

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

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

CL 2022/06/OCS-CCEXEC
Mars 2022

AUX : Points de contact du Codex
Points de contact d'organisations internationales ayant le statut d'observateur auprès du Codex

DU : Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

OBJET : **Demande d'informations au sujet des nouvelles sources de nourriture et des nouveaux systèmes de production ; nécessité que le Codex soumette des orientations et focalise son attention pour éclairer le sous-comité du CCEXEC en charge de ce sujet**

DATE LIMITE : 30 AVRIL 2022

GÉNÉRALITÉS

1. La quatre-vingt-unième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CCEXEC) a pris note avec satisfaction du document de la FAO/OMS sur les problèmes émergents qui affectent les systèmes agroalimentaires en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, y compris les nouvelles sources de nourriture et les nouveaux systèmes de production ; et est convenue d'établir un sous-comité en vue d'examiner les mécanismes potentiels permettant de s'attaquer aux principaux problèmes transversaux qui se présentent dans le cadre du Codex.
2. Cette décision a été confirmée lors de la quarante-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius (CCA) et, en vue de faire avancer les travaux, la quarante-quatrième session de la CCA a soumis les demandes suivantes :
 - que le Secrétariat du Codex publie une lettre circulaire (CL) afin de recueillir les informations des membres et des observateurs concernant les développements en cours dans le cadre des nouvelles sources de nourriture et des nouveaux systèmes de production (par exemple, des initiatives réglementaires portant sur les pratiques de sécurité sanitaire et de commerce équitable) ;
 - qu'un sous-comité du CCEXEC examine les informations reçues par le biais de la lettre circulaire et qu'il soumette une évaluation de l'étendue et de l'adéquation des outils du Codex qui pourraient être utilisés pour faire avancer les travaux concernant les pratiques en matière de sécurité sanitaire, de qualité, d'étiquetage, de nutrition et/ou de commerce équitable relativement aux nouvelles sources de nourriture et aux nouveaux systèmes de production ; et
 - que le sous-comité du CCEXEC travaille de manière inclusive, sur la base d'une approche visant à encourager la participation de tous les membres et observateurs qui souhaitent apporter leur contribution, éventuellement au travers des coordinateurs régionaux, et qu'il prépare un rapport à soumettre à l'examen de la quatre-vingt-troisième session du CCEXEC comprenant des recommandations à l'intention de la quarante-cinquième session de la CCA quant à la voie à suivre.
3. La quarante-quatrième session de la CCA a indiqué que la quarante-cinquième session de la CCA poursuivrait ses discussions sur la question, en fonction des informations recueillies au travers de la lettre circulaire, des travaux du sous-comité du CCEXEC et des recommandations de la quatre-vingt-troisième session du CCEXEC, avant de déterminer les prochaines étapes.

OBJECTIF ET CONTEXTE DE LA DEMANDE D'OBSERVATIONS

4. Les défis liés à l'alimentation d'une population mondiale croissante sont de plus en plus reconnus et, dans le même temps, la production d'aliments est plus durable, ce qui promeut des innovations dans les systèmes alimentaires qui façonneront l'avenir du paysage agroalimentaire.
5. Étant donné que ces innovations révolutionnaires sont à différents stades de développement à l'échelle mondiale, il est essentiel de réaliser une évaluation objective des bénéfices qu'elles pourraient apporter,

mais également de tous les risques associés, notamment des préoccupations en termes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments.

6. Pour faciliter les discussions futures à ce sujet, les « nouveaux aliments » désignent des aliments qui ne sont pas largement consommés, soit parce qu'ils sont apparus récemment dans l'espace mondial de la vente au détail grâce aux innovations technologiques, soit parce que leur consommation s'est limitée jusqu'ici à des populations ou des régions spécifiques dans le monde. Ces aliments sont également considérés comme « nouveaux » dans le cadre des normes existantes du Codex. Les nouveaux systèmes de production offrent des innovations ou des avancées dans les technologies alimentaires préexistantes, qui aident à produire certains des nouveaux aliments examinés.
7. Reconnaissant la nécessité d'être préparé à résoudre cet important problème transversal émergent, la Commission du Codex Alimentarius a décidé de diffuser tout d'abord la présente lettre circulaire en vue de recueillir les contributions des membres et des observateurs à ce sujet.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

8. Les membres et les observateurs du Codex sont invités à présenter des observations sur les sujets qui suivent et à répondre aux questions par le biais du Système de mise en ligne des observations du Codex (OCS) : <https://ocs.codexalimentarius.org/>, conformément aux directives générales ci-dessous.

