

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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 7 de l'ordre du jour

CX/CAC 18/41/8

Mars 2018

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante et unième session, Siège de la FAO, Rome (Italie), 2-6 juillet 2018

PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX¹

Une liste de propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés est présentée ci-dessous avec, pour chacune, la référence au rapport et au document de projet correspondants. La Commission est invitée à décider, dans chaque cas et en tenant compte des résultats de l'examen critique effectué par le Comité exécutif, s'il convient ou non de procéder aux nouvelles activités proposées et à quels organes subsidiaires ou autres il appartient de mener ces travaux. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière de son *Plan stratégique 2014-2019*, des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires*.

Organe du Codex	Texte	Référence et document de projet
	Le document de projet en vue de nouveaux travaux concernant une norme sur l'igname	REP18/FFV par. 60, annexe V
Comité sur les fruits et légumes frais (CCFFV)	Le document de projet en vue de nouveaux travaux concernant une norme sur les oignons et les échalotes	REP18/FFV par. 60, voir l'appendice I du présent document
	Le document de projet en vue de nouveaux travaux concernant une norme sur les baies	REP18/FFV par. 60, voir l'appendice II du présent document
Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)	Le document de projet en vue de nouveaux travaux concernant l'élaboration d'orientations sur l'utilisation d'informations nutritionnelles simplifiées sur le devant de l'emballage	REP18/FL par. 48, annexe III

¹ Pour les réunions du Codex tenues à partir de mars 2018, les propositions d'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés seront publiées comme additif au présent document (même cote, suivie de la mention «Add. 1»).

Organe du Codex	Texte	Référence et document de projet
Comité sur l'hygiène alimentaire (CCFH)	Le document de projet en vue de nouveaux travaux sur le Code d'usages pour la gestion des allergènes alimentaires pour les professionnels du secteur alimentaire	REP18/FH par. 48, voir l' appendice III du présent document
	Le document de projet en vue de nouveaux travaux sur le code d'usages pour la gestion des crises/épidémies (micro)biologiques d'origine alimentaire	REP18/FH par. 54, voir l' appendice IV du présent document

DOCUMENT DE PROJET RÉVISÉ**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME CODEX POUR LES OIGNONS ET LES ÉCHALOTES**

(Document élaboré par l'Iran et l'Indonésie)

1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif des travaux est d'élaborer une norme mondiale fixant les caractéristiques minimales de qualité pour les oignons et les échalotes, afin de garantir aux consommateurs un produit sain et de qualité. La norme s'appliquerait aux différentes variétés et/ou types commerciaux d'oignons (*Allium cepa* L. var. Oignon commun), d'échalotes (*Allium cepa* L. var. *Aggregatum*) et d'échalotes grises issues d'*Allium oschaninii* O. Fedtsch, qui doivent être proposés au consommateur à l'état naturel après conditionnement et emballage. Les oignons verts et les échalotes vertes à feuilles entières, ainsi que les oignons et les échalotes destinés à la transformation industrielle, ne sont pas concernés par cette norme.

2. Pertinence et actualité

Compte tenu de la croissance mondiale de la production et du commerce d'oignons et d'échalotes, il est nécessaire d'élaborer une norme internationale portant sur la sécurité sanitaire, la qualité et l'étiquetage du produit. La norme sur les oignons et les échalotes contribuera à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques commerciales loyales, conformément aux différents accords internationaux. Les oignons et les échalotes sont des légumes polyvalents, qui peuvent pousser dans des conditions climatiques très diverses et être cultivés tout au long de l'année.

Les oignons et les échalotes sont commercialisés dans le monde entier. Les divergences d'intérêt entre producteurs et consommateurs ont conduit à l'existence de différentes normes qui créent des obstacles aux échanges commerciaux, en particulier s'agissant de la protection des consommateurs. Un travail d'harmonisation est par conséquent nécessaire et la norme proposée servira de référence dans le monde entier. Les oignons et les échalotes sont devenus des produits universels, qui sont consommés par des millions de personnes comme ingrédient culinaire. Ils sont aussi utilisés dans le secteur alimentaire. Les oignons et les échalotes doivent par conséquent faire l'objet d'une norme traitant les questions d'hygiène et de qualité.

Le travail d'harmonisation permettra de réduire les différences entre les normes des pays producteurs, des pays réexportateurs et des pays consommateurs. Il est très important d'élaborer une norme pour les oignons et les échalotes qui soit acceptée à l'échelle mondiale au moyen d'une harmonisation de leurs caractéristiques. La norme harmonisée servira de référence aux fins de la protection des consommateurs et facilitera le commerce, conformément aux accords internationaux. Elle servira aussi de référence convenue par consensus au niveau international, entre les pays producteurs, consommateurs, exportateurs et importateurs.

3. Principales questions à traiter

La norme couvre les principaux aspects liés à la définition du produit et aux critères essentiels de qualité, comme les dispositions concernant le calibre et l'étiquetage, en vue d'offrir au consommateur un certain nombre de garanties concernant les caractéristiques du produit. La norme intégrera tous les paramètres nécessaires, notamment s'agissant des questions de poids, de calibre et d'étiquetage correct, pour qu'un produit sain et de grande qualité soit fourni, ce qui permettra de protéger la santé des consommateurs et de prévenir toute pratique commerciale déloyale.

Les principaux éléments susceptibles d'être examinés sont liés aux activités suivantes:

- établir les caractéristiques minimales de qualité et de maturité des oignons et des échalotes, qui doivent être respectées indépendamment de la catégorie de qualité;
- définir les catégories de qualité afin de classer les oignons et les échalotes selon leurs caractéristiques;
- considérer les catégories de calibrage à utiliser dans la commercialisation des oignons et des échalotes;
- établir les tolérances admises s'agissant de la qualité et du calibre des oignons et des échalotes contenus dans un emballage;
- inclure les dispositions à respecter en matière d'homogénéité du produit conditionné et du type d'emballage utilisé;

- établir des dispositions concernant le marquage et l'étiquetage du produit, conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985);
- inclure des dispositions concernant les pesticides et les contaminants, conformément à la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995);
- inclure des dispositions concernant l'hygiène, en faisant référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969) et autres codes d'usages en matière d'hygiène.

Les principales questions susceptibles d'être examinées sont celles qui sont liées à la définition des caractéristiques minimales de qualité, aux critères de maturité, à la définition des catégories de qualité et tolérances connexes et aux dispositions concernant le marquage ou l'étiquetage.

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux – Critère général

L'élaboration d'une norme internationale pour les oignons et les échalotes serait utile à l'ensemble des pays producteurs, exportateurs et consommateurs. La qualité du produit devrait être conforme aux pratiques commerciales mondiales, de manière à tenir compte des attentes des consommateurs du monde entier, ainsi que des exigences de sécurité sanitaire des aliments.

Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex

- promotion de pratiques commerciales loyales afin de protéger les consommateurs s'agissant de l'identification du produit (origine et caractéristiques selon les différentes régions);
- normalisation de paramètres de qualité.

Critères applicables aux produits

a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges commerciaux entre pays

Dans le monde, de nombreux pays produisent des oignons et des échalotes. Environ 190 pays produisent des oignons et des échalotes à des fins de consommation nationale et nombre d'entre eux participent aux échanges internationaux. On estime que chaque année, plus de 9 200 000 acres d'oignons et d'échalotes sont récoltés dans le monde. Les oignons et les échalotes font l'objet d'intenses échanges commerciaux, auxquels plus de 100 pays participent à travers le monde. Il n'est donc pas étonnant que la valeur des exportations mondiales d'oignons par pays ait atteint le chiffre impressionnant de 3,1 milliards d'USD en 2016.

