Commission et peuvent être élaborés dans un délai raisonnable, prenant en compte le besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts*». Il y est également indiqué que «*la Commission décide l'élaboration d'une norme compte tenu des résultats de l'examen critique mené par le Comité exécutif et désigne l'organe subsidiaire ou autre organisme chargé d'entreprendre le travail*».

1.2 Conformément à ces dispositions, le Comité exécutif est invité à procéder à un examen critique du travail des comités en tenant compte des recommandations du secrétariat et des observations des présidents pour:

- examiner les normes et textes apparentés soumis à la Commission pour adoption;
- suivre l'avancement de l'élaboration des normes;
- examiner les propositions de nouveaux travaux ou de révision des normes.

2. Examiner les normes proposées avant de les soumettre à la Commission pour adoption

2.1 Le processus d'examen critique devra garantir que les projets de normes soumis à la Commission pour adoption ont fait l'objet d'un examen complet au niveau des comités. Le Comité exécutif examine les projets de normes émanant des comités du Codex avant de les soumettre à la Commission pour adoption, afin d'assurer:

- la cohérence avec le mandat du Codex, les décisions de la Commission et les textes existants du Codex;
- le respect des exigences relatives à la procédure d'approbation, le cas échéant;
- la conformité du format et de la présentation;
- la cohérence linguistique.

3. Suivre l'avancement de l'élaboration des normes

3.1 Le Comité exécutif compare l'état d'avancement des projets de normes au calendrier convenu par la Commission et doit en faire rapport à celle-ci. Le Comité exécutif peut notamment proposer de prolonger les délais fixés, d'annuler les travaux ou de les confier à un comité différent de celui qui en était initialement chargé, y compris par la création d'un nombre limité d'organes subsidiaires, le cas échéant.

3.2 Critères visant à faciliter le suivi des progrès accomplis quant à l'élaboration des normes²

3.2.1 Lorsque l'élaboration d'une norme est retardée en raison de la nécessité d'obtenir des avis scientifiques, le Comité exécutif pourrait encourager la FAO et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) à programmer une consultation d'experts chargée de fournir ces avis en temps opportun et recommander la suspension des travaux en attendant que ces avis scientifiques soient disponibles.

¹ Le présent document s'adresse aux comités du Codex qui se sont réunis entre le 12 octobre 2022 et le 15 mars 2023.

² Cinquante-huitième session du Comité exécutif (2006).

3.2.2 Lorsque des avis scientifiques ont été fournis et qu'une norme est à l'examen depuis plus de cinq ans, le Comité exécutif devrait exhorter le comité concerné à agir dans des délais spécifiés.

3.2.3 Quand un point a été examiné pendant plusieurs sessions sans qu'aucun progrès n'ait été enregistré et que la perspective de parvenir à un consensus est nulle, le Comité exécutif pourrait proposer la suspension des travaux, à une étape donnée de la procédure d'élaboration et pour une période de temps spécifiée, ou bien l'interruption des travaux ou une mesure corrective permettant d'avancer, compte pleinement tenu des informations fournies par l'organe subsidiaire concerné.

3.3 Documents de travail³

Les documents de travail font partie de la charge de travail d'un comité et sont d'importants outils de débat pour les comités avant leurs demandes de nouveaux travaux. Une liste de documents de travail est incluse à titre informatif uniquement afin de présenter un aperçu complet de la charge de travail de chaque comité, mais elle ne fera pas l'objet de débats proprement dits.

4. Proposer d'entreprendre de nouveaux travaux ou de réviser une norme

4.1 Avant d'être approuvée et mise en œuvre, chaque proposition de nouveaux travaux ou de révision d'une norme devra être accompagnée d'un descriptif de projet élaboré par le comité ou le membre d'où elle émane. C'est la Commission qui décidera d'entreprendre de nouveaux travaux ou de réviser une norme compte tenu de l'examen critique effectué par le Comité exécutif.

4.2 L'examen critique comprend:

- l'examen des propositions pour l'élaboration ou la révision des normes, compte tenu des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux*, des priorités stratégiques de la Commission et de l'appui nécessaire découlant de l'évaluation indépendante des risques;
- la détermination des besoins des pays en développement en matière d'établissement de normes;
- des avis sur la nécessité de coordonner les travaux entre les organes subsidiaires compétents du Codex;
- des avis sur la création et la dissolution des comités et des groupes spéciaux, y compris des groupes spéciaux inter-comités (dans les domaines où les travaux relèvent des mandats de plusieurs comités);
- une évaluation préliminaire des besoins d'avis scientifiques d'experts et de la disponibilité de ce type d'avis auprès de la FAO, de l'OMS ou d'autres organes d'experts pertinents, et la hiérarchisation de ces avis.

4.3 La décision d'entreprendre de nouveaux travaux sur l'établissement ou la révision de limites maximales de résidus pour un pesticide ou pour un médicament vétérinaire, ou de mettre à jour la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (y compris les méthodes d'analyse et d'échantillonnage), la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à l'alimentation humaine et animale* (y compris les méthodes d'analyse et d'échantillonnage), le Système de classification des aliments et le Système de numérotation international, se fera conformément aux procédures établies par les comités compétents et approuvées par la Commission.

5. Évolutions de l'examen critique

5.1 À sa 72^e session⁴, le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius a réservé un accueil favorable à la nouvelle structure de l'examen critique, condensé dans un seul document au lieu de trois, et il a décidé que les informations seraient fournies par tranche afin d'en garantir la disponibilité en temps utile. Le Comité exécutif a en outre indiqué qu'il serait utile de disposer de plus d'informations et de points de vue des présidents sur les travaux des comités, et a suggéré que le Secrétariat donne des indications plus précises aux présidents quant aux contributions nécessaires pour améliorer l'efficacité de l'examen critique. Il a aussi été souligné qu'il était important de maintenir une vue horizontale des travaux des comités et des interactions entre les comités.

5.2 Une structure légèrement modifiée de l'examen critique des travaux des comités du Codex a été mise à l'essai aux fins de l'examen réalisé par le Comité exécutif à sa 77^e session. La structure révisée avait pour but d'améliorer la lisibilité et de mettre l'accent sur les informations et les contributions fournies par les présidents. La structure révisée a reçu un accueil favorable et sera donc maintenue.

5.3 Le secrétariat du Codex s'est aussi penché sur l'examen critique dans le cadre de l'examen régulier de la gestion des travaux du Codex en cours. On trouvera de plus amples informations à ce sujet dans les documents portant les cotes CX/EXEC 19/77/5 et CX/EXEC 20/78/4.

³ Soixante-troisième session du Comité exécutif (2009).

⁴ Soixante-douzième session du Comité exécutif (2016), REP17/EXEC1 paragraphes 7-14.

6. Structure des annexes

6.1 Les travaux des différents comités sont traités dans des annexes distinctes.

6.2 Chaque annexe est structurée comme suit:

1. Informations générales sur le comité et la session en question.
2. Remarques d'ordre général (du secrétariat et de la présidence).
3. État d'avancement des travaux (bilan).
4. Observations spécifiques pour chaque activité (du secrétariat et de la présidence).

7. Liste des annexes

Annexe 1: Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA)

Annexe 2: Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC)

Annexe 3: Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH)

Annexe 4: Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP)

Annexe 5: Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF)

Annexe 6: Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)

1. Généralités

Comité	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA)		
Hôte de la réunion	Chine	Présidente	Jing Tian
Session en question	22 ^e session (CCASIA22)	12, 13, 14, 17, 18 et 21 octobre 2022	
Prochaine session	23 ^e session (CCASIA23)	2024 (à confirmer)	
Rapport	REP23/ASIA		

2. Observations générales

Observations du secrétariat:

La 22^e session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA) s'est déroulée avec succès, selon des modalités virtuelles. Le Comité a mis à profit le délai supplémentaire dont il a bénéficié depuis la 21^e session du Comité, en raison de la pandémie de covid-19, pour faire avancer les travaux. Trois groupes de travail en ligne se sont réunis avant la session afin de préparer les débats menés en séance plénière sur les normes régionales.

Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, à sa 46^e session, l'avant-projet de norme régionale sur les produits à base de soja fermenté sous l'action de l'espèce *Bacillus* et l'avant-projet de norme régionale sur le riz cuit enveloppé dans des feuilles, pour adoption aux étapes 5/8, ainsi que l'avant-projet de norme régionale sur les raviolis surgelés, pour adoption à l'étape 5. Le Comité est convenu également de transmettre à la Commission, à sa 46^e session, les amendements apportés aux dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans cinq normes régionales relevant de la compétence du Comité, afin de les aligner sur la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

Le Comité a examiné les normes régionales sur les «friandises traditionnelles», le «riz cuit» et le «congee en conserve». Ces produits transformés sont principalement élaborés au sein de la région, souvent prêts à consommer et commercialisés dans le monde entier, mais ne relèvent pas de la compétence d'un comité de produit actuellement actif. Le Comité a donc demandé des orientations au Comité exécutif quant à la manière d'aborder avec efficacité les propositions de nouveaux travaux relatives à ces produits.

Observations de la présidence:

En raison de la pandémie de covid-19, la 22^e session du Comité s'est tenue en ligne, avec l'appui considérable du secrétariat du Codex, en tenant compte des expériences acquises par d'autres comités. Comparativement aux autres comités régionaux, le Comité a dû faire face à une charge de travail importante puisque trois avant-projets de normes régionales et trois propositions de nouveaux travaux ont été examinés, en plus des questions intéressant le Codex au sein de la région. Grâce aux efforts concertés des membres, le Comité a mené à bien l'ensemble de ses tâches. Le mécanisme de travail mis en place avec les groupes de travail électroniques et les groupes de travail en ligne a contribué de manière efficace au bon déroulement des travaux menés sur les normes régionales du Codex.

En raison de la complexité des habitudes alimentaires et des aliments traditionnels au sein de la région, l'élaboration de normes régionales a suscité un intérêt croissant. Toutefois, compte tenu des ressources limitées, il est nécessaire d'obtenir des orientations de la part du Comité exécutif, en particulier en ce qui concerne la nécessité d'élaborer des normes du Codex pour les produits transformés. Dans le même temps, la feuille de hiérarchisation des besoins et enjeux dans la région devrait être améliorée afin de pouvoir classer par ordre de priorité les futures propositions de nouveaux travaux, conformément aux pratiques en vigueur dans d'autres comités (CCNFSDU, CCFH, par exemple).

La 22^e session s'est déroulée selon des modalités virtuelles mais seuls 12 pays membres sur 24 y ont assisté, soit le même nombre de participants qu'à la session précédente qui avait eu lieu en présentiel. La participation active des pays membres aux activités du Codex demeure donc l'une des priorités de notre région.

Les points de l'ordre du jour ont fait l'objet de débats efficaces. La charge de travail qui incombe actuellement au Comité est gérable. La majeure partie des efforts déployés ont été consacrés à l'examen des questions soulevées par les pays membres, conformément à l'approche axée sur les besoins des

membres énoncée dans le Plan stratégique du Codex. Au cours de la séance plénière, les membres ont participé aux débats concernant la mise en œuvre concrète de la Procédure opérationnelle standard (POS), l'avenir du Codex, les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production ainsi que le suivi de l'utilisation des normes du Codex, et ont participé aux discussions informelles sur le chlorhydrate de zilpatérol, ce qui témoigne de leur enthousiasme à prendre part aux débats sur la gestion des travaux du Codex et sur l'avenir du Codex.

Enfin, deux normes régionales ont été examinées et il a été convenu de les transmettre à la Commission, à sa 46^e session, pour adoption aux étapes 5/8; une norme régionale a également été transmise pour adoption à l'étape 5. La POS constituera un document d'information du Comité. La prochaine session sera consacrée à la poursuite des débats sur les normes régionales à l'étape 5 et sur les propositions de nouveaux travaux qui ont été présentées (ou présentées à nouveau) par les membres.

3. État d'avancement des travaux

Thème	N° du travail	Année cible	Recommandation du Comité
Pour décision par la Commission			
1. Avant-projet de norme régionale sur les produits à base de soja fermenté sous l'action de l'espèce <i>Bacillus</i>	N02-2020	2024	Adoption aux étapes 5/8
2. Avant-projet de norme régionale sur le riz cuit enveloppé dans des feuilles	N04-2020	2024	Adoption aux étapes 5/8
3. Avant-projet de norme régionale sur les raviolis surgelés	N03-2020	2024	Adoption à l'étape 5
4. Amendement aux dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans les normes CXS 294R-2009, CXS 298R-2009, CXS 301R-2011, CXS 306R-2011 et CXS 323R-2017	-	-	Adoption
Pour information/action			
5. Demande d'orientations du Comité exécutif	Demande adressée au Comité exécutif		
6. POS pour le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie	Mise à jour		
7. Approbation du plan de travail régional pour 2022-2024 à l'appui de l'exécution du Plan stratégique du Codex 2020-2025	Mise à jour		
8. Mise à jour des propositions de nouveaux travaux sur les normes régionales	Mise à jour		

4. Observations spécifiques

1. Avant-projet de norme régionale sur les produits à base de soja fermenté sous l'action de l'espèce *Bacillus*, paragraphe 50 i, appendice VI

Observations du secrétariat:

Le champ d'application de ce travail, qui ne concernait au départ qu'une seule denrée (le natto), avait été élargi à un groupe de produits alimentaires partageant des caractéristiques similaires, afin de garantir une approche inclusive avant l'approbation par la Commission, à sa 43^e session (2020), au titre de nouveau travail. Trois cycles de consultations ont été menés au sein du groupe de travail électronique avant la session du Comité, suivis d'une réunion du groupe de travail en ligne, afin d'examiner les questions restées en suspens.

À l'issue d'échanges constructifs, le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de norme régionale sur les produits à base de soja fermenté sous l'action de l'espèce *Bacillus* à la Commission, à sa 46^e session, pour adoption aux étapes 5/8. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires ont été approuvées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), à sa 53^e session. Les dispositions relatives à l'étiquetage et les méthodes d'analyse seront transmises au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) et au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), respectivement, pour approbation. Le format, la présentation et la terminologie sont conformes au style établi par le Codex.

Observations de la présidence:

La présente norme a fait l'objet de débats constructifs et approfondis. L'élargissement du champ d'application témoigne de l'esprit de compromis et d'harmonisation qui anime les travaux de normalisation menés au sein de la région. L'ensemble du travail est gérable. Le Comité est convenu de transmettre la norme à la Commission, à sa 46^e session, pour adoption aux étapes 5/8.

2. Avant-projet de norme régionale sur le riz cuit enveloppé dans des feuilles, paragraphe 83 i, appendice VII

Observations du secrétariat:

Le présent travail a été approuvé par la Commission, à sa 43^e session (2020). Le groupe de travail électronique a pris l'initiative de se pencher sur cette question et a mené trois cycles de consultations. Un consensus a été obtenu lors de la réunion du groupe de travail en ligne, organisée avant la présente session du Comité.

À l'issue d'échanges constructifs, le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de norme régionale sur le riz cuit enveloppé dans des feuilles à la Commission, à sa 46^e session, pour adoption aux étapes 5/8. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires ont été approuvées par le CCFA, à sa 53^e session. Les dispositions relatives à l'étiquetage et les méthodes d'analyse seront transmises au CCFL et au CCMAS, respectivement, pour approbation. Le format, la présentation et la terminologie sont conformes au style établi par le Codex.