Étendue des problèmes potentiels que le Codex doit pouvoir résoudre à l'avenir

- a. Veuillez indiquer les innovations, les nouvelles technologies ou les sources de nourriture ou systèmes de production¹ nouveaux(elles)/émergent(e)s qui sont actuellement utilisé(e)s, en développement ou pour lequel(les) des approches réglementaires ont été développées ou sont en cours de développement dans les juridictions où vous travaillez.

Viande, fruits de mer et produits laitiers issus de l'élevage	
Ingrédients obtenus par fermentation	
Sources de protéines de remplacement à base de plantes	
Algues	
Insectes comestibles	
Aliments imprimés en 3D	
Microalgues	
Autre (veuillez préciser)	

Quelles sont les principales problématiques/préoccupations concernant le commerce et/ou la sécurité sanitaire des innovations, des nouvelles technologies ou des sources de nourriture ou systèmes de production nouveaux(elles)/émergent(e)s que vous avez identifiées et auxquelles le Codex pourrait apporter une réponse productive ? Le cas échéant, veuillez soumettre des informations/données concernant chacun des types d'innovations, de nouvelles technologies ou de sources de nourriture ou systèmes de production nouveaux(elles)/émergent(e)s², spécifiquement sur les aspects suivants : réglementation ; étiquetage ; nutrition ; pratiques de commerce équitable ; qualité ; environnement ou développement durable ; et toutes les autres questions pertinentes figurant dans les tableaux ci-après.

Questions d'ordre réglementaire

¹ Un certain nombre de sources de nourriture et de systèmes de production ne sont pas nécessairement nouveaux dans toutes les juridictions, mais ils peuvent l'être s'ils sont introduits dans de nouvelles zones géographiques qui, auparavant, n'étaient pas parvenues à gérer ces sources de nourriture/systèmes.

² Un certain nombre de sources de nourriture et de systèmes de production ne sont pas nécessairement nouveaux dans toutes les juridictions, mais ils peuvent l'être s'ils sont introduits dans de nouvelles zones géographiques qui, auparavant, n'étaient pas parvenues à gérer ces sources de nourriture/systèmes.

Viande, fruits de mer et produits laitiers issus de l'élevage	
Ingrédients obtenus par fermentation	
Sources de protéines de remplacement à base de plantes	
Algues	
Insectes comestibles	
Aliments imprimés en 3D	
Microalgues	
Autre (veuillez préciser)	

Aspects liés à l'étiquetage concernant les pratiques de protection des consommateurs et de commerce loyal

Viande, fruits de mer et produits laitiers issus de l'élevage	
Ingrédients obtenus par fermentation	
Sources de protéines de remplacement à base de plantes	
Algues	
Insectes comestibles	
Aliments imprimés en 3D	
Microalgues	
Autre (veuillez préciser)	

Aspects nutritionnels

Viande, fruits de mer et produits laitiers issus de l'élevage	
Ingrédients obtenus par fermentation	
Sources de protéines de remplacement à base de plantes	
Algues	
Insectes comestibles	
Aliments imprimés en 3D	
Microalgues	
Autre (veuillez préciser)	

Aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments (par exemple, risques physiques, chimiques et/ou microbiologiques)

Viande, fruits de mer et produits laitiers issus de l'élevage	
Ingrédients obtenus par fermentation	
Sources de protéines de remplacement à base de plantes	
Algues	
Insectes comestibles	
Aliments imprimés en 3D	
Microalgues	
Autre (veuillez préciser)	

Aspects liés à la qualité (par exemple, facteurs essentiels en termes de composition et de qualité, poids et mesures, méthodes d'analyse et d'échantillonnage)

Viande, fruits de mer et produits laitiers issus de l'élevage	
Ingrédients obtenus par fermentation	
Sources de protéines de remplacement à base de plantes	
Algues	
Insectes comestibles	
Aliments imprimés en 3D	
Microalgues	
Autre (veuillez préciser)	