Globalement, la valeur des exportations d'oignons a progressé de 20,8 pour cent en moyenne dans les pays exportateurs depuis 2012, année pour laquelle elle s'était établie à 2,6 milliards d'USD. De 2015 à 2016, la valeur annuelle des exportations mondiales d'oignons a reculé de 3,1 pour cent. La valeur des exportations mondiales d'échalotes a augmenté en moyenne de 10,49 pour cent par an. Celle des importations a elle aussi augmenté, en moyenne de 8,35 pour cent par an.

Le continent asiatique était en 2016 la première région en termes de valeur des exportations, à hauteur de 961,1 millions d'USD, soit presque un tiers (30,9 pour cent) du total mondial. Venaient ensuite les pays exportateurs de l'Union européenne (30,3 pour cent) et l'Amérique du Nord (22,4 pour cent). Les plus faibles pourcentages étaient attribués à l'Afrique (8,4 pour cent), à l'Amérique latine à l'exclusion du Mexique (3,7 pour cent) et à l'Océanie (principalement la Nouvelle-Zélande et l'Australie) avec 3,3 pour cent.

Tableau 1: Valeur de la production des importations mondiales d'oignons (échalotes incluses)

Source: COMTRADE, Nations Unies

Période	Valeur commerciale
2017	11 287 534 USD
2016	2 726 787 853 USD
2015	3 277 571 767 USD
2014	3 030 325 026 USD

Tableau 2: Valeur des exportations mondiales d'oignons (échalotes incluses)

Source: COMTRADE, Nations Unies

Période	Valeur commerciale
2017	44 292 USD
2016	3 203 853 586 USD
2015	3 270 521 122 USD
2014	3 012 905 735 USD

**Tableau 3: Production mondiale en milliers de tonnes de 2000 à 2013
(oignons de printemps et échalotes inclus)**

Source: FAOSTAT

Bron: FAO	2000	2002	2004	2006	2008	2010	2012	2013
Total	49.948	52.653	62.524	68.317	74.501	78.925	82.498	85.795
China	14.105	16.545	18.047	19.598	20.823	21.748	22.245	22.345
India	4.721	4.210	7.761	10.847	13.565	15.118	16.813	19.299
Rest Asia	11.419	11.229	11.812	13.304	14.118	14.548	15.224	15.669
Africa	3.926	4.771	6.716	7.353	8.031	9.009	8.993	9.650
America	7.985	8.224	9.055	8.737	8.903	9.570	9.319	9.306
Europe	7.545	7.392	8.901	8.256	8.806	8.672	9.558	9.225
Rest Asia	247	283	233	222	254	260	347	302
USA	3.253	3.168	3.768	3.250	3.407	3.338	3.277	3.159
Iran	1.344	1.525	1.627	2.038	1.849	1.923	2.260	2.382
Russia	1.339	1.402	1.673	1.789	1.713	1.536	2.081	1.985
Turkey	2.200	2.050	2.040	1.765	2.007	1.900	1.736	1.905
Egypt	763	755	895	1.120	1.949	2.208	2.025	1.903
Pakistan	1.648	1.385	1.449	2.056	2.015	1.701	1.692	1.661
Brazil	1.142	1.222	1.158	1.346	1.367	1.753	1.519	1.539
Algeria	316	448	658	704	759	1.001	1.183	1.344
Nigeria	593	633	1.147	1.175	1.366	1.346	900	1.320
Netherlands	821	817	1.225	942	1.236	1.302	1.353	1.310
Korea	878	933	948	890	1.035	1.412	1.196	1.294
Mexico	905	1.131	1.241	1.238	1.252	1.266	1.239	1.270
Spain	960	1.022	1.030	1.100	1.063	1.105	1.170	1.187
Bangladesh	134	150	272	769	889	872	1.159	1.168
Myanmar	476	647	778	999	1.013	1.109	1.138	1.141
Japan	1.247	1.274	1.128	1.161	1.271	1.042	1.098	1.070
Uzbekistan	432	480	539	591	728	884	1.010	1.069
Sudan	168	499	1.207	1.405	938	1.116	1.036	1.037
Ukraine	563	514	722	869	1.049	909	1.141	1.020
Other	30.767	32.598	39.019	43.112	47.593	51.200	54.286	57.032

Le tableau ci-dessus permet d'examiner des données de production relatives aux oignons dans les pays où les rendements sont les meilleurs d'après les dernières données disponibles des Nations Unies.

Tableau 4: Principaux pays importateurs d'oignons (2012-2014)

Source: COMTRADE, Nations Unies

Pays	2012		2013		2014		Croissance en 2014 (en %)	Part en 2014 (en %)
	Quantité	Valeur	Quantité	Valeur	Quantité	Valeur		
États-Unis d'Amérique	385 353,48	269,73	436 979,16	340,45	500 380,56	344,70	1,25	11,71
Royaume-Uni	322 038,68	167,06	427 222,73	249,21	405 264,88	239,10	- 4,06	8,12
Fédération de Russie	230 191,78	107,27	243 912,33	124,81	361 737,28	180,94	44,97	6,15
Allemagne	215 561,14	137,17	245 123,67	186,70	253 857,23	179,13	- 4,05	6,09
Japon	342 710,26	183,15	302 661,17	171,78	350 348,03	165,00	- 3,95	5,61
Malaisie	442 494,68	137,65	459 873,71	213,29	419 302,75	145,94	- 31,58	4,96
Canada	175 594,64	125,62	185 898,94	152,18	189 118,04	144,72	- 4,90	4,92
Pays-Bas	198 186,10	92,15	203 637,51	131,95	234 271,09	122,01	- 7,53	4,15
Arabie saoudite	305 788,00	113,57	279 323,65	101,11	315 129,45	116,20	14,92	3,95
France	115 267,70	69,22	139 401,97	98,90	133 535,03	93,24	- 5,72	3,17
Belgique	129 861,77	68,23	135 279,12	92,42	129 065,09	84,87	- 8,17	2,88
Indonésie	155 361,49	67,23	124 544,25	67,95	144 885,00	64,49	- 5,09	2,19
Sri Lanka	152 928,97	32,41	149 490,43	81,73	162 373,46	47,05	- 42,43	1,60
Mexique	34 542,67	15,49	56 719,66	33,26	77 451,74	44,17	32,80	1,50
Brésil	179 513,78	60,07	266 897,51	108,36	150 591,71	40,43	- 62,69	1,37
Italie	67 925,40	28,67	86 319,10	48,07	71 537,93	36,73	- 23,59	1,25
Koweït	0,00	0,00	112 050,68	37,91	93 865,32	35,35	- 6,75	1,20
Singapour	57 738,37	26,02	68 295,49	39,45	67 180,75	33,35	- 15,46	1,13
Irlande	35 832,88	29,21	35 832,88	30,17	40 922,62	30,18	0,03	1,03

Tableau 5: Principaux pays exportateurs d'oignons (2012-2014)