Observations de la présidence:

Un groupe de travail en ligne s'était réuni avant la tenue de la présente session et un consensus avait été obtenu. Par ailleurs, la Présidente du Comité, le secrétariat du Codex et le président du groupe de travail électronique avaient lancé une série de débats au sujet des préoccupations relatives aux présents travaux. Le Comité est parvenu à achever les travaux et a transmis l'avant-projet de norme régionale à la Commission, à sa 46^e session, en vue de son adoption finale aux étapes 5/8.

3. Avant-projet de norme régionale sur les raviolis surgelés, paragraphe 70 i, appendice VIII

Observations du secrétariat:

Le présent travail a été approuvé par la Commission, à sa 43^e session (2020). Le groupe de travail électronique a mené trois cycles de consultations. Un consensus a été obtenu lors de la réunion du groupe de travail en ligne, qui a eu lieu avant la session du Comité. Le Comité n'est cependant pas parvenu à un consensus sur la section relative aux additifs alimentaires.

À l'issue d'échanges constructifs, le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de norme sur les raviolis surgelés à la Commission, à sa 46^e session, pour adoption à l'étape 5. Le Comité a décidé également de constituer un groupe de travail électronique chargé d'examiner la section consacrée aux additifs alimentaires ainsi que les réponses à l'appel à observations à l'étape 6, et d'établir une version révisée qui sera examinée lors de sa prochaine session.

<p>Observations de la présidence:</p> <p>Les débats menés en séance plénière ont été très fructueux. La section sur les additifs alimentaires constituait le principal sujet de préoccupation. Une réunion informelle en ligne avait été organisée au cours de la session, mais aucun accord n'avait pu être obtenu sur la pertinence de la catégorie d'aliments dans la Norme générale sur les additifs alimentaires (NGAA), la nécessité de séparer l'utilisation d'additifs alimentaires dans la pâte et dans les garnitures, etc. Au vu des difficultés rencontrées pour parvenir à un consensus concernant cette section, le Comité est convenu de maintenir la section sur les additifs alimentaires entre crochets, pour examen ultérieur.</p> <p>Dans la mesure où un consensus a été obtenu sur d'autres parties de la norme, le Comité a décidé de transmettre cette norme à la Commission, à sa 46^e session, pour adoption à l'étape 5, et un groupe de travail électronique a été mis en place afin de poursuivre les travaux.</p>
<p>4. Amendement aux dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans les normes régionales relevant de la compétence du Comité, paragraphe 28 iv</p>
<p>Observations du secrétariat:</p> <p>Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, pour adoption à sa 46^e session, l'amendement apporté au texte relatif à la section sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans la <i>Norme régionale sur la pâte de soja fermentée au piment fort</i> (CXS 294R-2009) (Asie), la <i>Norme régionale sur la pâte de soja fermentée</i> (CXS 298R-2009) (Asie), la <i>Norme régionale sur la farine de sagou comestible</i> (CXS 301R-2011) (Asie) et la <i>Norme régionale sur la sauce pimentée</i> (CXS 306R-2011), afin de l'aligner sur la <i>Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail</i> (CXS 346-2021).</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Aucune observation particulière n'est à ajouter. Le travail est gérable.</p>
<p>5. Demande d'orientations du Comité exécutif, paragraphe 115</p>
<p>Observations du secrétariat:</p> <p>Le Comité a pris acte des préoccupations exprimées par certains membres et de leur volonté d'élaborer des normes régionales sur les produits transformés dont la popularité va croissante, et a décidé de solliciter des orientations du Comité exécutif concernant:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la manière de traiter les propositions de nouveaux travaux visant les produits transformés (souvent prêt-à-consommer) principalement élaborés au sein de la région et commercialisés dans le monde entier, pour lesquels il n'existe pas de comités de produits compétents et actifs actuellement; • l'opportunité d'élaborer des normes sur ces produits transformés au cas par cas où selon une approche plus horizontale ou groupée, compte tenu de l'évolution rapide des technologies de transformation des aliments.
<p>Observations de la présidence:</p> <p>En raison de la complexité des habitudes alimentaires et des aliments traditionnels au sein de la région, l'élaboration de normes régionales a suscité un intérêt croissant. Si les besoins des pays membres doivent être respectés, il n'en reste pas moins que pour gérer les travaux du Comité de manière plus durable en tenant compte des ressources limitées, il est nécessaire d'obtenir des conseils de la part du Comité exécutif en ce qui concerne le principe d'élaboration d'une norme relative aux produits de base pour les aliments transformés.</p>
<p>6. Procédure opérationnelle standard (POS) pour le Comité, paragraphe 96, appendice IX</p>
<p>Observations du secrétariat:</p> <p>Afin d'améliorer l'efficacité des réunions informelles des pays membres du Comité en marge des réunions du Codex, le Comité avait demandé, à sa 20^e session, que le coordonnateur d'alors (Inde) élabore un projet de procédure opérationnelle standard (POS) pour le Comité. Le projet de POS avait été examiné lors de la 21^e session du Comité et il avait été convenu de constituer un groupe de travail électronique chargé de le réviser. Deux cycles de consultations avaient eu lieu après la 21^e session du Comité et le projet de POS avait été révisé.</p> <p>À l'issue de débats constructifs, le Comité est convenu de diffuser l'avant-projet de POS en tant que document d'information destiné à un usage interne, sur le site web du Codex.</p>

Observations de la présidence:

Le travail effectué sur la POS a été très utile et a joué un rôle important dans l'orientation des travaux futurs du Codex au sein du Comité. Il n'y a rien de particulier à ajouter. Nous recommandons que la POS soit diffusée en tant que document d'information pour le Comité.

7. Approbation du plan de travail régional pour 2022-2024 à l'appui de l'exécution du Plan stratégique du Codex 2020-2025, paragraphe 42, appendices III et V

Observations du secrétariat:

À l'issue de débats constructifs ayant permis de prendre la mesure des activités menées dans la région entre 2020 et le premier semestre de 2022, le Comité a approuvé le plan de travail régional proposé pour 2022-2024 à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025, ainsi que le plan de travail régional en matière de communication pour 2022-2024.

Observations de la présidence:

Afin de soutenir la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025, les débats menés en séance plénière ont été axés sur le plan de travail régional proposé pour la période 2022-2024, en se fondant sur le résumé des travaux menés entre 2020 et le premier semestre de 2022. Un plan de travail plus efficace devrait permettre une meilleure mise en œuvre. La conclusion a permis de mettre en évidence les besoins des pays membres du Comité.

8. Mise à jour des propositions de nouveaux travaux sur les normes régionales, paragraphes 100 et 114

Observations du secrétariat:

Le Comité a examiné une proposition visant l'élaboration d'une norme régionale pour les friandises traditionnelles et a décidé que le document de travail et le descriptif de projet devraient être révisés et soumis au Comité, afin que celui-ci l'étudie à sa prochaine session.

Le Comité a également examiné les documents de travail relatifs à l'élaboration de normes sur le riz cuit et le congé en conserve, respectivement, et a demandé que ces documents soient révisés et soumis à nouveau au Comité, afin que celui-ci l'étudie à sa prochaine session. Le Comité a également demandé aux auteurs de la proposition de travailler ensemble et d'examiner la possibilité de combiner les deux propositions.

Observations de la présidence:

Au cours de la séance plénière, trois propositions de nouveaux travaux ont été présentées et examinées. Sur la base des conclusions formulées par le Comité, ces propositions devront toutes être présentées pour examen lors de la prochaine session du Comité, après avoir été améliorées.

Afin que les ressources de la région puissent être allouées de manière plus efficace, tout en répondant aux besoins les plus urgents exprimés par les membres, le Comité exécutif est invité à fournir des orientations, comme cela a été mentionné au point 5.

1. Généralités

Comité	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC)		
Hôte de la réunion	Équateur	Président	M. Rommel Betancourt
Session en question	22 ^e session (CCLAC22)	24-28 octobre 2022	
Prochaine session	23 ^e session (CCLAC23)	2024 (à confirmer)	
Rapport	<u>REP23/LAC</u>		

2. Observations générales

Observations du secrétariat:

La 22^e session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC) s'est déroulée avec succès, selon des modalités virtuelles, et a recueilli une forte participation, tant par le nombre des délégations que par celui des délégués. Le format des réunions est un thème qui intéresse beaucoup la région et l'accent a été mis sur le maintien de modalités telles que la participation en ligne, dans un souci de transparence et d'inclusivité. L'adoption de nouvelles approches en matière de réunions en ligne a été déterminante afin de maintenir la mobilisation des participants pendant la pandémie de covid-19 et d'assurer la coordination des travaux au niveau régional. Aucune norme n'étant en cours d'élaboration au sein du Comité, à l'exception de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes régionales existantes, le Comité s'est concentré sur les travaux en cours intéressant la région au sein des comités s'occupant de questions générales et de produits. Les questions nouvelles et émergentes, en particulier les nouvelles technologies et l'avenir du Codex, ont fait l'objet de débats animés.

Observations de la présidence:

Le Comité s'est réuni en ligne pour la première fois et la région a pu en tirer des enseignements très positifs. Le déroulement de la 22^e session du Comité a constitué une excellente occasion de renforcer la participation des pays membres de la région, compte tenu des difficultés qui ont été causées par la pandémie de covid-19, en particulier sur le plan économique.

Dans le cadre des activités menées en préparation à la session, un atelier virtuel a été organisé sur la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025, avec la participation de 27 pays de la région. La manifestation a mis en lumière les progrès réalisés et les activités menées entre 2020 et 2022. L'activité a été très bien accueillie par les pays membres car elle leur a permis de présenter les réalités qui leur sont propres et d'apprendre les uns des autres.

L'un des principaux obstacles recensés était le renouvellement constant du personnel dans chacune des institutions chargées des travaux du Codex. Cette situation a souvent entraîné un ralentissement des activités et, par conséquent, une participation limitée aux comités, aux groupes de travail électroniques et à d'autres instances. D'un autre côté, il est important que le Comité continue à contribuer aux travaux du Codex car la région joue un rôle essentiel dans la production de denrées alimentaires et leur distribution à l'échelle mondiale. Certains pays (El Salvador et le Guatemala) ont eu recours à des outils très utiles, fournis par le Fonds fiduciaire du Codex (FFC), pour la mise en œuvre conjointe de leurs projets.

Par ailleurs, les travaux dirigés et codirigés par les pays membres de la région avancent et ont été très bien accueillis dans le monde entier, compte tenu des efforts consentis pour travailler dans les deux langues officielles (l'espagnol et l'anglais). De même, lors de la 22^e session du Comité, plusieurs pays membres ont présenté des documents de séance en vue d'élaborer des positions régionales qui renforcent les positions de chaque pays.

Le discours d'ouverture a mis en évidence le fait que la région continue de jouer un rôle de premier plan dans les débats et dans l'intégration sociale des facteurs mondiaux émergents, notamment grâce à de nouveaux modèles de systèmes alimentaires et à de nouvelles technologies des aliments qui permettent de fournir aux pays les outils nécessaires pour mener des échanges plus fructueux.

Il est à souligner que la région a adhéré aux Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex ainsi qu'aux données scientifiques fournies aux organes subsidiaires du

Codex. L'adoption de normes fondées sur des données scientifiques et conformes au mandat du Codex continueront sans aucun doute à avoir des effets positifs dans chacun des pays membres.

Le Comité est déterminé à continuer d'encourager une plus grande participation de ses membres aux différents forums du Codex.

3. État d'avancement des travaux

Thème	N° du travail	Année cible	Recommandation du Comité
Pour décision par la Commission			
1. Amendement aux dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans les normes CXS 304R-2011, CXS 305R-2011 et CXS 324R-2017	-	-	Adoption
2. Dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes CXS 304R-2011 et CXS 305R-2011	-	-	Adoption
Pour information			
3. Plan de travail régional pour 2022-2024 à l'appui de l'exécution du Plan stratégique du Codex 2020-2025	Mise à jour		
4. Avenir du Codex	Mise à jour		

4. Observations spécifiques

1. Amendement aux dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans les normes CXS 304R-2011, CXS 305R-2011 et CXS 324R-2017, paragraphe 32 i, appendice II

Observations du secrétariat:

Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, pour adoption à sa 46^e session, l'amendement apporté au texte relatif à la section sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans la *Norme régionale sur la coriandre du Mexique* (CXS 304R-2011), la *Norme régionale sur la lucuma* (CXS 305R-2011) et la *Norme régionale sur le yacon* (CXS 324R-2017), afin de l'aligner sur la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

Observations de la présidence:

Le Comité a mené des débats constructifs et est parvenu à un accord, sur la base des interventions techniques des pays membres, compte tenu du fait que l'un d'entre eux avait coprésidé le groupe de travail électronique chargé de l'élaboration de la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* et des propositions présentées au Comité par le secrétariat du Codex.

Le Comité est donc convenu de soumettre à la Commission, pour adoption à sa 46^e session, l'amendement apporté à la section relative à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans la *Norme régionale sur la Coriandre du Mexique* (CXS 304R-2011), la *Norme régionale sur la lucuma* (CXS 305R-2011) et la *Norme régionale sur le yacon* (CXS 324R-2017).

2. Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes CXS 304R-2011 et CXS 305R-2011, paragraphe 39, appendice III

Observations du secrétariat:

Le Comité est convenu que les sections mises à jour dans la *Norme régionale sur la coriandre du Mexique* (CXS 304R-2011) et la *Norme régionale sur la lucuma* (CXS 305R-2011), indiquant qu'aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les aliments conformes à ces normes, seraient transmises au Comité, à sa 22^e session. La section relative aux additifs alimentaires a été approuvée par le CCFA, à sa 53^e session, et présentée à la Commission, à sa 46^e session, pour adoption.

Observations de la présidence:

La présente mise à jour a bénéficié d'un soutien général. Le Comité n'a pas rencontré de problèmes au niveau de l'obtention d'un consensus et n'a pas été confronté à des obstacles majeurs; aucune question supplémentaire n'a été soulevée.

3. Plan de travail régional pour 2022-2024 à l'appui de l'exécution du Plan stratégique du Codex 2020-2025, paragraphe 99, appendice II

Observations du secrétariat:

Faute de temps, il n'a pas été possible d'examiner ce point au cours de la présente session du Comité.

Le Comité a décidé de créer un groupe de travail électronique chargé d'examiner et de mettre à jour le plan de travail régional pour 2022-2024 à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025, d'examiner et de mettre à jour le plan de travail régional en matière de communication pour 2022-2024 et d'achever la mise à jour des plans de travail dans un délai de six mois afin de faciliter leur mise en œuvre avant la prochaine réunion du Comité. Les travaux du groupe de travail électronique sont en cours et une mise à jour du plan de travail est attendue en milieu d'année.

Observations de la présidence:

Le Comité a décidé de créer un groupe de travail électronique qui, selon le calendrier proposé, a commencé ses travaux le 13 mars 2023 et devrait les achever le 30 juillet 2023, avec la présentation du plan de travail au secrétariat du Codex.

Des efforts considérables ont été déployés afin que les pays membres puissent participer activement à l'élaboration du plan de travail, sachant qu'il s'agit d'un document essentiel permettant de suivre les activités des pays de la région dans le cadre de la mise en œuvre du Plan stratégique.

Les travaux réalisés montrent que les pays de la région peuvent avoir des points de vue différents mais restent toujours orientés vers la recherche d'un consensus et l'accomplissement de progrès.

4. Avenir du Codex, paragraphe 89

Observations du secrétariat:

Le Comité a fait valoir combien il était important de donner suite aux débats et aux recommandations formulées par le Comité exécutif sur cette question et a souligné que toutes les modalités de travail adoptées devraient garantir la transparence et la participation la plus large possible des membres.