Toute autre question pertinente pour la mission du Codex consistant à protéger la santé des consommateurs, assurer des pratiques équitables dans le commerce alimentaire, et promouvoir une coordination des travaux des organisations gouvernementales et non gouvernementales internationales en lien avec les normes alimentaires

Viande, fruits de mer et produits laitiers issus de l'élevage	
Ingrédients obtenus par fermentation	
Sources de protéines de remplacement à base de plantes	
Algues	
Insectes comestibles	
Aliments imprimés en 3D	
Microalgues	
Autre (veuillez préciser)	

b. Les normes existantes du Codex couvrent-elles le ou les problèmes identifiés ?

- c. Si ce n'est pas le cas, une norme du Codex est-elle requise dans les domaines que vous avez identifiés et, si oui, quels en seraient les bénéfices ?
- d. Selon vous, comment devrait-on établir la priorité des problèmes pour lesquels vous avez indiqué qu'une norme Codex était requise ?
- e. Selon vous, quelle est l'étendue de la base scientifique nécessaire pour travailler à la résolution des problèmes identifiés ?
- f. Quelles informations, données factuelles ou analyses supplémentaires seraient requises pour les nouvelles propositions de travaux à élaborer concernant les problèmes que vous avez identifiés dans votre réponse à la question a. ?

Approches dans le cadre de l'élaboration de normes du Codex

- g. Dans les cas où la nécessité d'une norme du Codex ou d'un autre texte ainsi que ses bénéfices sont identifiés, le Codex pourrait s'appuyer sur différentes approches, en fonction du problème spécifique. Veuillez fournir des exemples d'aspects qui, selon vous, devraient être traités : (1) verticalement (c'est-à-dire, norme ou texte portant sur des produits) ; (2) horizontalement (c'est-à-dire, norme ou texte général(e)) ; (3) verticalement et horizontalement. Veuillez indiquer comment chacun des problèmes que vous avez identifiés ci-avant pourrait être résolu grâce à un ou plusieurs de ces moyens.

Utilisation des méthodes de travail du Codex

- h. Le Codex dispose déjà d'un éventail de méthodes de travail (par exemple, au travers de comités [dont certains ont été ajournés *sine die* avec une possibilité de réactivation], de groupes spéciaux, de groupes de travail, de la soumission de questions, et de groupes de travail entre comités).
 - i. Ces méthodes offrent-elles au Codex suffisamment d'outils pour remédier aux problèmes que vous avez identifiés ?
 - ii. Le cas échéant, comment peut-on en optimiser l'utilisation pour y parvenir ? (Par exemple, en l'absence de point d'entrée évident pour les comités concernant une nouvelle proposition de travaux, comment cela est-il pris en compte dans la structure actuelle ?)
 - iii. Pensez-vous que les outils existants du Codex doivent être adaptés afin de garantir une flexibilité suffisante pour résoudre ces problèmes et, le cas échéant, de quelle manière (par exemple, en élargissant/révisant les mandats des comités), ou devons-nous envisager des méthodes de travail nouvelles/supplémentaires ?

DIRECTIVES GÉNÉRALES CONCERNANT LA PRÉSENTATION DES OBSERVATIONS

- 9. Les observations doivent être présentées dans le système OCS, par l'intermédiaire des Points de contact des membres et observateurs du Codex.
- 10. Les Points de contact des membres et observateurs du Codex peuvent accéder au système OCS et au document ouvert aux observations en cliquant sur « Entrer » dans la page « Mes révisions », disponible après avoir accédé au système.
- 11. Les Points de contact des organisations membres et observatrices du Codex doivent fournir des propositions de changements et des observations/justifications sur un paragraphe spécifique (dans les catégories : rédactionnels, de fond, techniques et traduction) et/ou au niveau du document (observations générales ou observations récapitulatives). Des conseils supplémentaires sur les catégories et les types d'observations de l'OCS se trouvent dans les [Questions fréquentes de l'OCS \(FAQs\)](#).
- 12. Des directives supplémentaires sur le système OCS, notamment le Manuel de l'utilisateur et le guide succinct sont disponibles sur le site du Codex : <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/ocs/fr/>.

13. Les éventuelles questions sur le système OCS peuvent être adressées à Codex-OCS@fao.org.