Source: COMTRADE, Nations Unies

Pays exportateur	2014		2013		2012		Croissance en 2014 (en %)	Part en 2014 (en %)
	Quantité	Valeur	Quantité	Valeur	Quantité	Valeur		
Pays-Bas	931 726,64	356,15	1 039 011,75	491,17	1 059 648,80	477,66	- 2,75	16,23
Mexique	318 406,25	257,75	345 143,72	324,75	361 692,99	301,89	- 7,04	10,26
Inde	1 123 682,24	294,22	983 963,13	437,62	898 060,61	295,16	- 32,55	10,03
Chine	452 491,13	224,78	584 462,21	280,91	588 536,57	244,42	- 12,99	8,30
Égypte	291 923,12	164,29	315 293,01	190,24	362 649,69	212,38	11,64	7,22
Espagne	280 595,16	120,65	350 824,41	191,10	387 156,55	186,15	- 2,59	6,32
États-Unis d'Amérique	247 501,85	143,30	268 299,17	173,94	278 419,10	173,66	- 0,16	5,90
Nouvelle-Zélande	169 057,87	81,70	175 613,16	117,40	181 225,95	117,45	0,04	3,99
France	137 220,37	90,52	138 757,82	116,84	136 156,12	91,27	- 21,88	3,10
Pérou	190 512,86	65,28	236 892,32	78,55	271 116,76	90,35	15,02	3,07
Pologne	127 529,66	42,96	143 862,04	61,60	135 988,89	66,11	7,32	2,25
Allemagne	116 747,43	44,82	115 888,94	59,12	116 966,70	60,84	2,91	2,07
Turquie	65 159,36	27,92	62 318,53	26,44	149 745,63	58,11	119,78	1,97
Pakistan	45 986,94	10,95	131 745,60	41,69	185 243,59	44,59	6,96	1,51
Italie	44 793,16	45,09	37 764,79	46,54	34 802,24	40,69	- 12,57	1,38
Canada	38 734,31	21,85	50 742,57	31,12	58 261,53	36,24	16,45	1,23
Australie	68 656,62	43,36	59 385,13	43,60	46 577,89	35,56	- 18,44	1,21
Argentine	151 713,53	54,14	226 874,99	91,53	138 708,81	35,40	- 61,32	1,20
Chili	36 804,23	25,34	26 757,50	21,94	39 916,76	29,34	33,73	1,00

Tableau 6: Les 20 principaux pays importateurs d'oignons (échalotes comprises) (2012-2014)

Source: COMTRADE, Nations Unies

Rang	2014	2013	2012
1	États-Unis d'Amérique	États-Unis d'Amérique	États-Unis d'Amérique
2	Royaume-Uni	Royaume-Uni	Japon
3	Russie	Malaisie	Royaume-Uni
4	Allemagne	Allemagne	Malaisie
5	Japon	Japon	Allemagne
6	Malaisie	Canada	Canada
7	Canada	Pays-Bas	Arabie saoudite
8	Pays-Bas	Russie	Russie
9	Arabie saoudite	Brésil	Pays-Bas
10	France	Émirats arabes unis	France
11	Émirats arabes unis	Arabie saoudite	Indonésie
12	Belgique	France	Émirats arabes unis
13	Indonésie	Belgique	Brésil
14	Sri Lanka	Sri Lanka	Pakistan
15	Mexique	Indonésie	Sri Lanka
16	Brésil	Italie	Irlande
17	Italie	Pakistan	Italie
18	Koweït	Singapour	Singapour
19	Singapour	Koweït	Colombie
20	Irlande	Côte d'Ivoire	Indonésie

Tableau 7: Production d'oignons par pays (2012-2014) Source: COMTRADE, Nations Unies

Pays	Production (en tonnes)		
	2012	2013	2014
Chine	22 244 986	22 351 234	22 610 915
Inde	16 813 000	19 299 000	19 401 680
États-Unis d'Amérique	3 242 940	3 159 350	3 166 740
Russie	2 080 814	2 050 000	2 505 189
Égypte	2 024 881	1 984 937	2 109 197
Iran	1 938 000	1 904 846	1 994 253
Turquie	1 735 857	1 660 740	1 790 000
Pakistan	1 691 800	1 538 929	1 740 184
Brésil	1 519 022	1 359 492	1 646 498
Pays-Bas	1 353 000	1 310 000	1 589 957
Mexique	1 238 602	1 294 009	1 387 000
République de Corée	1 195 737	1 270 060	1 379 000
Algérie	1 183 268	1 214 501	1 368 184
Espagne	1 169 721	1 204 900	1 364 633
Bangladesh	1 159 259	1 168 000	1 340 877
Myanmar	1 142 400	1 093 230	1 244 900
Ukraine	1 141 300	1 068 000	1 233 989
Japon	1 098 000	1 066 577	1 169 000
Soudan	1 036 000	1 037 000	1 108 610
Ouzbékistan	1 009 520	1 019 900	1 068 348
Indonésie	964 221	1 010 773	1 065 000
Nigéria	899 700	929 866	985 400
Maroc	855 764	802 340	813 707
Pérou	775 537	748 078	783 134
Argentine	721 141	736 271	758 233
Pologne	642 169	727 380	733 619
Afrique du Sud	633 297	584 971	651 070

Tableau 8: Les 20 principaux pays exportateurs d'oignons (échalotes comprises) (2012-2016)

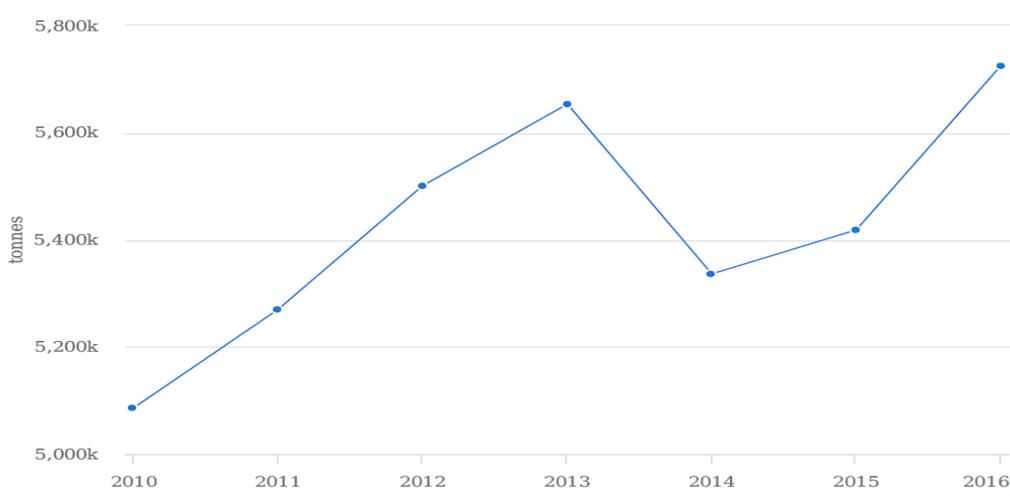
Source: COMTRADE, Nations Unies

Rang	2016	2015	2014	2013	2012
1	Pays-Bas	Inde	Pays-Bas	Pays-Bas	Pays-Bas
2	Mexique	Pays-Bas	Mexique	Inde	Inde
3	Inde	Chine	Inde	Mexique	Mexique
4	Chine	Égypte	Chine	Chine	Chine
5	Espagne	Espagne	Égypte	Espagne	Égypte
6	États-Unis	Mexique	Espagne	Égypte	États-Unis
7	Égypte	États-Unis	États-Unis	États-Unis	Espagne
8	Nouvelle-Zélande	Pakistan	Nouvelle-Zélande	Nouvelle-Zélande	France
9	Pérou	Pérou	France	France	Nouvelle-Zélande
10	France	Nouvelle-Zélande	Pérou	Argentine	Pérou
11	Allemagne	Afghanistan	Pologne	Pologne	Argentine
12	Pologne	Allemagne	Allemagne	Allemagne	Italie
13	Canada	France	Turquie	Italie	Allemagne
14	Italie	Pologne	Pakistan	Australie	Australie
15	Australie	Yémen	Italie	Pakistan	Pologne
16	Belgique	Tadjikistan	Canada	Canada	Turquie
17	Argentine	Iran	Australie	Turquie	Thaïlande
18	Pakistan	Argentine	Argentine	Yémen	Chili
19	Iran	Canada	Chili	Iran	Canada
20	Australie	Belgique	Iran	Pologne	Yémen