Observations de la présidence:

Le Comité a souligné l'importance que revêtaient l'inclusion et la transparence au sein de tous les organes du Codex, en mettant l'accent sur l'organisation de réunions selon des modalités différentes afin de permettre une plus grande participation des délégués de la région.

Le Comité n'a pas rencontré de problèmes au niveau de l'obtention d'un consensus et n'a pas été confronté à des obstacles majeurs; aucune question supplémentaire n'a été soulevée.

Annexe 3

1. Généralités

Comité	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH)		
Hôte de la réunion	États-Unis d'Amérique	Président	M. Emilio Esteban
Session en question	53 ^e session (CCFH53)	27 novembre - 2 décembre 2022, avec adoption du rapport le 8 décembre 2022	
Prochaine session	54 ^e session (CCFH54)	11-15 mars 2024	
Rapport	REP23/FH		

2. Observations générales

Observations du secrétariat:

La 53^e session du Comité a été la première réunion en présentiel d'un organe subsidiaire du Codex après la pandémie de covid-19. Différentes approches ont été adoptées, dans la limite des ressources disponibles, afin que la réunion soit accessible au plus grand nombre. La session a également été diffusée et les enregistrements ont été mis en ligne afin que les participants travaillant dans des fuseaux horaires différents puissent les consulter facilement. L'adoption du rapport a eu lieu en ligne la semaine suivante. Afin de mieux préparer la séance plénière, trois réunions de groupes de travail ont été organisées en présentiel (et ont été diffusées) au cours des deux jours précédant la session.

L'ordre du jour de la session était très chargé puisque le Comité ne s'était réuni qu'une seule fois depuis 2019 (52^e session tenue en février/mars 2022), avec un ordre du jour allégé adapté au contexte virtuel. Les trois réunions de groupes de travail en présentiel, organisées immédiatement avant la session, ont joué un rôle essentiel dans l'avancement des travaux et ont contribué à faire de la 53^e session du CCFH une réunion constructive et productive. Tous les points de l'ordre du jour ont fait l'objet de débats approfondis et de conclusions convenues d'un commun accord.

Le Comité est convenu de transmettre deux projets de directives à la Commission, pour adoption finale à sa 46^e session, à savoir: 1) des Directives pour la maîtrise des *Escherichia coli* productrices de shiga-toxines (STEC) dans le bœuf cru, les légumes frais à feuilles, le lait cru et les fromages au lait cru, ainsi que les graines germées (section générale et annexes I et III); 2) des Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments (section générale et annexe I). Des annexes supplémentaires sont en cours d'élaboration pour ces deux directives et des groupes de travail électroniques ont été constitués afin de mener à bien ces travaux. Le Comité a également achevé son examen des méthodes d'analyse des denrées alimentaires irradiées figurant dans les *Méthodes générales pour la détection des aliments irradiés* (CXS 231-2001).

Le Comité est convenu, en outre, de soumettre à la Commission, à sa 46^e session, pour approbation au titre de nouveaux travaux: 1) une proposition d'élaboration de Directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels; 2) une proposition de révision des *Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène à la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer* (CXG 73-2010). Dans la mesure où ces travaux ne pourront être examinés par la Commission qu'à la fin de l'année 2023, soit quelques mois avant la 54^e session du Comité, ils commenceront tout en sachant que l'approbation finale est attendue, et ce afin de faire avancer les activités approuvées dans les délais impartis.

Le Comité est convenu d'une approche visant à entreprendre l'harmonisation des textes traitant de l'hygiène alimentaire avec la version révisée des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), conformément à la recommandation de la Commission, à sa 45^e session. Il a également tenu des débats approfondis sur la planification de son travail et l'établissement de priorités, non seulement en ce qui concerne ses propres activités, mais aussi au regard de ses besoins en matière d'avis scientifiques, qui sont essentiels à son travail. En remerciant la FAO et l'OMS, le Comité a également encouragé l'utilisation de mécanismes informels permettant d'interagir avec le JEMRA afin de faciliter le travail entre les sessions. Il est prévu qu'un certain nombre de documents de travail portant sur la révision des textes existants soient présentés à la prochaine session du Comité, afin de s'assurer que les textes du Codex traitant de l'hygiène sont mis à jour conformément aux informations scientifiques les plus récentes et à l'évolution des pratiques et des options de lutte.

Observations de la présidence:

Il a été très agréable de se retrouver en plénière selon des modalités hybrides. Le Comité a dû composer avec le fait qu'il ne s'était pas réuni depuis longtemps, en adoptant un ordre du jour chargé. Comme à son habitude, le Comité a réalisé une performance étonnante en travaillant dur et en parvenant à un consensus sur toutes les décisions. Tous nos travaux sont en bonne voie (ou en avance par rapport au calendrier).

Nous nous sommes préparés à la plénière en organisant plusieurs réunions de groupes de travail en présentiel, qui ont également été diffusées. Un travail considérable a été réalisé à l'avance par les chefs d'équipe de la coprésidence et grâce au soutien fantastique apporté par le JEMRA et par le secrétariat du Codex.

Le Comité a transmis deux projets de directives pour adoption finale, à savoir: 1) des Directives pour la maîtrise des *Escherichia coli* productrices de shiga-toxines dans le bœuf cru, les légumes frais à feuilles, le lait cru et les fromages au lait cru, ainsi que les graines germées (section générale et annexes I et III); 2) des Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments (section générale et annexe I).

Un travail supplémentaire est nécessaire pour mettre la dernière main aux autres annexes de ces documents. Nous prévoyons, grâce à la collaboration avec le JEMRA et les chefs de projet, que la plupart d'entre elles feront l'objet d'un consensus en vue de leur avancement dans le processus par étapes, lors de la prochaine session du Comité.

Nous avons également tenu des débats importants sur l'établissement de l'ordre du jour de la 54^e session du Comité, et nous avons soumis à l'approbation de la Commission, à sa 46^e session, au titre de nouveaux travaux, les propositions suivantes: 1) une proposition visant l'élaboration de Directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels; 2) une proposition de révision des *Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène à la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer* (CXG 73-2010). Pour des raisons d'efficacité et compte tenu des ajustements apportés au calendrier des réunions, le Comité souhaiterait manifestement commencer les nouveaux travaux, sous réserve que ceux-ci soient approuvés.

Cette réunion est probablement la dernière à laquelle je participe en tant que responsable du CCFH et je ne saurais trouver des mots suffisamment forts pour exprimer mes remerciements et ma gratitude pour avoir fait partie de ce groupe de professionnels. J'espère pouvoir continuer à collaborer avec le Codex, qui a véritablement représenté pour moi une deuxième famille.

3. État d'avancement des travaux

Thème	N° du travail	Année cible	Recommandation du Comité
Pour décision par la Commission			
1. Directives pour la maîtrise des <i>Escherichia coli</i> productrices de shiga-toxines (STEC) dans le bœuf cru, les légumes frais à feuilles, le lait cru et les fromages au lait cru, ainsi que les graines germées (section générale, annexe I – bœuf cru et annexe III – lait cru et fromages au lait cru)	N02-2019	2024	Adoption aux étapes 5/8
2. Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments (section générale et annexe I)	N05-2020	2024	Adoption aux étapes 5/8
3. Proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration de Directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels	-	-	Approbation
4. Proposition de révision des <i>Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène à la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer</i> (CXG 73-2010)	-	-	Approbation
Pour suivi			

5. Annexe II (légumes frais à feuilles) et annexe IV (graines germées) du Projet de directives pour la maîtrise des <i>Escherichia coli</i> productrices de shiga-toxines dans le bœuf cru, les légumes frais à feuilles, le lait cru et les fromages au lait cru, ainsi que les graines germées	N02-2019	2024	2/3
6. Annexe II (produits de la pêche) et annexe III (produits laitiers) du Projet de directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments	N05-2020	2024	2/3
Pour information			
7. Descriptif de projet relatif à la révision des <i>Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments</i> (CXG 79-2012)	Pour examen par le Comité, à sa prochaine session		
8. Document de travail sur la révision éventuelle des <i>Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet</i> (CXG 78-2011)	Pour examen par le Comité, à sa prochaine session		
9. Descriptif de projet relatif à la révision éventuelle des <i>Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise des Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer</i> (CXG 61-2007)	Pour examen par le Comité, à sa prochaine session		
10. Avis scientifiques des Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques, concernant la présence de virus dans les aliments	Demande adressée au JEMRA		
11. Propositions de nouveaux travaux et plan de travail prospectif	Travaux en cours		
12. Harmonisation de tous les textes traitant de l'hygiène des aliments avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CXC 1-1969)	Pour examen par le Comité, à sa prochaine session		

4. Observations spécifiques

Observations de la présidence concernant l'ensemble des travaux:

Le Comité a été en mesure d'achever ses travaux, de proposer de nouvelles activités, d'harmoniser son plan de travail et d'obtenir l'appui nécessaire à la poursuite de ses activités. À l'heure actuelle, il semble que les différents points ne suscitent pas de problèmes ni de débats de fond. Il serait souhaitable de savoir avec plus de certitude quel sera le calendrier des réunions du Codex à l'avenir. Le Comité est très flexible, mais il doit pouvoir compter sur un retour d'information rapide de la part de la Commission et du Comité exécutif en raison de la charge de travail qui lui incombe et de la rapidité avec laquelle il est tenu d'effectuer ses travaux. Il ne s'agit pas ici de protester, mais simplement de souligner que la Commission doit tenir compte de la date de réunion du Comité lorsqu'elle se réunit. Il est évident que cela s'applique à la plupart des comités du Codex, mais plus particulièrement au CCFH, car nous nous réunissons chaque année. Nous travaillons par exemple déjà sur des points que nous avons soumis pour approbation au titre de «nouveaux travaux». Ce n'est pas l'idéal, mais cela est nécessaire jusqu'à ce que nous retrouvions un rythme de réunion régulier.

Les délégués sont également souvent amenés à faire des rotations, ce qui n'est ni nouveau ni propre au présent Comité, mais nous avons constitué un noyau de délégués qui se sentaient à l'aise les uns avec les autres et qui travaillaient comme une unité. L'établissement de liens similaires avec un nouveau groupe de délégués demandera un certain temps. Cependant, je suis convaincu qu'avec le soutien du pays hôte, du secrétariat et des membres du personnel du Codex, il n'y aura pas de diminution de la qualité ni de l'efficacité des produits.

D'autres comités connaissent peut-être la même situation après la pandémie de covid-19 et la tenue d'une réunion délocalisée lors de la prochaine session de la Commission pourrait permettre de faciliter la transition et de redynamiser la communauté.

1. et 5. Directives pour la maîtrise des *Escherichia coli* productrices de shiga-toxines (STEC) dans le bœuf cru, les légumes frais à feuilles, le lait cru et les fromages au lait cru, ainsi que les graines germées, paragraphe 75, annexe III

Observations du secrétariat:

La Commission, à sa 42^e session (2019), a approuvé cette activité telle qu'elle a été proposée par le Comité à sa 50^e session (CCFH50), et les travaux ont bien avancé.

Le Président et les coprésidents du Groupe de travail électronique ont collaboré de manière très efficace avec le Président et les membres afin de faire avancer ces travaux dans le cadre des réunions du groupe de travail en présentiel et de la séance plénière de la 53^e session du Comité. Les réunions en présentiel ont considérablement facilité les débats sur ces directives volumineuses, ainsi que leur mise au point finale et la transmission pour adoption aux étapes 5/8 de la section générale, de l'annexe I (bœuf cru) et de l'annexe III (lait cru et fromages au lait cru).

La cohérence linguistique du texte a été soigneusement vérifiée. Certains problèmes ont été relevés dans d'autres langues et ont été résolus lors de la traduction du rapport final. Les présentes directives sont conformes au mandat du Codex, qui privilégie une approche de la lutte contre les STEC fondée sur les risques. Le format et la présentation sont conformes au style établi par le Codex.

La section générale et deux annexes étant achevées, ce travail est en bonne voie. Deux annexes doivent faire l'objet de travaux supplémentaires (annexe II - légumes à feuilles frais et annexe IV - graines germées), mais elles devraient être achevées lors de la 54^e session du Comité, en 2024.

Observations de la présidence:

Le travail de révision et de mise à jour a bien avancé. Certaines annexes doivent encore être améliorées, mais je suis persuadé que la coordination des travaux entre les sessions permettra de les achever lors de la prochaine session du Comité.

2. et 6. Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments, paragraphe 124, annexe IV

Observations du secrétariat:

La Commission, à sa 43^e session (2020), a approuvé les nouveaux travaux relatifs à l'élaboration des directives, tels que proposés par le Comité à sa 51^e session, et les travaux ont bien avancé. À sa 51^e session, le Comité avait décidé de structurer le document de manière à ce qu'il comprenne des orientations générales suivies d'orientations spécifiques pour chaque produit, et que les directives soient élaborées selon une approche progressive, en donnant la priorité aux produits frais et aux produits de la pêche. Le Comité était également convenu d'établir un Groupe de travail électronique chargé de la rédaction. Les coprésidents ont proposé une terminologie/des définitions pour les produits entrant dans le champ d'application, en soulignant que l'avis scientifique du JEMRA était nécessaire pour faire avancer l'élaboration des directives et de leurs annexes. À sa 52^e session (février 2022), le Comité n'a pas examiné le projet de directives dans son intégralité mais s'est plutôt concentré sur la terminologie couverte et sur certaines questions fondamentales, afin de mieux orienter les travaux ainsi que la demande d'avis scientifiques supplémentaires adressée au JEMRA. Il a également constitué un Groupe de travail électronique chargé de poursuivre l'élaboration de l'avant-projet de directives et de ses annexes.

Le Président et les coprésidents du Groupe de travail électronique ont collaboré de manière très efficace avec le Président et les membres afin de faire avancer ces travaux dans le cadre des réunions du groupe de travail en présentiel et de la séance plénière de la session. La tenue de réunions en présentiel a considérablement facilité l'examen de ces directives volumineuses, ainsi que leur mise au point finale et la transmission de la section générale et de l'annexe I (produits frais), pour adoption aux étapes 5/8. Les participants au groupe de travail en présentiel se sont accordés sur la suppression de certaines informations/illustrations plus détaillées pour les placer dans un document d'information, ce qui a facilité la mise au point finale de l'annexe I.

La cohérence linguistique du texte a été soigneusement vérifiée. Les présentes directives sont conformes au mandat du Codex et à son Plan stratégique, l'accent étant mis sur un problème émergent dont l'importance ne cesse de croître. Le format et la présentation sont conformes au style établi par le Codex.

La section générale et l'annexe I étant achevées, ce travail est en bonne voie. Deux annexes doivent faire l'objet de travaux supplémentaires (annexe II - produits de la pêche et annexe III - produits laitiers), mais elles devraient être achevées lors de la 54^e session du Comité, en 2024. Le Comité est convenu que la Fédération internationale du lait (FIL) assurerait la coprésidence du Groupe de travail électronique chargé de poursuivre ce travail, afin que le Comité puisse bénéficier au mieux de son expertise dans le secteur laitier.

À l'heure où certaines parties des travaux portant sur l'utilisation et le recyclage de l'eau sont sur le point de s'achever, il peut être utile de rappeler que, lors de l'élaboration du champ d'application des présentes directives, le Comité, à sa 51^e session, a précisé que celles-ci ne couvriraient que les risques biologiques, tout en reconnaissant l'importance que revêtaient les produits chimiques dans le contexte de la sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments, et a décidé d'informer le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) de ces nouveaux travaux. Le moment est peut-être venu de présenter au CCCF des informations actualisées concernant ces progrès et de lui suggérer d'examiner l'éventualité d'élaborer des directives relatives aux contaminants chimiques dans le contexte de l'utilisation et du recyclage de l'eau.