Tableau 9: Les 10 principaux pays producteurs d'oignons et d'échalotes (2015-2016)

Source: COMTRADE, Nations Unies

Rang	2015-2016	
	Pays producteur	Production (en tonnes)
1	Chine	22 300 000
2	Inde	19 299 000
3	États-Unis d'Amérique	3 159 400
4	Iran	2 381 551
5	Russie	1 984 937
6	Turquie	1 904 846
7	Égypte	1 903 000
8	Pakistan	1 660 800
9	Brésil	1 536 300
10	Corée	1 411 650



Graphique 1: Production mondiale d'oignons et d'échalotes (2010-2016)

Source: FAOSTAT

La valeur des exportations mondiales d'échalotes a augmenté en moyenne de 10,49 pour cent par an. Celle des importations a elle aussi augmenté, en moyenne de 8,35 pour cent par an. On trouvera dans les tableaux ci-après des informations plus détaillées sur les échanges internationaux d'oignons et d'échalotes (exportations, importations et réexportations).

b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler:

La Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE) a élaboré la norme FFV-25: Oignons - 2010, dans laquelle sont indiquées des caractéristiques de qualité minimales pour l'oignon, et la norme FFV-56: Échalotes - 2013 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des échalotes. L'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) a également élaboré une brochure interprétative à des fins d'inspection et de certification des oignons. Une norme Codex pour les oignons pourrait être une norme internationale et générale qui couvrirait toutes les questions relatives à la qualité et à la sécurité sanitaire du produit, ce qui en garantirait la qualité générale. Les brochures de la CEE et de l'OCDE peuvent constituer un point de départ, en vue de l'élaboration d'une norme plus générale dans laquelle seraient intégrées les dispositions approuvées par l'ensemble des régions et pays concernés.

L'absence d'une norme mondiale pour les oignons et les échalotes a des répercussions négatives sur le commerce international. Les importateurs de fruits et légumes privilégient les produits conformes aux normes Codex. La nouvelle activité proposée devrait donc permettre de définir une norme spécifique reconnue à l'échelle mondiale, qui renforcera le commerce international et répondra aux exigences des exportateurs et des importateurs.

La proposition d'élaborer cette norme internationale est conforme aux objectifs légitimes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) et aux statuts de la Commission du Codex Alimentarius, qui visent notamment à protéger la santé des consommateurs et à garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

c) Potentiel commercial au plan international ou régional

Les importations d'oignons et d'échalotes augmentent dans la plupart des pays. On relève une augmentation des exportations et des importations d'oignons et d'échalotes qui va de pair avec l'accroissement de la population mondiale et le développement économique. D'après les données COMTRADE, en 2015, la valeur totale des exportations d'échalotes s'élevait à 3 338 282 USD (7 514 978 tonnes), tandis que celle des importations atteignait 3 227 394 USD (7 305 371 tonnes).

Les oignons et les échalotes commercialisés sont de variétés et de calibres différents. En règle générale, seul leur calibre est pris en compte. L'élaboration d'une norme de qualité intégrant des dispositions concernant le calibrage contribuerait à améliorer les échanges (voir aussi le point a).

d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques des oignons et des échalotes, depuis leur culture jusqu'à la vente au détail, notamment les variétés de cultivars, la composition, la qualité, l'emballage, la présentation, l'étiquetage et le stockage peuvent toutes servir à établir des paramètres appropriés aux fins de la normalisation du produit. Ces paramètres ont été harmonisés dans une certaine mesure au niveau régional (CEE) et au niveau de groupes

de pays (OCDE). Les brochures de la CEE et de l'OCDE serviront de base à l'élaboration d'une norme mondiale harmonisée qui tiendra compte des besoins d'autres pays et régions, afin de contribuer à la protection des consommateurs et de faciliter l'harmonisation à l'échelle mondiale.

Compte tenu du fait que des informations techniques sont disponibles et qu'un certain degré d'harmonisation a été atteint au niveau régional sur certains aspects, un travail complémentaire visant l'élaboration d'une norme complète sur ces produits commercialisés mondialement devrait être faisable.

e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Les nouveaux travaux proposés amélioreront la protection des consommateurs et faciliteront les échanges au moyen de l'élaboration d'une norme sur les oignons et les échalotes internationalement reconnue, qui permettra d'en contrôler la commercialisation et la qualité. La norme proposée portera sur les exigences décrites au point 3, à savoir, notamment, les caractéristiques minimales, les catégories, le calibre, la couleur, l'uniformité et le conditionnement.

f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés

Une norme unique pour les oignons et les échalotes couvrira tous les aspects pertinents des variétés d'oignons rouges, blancs et jaunes et d'échalotes rouges et grises commercialisées dans le monde. La proposition formule des recommandations concernant la conservation et la consommation à long terme des oignons et des échalotes à l'état frais.

g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par les organes intergouvernementaux ou internationaux pertinents

Les normes existantes qui pourraient être considérées dans le cadre de l'élaboration d'une norme Codex pour les oignons sont les suivantes:

- Norme CEE-ONU FFV-25 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des oignons (FFV-25: Oignons - 2010);
- Norme CEE-ONU FFV-56 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des Échalotes (FFV-56: Échalotes - 2013);
- Normes internationales pour les fruits et les légumes - Oignons (OCDE, 2008);
- Norme ASEAN pour les échalotes (ASEAN stan.14:2009).

On tiendra compte de ces normes dans le cadre des nouveaux travaux visant l'élaboration de la norme Codex.

5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme Codex pour les oignons et les échalotes encouragera l'application la plus vaste possible des normes du Codex dans les législations nationales et facilitera de ce fait le commerce international. Elle contribuera aussi à protéger la santé des consommateurs contre tout risque lié aux produits concernés. Les nouveaux travaux contribueront à établir les critères de qualité minimaux pour les oignons et les échalotes destinés à la consommation humaine, dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. La présente proposition est pertinente au regard de l'objectif stratégique 1 du Plan stratégique 2014-2019 du Codex (Établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et émergents relatifs aux aliments) et correspond aux objectifs correspondants, en particulier l'objectif 1.1: Établir de nouvelles normes du Codex et actualiser les normes existantes en fonction des priorités de la Commission du Codex Alimentarius.

6. Information sur la relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex

L'activité proposée vise à établir une nouvelle norme mondiale et n'a aucun rapport avec d'autres textes du Codex portant sur ce produit, à ceci près que la norme fera référence aux normes pertinentes et textes apparentés élaborés par les comités s'occupant de questions générales.

La présente proposition concernant l'élaboration d'une norme de produit pour les oignons et les échalotes correspond au mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (voir aussi les points e) et f) des Critères applicables aux produits).

7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Les informations publiées par le groupe de travail de recherche chargé de la caractérisation des oignons et des échalotes au niveau national ont été utilisées comme référence pour l'élaboration du présent document de projet. Par conséquent, au cas où des informations supplémentaires seraient nécessaires au cours de l'élaboration de la norme, le groupe d'experts pourrait être consulté, y compris les compétences disponibles dans d'autres pays importateurs/exportateurs participant aux travaux du Comité.

Il n'est pas prévu à ce stade de demander des avis scientifiques d'experts. Au cours du processus d'élaboration de la norme, il sera fait appel, si nécessaire, aux travaux de recherche publiés par des organismes internationaux.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organisations extérieures

Il n'est pas nécessaire de solliciter des contributions techniques d'organisations extérieures.

9. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux

L'élaboration de la norme devrait être conduite au cours de trois réunions du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, ou moins, selon l'accord convenu entre les membres du Comité.

DOCUMENT DE PROJET**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX CONCERNANT UNE NORME CODEX SUR LES BAIES**

(document élaboré par le Mexique)

1. Objectif et champ d'application de la norme

Le projet de normalisation définit les spécifications auxquelles doivent répondre les baies, ainsi que leurs caractéristiques minimales, afin de garantir aux consommateurs un produit sain et de qualité.

La norme s'appliquerait aux variétés de baies issues:

- du framboisier (*Rubus idaeus* L.);
- de la ronce commune (*Rubus sect. Rubus*);
- de la mûre de Logan (*Rubus loganobaccus* L. H. Bailey);
- du groseillier à grappes rouge ou blanches et du cassissier (*Ribes rubrum* L., *Ribes nigrum* L.);
- du groseillier à maquereau européen (*Ribes uva-crispa* L.);
- de la myrtille (*Vaccinium myrtillus* L.);
- de la myrtille américaine ou du bleuet (*Vaccinium corymbosum* L., *Vaccinium formosum* Andrews);
- du bleuet nain (*Vaccinium virgatum* Aiton);
- de l'airelle rouge (*Vaccinium vitis-idaea* L.);
- de l'airelle à gros fruits (*Vaccinium macrocarpon* Aiton);
- de la canneberge (*Vaccinium oxycoccos* L.);
- de la mûre des ronces (*Rubus chamaemorus* L.);
- les hybrides de ces espèces, comme la ronce-framboise de Californie (*Rubus ursinus* Cham. et Schltld. x *Rubus idaeus* L.), la mûre de Tay (*Rubus sect. Rubus* x *Rubus idaeus* L.) et le groseillier à maquereau hybride (*Ribes nigrum* L. x *Ribes grape -spark* L.).

Les baies doivent être proposées fraîches aux consommateurs après leur préparation et leur emballage.

2. Pertinence et actualité

Les baies sont particulièrement appréciées dans le monde entier pour la préparation de divers produits, notamment des jus, des confitures, des confiseries et des vins de fruits. Il est par conséquent nécessaire d'établir une norme couvrant les questions relatives à la sécurité sanitaire, la qualité et l'étiquetage du produit, afin de disposer d'une référence qui soit acceptée par consensus au plan international par les principaux producteurs, importateurs et exportateurs.

Les baies ont aujourd'hui pris une place importante sur le marché alimentaire, car elles sont de plus en plus prisées par les consommateurs à revenus moyen. En outre, des recherches ont montré que la consommation de baies avait des effets positifs sur différents types de maladies.

Compte tenu de l'augmentation de la demande mondiale en baies, les producteurs s'appuient désormais sur les nouvelles technologies pour améliorer l'efficacité des processus de production.

En 2013, les principaux producteurs de baies dans le monde étaient, en ordre décroissant: les États-Unis (30 pour cent), l'Espagne (21 pour cent) et le Mexique (17 pour cent). Ces trois pays contribuent à 68 pour cent de la production mondiale.

En 2013, la production mondiale de baie a atteint un peu plus de 11 millions de tonnes, soit une augmentation de 5,3 pour cent par rapport à 2012.

3. Principales questions à traiter

Le projet de norme comprendra des caractéristiques liées au calibre, aux catégories, à la qualité, au conditionnement et à l'étiquetage du produit.

Les principales questions à traiter sont les suivantes:

- établir les caractéristiques minimales des baies, indépendamment de la catégorie de qualité;
- définir des catégories de qualité afin de classer les baies selon leurs caractéristiques;
- inclure des dispositions à respecter concernant la présentation et l'homogénéité du produit conditionné, au regard notamment de l'origine, de la qualité et du calibre;
- intégrer les dispositions relatives au marquage ou à l'étiquetage, conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;
- établir des méthodes permettant d'évaluer différents paramètres relatifs baies.

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critère général

Il existe des baies de variétés, formes et calibres différents. Leur commercialisation est par conséquent réalisée en fonction de ces caractéristiques.

L'élaboration d'une norme internationale pour les baies protégera les consommateurs de pratiques frauduleuses tout en facilitant le commerce international. Le projet de normalisation bénéficiera aux consommateurs et aux pays producteurs/exportateurs.

Critères applicables au produit

a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et échanges commerciaux entre pays

Selon la FAO, sur la période 1995-2005, la valeur des exportations mondiales de baies fraîches a augmenté de 158 pour cent, passant de 111,27 millions d'USD en 1995 à 287,61 millions d'USD en 2006, soit une progression annuelle moyenne de 14,4 pour cent.

La production mondiale de baies avoisinait 1 238 200 tonnes en 2006. Elle a augmenté de 49 pour cent par rapport à 1995 (828 700 tonnes), ce qui correspond à une progression moyenne de 4,5 pour cent par an.

S'agissant de la valeur des exportations de baies fraîches à l'échelle mondiale, le Mexique occupait la première place (23 pour cent de la valeur des exportations mondiales pendant la période 2004-2006). Venaient ensuite les États-Unis d'Amérique (22 pour cent), l'Espagne (16 pour cent), la Pologne (10 pour cent), le Chili (7 pour cent), les Pays-Bas (4 pour cent) et la Belgique (3 pour cent).

En 2010, les États-Unis d'Amérique étaient le premier exportateur de baies, avec 42 952 tonnes. Venaient ensuite le Mexique (41 259 tonnes), l'Argentine (14 912 tonnes), l'Espagne (6 839 tonnes) et les Pays-Bas (3 800 tonnes).

****Figure 1: Principaux exportateurs mondiaux de baies**

(Valeur en milliers d'USD)

Exportateurs	2011	2012	2013	2014	2015
États-Unis d'Amérique	235 039	272 004	290 402	307 556	293 570
Espagne	159 054	153 507	204 308	249 726	276 352
Mexique	131 742	149 888	162 177	214 497	259 344
Pays-Bas	41 950	53 043	61 460	75 401	140 343
Portugal	29 181	36 726	40 653	89 161	96 314
Maroc	12 582	9 902	15 933	28 504	52 801
Pologne	21 702	19 240	31 539	33 991	42 875
Belgique	21 643	21 931	32 757	28 909	27 642
France	14 751	18 583	17 074	18 590	20 877
Monde	740 963	809 802	943 736	1 154 606	1 309 279

*Source: Sistema Producto Zarzamora A.C.

**Source: TradeMap.

Produit: 081020 - Framboises, mûres de ronce ou de mûrier et mûres-framboises fraîches

****Figure 2 - Principaux importateurs de baies dans le monde**
(Valeur en milliers d'USD)

Importateurs	2011	2012	2013	2014	2015
États-Unis d'Amérique	325 037	404 536	456 747	619 761	822 025
Canada	208 986	239 882	259 178	279 110	264 183
Allemagne	63 627	78 340	108 583	138 713	161 607
Royaume-Uni	106 254	111 055	123 584	135 401	155 585
Pays-Bas	38 641	45 377	46 671	50 740	100 212
France	61 442	69 558	65 354	71 532	73 795
Espagne	6 577	6 149	11 739	24 040	46 305
Belgique	20 058	20 884	32 092	40 058	39 374
Suisse	15 473	19 703	25 691	29 569	34 766
Monde	981 936	1 164 926	1 344 995	1 639 104	1 918 795

**Source: TradeMap

Produit: 081020 - Framboises, mûres de ronce ou de mûrier et mûres-framboises fraîches

b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

Il existe une norme régionale pour les baies, la norme CEE-ONU FFV-57, mais il n'existe pas de normes internationales pour celles-ci et ce produit commercialisé dans le monde entier est l'objet de différentes législations nationales.