Observations de la présidence:

L'eau est un élément essentiel dans le cadre de la production et de l'hygiène des aliments. Le Comité a consacré beaucoup de temps à l'examen des questions transversales et à l'harmonisation de plusieurs documents du Codex. Il était essentiel que nous nous mettions d'accord sur les différences linguistiques, l'interprétation contextuelle et les définitions des différents concepts. Nous sommes parvenus à une compréhension commune grâce au travail effectué par les experts du JEMRA, le secrétariat et les délégués. Nous espérons que les deux annexes que nous n'avons pas pu terminer (annexe II - produits de la pêche, et annexe III - produits laitiers) seront achevées lors de la prochaine session du Comité. La plupart du temps, ce sont les délégués de chaque pays qui dirigent les activités de rédaction. Le Comité a décidé de confier à la Fédération internationale du lait (FIL) la coprésidence de l'annexe consacrée au secteur laitier. Nous espérons que leur participation permettra d'assurer la continuité et la cohérence des débats.

3. Proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration de Directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels, paragraphe 144, annexe V

Observations du secrétariat:

Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, à sa 46^e session, le descriptif de projet concernant les directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels, pour approbation au titre de nouveau travail. Il est à noter qu'une délégation s'est dite préoccupée par l'utilisation de l'expression «marché traditionnel» dans le titre du descriptif de projet et a proposé une formulation plus générale en remplaçant cette expression par «marché alimentaire» et en incluant les marchés traditionnels dans le champ d'application des directives. Toutefois, le Président a proposé de conserver le titre pour le moment, dans l'attente que celui-ci soit affiné si nécessaire, au fur et à mesure de l'avancement des travaux. Le descriptif de projet tient compte des textes existants du Codex au niveau régional relatifs aux aliments vendus sur la voie publique, qui contiennent également des informations concernant les marchés traditionnels, ce qui laisse supposer que ces textes présentent certaines lacunes. La Commission, à sa 45^e session, a adopté les révisions apportées le plus récemment au document CXC 1-1969 et le Comité exécutif, à sa 73^e session, a demandé que les textes régionaux soient examinés dans le contexte de cette révision et qu'une action appropriée soit envisagée. Il pourrait être opportun d'examiner attentivement la relation qui existe entre la norme CXC 1-1969, les textes régionaux concernant les aliments vendus sur la voie publique et la présente proposition de directives, afin de veiller à la simplification et à l'harmonisation des textes du Codex traitant de l'hygiène alimentaire pour les aliments vendus sur la voie publique ou sur les marchés traditionnels.

Le Comité est convenu de constituer, sous réserve de l'approbation de la Commission, un Groupe de travail électronique chargé de rédiger le projet de directives en vue de sa diffusion pour observations à l'étape 3 et de son examen par le Comité, à sa prochaine session.

Observations de la présidence:

Nous n'en sommes qu'au début de ce nouveau travail (qui, nous l'espérons, sera approuvé par la Commission), mais il arrive à point nommé. Nous constatons que de tels sites sont de plus en plus nombreux dans le monde entier. Leur nombre ne cesse de croître, de même que leur envergure. Il est donc important que le Codex établisse des directives en matière d'hygiène qui profiteront à ce secteur en plein essor. Nous espérons qu'un premier projet de directives sera présenté lors de la prochaine session du

Comité. Je compte beaucoup sur ce texte en raison de sa pertinence aux niveaux local, régional et international.
<p>4. Proposition de révision des <i>Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène à la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer (CXG 73-2010), paragraphe 147, annexe VI</i></p>
<p>Observations du secrétariat:</p> <p>Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, à sa 46^e session, pour approbation, le descriptif de projet relatif à la révision des <i>Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène à la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer (CXG 73-2010)</i>. Ce travail intervient après la mise à jour des informations sur la propagation de ces agents pathogènes, leur pathogénicité et les mesures prises pour les endiguer. Il importe de noter que les directives couvrent toutes les espèces pathogènes de <i>Vibrio</i>, même si cela n'est pas mentionné de manière explicite, car certains membres ont fait remarquer que d'autres espèces de <i>Vibrio</i> faisaient leur apparition en tant qu'agents pathogènes d'origine alimentaire. Ce nouveau travail comprendrait également une harmonisation avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969)</i>.</p> <p>Le Comité est convenu de constituer, sous réserve de l'approbation de la Commission, un Groupe de travail électronique chargé de rédiger la version révisée des directives proposées en vue de sa diffusion pour observations à l'étape 3 et de son examen par le Comité, à sa prochaine session.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Suite à la dernière révision des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969)</i>, nous devons mettre à jour certains de nos textes plus anciens. La révision des directives relatives aux <i>Vibrio</i> permet d'élargir la gamme des espèces de <i>Vibrio</i> et des produits concernés.</p>
<p>7. Descriptif de projet relatif à la révision des <i>Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments (CXG 79-2012), paragraphe 151</i></p>
<p>Observations du secrétariat:</p> <p>Le Comité a noté que le Canada et les Pays-Bas avaient préparé un descriptif de projet relatif à la révision des <i>Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments (CXG 79-2012)</i>, afin qu'il l'examine à sa prochaine session.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Il s'agit d'une actualisation nécessaire compte tenu de la mise à jour des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969)</i> et de l'attention portée aux problèmes associés aux virus dans le monde entier.</p>
<p>8. Document de travail sur la révision éventuelle des <i>Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet (CXG 78-2011), paragraphe 151</i></p>
<p>Observations du secrétariat:</p> <p>Le Comité a pris note de l'intention exprimée par les États-Unis, le Honduras, le Brésil et l'Union européenne de préparer un document de travail sur la révision éventuelle des Directives pour la maîtrise de <i>Campylobacter</i> et de <i>Salmonella</i> dans la chair de poulet (CXG 78-2011), afin qu'il l'examine à sa prochaine session. Il a également noté les efforts déployés à l'heure actuelle par le JEMRA pour fournir des avis scientifiques qui permettraient de faciliter ces travaux, notamment avec l'organisation de réunions en 2022 et la programmation de réunions en 2023.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Il s'agit d'une actualisation nécessaire compte tenu de la mise à jour des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969)</i> et de l'intérêt que suscite la lutte contre les maladies d'origine alimentaire associées à ces deux agents pathogènes, dans le monde entier.</p>
<p>9. Document de travail sur la révision éventuelle des <i>Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise des Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer (CXG 61-2007), paragraphe 151</i></p>
<p>Observations du secrétariat:</p> <p>Le Comité a pris note de l'intention exprimée par la France, les États-Unis et le Canada de préparer un document de travail sur la révision éventuelle des <i>Directives pour l'application des principes généraux</i></p>

<p><i>d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise des Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer (CXG 61-2007)</i>, afin qu'il l'examine à sa prochaine session. Il a également noté les efforts déployés à l'heure actuelle par le JEMRA pour fournir des avis scientifiques qui permettraient de faciliter ces travaux, notamment avec l'organisation de réunions en 2022 et la programmation de réunions en 2023.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Il s'agit d'une actualisation nécessaire compte tenu de la mise à jour des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CXC 1-1969), des nouveaux produits de base disponibles et des nouvelles modalités régissant le commerce international.</p>
<p>10. Avis scientifique concernant la présence de virus dans les aliments, paragraphes 20, 133 et 140</p>
<p>Observations du secrétariat:</p> <p>Le Comité est convenu de demander au JEMRA de fournir des avis scientifiques concernant la présence de virus dans les aliments et a noté que le Canada et les Pays-Bas présenteraient un descriptif de projet tenant compte des avis scientifiques du JEMRA, afin que le Comité l'examine à sa prochaine session.</p> <p>Le Comité a encouragé les délégations à examiner les travaux en cours et à solliciter des avis scientifiques, pendant les heures de bureau du JEMRA.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Nous aurons besoin des avis du JEMRA pour faire avancer les travaux sur les virus présents dans les aliments, car cela fait partie des bonnes pratiques professionnelles mises en œuvre par le Comité afin de faciliter son travail.</p>
<p>11. Propositions de nouveaux travaux/plan de travail prospectif, paragraphe 153</p>
<p>Observations du secrétariat:</p> <p>Le Comité est convenu d'approuver le plan de travail révisé et de constituer un groupe de travail en présentiel chargé des priorités de travail, qui se réunira lors de la prochaine session du Comité.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Il s'agit d'un processus administratif normal. Nous aurons un nouveau responsable pour cette activité et nous espérons que nous pourrions compter sur le plein appui du Comité pour l'organisation de notre nouveau plan de travail.</p>
<p>12. Harmonisation des textes traitant de l'hygiène des aliments avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CXC 1-1969)</p>
<p>Observations du secrétariat:</p> <p>Conformément à la demande de la Commission, à sa 44^e session, le Comité est convenu de commencer à travailler sur l'harmonisation des textes traitant de l'hygiène des aliments avec la version révisée des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CXC 1-1969). Le groupe de travail chargé de l'harmonisation étudiera la meilleure approche à adopter et informera le Comité, à sa prochaine session, de l'état d'avancement des travaux. Le Comité a pris note de l'ampleur des travaux à entreprendre à cet égard.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Compte tenu du nombre important de documents qui doivent être harmonisés avec la dernière version des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CXC 1-1969), nous avons jugé plus efficace de créer un groupe de travail chargé de présenter des recommandations au Comité, à sa prochaine session.</p>

1. Généralités

Comité	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP)		
Hôte de la réunion	Fidji	Président	M. Vinesh Kumar
Session en question	16 ^e session (CCNASWP16)	30 janvier - 3 février 2023	
Prochaine session	17 ^e session (CCNASWP17)	À déterminer	
Rapport	<u>REP23/NASWP</u>		

2. Observations générales

Observations du secrétariat:

La 16^e session du CCNASWP a été organisée avec succès par les Fidji, nouveau coordonnateur régional nommé par la Commission, à sa 43^e session (2020). En raison de la pandémie de covid-19, la tenue de tous les comités régionaux de coordination a dû être reportée de un à deux ans. Afin que la réunion soit accessible au plus grand nombre, le Comité s'est réuni en présentiel, avec la possibilité d'une participation à distance (via Zoom) permettant l'écoute et les interventions orales. La session a recueilli une forte participation, tant par le nombre des délégations que par celui des participants. Elle s'est avérée très constructive et productive, tous les points de l'ordre du jour ayant fait l'objet de débats approfondis et de conclusions convenues d'un commun accord dans le temps alloué à la séance plénière.

Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, à sa 46^e session, le Projet de norme régionale sur le jus de noni fermenté, pour adoption à l'étape 8, ainsi que les amendements corollaires à la *Norme régionale sur les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau* (CXS 336R-2020). Le Comité a approuvé les activités proposées à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025 au sein de la région au cours de la période 2023-2024, a adopté le plan de travail 2022-2024 en matière de communication et a retenu des thèmes en vue de l'élaboration éventuelle de normes régionales, qui seront examinés au titre de propositions éventuelles de nouveaux travaux lors de sa prochaine session. Le discours prononcé sur le thème «Enseignements tirés de la pandémie de covid-19 en vue d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments – Amorcer le changement au sein du Codex» a été très bien accueilli en raison de l'actualité et de l'importance du sujet, et a suscité des débats animés. Le Comité a également recensé les principales questions d'apparition récente susceptibles d'avoir des incidences sur la sécurité sanitaire des aliments dans la région au cours des 5 à 10 prochaines années, et a mené des débats fructueux sur les travaux du Codex intéressant la région.

La 16^e session du Comité a été l'occasion d'organiser trois manifestations parallèles sur des thèmes pertinents et d'actualité, à savoir: *Codex@60 – Towards a more robust food control system at the regional level* (Codex@60 [60^e anniversaire du Codex] – Vers un système plus rigoureux de contrôle des aliments au niveau régional); *FAO and WHO global strategic frameworks for food safety* (Cadres stratégiques mondiaux de la FAO et de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments); *Codex Trust Fund – Regional priorities for capacity strengthening* (Fonds fiduciaire du Codex - Priorités régionales en matière de renforcement des capacités). Ces manifestations parallèles ont suscité une participation très satisfaisante, active et engagée de la part des États membres de la région. Le 60^e anniversaire du Codex a également bénéficié d'une excellente visibilité tout au long de la 16^e session du Comité.

Observations de la présidence:

La 16^e session du Comité a été un véritable succès. La réunion était bien organisée et dotée de ressources suffisantes. Le gouvernement hôte a pris l'initiative d'accueillir les délégués et a su créer une atmosphère propice à des débats fructueux et constructifs. Grâce aux modalités hybrides, la réunion a bénéficié d'une participation forte et plus nombreuse.

Les points de l'ordre du jour ont fait l'objet de débats approfondis avec la participation active des délégués. Les avis des spécialistes et les interventions des pays ont été bien pris en compte. Quelques points de l'ordre du jour ont été examinés dans le cadre de séances en petits groupes afin d'accroître la participation et la compréhension. La région a décidé de continuer à travailler sur les méthodes d'analyse figurant dans le Projet de norme régionale sur le jus de noni fermenté et de respecter les délais.

La plateforme de la réunion a également été utilisée pour les célébrations du 60^e anniversaire du Codex, ce qui a permis aux médias nationaux de sensibiliser le public à la sécurité sanitaire des aliments et au Codex.

3. État d'avancement des travaux

Thème	N° du travail	Année cible	Recommandation du Comité
Pour décision par la Commission			
1. Projet de norme régionale sur le jus de noni fermenté	N01-2013	2022	Adoption à l'étape 8
2. Amendement aux dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans la <i>Norme régionale sur les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau</i> (CXS 336R-2020).	-	-	Adoption
Pour information			
3. Maintien de la scopolétine sur la liste prioritaire du JECFA	Demande adressée au CCCF		
4. Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans la région	Mise à jour		
5. Mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025	Mise à jour		

4. Observations spécifiques**1. Projet de norme régionale sur le jus de noni fermenté, paragraphe 73, appendice VII****Observations du secrétariat:**

La Commission, à sa 43^e session (2020), a adopté la norme régionale à l'étape 5 et a reporté la date prévue pour l'achèvement des travaux à l'adoption par la Commission en 2022, conformément aux recommandations formulées par le Comité exécutif, à sa 79^e session. En raison de la pandémie de covid-19 et du programme chargé des réunions prévues pour la fin de l'année 2022, il n'a pas été possible d'organiser la 16^e session du Comité avant janvier 2023.

Le Groupe de travail électronique, présidé par les Tonga et coprésidé par le Samoa, a utilisé de manière efficace le temps écoulé depuis la 15^e session du Comité pour faire avancer les travaux, qui comprenaient deux séries de demandes d'observations. Des efforts ont également été déployés pour aider les membres du Codex à soumettre leurs données concernant les concentrations de scopolétine dans le jus de noni fermenté dans le Système mondial de surveillance de l'environnement (GEMS/Aliments). Les participants à la 16^e session du Comité ont mené des débats constructifs portant notamment sur des mises à jour du projet de norme régionale. Certaines questions sont restées en suspens en ce qui concerne la section 10, Méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Ce point devrait être résolu avant la 42^e session du Comité du

Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS42), mais il a été rappelé qu'une norme peut être adoptée même si elle comporte une section incomplète, en l'occurrence celle sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. S'agissant des crochets figurant à la section 10.1 concernant la méthode HPLC, le président et le coprésident du groupe de travail électronique ont décidé de mener des études visant à vérifier la méthode HPLC, notant que cette méthode était encore incomplète et que des recherches étaient en cours afin de la valider. S'agissant de la nécessité de préciser le type de cartouche d'extraction en phase solide et les volumes d'eau et de méthanol utilisés dans la préparation des échantillons pour l'identification de la scopolétine et de l'acide déacétylaspérulosidique par la méthode de chromatographie sur couche mince, l'Australie s'est portée volontaire pour réaliser des études de vérification de la méthode, qui devraient être achevées d'ici le 1^{er} mai 2023.