Afin de surmonter les obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler, il est essentiel de réunir les différentes normes en une norme unique acceptée à l'échelle mondiale, au service des importateurs et des exportateurs.

c) Potentiel du marché international ou régional

La production de baies a augmenté et le commerce de ces fruits pourrait donc être amélioré en élaborant des critères de qualité. Les principaux pays importateurs, qui correspondent aux pays à revenus élevés, sont motivés par une forte demande intérieure. Le Canada est le deuxième plus important importateur de myrtilles, d'airelles et de fraises. D'une manière générale, les marchés canadien et européen ont pris une place plus importante dans les exportations et les importations de baies.

d) Aptitude du produit à la normalisation

Il est important de normaliser les caractéristiques des baies commercialisées internationalement, ce que l'on peut faire au moyen des caractéristiques générales suivantes: calibre, maturité, qualité et défauts autorisés, qui sont des paramètres qui se prêtent à la normalisation du produit.

e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Comme il n'existe aucune norme de produit couvrant les baies dans le Codex, les nouveaux travaux proposés faciliteront les échanges commerciaux de ce produit en établissant une norme sur la qualité approuvée et acceptée au niveau international.

f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semitransformés ou transformés

La norme serait horizontale et s'appliquerait aux variétés de baies issues:

- du framboisier (*Rubus idaeus* L.);
- de la ronce commune (*Rubus* sect. *Rubus*);
- de la mûre de Logan (*Rubus loganobaccus* L. H. Bailey);
- du groseillier à grappes rouge ou blanches et du cassissier (*Ribes rubrum* L., *Ribes nigrum* L.);
- du groseillier à maquereau européen (*Ribes uva-crispa* L.);
- de la myrtille (*Vaccinium myrtillus* L.);

- de la myrtille américaine ou du bleuët (*Vaccinium corymbosum* L., *Vaccinium formosum* Andrews);
- du bleuët nain (*Vaccinium virgatum* Aiton);
- de l'airelle rouge (*Vaccinium vitis-idaea* L.);
- de l'airelle à gros fruits (*Vaccinium macrocarpon* Aiton),
- de la canneberge (*Vaccinium oxycoccos* L.);
- de la mûre des ronces (*Rubus chamaemorus* L.);
- les hybrides de ces espèces, comme la ronce-framboise de Californie (*Rubus ursinus* Cham. et Schlttdl. x *Rubus idaeus* L.), la mûre de Tay (*Rubus sect. Rubus x Rubus idaeus* L.) et le groseillier à maquereau hybride (*Ribes nigrum* L. x *Ribes grape -spark* L.).

g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par les organes intergouvernementaux ou internationaux pertinents

La norme CEE-ONU FFV-57 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des baies.

5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration du projet de norme sur les baies est pertinente au regard des objectifs stratégiques du Codex suivants: *objectif 1.1 - Établir de nouvelles normes du Codex et actualiser les normes existantes en fonction des priorités de la Commission du Codex Alimentarius; et objectif 3.1 - Intensifier la participation effective des pays en voie de développement aux travaux du Codex.*

6. Informations sur la relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex

Le projet de norme sur les baies est une nouvelle activité et n'a aucun rapport avec d'autres textes existants du Codex portant sur ce thème.

7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Aucun avis scientifique n'est nécessaire.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures

Aucune contribution technique en provenance d'organisations extérieures n'est attendue.

9. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux

L'élaboration de la norme devrait être conduite au cours de trois réunions du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, ou moins, en fonction des contributions et de l'accord convenu entre les membres du Comité.

10. Informations générales concernant les baies

Origine et répartition géographique:

Les baies sont cultivées dans différents pays, en fonction des conditions climatiques qui leurs sont propres.

Utilisations: les baies s'utilisent de différentes manières et peuvent être consommées: i) fraîches ou ii) comme apport dans un grand nombre de produits comme les confitures, les purées, les jus, les vins, comme ingrédient dans les pâtisseries, les céréales, les aromatisants, les sirops, les liqueurs, les gelées ou dans les médicaments et iii) peuvent être vendues surgelées.

Nutrition: les baies sont généralement faibles en calories, en graisses et en sodium, mais contiennent des minéraux essentiels, des fibres alimentaires (notamment des fibres solubles comme la pectine) et des vitamines C.

La plupart des baies contiennent des sucres, comme le glucose, le fructose ou la saccharose, qui contribuent à leur goût sucré.

Toutes les baies contiennent des caroténoïdes, notamment des composants précurseurs de la vitamine A.

Les baies sont bien connues pour leur capacité à accumuler des composants antioxydants (principalement des polyphénols, des caroténoïdes et des vitamines C) et font partie des aliments couramment consommés qui disposent de la plus grande capacité antioxydante.

Les quantités de ces composants antioxydants diffèrent selon les espèces, les variétés et peuvent être influencées par les conditions de croissance.

DOCUMENT DE PROJET**PROPOSITION D'ÉLABORATION D'UN CODE D'USAGES SUR LA GESTION DES ALIMENTS ALLERGÈNES POUR LES PROFESSIONNELS DU SECTEUR ALIMENTAIRE**

(Document élaboré par l'Australie et les États-Unis d'Amérique)

1. OBJECTIF ET CHAMP D'APPLICATION DU CODE D'USAGES

L'objectif du Code d'usages sera de fournir des directives aux professionnels du secteur alimentaire et aux autorités compétentes dans le but de gérer les allergènes dans la production alimentaire, notamment les contrôles visant à prévenir le contact croisé. La gestion des aliments allergènes concerne également l'étiquetage des allergènes, qui est traité dans la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).

L'élaboration d'un Code d'usages sur la gestion des allergènes contribuera à la santé et à la sécurité sanitaire des consommateurs dans une chaîne d'approvisionnement alimentaire mondialisée. Il permettra d'adopter une approche proactive de la gestion des allergènes dans la production alimentaire, plutôt qu'une réponse en réaction, une fois qu'un danger en matière de sécurité sanitaire des aliments est repéré.

Le champ d'application du Code d'usages couvrira la gestion des allergènes tout au long de la chaîne d'approvisionnement, y compris pendant la fabrication et aux étapes finales du commerce de détail et des services de restauration. Il se penchera sur les bonnes pratiques en matière d'hygiène (BPH) dans les processus de fabrication et de préparation des aliments dans le secteur de la restauration.

La plupart des allergies alimentaires sont causées par une réaction immunitaire indésirable (hypersensibilité) à certaines protéines alimentaires. En outre, il peut y avoir d'autres raisons pour lesquelles un consommateur doit éviter certains aliments, comme l'intolérance, qui ne cause pas d'anaphylaxie, mais peut avoir un impact significatif sur la qualité de vie.

Les allergies alimentaires peuvent être classées selon leur mécanisme immunitaire:

- à médiation IgE (immunoglobuline E) (hypersensibilité immédiate);
- sans médiation IgE (médiation cellulaire ou hypersensibilité retardée); et
- un mélange de médiation IgE et de médiation cellulaire.

Le champ d'application du Code d'usages couvrira les allergies alimentaires à médiation IgE et à médiation cellulaire (par exemple la maladie coéliqua) qui peuvent être provoquées par de faibles doses de l'aliment en cause (ce qui nécessite une attention particulière en matière de BPH et d'étiquetage). Il ne couvrira pas les intolérances comme l'intolérance au lactose et la sensibilité aux sulfites, qui peuvent être traitées au moyen de stratégies d'étiquetage seules.