Le Comité est convenu de transmettre le *Projet de norme régionale sur le jus de noni fermenté* à la Commission, à sa 46^e session, pour adoption à l'étape 8 (appendice VII, partie A).

Le Comité est convenu, en outre, de charger le Coordonnateur régional de coopérer avec les pays membres de la région afin de résoudre les questions restées en suspens à la section 10 concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (en particulier la spécification relative à la cartouche d'extraction en phase solide et la méthode HPLC permettant d'identifier la scopolétine et l'acide diacétylaspérulosidique), d'ici le 1^{er} mai 2023, de sorte que la section 10 et les annexes A et B puissent être transmises au CCMAS, pour approbation à sa 42^e session (appendice VII, partie B).

La cohérence linguistique du texte a été soigneusement vérifiée. Le format et la présentation sont conformes au style établi par le Codex.

Observations de la présidence:

Le Comité est convenu de transmettre le *Projet de norme régionale sur le jus de noni fermenté* à la Commission, à sa 46^e session, pour adoption à l'étape 8.

Le bureau du Coordonnateur régional travaille en étroite collaboration avec l'équipe de son secrétariat afin de fixer un moment opportun avec le Samoa et les Tonga pour examiner plus en détail la question demeurée en suspens à la section 10: Méthodes d'analyse et d'échantillonnage, avant de la soumettre à la 42^e session du CCMAS.

Une proposition écrite sera soumise par l'intermédiaire du bureau du Coordonnateur régional avant le 1^{er} mai 2023.

2. Amendement aux dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans la Norme régionale sur les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau (CXS 336R-2020), paragraphe 28 ii, appendice II

Observations du secrétariat:

Le Comité a soutenu la proposition de révision de la disposition relative à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans la *Norme régionale sur les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau* (CXS 336R-2020) afin de l'harmoniser avec celle de la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021). Le Comité est convenu, par conséquent, de transmettre à la Commission, pour adoption à sa 46^e session, la révision de la disposition relative à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans la *Norme régionale sur les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau* (CXS 336R-2020) (appendice II).

Il convient de noter que le Comité est convenu également, à la demande du CCMAS à sa 41^e session (2022), de transmettre au CCMAS, pour approbation, la Procédure opérationnelle standard (POS) pour l'identification des kavalactones et des flavokavaïnes dans les produits du kava frais et séchés, par la méthode HPTLC (appendice III).

Observations de la présidence:

Lorsque les méthodes d'analyse utilisées dans les dispositions de la *Norme régionale sur les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau* (CXS 336R-2020) avaient été présentées au CCMAS, à sa 41^e session, il avait été demandé au Comité d'envisager l'élaboration d'une méthode unique en plusieurs étapes, ou d'une procédure opérationnelle standard, qui regrouperait les étapes nécessaires pour chaque disposition dans un document unique et facile à suivre.

En réponse à la demande du CCMAS, les Fidji, en collaboration avec le Vanuatu, ont élaboré un projet de procédure opérationnelle standard pour la détermination des kavalactones et des flavokavaines dans les produits à base de kava frais et séché, selon une approche par étapes. Le projet de procédure opérationnelle standard a été modifié lors de la 16^e session du Comité. Compte tenu du fait que la détermination, plutôt que la quantification, des kavalactones et des flavokavaines répondait aux exigences énoncées dans la norme CXS 336R-2020, et que la méthode de chromatographie liquide à haute performance (HPTLC) convenait mieux, dans ce contexte, que la méthode de chromatographie liquide à ultra-haute performance (UHPLC), la procédure opérationnelle standard était uniquement axée sur la méthode HPTLC en tant que méthode de détermination des kavalactones et des flavokavaines, et définissait clairement les différentes étapes de la procédure.

Le Comité est convenu de transmettre au CCMAS la procédure opérationnelle standard pour la détermination des kavalactones et des flavokavaines dans les produits du kava frais et séchés par la méthode HPTLC, pour approbation par l'intermédiaire du bureau du secrétariat du Codex.

3. Maintien de la scopolétine sur la liste prioritaire du JECFA, paragraphe 73 iii et iv**Observations du secrétariat:**

Le Comité a pris note des débats qui ont eu lieu lors de la 14^e session du CCCF, du manque de données constaté pour la réalisation d'une évaluation de la sécurité sanitaire de la scopolétine par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), et de la nécessité de réfléchir à la manière dont les données nécessaires à l'évaluation de la sécurité sanitaire de la scopolétine pourraient être fournies.

Le Comité a décidé de demander au CCCF de maintenir la scopolétine sur la liste des contaminants qui doivent être évalués en priorité par le JECFA et de fournir des informations supplémentaires lorsque celles-ci seront disponibles. Les membres de la région ont été encouragés à produire des données et à les soumettre dans la base de données GEMS/Aliments.

Observations de la présidence:

Lors de la 14^e session du CCCF, quelques problèmes ont été relevés, notamment le manque de données nécessaires à la réalisation d'une évaluation de la sécurité sanitaire de la scopolétine. À la 16^e session du Comité, le secrétariat du Codex a souligné les difficultés liées à la réalisation d'essais toxicologiques, en termes de coût et de temps, dans le cadre de l'évaluation de la sécurité sanitaire de la scopolétine.

Il a décidé de demander au CCCF de maintenir la scopolétine sur la liste des contaminants qui doivent être évalués en priorité par le JECFA et a encouragé les membres de la région à produire des données et à les soumettre dans la base de données GEMS/Aliments.

Le Coordonnateur régional, en consultation avec le secrétariat du Codex, présentera une communication au JECFA concernant la demande émanant de la région.

4. Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans la région, paragraphe 35**Observations du secrétariat:**

Le Comité est convenu des principales questions émergentes qui devraient avoir une incidence sur la sécurité sanitaire des aliments dans les cinq à dix prochaines années, notamment un appui insuffisant à la gestion des systèmes de réglementation des aliments, le changement climatique, les technologies alimentaires novatrices, les maladies non transmissibles, les mécanismes d'appui limités en faveur des comités nationaux du Codex, la communication sur les risques, la transmission accrue des maladies d'origine alimentaire, les résidus de pesticides dans les cultures alimentaires, la résistance aux antimicrobiens, les aliments autochtones et l'étiquetage des denrées alimentaires (nouvelles et novatrices).

Observations de la présidence:

Une enquête a été menée et les résultats ont été communiqués aux membres de la région. Les principaux problèmes recensés étaient notamment un appui insuffisant à la gestion des systèmes de réglementation des aliments, le changement climatique, les technologies alimentaires novatrices, les maladies non transmissibles, les mécanismes d'appui limités en faveur des comités nationaux du Codex, la communication sur les risques, la transmission accrue des maladies d'origine alimentaire et les résidus de pesticides dans les cultures alimentaires.

Par ailleurs, les membres du Comité ont recensé de nouvelles questions intéressant la région et ont décidé d'accorder une priorité plus élevée à la résistance aux antimicrobiens (RAM). Ils ont également ajouté à la liste les aliments autochtones et l'étiquetage des produits alimentaires nouveaux et novateurs.

La FAO et l'OMS ont récemment approuvé les nouvelles stratégies mondiales en matière de sécurité sanitaire des aliments destinées à orienter l'assistance technique prêtée aux États Membres au cours des prochaines années. Outre les stratégies mondiales, la Stratégie régionale d'action de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments dans la région du Pacifique occidental a été mise en avant dans le cadre de la 16^e session du Comité.

Par ailleurs, le Représentant de la FAO a noté qu'il était nécessaire de renforcer la collaboration entre la FAO et l'OMS au niveau régional afin de coordonner l'appui technique, et a souligné que la FAO et l'OMS devaient encourager les gouvernements à aborder la sécurité sanitaire des aliments dans une perspective «Une seule santé», indépendamment de la localisation du point de contact du Codex.

5. Mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025, paragraphe 51 ii et iii, appendices V et VI

Observations du secrétariat:

Suite à des échanges fructueux, le Comité a approuvé les activités prévues devant être mises en œuvre dans la région en 2023-2024 (appendice V) et a adopté le Plan de travail régional en matière de communication pour 2023- 2024 (appendice VI).

Observations de la présidence:

Le Comité a examiné les activités mises en œuvre au cours de la période 2020-2022 et les activités proposées pour 2023-2024, telles que résumées à l'annexe I du document CX/NASWP 23/16/6. Le Comité a également introduit quelques modifications et ajouts, notamment la coordination entre les membres et les parties prenantes aux fins de la production de données sur le jus de noni fermenté, au titre des principales réalisations, et la promotion d'un financement durable en faveur des avis scientifiques, au titre des activités prévues.

D'autres consultations seront menées auprès des membres de la région afin d'évaluer les progrès réalisés dans la mise en œuvre des activités proposées pour 2023-2024 ainsi que du Plan de travail régional en matière de communication pour 2023-2024. Les avis des secrétariats du Codex seront évalués avant le début des consultations.

Annexe 5

1. Généralités

Comité	Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF)		
Hôte de la réunion	États-Unis d'Amérique	Présidente	M ^{me} Brandi Robinson
Session en question	26 ^e session (CCRVDF26)	13-17 février 2023	
Prochaine session	27 ^e session (CCRVDF27)	Octobre 2024 (à confirmer)	
Rapport	<u>REP26/RVDF</u>		

2. Observations générales

Observations du secrétariat:

La 26^e session du CCRVDF a accueilli sa nouvelle Présidente et a tenu sa première réunion en présentiel depuis 2018 (réunion qui a été diffusée). Cette session a été productive, s'est bien déroulée et a recueilli une forte participation, tant par le nombre des délégations que par celui des participants. Tous les points de l'ordre du jour ont fait l'objet de débats approfondis et de conclusions convenues d'un commun accord, et ce malgré la charge de travail considérable qui incombait au Comité. Les groupes de travail en présentiel se sont réunis en février 2023, avant la 26^e session du CCRVDF, afin d'examiner les observations présentées en réponse aux différentes lettres circulaires, ce en vue de faciliter les débats et la prise de décisions par le Comité.

Le Comité a avancé les limites maximales de résidus (LMR) pour l'ivermectine chez les ovins, les porcins et les caprins (muscle, graisse, foie et rognons), ainsi que les LMR pour la nicarbazine chez les poulets, aux étapes 5/8, pour adoption finale par la Commission, à sa 46^e session. Le Comité a également avancé aux étapes 5/8 les LMR élaborées pour 11 composés au moyen de la procédure d'extrapolation. Il s'agit là d'un excellent exemple de réflexion prospective sur les approches alternatives de gestion des risques dans le cadre de l'établissement de LMR pour les médicaments vétérinaires, en particulier les composés présentant un intérêt pour les pays en développement qui ne disposent pas toujours de données suffisantes pour établir des LMR au moyen de la procédure habituelle. Dans le cadre de la première mise en œuvre de la méthodologie, le Comité a été en mesure de recommander des LMR extrapolées pour 11 composés (et combinaisons de tissus). L'affinement continu de l'approche visant à traiter les questions liées à l'extrapolation des LMR aux abats comestibles, aux espèces autres que les ruminants/poissons, telles que les camélidés, ou à des questions spécifiques liées à l'extrapolation du lait de vache à celui des chèvres et des brebis, indique également que le Comité est prêt à répondre aux besoins des pays membres en temps opportun.

D'autres approches de gestion des risques, telles que le développement de critères et procédures pour l'établissement de niveaux d'action pour un transfert accidentel et inévitable de médicaments vétérinaires de l'alimentation animale vers des aliments d'origine animale, illustrent également la capacité du Comité à anticiper les problèmes émergents afin de faciliter les échanges commerciaux et de protéger la santé des consommateurs.

La coordination des travaux entre le Comité et le CCPR se poursuit. Les termes et définitions employés par le CCRVDF et le CCPR pour les tissus comestibles d'origine animale (abats comestibles, viande/muscle, graisse) sont désormais entièrement harmonisés. D'autres questions nécessitant un examen par les deux comités sont actuellement recensées par le groupe de travail conjoint et font l'objet d'échanges coordonnés entre les deux comités. Une éventuelle diminution de l'intervalle de temps entre les réunions du Comité, qui passerait de 24 à 18 mois, pourrait permettre de faciliter cette coopération/collaboration et d'accélérer les progrès réalisés sur les questions recensées jusqu'à présent. Le nouveau mécanisme mis en place par les deux comités continue de donner des résultats positifs qui facilitent l'harmonisation de l'établissement des LMR pour les composés à double usage.

Observations de la présidence:

La 26^e réunion du Comité a été très fructueuse et a été marquée par une forte participation des délégations. Le Comité a examiné en détail chaque point de son ordre du jour et a fait avancer les travaux portant sur toutes les limites maximales de résidus (LMR) en cours d'examen. Le Comité a tenu des débats approfondis sur les travaux futurs portant sur l'extrapolation des LMR, la collaboration avec le CCPR et la prise en compte de la présence accidentelle de résidus dans les denrées alimentaires du fait du transfert inévitable dans l'alimentation animale. Il a également établi une liste de priorités en vue de leur approbation au titre

de nouveaux travaux, ce qui permettra au JECFA de procéder à des évaluations supplémentaires de composés et au Comité de prendre en compte d'autres considérations dans le cadre de l'extrapolation.

La 26^e session du Comité a représenté une étape positive dans la reprise de la dynamique depuis la 24^e session. Le Comité a connu une interruption de trois ans entre la 24^e session qui a eu lieu en 2018 et la 25^e session organisée en ligne en 2021. La participation aux réunions des groupes de travail électroniques a diminué au cours de la période écoulée entre les sessions du Comité. Si la réunion en ligne (25^e session du CCRVDF) a été très productive, la 26^e session du Comité (2023) a permis de faire ressortir l'intérêt et l'importance des réunions en présentiel. La 26^e session du Comité a permis aux délégations d'interagir davantage et de disposer de suffisamment de temps pour débattre de problèmes complexes et difficiles à résoudre. Au-delà des avantages qu'offre l'interaction en personne, le retour à un calendrier établi sur une période de 18 mois environ permettra au Comité de mieux planifier ses travaux. L'établissement d'intervalles réguliers permet de respecter les calendriers des groupes de travail et d'examiner les propositions de composés, ainsi que de planifier les dates auxquelles les avant-projets de LMR seront examinés à la suite de l'évaluation.

Le Comité continue d'être confronté à des problèmes liés au faible nombre de composés sélectionnés pour l'évaluation. Le manque de données solides pour l'évaluation reste un obstacle à la réussite des propositions et des évaluations. Un nombre croissant de membres ont lancé des projets visant à produire des données là où celles-ci font défaut, et des organisations telles que l'OMS, la FAO et l'AIEA contribuent au renforcement des capacités et soutiennent ces travaux. La poursuite de la collaboration entre les membres, avec le soutien de ces organisations, pourrait permettre d'augmenter, à l'avenir, le nombre de propositions et d'évaluations fructueuses.