2. Principales questions à traiter

Les principaux aspects de ce code d'usages concernant la gestion des allergènes dans les aliments transformés sont les suivants:

Champ d'application – L'application du code d'usages, quels éléments de la chaîne d'approvisionnement alimentaire sont concernés, et les aliments allergènes identifiés comme étant prioritaires.

Définitions – Quels sont les allergènes alimentaires nécessitant une prise en charge et qu'est-ce qu'une contamination allergénique (par exemple, «contact croisé»).

Rôles des autorités compétentes, des professionnels du secteur alimentaire et des consommateurs – Les organismes chargés de l'application des lois, les entreprises alimentaires et les consommateurs ont tous un rôle à jouer dans la gestion des risques posés par les allergènes alimentaires. La compréhension de la nature de cet enjeu, des mesures de contrôle adéquates et des besoins d'informations des consommateurs permet de définir les exigences en matière de conformité et d'application de la loi pour assurer la sécurité sanitaire des aliments.

Formation et supervision – Pratiques optimales en matière de gestion des allergènes et sensibilisation des employés.

Matières premières – Gestion des allergènes pour minimiser les risques.

Entreposage et distribution – Identification et séparation des allergènes.

Fabrication et service de restauration – Mesures de contrôle, notamment le matériel utilisé, la conception des processus et le nettoyage.

Composition et étiquetage – Garantir que tous les allergènes présents dans l'aliment sont indiqués sur l'étiquette.

Dépistage et analyse – Validation et vérification du contrôle des allergènes.

Outils de gestion des risques – Plaintes des consommateurs, actions correctives, rappels.

3. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critère général – Protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, en garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et en tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

La protection de la santé des consommateurs et la sécurité sanitaire des aliments sont des priorités du Codex. La sécurité sanitaire des aliments est définie dans les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* de la manière suivante: «assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés» (CXC 1-1969).

Même si les allergies alimentaires ne semblent toucher qu'une proportion relativement faible de la population, une réaction allergique peut présenter un risque pour la santé, voire être mortelle. Les allergènes sont un problème constant de sécurité alimentaire aussi bien pour les consommateurs allergiques que pour les professionnels du secteur alimentaire.

Le Code d'usages proposé remplira ce critère en:

- soulignant l'importance de la gestion des allergènes alimentaires pour les consommateurs, en notant que les allergies alimentaires constituent un problème de sécurité alimentaire de plus en plus important à l'échelle mondiale;
- définissant des principes et des contrôles convenus au niveau international pour la gestion de la contamination allergénique dans les aliments;
- garantissant que la gestion des allergènes soit un phénomène compris, pouvant être mis en œuvre de manière systématique par les professionnels du secteur alimentaire.

a) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

Avec l'augmentation du fardeau sanitaire que représentent les allergènes alimentaires, on s'attend à ce que les professionnels du secteur alimentaire et les autorités compétentes prennent des mesures pour gérer la contamination allergénique. Dans un marché mondial, il est primordial qu'une compréhension internationale de cette question et des mesures nécessaires pour y remédier existent. Un document d'orientation élaboré à l'échelle internationale sur les pratiques optimales en matière de gestion des allergènes facilitera ce résultat.

b) Portée des travaux et définition des priorités entre les différentes activités

Le champ d'application du Code d'usages couvrira la gestion des allergènes tout au long de la chaîne d'approvisionnement, y compris pendant la fabrication et aux étapes finales du commerce de détail et des services de restauration. Il se penchera sur les bonnes pratiques en matière d'hygiène (BPH) dans les processus de fabrication et de préparation des aliments dans le secteur de la restauration.

La révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* inclut la contamination allergénique comme mesure clé de contrôle de l'hygiène et indique que la nature allergène de certains aliments devrait faire partie de l'identification des dangers et devrait être gérée au moyen de contrôles adaptés, afin de prévenir leur présence dans les aliments lorsqu'ils ne sont pas étiquetés. La prise de conscience renforcée du risque potentiel pour la sécurité alimentaire que présentent les allergènes signifie qu'il est attendu des exploitants du secteur alimentaire et des autorités compétentes qu'ils envisagent d'intégrer la gestion des allergènes dans un système de contrôle de l'hygiène.

L'élaboration d'un Code d'usages apportera un soutien supplémentaire aux professionnels du secteur alimentaire et aux autorités compétentes et facilitera l'application des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* révisés.

c) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par les organes intergouvernementaux ou internationaux pertinents

Cette proposition a été élaborée suite à la proposition d'inclure la contamination allergénique comme mesure clé de contrôle de l'hygiène dans la version révisée des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

La *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) précise que les aliments et ingrédients spécifiques dont on sait qu'ils causent une hypersensibilité doivent toujours être déclarés.

d) Aptitude du produit à la normalisation

Les pratiques actuelles de gestion des allergènes ont amélioré la sécurité sanitaire des produits alimentaires dans ce domaine, mais les approches adoptées en matière de gestion des risques sont encore divergentes. Une approche de la gestion des risques axée sur un ensemble de principes communs convenus dans le cadre d'une Conférence des Parties permettrait de mettre en place une gestion cohérente et bien comprise dans l'ensemble de l'industrie alimentaire.

e) Prise en compte de la dimension internationale du problème ou de la question.

Les allergies alimentaires constituent un problème de sécurité alimentaire de plus en plus important à l'échelle mondiale et sont devenues un fardeau majeur pour la santé publique et personnelle.

Selon les estimations, 2 pour cent des adultes et environ 5 pour cent des nourrissons et des jeunes enfants souffrent d'allergies alimentaires aux États-Unis. Chaque année, environ 20 000 consommateurs doivent être traités aux urgences et un certain nombre d'Américains meurent des suites de réactions allergiques aux aliments (USFDA, 2016a).

En Europe, les cas d'allergies alimentaires ont doublé et le nombre d'hospitalisations résultant de réactions allergiques graves a été multiplié par 7 au cours de la dernière décennie (EAACI, 2015).

En Australie, on estime que 10 pour cent des nourrissons, 4 à 8 pour cent des enfants de moins de cinq ans et 2 pour cent environ des adultes souffrent d'allergies alimentaires. Les taux d'admission à l'hôpital pour anaphylaxie ont augmenté. Même si les taux les plus élevés concernent les enfants de moins de cinq ans, les taux d'admission des enfants plus âgés (cinq à 14 ans) ont également doublé. Entre 2005 et 2012, les admissions pour anaphylaxie liées aux allergies alimentaires ont augmenté de 50 pour cent par rapport aux sept années précédentes (Mullins *et al.*, 2015).

L'Australie a analysé ses données concernant les rappels au cours des dix dernières années et a constaté que la raison la plus courante des rappels en Australie était la non-déclaration des allergènes, qui représente environ un tiers de l'ensemble des rappels. Au cours de cette période, les produits laitiers non déclarés (lait) étaient la raison la plus fréquente des rappels liés aux allergènes, suivie de la présence d'arachides. La non-déclaration d'allergènes était la raison la plus fréquente des rappels d'aliments importés (53%).

Une analyse des causes principales des rappels effectués entre 2016 et début 2017 a identifié les principales raisons pour lesquelles les problèmes de sécurité alimentaire liés aux allergènes sont survenus :

- absence de compétences et de connaissances en matière d'étiquetage;
- problèmes de vérification des fournisseurs;
- erreurs d'emballage;
- contact croisé accidentel.