3. État d'avancement des travaux

Thème	Recommandation du Comité
Pour décision par la Commission	
1. LMR pour l'ivermectine (ovins, porcins et caprins – graisse, rognons, foie et muscle)	Adoption aux étapes 5/8
2. LMR pour l'ivermectine (ovins, porcins et caprins – graisse, rognons, foie et muscle)	Interruption des travaux
3. LMR pour la nicarbazine (poulet)	Adoption aux étapes 5/8
4. 4.1: Extrapolation des LMR pour les médicaments vétérinaires à une ou plusieurs espèces	Adoption aux étapes 5/8
5. Liste des médicaments vétérinaires à faire évaluer/réévaluer en priorité par le JECFA (parties I et V)	Approbation
Pour information	
4. 4.2-4.4: Extrapolation des LMR pour les médicaments vétérinaires à une ou plusieurs espèces	Pour examen par le Comité, à sa prochaine session
6. Critères et procédures pour l'établissement de niveaux d'action pour un transfert accidentel et inévitable de médicaments vétérinaires de l'alimentation animale vers des aliments d'origine animale	Travaux en cours
7. Collaboration CCPR/CCRVDF	Travaux en cours

4. Observations spécifiques

<p>1. LMR pour l'ivermectine (ovins, porcins et caprins – graisse, rognons, foie et muscle), paragraphes 24- 27, annexe II.</p>
<p>Situation:</p> <p>De nouvelles LMR plus élevées ont été proposées lors de la 94^e réunion du JECFA sur la base des données/informations actualisées qui ont été fournies. Celles-ci sont conformes aux bonnes pratiques vétérinaires (BPV) qui autorisent des temps d'attente plus courts sans que cela ne pose de problème de sécurité sanitaire. Le JECFA a mené à bien la réévaluation et a traité toutes les questions soulevées dans le cadre de la 25^e session du Comité.</p> <p>Les délégations ont généralement appuyé l'avancement des nouvelles LMR plus élevées et leur présentation à la Commission, à sa 46^e session, en vue de leur adoption finale. Certaines délégations soutenant l'avancement des LMR ont cependant exprimé des réserves concernant les LMR pour les ovins et les caprins (rognons et foie) et pour les porcins (toutes les LMR), dans la mesure où celles-ci demeuraient inférieures aux LMR établies au sein de l'UE.</p> <p>Le Comité a décidé d'avancer les LMR pour l'ivermectine (ovins, porcins et caprins - graisse, rognons, foie et muscle) pour adoption aux étapes 5/8 par la Commission, à sa 46^e session, en notant les réserves émises par l'Union européenne (UE), la Macédoine du Nord, la Suisse et le Royaume-Uni concernant les LMR pour les ovins et les caprins (rognons et foie) et pour les porcins (toutes les LMR).</p> <p>Observations du secrétariat:</p> <p>Les réserves exprimées par l'UE et par d'autres pays n'empêchent pas l'avancement de ces LMR en vue de leur adoption finale.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Le Comité a largement soutenu la présentation à la Commission, à sa 46^e session, des LMR révisées pour l'ivermectine chez les ovins, les porcins et les caprins, en vue de leur adoption finale aux étapes 5/8.</p>
<p>2. LMR pour l'ivermectine (porcins, ovins et caprins), paragraphe 28, annexe II</p>
<p>Situation:</p> <p>Les LMR proposées pour l'ivermectine sont issues de l'évaluation effectuée dans le cadre de la 88^e session du JECFA (2019) et ont été transmises par le Comité à la Commission, à sa 44^e session (2021), en vue de leur adoption à l'étape 5. La Commission, à sa 44^e session, a adopté les LMR à l'étape 5.</p> <p>Compte tenu des nouvelles LMR plus élevées proposées par le JECFA, à sa 94^e session, que le Comité a décidé de transmettre à la Commission, à sa 46^e session, pour adoption aux étapes 5/8, le Comité a décidé d'interrompre les travaux sur les LMR pour l'ivermectine (ovins, porcins et caprins - graisse, rognons, foie et muscle) à l'étape 7, et d'en informer la Commission.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Le Comité s'est largement prononcé en faveur de l'interruption des travaux sur les LMR recommandées précédemment pour l'ivermectine compte tenu des LMR révisées établies par le JECFA, à sa 94^e réunion.</p>
<p>3. LMR pour la nicarbazine (poulet), paragraphe 31, annexe II</p>
<p>Situation:</p> <p>Le Comité est convenu de transmettre les LMR pour la nicarbazine (poulet) à la Commission, à sa 46^e session, pour adoption aux étapes 5/8.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Le Comité a largement soutenu l'avancement des LMR pour la nicarbazine et leur présentation à la Commission, à sa 46^e session, en vue de leur adoption finale aux étapes 5/8.</p>

4.	Extrapolation des LMR pour les médicaments vétérinaires, à une ou plusieurs espèces
4.1	Extrapolation des LMR pour les ruminants et le poisson (pour adoption par la Commission à sa 46 ^e session, aux étapes 5/8)
4.2	Extrapolation des LMR pour le lait de vache à celui d'autres ruminants – chèvres/brebis (pour examen ultérieur par le Comité, à sa prochaine session)
4.3	Extrapolation des LMR pour les tissus d'abats comestibles (pour examen ultérieur par le Comité, à sa prochaine session)
4.4	Extrapolation des LMR les espèces autres que les ruminants/poissons – camélidés (tissus et lait) (pour examen ultérieur par le Comité, à sa prochaine session)
4.1	Extrapolation des LMR pour les médicaments vétérinaires, à une ou plusieurs espèces (ruminants/poissons), paragraphes 34-36 et 50 i, annexe III
<p>Situation:</p> <p>Le Comité est convenu d'avancer les LMR extrapolées aux étapes 5/8 car celles-ci sont en accord avec l'approche convenue et qu'elles seront présentées dans la norme comme étant des LMR pour «tous les autres ruminants» ou pour «tous les autres poissons».</p> <p>L'Union européenne, la Suisse, la Macédoine du Nord et le Royaume-Uni ont émis des réserves quant à l'avancement aux étapes 5/8 des LMR extrapolées pour les tétracyclines (muscle, foie et rognons de ruminants), la deltaméthrine (muscle, graisse, foie et rognons de ruminants), la spectinomycine (muscle, graisse et foie de ruminants) et la tilmicosine (muscle et graisse de ruminants), car ces LMR sont plus élevées que celles établies par l'Union européenne et pourraient représenter un risque pour la sécurité sanitaire.</p>	
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Un large soutien s'est dégagé en faveur de l'avancement aux étapes 5/8 des LMR extrapolées pour 11 composés, ce qui permettrait de disposer de LMR du Codex pour d'autres espèces de ruminants et pour le poisson.</p>	
4.2	Extrapolation des LMR pour le lait de vache à celui d'autres ruminants – chèvres/brebis, paragraphes 39 et 50 ii
<p>Situation:</p> <p>Le Comité a noté que les LMR pour la deltaméthrine et l'ivermectine pour le lait de vache ne pouvaient pas être extrapolées aux laits de chèvre et de brebis car l'approche ne permettait pas une telle extrapolation et que le Groupe de travail électronique devait donc envisager d'autres approches.</p>	
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Le Comité s'est prononcé de manière générale en faveur de la poursuite des délibérations concernant les moyens d'améliorer les critères d'extrapolation afin de mieux prendre en compte l'extrapolation des LMR du Codex au lait d'autres espèces. Il a demandé au Groupe de travail électronique chargé de l'extrapolation de poursuivre cette tâche pendant la période intersessions. Le succès de ce travail dépendra fortement du niveau de participation des membres du Groupe de travail électronique.</p>	
4.3	Extrapolation des LMR pour les tissus d'abats comestibles, paragraphes 46 et 50 ii
<p>Situation:</p> <p>Le groupe de travail en présentiel, qui s'est réuni avant la 26^e session du CCRVDF, a noté le manque de données relatives aux résidus dans les tissus d'abats autres que le foie et les rognons. Il n'a donc pas été en mesure de parvenir à un consensus sur la proposition d'extrapoler la LMR la plus basse pour le foie et les rognons à d'autres tissus d'abats, opération qui nécessiterait d'effectuer des calculs sur l'ingestion de résidus à l'aide des données disponibles concernant la consommation d'autres tissus d'abats et de données supplémentaires (données relatives à la distribution des résidus) provenant de publications scientifiques et d'autres sources.</p> <p>Le Comité a donc décidé de recommander aux membres de soumettre des données relatives à la consommation dans les bases de données de la FAO et de l'OMS. Il est convenu également de reconstituer le Groupe de travail électronique afin que celui-ci examine les données concernant la distribution des résidus de médicaments vétérinaires provenant de sources publiques et qu'il présente des propositions au Comité, à sa prochaine session (CCRVDF27).</p>	

<p>Observations de la présidence:</p> <p>Le Comité s'est largement prononcé en faveur de la poursuite des débats sur l'extrapolation aux abats comestibles autres que le foie et les rognons, qui ont commencé après la 25^e session du Comité. Cette activité a été confiée au Groupe de travail électronique chargé de l'extrapolation et prendra en compte toutes les informations disponibles afin de déterminer une approche permettant l'extrapolation à d'autres tissus d'abats comestibles. Le Comité a encouragé les membres à produire et à soumettre des données sur la consommation de tissus d'abats comestibles autres que le foie et les rognons afin de faciliter les évaluations de l'exposition aux résidus présents dans d'autres tissus comestibles.</p>
<p>4.4 Extrapolation des LMR pour les espèces autres que les ruminants/poissons – camélidés (tissus et lait), paragraphes 49 et 50 ii</p>
<p>Situation:</p> <p>Le Comité a décidé de reconstituer le Groupe de travail électronique afin que celui-ci poursuive l'évaluation des approches permettant d'extrapoler les LMR pour les médicaments vétérinaires, conformément aux recommandations du Comité.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Plusieurs délégations ont indiqué au Comité qu'il était nécessaire d'envisager l'extrapolation à des espèces autres que les ruminants et les poissons, notamment aux camélidés. Les participants ont largement soutenu la poursuite des débats sur les modalités d'utilisation et d'amélioration des critères d'extrapolation pour répondre aux besoins concernant les LMR pour d'autres espèces. Cette tâche a été confiée au groupe de travail chargé de l'extrapolation.</p>
<p>5. Liste des médicaments vétérinaires devant être évalués ou réévalués en priorité par le JECFA, paragraphe 144, annexe IV (parties I et V).</p>
<p>Situation:</p> <p>Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, pour approbation à sa 46^e session, la liste prioritaire des médicaments vétérinaires comprenant l'amoxicilline, le clopidol, la fumagilline, l'imidaclopride et l'éthoxyquine.</p> <p>Il est convenu également de recommander l'inclusion du lufénuron, de l'emamectine benzoate et du diflubenzuron dans la liste prioritaire de la partie V – Extrapolation aux poissons.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Le Comité a exprimé son plein appui à la nouvelle liste de priorités, qui comprend des composés destinés à être évalués par le JECFA, ainsi que des composés qui doivent être pris en compte aux fins de l'extrapolation. La liste a été soumise au titre de nouveaux travaux.</p> <p>La liste des priorités contient un nombre limité d'évaluations complètes, ce qui complique la recherche d'avis scientifiques auprès du JECFA. De nombreux obstacles compliquent l'ajout de composés devant faire l'objet d'une évaluation, notamment la disponibilité d'ensembles de données complets et la prévisibilité du calendrier et du processus. La reprise de réunions régulières du Comité contribuera à résoudre les problèmes liés à la prévisibilité, mais la disponibilité des données demeure un obstacle majeur.</p>
<p>6. Critères et procédures pour l'établissement de niveaux d'action pour un transfert accidentel et inévitable de médicaments vétérinaires de l'alimentation animale vers des aliments d'origine animale, paragraphe 102</p>
<p>Situation:</p> <p>Le Comité a décidé de poursuivre les travaux sur les critères et procédures pour l'établissement de niveaux d'action pour les résidus de médicaments vétérinaires dans les produits alimentaires provenant d'animaux non ciblés, liés au transfert accidentel et inévitable de médicaments vétérinaires dans des aliments pour animaux non ciblés.</p> <p>Un Groupe de travail électronique a été mis sur pied et chargé de poursuivre l'élaboration des critères et procédures pour l'établissement de niveaux d'action et de réexaminer le projet pilote visant la nicarbazine et éventuellement d'autres composés.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Les participants à la 26^e réunion du Comité ont examiné en détail l'approche proposée pour l'établissement de niveaux d'action en vue de remédier au transfert accidentel et inévitable de médicaments vétérinaires de l'alimentation animale vers des aliments d'origine animale, et ce afin de répondre aux questions et de</p>

clarifier l'approche proposée. Le Comité a estimé que cette approche devait faire l'objet de débats plus approfondis et s'est déclaré favorable à la poursuite des délibérations au sein d'un groupe de travail électronique, y compris l'application à titre pilote de l'approche relative à la nicarbazine et à d'autres composés.

7. Collaboration CCPR/CCRVDVDF, paragraphes 123, 124 et 130

7.1 Activités menées parallèlement par le Groupe de travail électronique du CCRVDVDF chargé des abats comestibles et le Groupe de travail électronique du CCPR chargé de la révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale (aliments d'origine animale frais/transformés)

7.2 Groupe de travail électronique conjoint CCPR/CCRVDVDF

Situation:

Le Groupe de travail électronique conjoint CCPR/CCRVDVDF a été créé par la Commission, à sa 44^e session, en vue d'aider les deux comités à mieux coordonner les travaux menés sur les questions d'intérêt commun liées aux composés à double usage, suite à une demande formulée par le CCRVDVDF, à sa 25^e session, qui souhaitait recevoir des avis quant aux moyens d'améliorer la coordination des travaux menés par le CCPR et le CCRVDVDF sur de telles questions.

7.1 Groupe de travail électronique du CCRVDVDF chargé des abats comestibles

Le Comité a rappelé que le Groupe de travail électronique sur les abats comestibles avait atteint son objectif initial qui consistait à élaborer une définition des tissus d'abats comestibles, et que cette définition avait également été acceptée et adoptée par le CCPR, à sa 53^e session, et par la Commission, à sa 45^e session, en vue de son inclusion dans la *Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale* (CXA 4-1989). La définition des abats comestibles a donc été harmonisée entre le CCRVDVDF et le CCPR.

Autres tissus comestibles d'origine animale

Le Comité a noté également que le CCPR, à sa 53^e session, avait décidé d'harmoniser la définition de la viande, du muscle et de la graisse avec celle du CCRVDVDF, conformément à la recommandation du Groupe de travail mixte JECFA/JMPR sur les définitions des résidus, afin de faciliter l'établissement de LMR harmonisées/uniques pour les composés à double usage, qui avaient également été adoptées par la Commission, à sa 45^e session, en vue de leur inclusion dans la *Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale*.

7.2 Groupe de travail électronique conjoint CCPR/CCRVDVDF

Le Comité a approuvé les recommandations du Groupe de travail électronique invitant le CCPR et le CCRVDVDF à demander au JECFA et à la JMPR de continuer à travailler à l'harmonisation de leurs méthodes d'évaluation des risques, ainsi qu'à trouver des moyens d'établir des valeurs de dose journalière admissible et des LMR uniques et harmonisées pour les composés à double usage. Il pourrait s'agir d'étudier la faisabilité d'une évaluation conjointe des composés à double usage et de la création d'un Groupe de travail électronique conjoint JMPR/JECFA, et d'inviter le CCPR et le CCRVDVDF à demander au JECFA et à la JMPR d'étudier les moyens de partager les données entre les deux comités d'experts. Le JECFA et la JMPR pourraient notamment demander aux promoteurs de consentir au partage des données lors de la soumission des ensembles de données, étant entendu que le secrétariat du JECFA dispose d'une marge de manœuvre limitée pour négocier le partage des données. Le Comité a recommandé, en outre, lors d'un appel à propositions de composés à inclure dans la liste prioritaire, de demander si le composé était à double usage et si les données pouvaient être partagées avec la JMPR, et d'inviter le CCPR à envisager de faire de même. Le Comité a également approuvé les recommandations préconisant que «le CCPR et le CCRVDVDF continuent de soutenir le Groupe de travail électronique conjoint existant afin que celui-ci puisse recenser les problèmes touchant les deux comités et les classer par ordre de priorité, recommander des moyens de traiter ces problèmes et en informer la Commission».

Le Comité est convenu en outre de soutenir la poursuite des travaux du Groupe de travail électronique et de charger ce dernier des tâches suivantes: 1) Établir une liste de composés à double usage (pesticide et médicament vétérinaire) pour lesquels aucune LMR du Codex n'a été établie ou pour lesquels une seule LMR a été établie, et demander aux membres de fournir les informations nécessaires pour alimenter cette liste; 2) Recenser les composés à double usage pour lesquels il existe différentes LMR du Codex pour un même produit comestible d'origine animale et recommander, au cas par cas, une ou plusieurs LMR uniques et harmonisées pour le(s) composé(s) et le(s) produit(s) concerné(s). Le Groupe de travail électronique pourrait recommander au CCRVDVDF/CCPR de choisir la LMR la plus élevée.

Le Comité, reconnaissant que les descripteurs d'aliments relèvent de la gestion des risques, est convenu de charger le Groupe de travail électronique conjoint CCPR/CCR/VDF d'examiner la question de l'harmonisation des descripteurs d'aliments devant être utilisés par le JECFA/JMPR.

Le Comité est convenu que le Groupe de travail électronique du CCR/VDF chargé de l'extrapolation et le Groupe de travail électronique du CCPR chargé de la *Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale* (CXA 4-1989) continueraient à travailler séparément jusqu'à ce que l'on dispose de suffisamment d'expérience et de données pour pouvoir étudier la possibilité de mettre au point un mécanisme commun permettant de consolider la classification hiérarchisée des abats comestibles.

Observations du secrétariat:

Les recommandations formulées par le Comité seront transmises au CCPR, à sa 53^e session, pour examen/accord afin que le Groupe de travail électronique conjoint puisse continuer à examiner d'autres questions intéressant les deux comités.

Observations de la présidence:

Le Comité s'est largement prononcé en faveur de la poursuite des travaux menés par le groupe de travail conjoint CCPR/CCR/VDF en vue de recenser les composés à double usage pour lesquels il n'existe pas de LMR du Codex, et d'étudier les moyens d'établir des LMR harmonisées pour les composés à double usage pour lesquels il existe des LMR du Codex qui sont différentes selon qu'il s'agit d'un médicament vétérinaire ou d'un pesticide.

Le groupe de travail conjoint CCPR/CCR/VDF existant pourrait bénéficier d'une participation supplémentaire des deux comités, en particulier des experts du CCPR, qui permettrait au groupe de travailler de manière efficace avec les deux comités. Pour faciliter l'interaction avec le CCPR, le Comité a ajouté le Brésil à la coprésidence du Groupe de travail électronique, afin que celui-ci puisse apporter son expertise en matière de pesticides.

1. Généralités

Comité	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)		
Hôte de la réunion	Allemagne	Présidentes	M ^{me} Anja Brønstrup et M ^{me} Martine Püster
Session en question	43 ^e session (CCNFSDU43)	7-10 mars et 15 mars 2023	
Prochaine session	44 ^e session (CCNFSDU44)	À confirmer	
Rapport	REP23/NFSDU		

2. Observations générales

<p>Observations du secrétariat:</p> <p>La 43^e session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU43) a été organisée avec succès, sous la forme d'une session en présentiel qui a été diffusée mais dont les rapports ont été adoptés en ligne. Le groupe de travail en présentiel s'est réuni en deux occasions, juste avant la session, afin de faire avancer les travaux portant sur les Principes généraux régissant l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence (VNR) pour les enfants âgés de 6 à 36 mois, ainsi que sur le mécanisme d'établissement de priorités/questions d'apparition récente ou propositions de nouveaux travaux. Tous les points à l'ordre du jour ont fait l'objet de débats et de conclusions convenues d'un commun accord. La version révisée de la <i>Norme sur les préparations de suite</i> (CXS 156-1987) (renommée en tant que Norme sur les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge et les produits pour enfants en bas âge), en cours d'élaboration depuis 10 ans, a été approuvée par le Comité en vue de sa présentation pour adoption finale par la Commission, à sa 46^e session. L'ensemble des activités menées par le Comité est en bonne voie et les travaux portant sur les valeurs nutritionnelles de référence ont bien avancé.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>La 43^e réunion du Comité a réuni de nombreux participants qui se sont réjouis du retour au mode de réunion en présentiel. Les débats ont été très constructifs et fructueux, et ont abouti à l'adoption du projet de révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (CXS 156-1987) et à la réalisation de progrès notables en ce qui concerne les travaux portant sur les VNR.</p> <p>Les aspects techniques des méthodes d'analyse ainsi que les additifs alimentaires continuent à occuper une place importante au sein du Comité et il convient de prendre en considération les travaux effectués par le CCFA, le JECFA et le CCMAS et de communiquer avec ces derniers. La demande formulée par le CCMAS, à sa 41^e session, concernant les méthodes relatives à l'utilisation des fructanes, du bêta-carotène et du lycopène dans la norme CXS 72-1981, fera probablement l'objet d'un examen plus approfondi que celui portant uniquement sur les «méthodes» (amendement à la norme CXS 72-1981, section 3.2 relative aux ingrédients facultatifs, comprenant une évaluation de la sécurité sanitaire et de l'acceptabilité des ingrédients facultatifs, dont certains aspects de l'évaluation des risques).</p> <p>Les travaux sont en bonne voie. L'accord sur le projet de révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (CXS 156-1987) devrait permettre au Comité de prendre en charge de nouveaux travaux.</p> <p>À cette fin, les participants ont longuement débattu du projet de mécanisme du Comité permettant d'examiner et de classer par ordre de priorité les nouveaux travaux proprement dits, ainsi que de quatre propositions de nouveaux travaux. Le processus doit être encore amélioré et des orientations supplémentaires sont nécessaires pour permettre l'élaboration de propositions abouties à l'intention du Comité; ces orientations seront examinées dans le cadre d'un groupe de travail électronique. La proposition relative à l'élaboration de <i>Directives harmonisées concernant les produits probiotiques utilisés dans les aliments et les compléments alimentaires</i> sera affinée et précisée dans le cadre d'un groupe de travail électronique. Par ailleurs, les auteurs de la proposition procéderont à la mise au point des Directives comprenant des <i>Principes généraux relatifs à la composition nutritionnelle des aliments et des boissons fabriqués à partir de sources de protéines végétales et d'autres sources de protéines</i>. Le Comité recommande d'adopter deux propositions d'amendements à la <i>Norme sur les aliments diversifiés de l'enfance</i> (CXS 73-1981) et à la <i>Liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge</i> (CXG 10-1979). Dans le cadre d'un examen général de toutes les normes, mené par le secrétariat jusqu'à la 44^e session du</p>

CCNFSDU, d'autres travaux seront probablement réalisés afin de garantir la pertinence, l'actualité et la cohérence de ces normes avec d'autres textes du Codex.

3. État d'avancement des travaux

Thème	N° du travail	Année cible	Recommandation du Comité
Pour décision par la Commission			
1. Révision de la <i>Norme sur les préparations de suite</i> (CXS 156-1987) (renommée en tant que <i>Norme sur les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge et les produits pour enfants en bas âge</i>)	N07-2013	2023	Étapes 5/8
2. Amendements à la <i>Norme sur les aliments diversifiés de l'enfance</i> (CXS 73-1981) et à la <i>Liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge</i> (CXG 10-1979)	-	-	Adoption
3. Avant-projet de Principes généraux régissant l'établissement de nouvelles valeurs nutritionnelles de référence (VRN) pour les enfants âgés de 6 à 36 mois	N06-2008	2025	Étape 5
Pour information			
4. Justifications techniques relatives à plusieurs additifs alimentaires			Travaux en cours
5. Mécanisme d'établissement de priorités/questions d'apparition récente ou propositions de nouveaux travaux			Travaux en cours
6. Directives harmonisées concernant les produits probiotiques (document de travail)			Mise à jour
7. Approches adoptées pour la révision de tous les textes relevant de la compétence du Comité			Examen
8. Utilisation des fructanes, du bêta-carotène et du lycopène dans la norme CXS 72-1981			Examen
9. Méthodes d'évaluation du pouvoir sucrant des sources de glucides			Examen

4. Observations spécifiques

<p>1. Examen de la <i>Norme sur les préparations de suite</i> (CXS 156-1987), paragraphe 50, annexe II</p> <p>Observations du secrétariat:</p> <p>Le projet de norme révisée est en cours d'élaboration depuis plus de 10 ans et a fait intervenir huit groupes de travail électroniques et deux groupes de travail en présentiel, 19 documents de consultation, huit ordres du jour, deux rapports scientifiques de la FAO et un rapport du JEMNU traitant de la qualité des protéines et des facteurs de conversion de l'azote.</p> <p>La révision de la <i>Norme sur les préparations de suite</i> (CXS 156-1987) a été menée en plusieurs étapes, en commençant par l'établissement de facteurs essentiels relatifs à la composition et à la qualité pour les sections A (préparations de suite) et B (boissons pour enfants en bas âge avec ajout d'éléments nutritifs ou produits pour enfants en bas âge avec ajout d'éléments nutritifs ou boissons pour enfants en bas âge ou produits pour enfants en bas âge), puis en examinant les sections restantes. Ces sections ayant été achevées, elles ont été maintenues à l'étape 7 afin de permettre des échanges de vues et l'obtention d'un accord sur d'autres parties du projet de norme révisée. Par la suite, les dispositions relatives au champ d'application, à la description et à l'étiquetage, figurant dans les sections A et B, ont été examinées. Après l'adoption de ces dispositions par la Commission, à ses 42^e et 43^e sessions respectivement, la section A a</p>
--

été examinée et complétée lors de la 41^e session du Comité et maintenue à l'étape 7, et la section B a été achevée lors de la 42^e session du Comité et maintenue à l'étape 7. Les autres parties du projet de norme révisée ont été examinées et approuvées par le Comité, à sa 42^e session, et maintenues à l'étape 4.

Le Comité a examiné la structure de la norme et le préambule.

Suite à des échanges constructifs concernant la structure de la norme, le Comité est convenu d'établir une norme en deux parties: partie A couvrant les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et partie B couvrant les boissons pour enfants en bas âge avec ajout d'éléments nutritifs ou les produits pour enfants en bas âge avec ajout d'éléments nutritifs ou les boissons pour enfants en bas âge ou les produits pour enfants en bas âge. La dénomination des produits figurant dans la section B est conforme aux orientations figurant à la section consacrée à l'étiquetage du Manuel de procédure, ainsi qu'à la section 4 de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).

Le Comité a décidé que le titre de la norme révisée serait «Norme sur les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge et les produits pour enfants en bas âge», avec une note de bas de page dont le libellé serait le suivant: «D'autres noms équivalents pour ce produit sont Boisson pour enfants en bas âge avec ajout d'éléments nutritifs ou Produit pour enfants en bas âge avec ajout d'éléments nutritifs ou Boisson pour enfants en bas âge».

Il a approuvé les trois paragraphes du préambule, tout en émettant quelques réserves sur les paragraphes 2 et/ou 3.

Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, à sa 46^e session:

a) l'avant-projet de norme révisée comprenant la révision du titre, de la structure et du préambule, ainsi que les sections restantes des parties A et B, comme convenu lors de la 42^e session du Comité, pour adoption aux étapes 5/8;

b) certaines parties du texte du projet de *Norme sur les préparations de suite* révisée (Norme sur les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge et les produits pour enfants en bas âge), maintenues à l'étape 7, pour adoption à l'étape 8 (annexe II).

Le Comité est également convenu de demander au CCMAS d'inclure une nouvelle rubrique intitulée «produits pour enfants en bas âge» dans la section «préparations de suite» figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999).

La cohérence linguistique du texte a été soigneusement vérifiée. Le format et la présentation sont conformes au style établi par le Codex. L'approbation des dispositions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires a été satisfaite. Les dispositions de la norme révisée relatives aux additifs alimentaires ont été transmises au CCFA, à sa 53^e session, et celui-ci les a alignées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995). Le CCFA est également convenu de transmettre les dispositions alignées à la Commission, à sa 46^e session, en vue de leur adoption.

Le Comité continuera d'examiner les méthodes d'évaluation du pouvoir sucrant des glucides figurant à la section 3.1.3.c, note de bas de page 6 (section B) relative aux glucides disponibles (voir la section 9 ci-dessous). Toutefois, ce travail ne devrait pas avoir d'incidence sur l'adoption de la norme révisée. Le texte de la note de bas de page 5 a été approuvé en tant que texte de compromis, lors de la 41^e réunion du Comité.

Observations de la présidence:

Les débats autour de ce thème ont été constructifs et ont été très bien préparés par la Nouvelle-Zélande, ancienne présidente du groupe de travail électronique. Toutes les questions demeurées en suspens ont été résolues d'un commun accord. La structure du projet de norme révisée en deux parties ou le projet de titre modifié n'ont guère suscité de préoccupations.

Le projet de norme révisée a fait l'objet de débats intenses pendant de nombreuses années et a suscité une participation importante de la part des délégués du Comité, ce qui en fait un document de grande qualité. Si certains membres ont exprimé des réserves sur certaines parties du préambule, on ne s'attend pas à ce que l'ensemble du projet de norme révisée fasse l'objet de préoccupations lors de la 46^e session de la Commission.

- 2. Amendements à la *Norme sur les aliments diversifiés de l'enfance* (CXS 73-1981) et à la *Liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge* (CXG 10-1979), paragraphes 100 et 101**

<p>Situation:</p> <p>Le Comité a décidé de supprimer le paragraphe 9.5.2 de la norme CXS 73-1981, la déclaration ne reposant pas suffisamment sur des données probantes, et de soumettre l'amendement à la Commission, à sa 46^e session, pour adoption.</p> <p>Le Comité a décidé de réviser le document CXG 10-1979 afin que les utilisations autorisées de la source d'acide folique (L-méthylfolate de calcium) soient harmonisées avec celles de l'acide N-ptéroyl-L-glutamique, et de soumettre cette révision à la Commission, pour adoption.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Les deux amendements soumis dans le cadre du projet de mécanisme d'établissement de priorités pour les nouveaux travaux du Comité contiennent des améliorations et des mises à jour nécessaires du libellé des textes du Codex. Ils ont été rapidement acceptés en vue de leur soumission directe à la Commission, à sa 46^e session, pour adoption. Toutefois, ils ont également révélé la nécessité d'un examen global et rapide de toutes les normes relevant de la compétence du Comité.</p>
<p>3. Principes généraux régissant l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les enfants âgés de 6 à 36 mois, paragraphe 72, annexe III</p>
<p>Situation:</p> <p>À sa 39^e session, le Comité a créé un groupe de travail électronique chargé des VNR pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge, après avoir mis à jour les VNR pour l'ensemble de la population dont l'âge est supérieur à 36 mois. Cette tâche a été décrite dans le descriptif de projet faisant suite à la 29^e réunion du Comité (2007). La nouvelle date prévue pour l'achèvement de ce travail a été présentée dans le document REP20/NFSDU, annexe VII.</p> <p>À sa 42^e session, le Comité a décidé de reconstituer le groupe de travail électronique chargé de mettre au point la version finale des Principes généraux régissant l'établissement des VNR pour les enfants âgés de 6 à 36 mois. Le Comité a également décidé de mettre à l'essai le projet de Principes généraux régissant les nutriments suivants: la vitamine B12, l'iode, la vitamine B6, la riboflavine et, dans la mesure où les délais le permettent, la thiamine, la niacine et la vitamine C.</p> <p>Un groupe de travail en présentiel s'est réuni juste avant la session du Comité afin d'examiner les résultats des tâches assignées au groupe de travail électronique.</p> <p>Après des débats constructifs, le Comité a décidé de transmettre l'avant-projet de Principes généraux régissant l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence (VNR) pour les enfants âgés de 6 à 36 mois à la Commission, à sa 46^e session, pour adoption à l'étape 5.</p> <p>Le Comité est convenu, en outre, de reconstituer le groupe de travail électronique afin que celui-ci révise le projet de processus par étapes permettant d'établir des VNR et le mette en œuvre en vue de proposer des VNR pour les enfants âgés de 6 à 12 mois, de 12 à 36 mois et de 6 à 36 mois, pour certains nutriments recensés.</p> <p>Observations du secrétariat:</p> <p>Les travaux sont en bonne voie, conformément au calendrier révisé prévu pour l'achèvement des travaux. Le texte qui demeure entre crochets dans les Principes généraux constitue davantage un espace réservé qu'il convient de prendre en considération lorsque les valeurs sont établies par le groupe de travail, et ne devrait pas entraver l'adoption de ces valeurs à l'étape 5.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Ce point de l'ordre du jour a fait l'objet de débats approfondis et fructueux. Le Comité a décidé de transmettre à la Commission, à sa 46^e session, pour adoption à l'étape 5, le projet de Principes généraux régissant l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence (VNR) pour les enfants âgés de 6 à 36 mois (qui devrait devenir l'annexe I, partie B du document CXG 2-1985). Il a été convenu que certains aspects non résolus du projet de Principes généraux ne seraient pas abordés, mais qu'ils seraient examinés dans le corps du texte des <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> (CXG 2-1985) et donc lors d'une prochaine réunion, après quoi il serait nécessaire de communiquer avec le CCFL et d'obtenir son approbation. Le groupe de travail électronique a été chargé de proposer des valeurs nutritionnelles de référence pour tous les micronutriments convenus lors d'une réunion précédente. Ce travail est en cours.</p>
<p>4. Justifications techniques pour plusieurs additifs alimentaires, paragraphes 78, 80, 82 et 86</p>
<p>Situation:</p> <p>À sa 41^e session, le Comité a mis la dernière main au «Cadre du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime pour l'évaluation de la nécessité technologique d'additifs alimentaires».</p>

L'évaluation de la nécessité technologique de la gomme xanthane (SIN 415) et des pectines (SIN 440) a également été réalisée et il a été décidé de poursuivre l'évaluation de la gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle (SIN 418), du palmitate d'ascorbyle (SIN 304), du mélange de tocophérols concentré (SIN 307b) et des phosphates (SIN 339 i, 339 ii et 339 iii et SIN 340 i, 340 ii et 340 iii).

Un groupe de travail de session a été créé pour examiner la justification technique de l'utilisation des additifs susmentionnés dans la *Norme sur les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981), ainsi que le Plan/Programme pour l'examen des autres additifs alimentaires pertinents.

Suite à des débats constructifs fondés sur les recommandations du groupe de travail de session, le Comité s'est accordé sur le fait que l'utilisation proposée de SIN 418, SIN 304, SIN 307b, SIN 339 i, 339 ii et 339 iii, et SIN 340 i, 340 ii et 340 iii était justifiée d'un point de vue technique.

Le Comité est convenu d'informer le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) des décisions relatives aux justifications techniques pour ces quatre additifs alimentaires et de demander au CCFA de les inclure dans la liste des substances à évaluer en priorité par le JECFA en vue de leur utilisation dans les aliments destinés aux nourrissons âgés de moins de 12 semaines.

Le Comité a également décidé de créer un groupe de travail électronique chargé de recueillir des informations auprès des demandeurs en ce qui concerne l'utilisation et les niveaux d'utilisation, et d'obtenir la confirmation que ceux-ci fourniraient des données sur l'évaluation de la sécurité sanitaire pour les nourrissons de moins de 12 semaines pour cinq additifs identifiés; de recueillir des informations auprès des demandeurs au moyen du cadre prévu pour l'examen des justifications techniques de l'utilisation, qui figure dans la norme CXS 72-1981, pour les additifs alimentaires pour lesquels l'utilisation, les niveaux d'utilisation et l'engagement à fournir des données sont confirmés; d'examiner les informations fournies et de formuler des recommandations à l'intention du Comité, à sa prochaine session, relatives aux justifications techniques pour chacun des additifs.

Observations du Secrétariat: Suite à une demande particulière concernant l'évaluation de la sécurité sanitaire des additifs alimentaires utilisés dans les aliments destinés aux nourrissons de moins de 12 semaines, le CCFA a demandé au Comité de vérifier les justifications techniques avant d'inclure ces additifs dans la liste des substances devant être évaluées en priorité par le JECFA. Ce travail est important car il permet d'éviter que le JECFA ne procède à des évaluations des risques lorsqu'il n'existe aucune justification technique pour des additifs alimentaires utilisés dans les aliments destinés aux nourrissons âgés de moins de 12 semaines. Pour ce qui est des autres additifs alimentaires figurant dans le document CCFA49/CRD15Rev, le Comité vérifiera les justifications techniques pour chacun des groupes d'additifs. En l'absence de justifications techniques suffisantes, l'utilisation de ces additifs alimentaires ne sera pas autorisée dans les produits répondant à la norme CXS 72-1981.

Observations de la présidence:

Il ressort des débats précédents, et de ceux menés lors de la 43^e session du Comité, que le cadre d'évaluation de la nécessité technologique des additifs alimentaires dans les aliments relevant de la compétence du Comité est adapté à l'objectif visé.

En ce qui concerne les additifs alimentaires pour lesquels on ne dispose pas d'évaluations de sécurité sanitaire pour les nourrissons de moins de 12 semaines, il a été convenu de respecter le cadre prévu pour l'examen des justifications techniques de l'utilisation, qui figure dans la norme CXS 72-1981, et de ne pas opter pour une solution de facilité qui serait justifiée par le fait que ces additifs alimentaires sont utilisés depuis un certain temps. Cette question restera donc à l'ordre du jour du Comité au cours des deux prochaines années.

5. Mécanisme d'établissement de priorités/questions d'apparition récente ou propositions de nouveaux travaux, paragraphe 97

Observations du secrétariat:

Les travaux portant sur un mécanisme d'établissement de priorités ont commencé suite à une demande formulée par le Comité exécutif, à sa 75^e session (2018).

Lors de sa 41^e session, une proposition relative à un processus et à des critères permettant d'établir un ordre de priorité pour les travaux a été présentée au Comité, qui a décidé de la mettre en œuvre à titre expérimental afin d'en évaluer l'utilité. La 42^e session du Comité ayant eu lieu en ligne avec un ordre du jour abrégé, l'examen des nouvelles propositions de travail a été reporté à la 43^e session du Comité. Dans l'intervalle, les travaux portant sur le mécanisme d'établissement de priorités ont été reportés à une date ultérieure. Le groupe de travail en présentiel, qui s'est réuni avant la 43^e session du Comité, a examiné

toutes les propositions de nouveaux travaux en appliquant, à titre expérimental, le mécanisme révisé d'établissement de priorités, et a également examiné le mécanisme lui-même.

Après des débats constructifs, le Comité a décidé de créer un groupe de travail électronique chargé de préparer un projet de directives révisé en vue de l'évaluation préliminaire et du recensement des priorités de travail du Comité, y compris des critères de hiérarchisation et un arbre de décision, en tenant compte des observations formulées par le groupe de travail en présentiel avant la présente session du Comité et des observations et décisions prises lors de la présente session, et de demander au secrétariat du Codex d'émettre une lettre circulaire sollicitant des propositions de nouveaux travaux en utilisant le projet de directives révisé, qui serait mis en œuvre à titre expérimental. Un groupe de travail en présentiel pourrait être convoqué à l'occasion de la prochaine réunion du Comité pour examiner le projet de directives révisé, à titre expérimental, et évaluer toutes les propositions de nouveaux travaux reçues en réponse à la lettre circulaire.

La demande formulée par le Comité exécutif, à sa 75^e session, est intervenue à un moment où le programme de travail du Comité était chargé, avec plusieurs documents de travail, et où pratiquement tous les points à l'ordre du jour devaient se voir attribuer de nouvelles échéances. Le Comité dispose actuellement d'un ordre du jour plus facile à gérer, mais le mécanisme d'établissement de priorités, tel qu'il a été affiné, sera utile au Comité à l'avenir et pourra être utilisé en fonction des besoins.

Observations de la présidence:

Suite à la première utilisation du projet de Directives, des débats approfondis ont révélé la nécessité de l'affiner davantage quant à l'évaluation préliminaire et à l'identification des priorités de travail du Comité, en particulier en ce qui concerne le processus par étapes et l'arbre de décision permettant de cordonner les nouveaux travaux du Comité. La nécessité de disposer d'orientations plus détaillées a également été mise en évidence de manière à permettre aux membres de soumettre des propositions complètes, ciblées, justifiées et opportunes pour de nouveaux travaux, et d'éviter un travail préparatoire laborieux et peu fructueux. S'il n'a pas été nécessaire, cette fois-ci, que le Comité établisse un ordre de priorité pour les propositions de nouveaux travaux, les critères d'établissement des priorités doivent être révisés et affinés afin de répondre à l'avenir à l'objectif visé. L'élaboration du projet de directives se poursuivra jusqu'à la prochaine session du Comité. Il s'agira d'un document évolutif que le groupe de travail en présentiel devra améliorer en permanence et qui sera enrichi par l'expérience acquise lors de son utilisation pratique.

6. Directives harmonisées concernant les produits probiotiques, paragraphe 106

Situation:

Le Comité a décidé de créer un groupe de travail électronique chargé d'élaborer un document de travail et un descriptif de projet relatifs aux Directives harmonisées concernant les probiotiques utilisés dans les aliments et les compléments alimentaires, pour examen par le Comité, à sa prochaine session, dans le cadre de l'évaluation des propositions de nouveaux travaux.

Observations de la présidence:

Les délégations souhaitent poursuivre l'examen de cette proposition mais elles ont constaté qu'il était nécessaire, de manière générale, d'affiner et de clarifier le champ d'application, d'obtenir des avis scientifiques et d'évaluer les incidences sur la sécurité sanitaire des aliments. Les auteurs de la proposition ont donc demandé à ce que des contributions soient apportées à ces travaux. Il a été convenu de créer un groupe de travail électronique chargé de poursuivre l'élaboration de la proposition en vue de sa soumission prochaine au Comité, dans le cadre d'un processus ouvert.

7. Approches adoptées pour la révision de tous les textes relevant de la compétence du CCNFSDU, paragraphe 118

Situation:

Le Comité est convenu que le secrétariat du Codex examinerait les approches et entreprendrait l'examen de tous les textes relevant du Comité afin de déterminer s'ils sont toujours adaptés à l'objectif visé, et a noté que la FAO et l'OMS étaient disposées à participer à cette tâche.

Observations de la présidence:

La plupart des normes relevant du Comité n'ont pas été entièrement révisées depuis leur adoption. Afin de s'assurer que toutes les normes sont à jour, pertinentes et conformes aux recommandations/politiques reconnues au niveau international, notamment en ce qui concerne l'alimentation des nourrissons et des

enfants en bas âge, il convient de déterminer s'il est nécessaire de procéder à une révision globale. Tout besoin constaté en matière de révision donnerait lieu à un nouveau travail.

8. Utilisation des fructanes, du bêta-carotène et du lycopène dans la norme CXS 72-1981, paragraphe 125

Situation:

Le Comité a décidé de créer un groupe de travail électronique chargé d'examiner l'utilisation des fructanes, du bêta-carotène et du lycopène en tant qu'ingrédients facultatifs dans la *Norme sur les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981), et d'élaborer des recommandations à l'intention du Comité, à sa prochaine session, concernant la sécurité sanitaire et l'acceptabilité de ces ingrédients en tant qu'ingrédients facultatifs figurant dans la norme CXS 72-1981.

Observations du secrétariat:

Ce travail découle de la demande visant à inclure de nouvelles méthodes d'analyse dans la norme CXS 234 pour certains ingrédients facultatifs figurant dans la norme CXS 72-1981. Le Comité pourrait être amené à examiner à l'avenir dans quelle mesure de nouvelles méthodes d'analyse devraient être prises en compte pour les ingrédients facultatifs figurant dans les normes relevant de sa compétence.

Observations de la présidence:

La question a d'abord été débattue au sein d'un groupe de travail de session. L'exposé des détails concernant l'établissement des méthodes d'analyse a permis de préciser les informations dont le CCMAS avait besoin pour inclure une méthode dans une norme, notamment les niveaux minimum et maximum pour l'utilisation de la substance à mesurer. Il en est ressorti qu'il fallait peut-être aller plus loin que le simple point de vue des «méthodes» et procéder à une évaluation de la sécurité sanitaire et de l'acceptabilité des ingrédients facultatifs devant être utilisés dans le cadre de la norme CXS 72-1981. Cette démarche a déjà été entreprise pour quelques ingrédients facultatifs, notamment la taurine. Cependant, l'examen de la sécurité sanitaire et de l'acceptabilité selon les critères définis aux points 3.2.1 et 3.2.2 de la norme CXS 72-1981 et, éventuellement, les critères énumérés au point 2.1 des *Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge* (CXG 10-1979), englobe certains aspects de l'évaluation des risques. La question nécessitant un examen plus approfondi, il a été convenu de poursuivre les travaux dans le cadre d'un groupe de travail électronique. L'aspect plus général de la question, à savoir la mesure dans laquelle le Comité peut ou doit se consacrer à des questions relatives à l'évaluation des risques, sera également examiné lors d'une prochaine réunion.

9. Méthodes d'évaluation du pouvoir sucrant des sources de glucides, paragraphe 128

Situation:

Le Comité est convenu de créer un groupe de travail électronique chargé d'examiner, de recenser et, le cas échéant, de recommander des méthodes qui seront soumises au CCMAS pour approbation, en particulier la norme ISO 5495 permettant d'évaluer le caractère sucré des sources glucides par rapport au lactose dans les «produits pour enfants en bas âge», conformément à la norme CXS 156-1987 révisée, section B, point 3.1.3.c, note de bas de page 6, concernant les produits à base de protéines non laitières. Un rapport sera présenté pour examen lors de la prochaine session du Comité.

Observations du secrétariat:

Ces travaux concernent la *Norme sur les préparations de suite* mais ne devraient pas entraver l'adoption de la norme révisée.

Observations de la présidence:

Ce travail comprend une nouvelle approche des méthodes d'analyse, c'est-à-dire la prise en compte et l'élaboration de méthodes non instrumentales, et cet aspect n'a pas pu être complété dans le cadre du groupe de travail réuni en session. Il a donc été décidé que la question serait traitée au sein d'un groupe de travail électronique et qu'elle serait abordée lors d'une prochaine réunion du Comité, ce qui permettrait d'échanger avec des spécialistes au sujet des méthodes d'analyse et de mener des débats plus généraux sur la valeur des méthodes d'analyse non instrumentales et la nécessité de ces méthodes au sein du Codex.