De même, aux États-Unis, les allergènes non étiquetés continuent d'être un motif prépondérant des rappels et la principale raison pour laquelle des aliments sont déclarés dans le cadre des aliments réglementés par la FDA (les aliments déclarés sont des aliments qui présentent un risque aux conséquences néfastes pour la santé ou de décès pour les consommateurs). Les signalements auprès du registre des aliments à signaler de la FDA qui concernent les aliments avec allergènes non déclarés sont passés de 30 pour cent pendant la première année d'existence du registre (du 8 septembre 2009 au 7 septembre 2010) à 47 pour cent cinq ans plus tard (du 8 septembre 2013 au 7 septembre 2014) (USFDA, 2016b). Le lait était l'allergène alimentaire majeur spécifique le plus fréquemment non déclaré. Les causes principales étaient similaires à celles identifiées par l'Australie (Gendel *et al.*, 2014).

Les aliments transformés comprenant plusieurs ingrédients sont principalement associés aux rappels d'allergènes non déclarés.

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'évaluation et établissement des priorités pour les nouveaux travaux du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire

Les États-Unis d'Amérique ont récemment promulgué une nouvelle réglementation de contrôles préventifs en vertu de la loi «*FDA Food Safety Modernization Act*». La réglementation porte en particulier sur la nécessité d'un contrôle des allergènes alimentaires (étiquetage adapté et prévention des contacts croisés d'allergènes) dans les installations dans lesquelles ceux-ci sont manipulés. Ces exigences s'appliquent à tous les établissements nationaux et étrangers dans lesquels sont fabriqués, transformés, emballés ou conservés des aliments destinés à la consommation aux États-Unis. Ces derniers élaborent actuellement des directives relatives à la conformité aux exigences. La nécessité de contrôler les allergènes est cependant mondiale. En fait, l'étiquetage des allergènes est exigé par de nombreux pays du fait de la nécessité de protéger les consommateurs.

Il importe tout particulièrement de fournir des directives sur les contrôles pour s'assurer que l'étiquette répertorie les allergènes et que le produit porte la bonne étiquette. Les exigences en matière d'étiquetage figurent dans la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), alors que la gestion des étiquettes visant à s'assurer que le produit indique les informations nécessaires aux consommateurs allergiques est principalement traitée dans les BPH. Ainsi, la portée des travaux se concentrera sur ces types de contrôles, parallèlement aux contrôles visant à prévenir l'ajout par inadvertance d'un allergène dans un produit qui n'inscrit pas l'allergène sur l'étiquette (contact croisé) lorsque le même équipement, les mêmes ustensiles, etc. sont utilisés pour des aliments ayant différents profils d'allergènes sans BPH adéquates. Ces types de contrôles sont largement applicables par les pays.

5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex

Cette proposition est conforme au Plan stratégique 2014-2019 de la Commission du Codex Alimentarius.

Objectif stratégique 1: Établir des normes alimentaires internationales répondant aux problèmes actuels et nouveaux dans le domaine de l'alimentation

Les Membres sont convenus d'élaborer un code d'usages pour la gestion des allergènes dans les aliments transformés, ce qui correspond à l'Objectif 1.2 – Déterminer de façon proactive les enjeux émergents et les besoins des Membres et, lorsqu'il y a lieu, élaborer les normes alimentaires requises afin d'y répondre. La présence d'allergènes non déclarés est un problème majeur de sécurité sanitaire des aliments, en particulier dans les pays développés où le nombre de cas dans lesquels les aliments sont un agent causal de l'anaphylaxie et de décès par anaphylaxie est en augmentation.

Objectif stratégique 2: Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques dans l'élaboration des normes du Codex

L'élaboration d'un code d'usages du Codex pour la gestion des allergènes est conforme à l'objectif 2.3 de renforcer l'apport scientifique des pays en développement, en particulier le point 2.3.3 – Favoriser la participation durable et soutenue d'experts scientifiques et techniques issus des pays en voie de développement aux travaux du Codex. Les directives existantes en matière de contrôle des allergènes ont été élaborées sans la participation des pays en développement. Cette nouvelle démarche offre la possibilité d'obtenir des contributions de ces pays.

Objectif stratégique 3: Faciliter la participation effective de tous les membres du Codex

Avec l'augmentation du fardeau sanitaire que représentent les allergènes alimentaires, on s'attend à ce que les professionnels du secteur alimentaire et les autorités compétentes prennent des mesures pour gérer la contamination allergénique; ce point concerne donc tous les Membres. Dans un marché mondial, il est primordial qu'une compréhension internationale de cette question et des mesures nécessaires pour y remédier existent. Les autorités compétentes des pays en développement peuvent notamment bénéficier de ces directives puisqu'elles n'ont peut-être pas les ressources nécessaires pour élaborer elles-mêmes de telles directives. Nous prévoyons donc la création de groupes de travail électroniques et physiques en marge des réunions du Comité sur l'hygiène alimentaire si possible et, dans la mesure du possible, la production de traductions dans les langues officielles de la Commission.

Objectif stratégique 4: Mettre en œuvre des systèmes et des pratiques de gestion de travail efficaces et efficaces

Lors de l'élaboration des directives, tous les documents de travail et autres discussions électroniques seront transmis en temps voulu et de manière transparente au moyen du forum en ligne: <http://forum.codex-alimentarius.net/>. À mesure que la révision progresse, les versions les plus récentes des textes seront traduites dans les langues officielles de la Commission avant les réunions annuelles des comités.

6. Information sur la relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex

Cette proposition a été élaborée suite à la proposition d'inclure la contamination allergénique comme mesure clé de contrôle de l'hygiène dans la version révisée des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

La *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) précise que les aliments et ingrédients suivants dont on sait qu'ils causent une hypersensibilité doivent toujours être déclarés:

- les céréales contenant du gluten, à savoir le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre ou leurs variétés hybrides et produits dérivés;
- les crustacés et leurs produits dérivés;
- les œufs et les produits à base d'œufs;
- le poisson et les produits de la pêche;
- les arachides, le soja et leurs produits dérivés;

- le lait et les produits laitiers (y compris le lactose);
- les fruits à coque et produits dérivés; et
- les sulfites à des concentrations de 10 mg/kg ou plus.

7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Les avis scientifiques d'experts de la FAO et de l'OMS ou d'autres organes d'experts concernés ne sont pas nécessaire pour commencer les travaux. Les dangers sont déjà connus et l'approche adoptée consistera à décrire les mesures de contrôle visant à minimiser la contamination allergène.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organisations extérieures

La FAO et l'OMS ne sont pas censés apporter de contributions techniques, mais les spécialistes des allergies alimentaires des États membres pourraient en avoir besoin. Les États membres seront chargés d'obtenir les informations techniques pertinentes au sein de leurs pays, car il existe un certain nombre d'organes établis qui fournissent une expertise technique, notamment les experts d'organisations comme le *Food Allergy Research & Resource Program* (FARRP) aux États-Unis, l'Académie européenne d'allergologie et d'immunologie clinique (EAACI) et les association de consommateurs comme *Allergy & Anaphylaxis Australia*.

9. Calendrier pour la réalisation de ces nouveaux travaux (le délai d'élaboration ne devrait normalement pas dépasser cinq ans.)

- Quarante-neuvième session du Comité sur l'hygiène alimentaire (2017): approbation de la proposition de nouveaux travaux par le Comité sur l'hygiène alimentaire
- Quarante et unième session de la Commission du Codex Alimentarius (2018): approbation des nouveaux travaux par la Commission du Codex
- Cinquantième session du Comité sur l'hygiène alimentaire (2018): date de début – document de travail et projet de Code d'usages à l'étape 3
- Cinquantième et unième session du Comité sur l'hygiène alimentaire (2019): adoption à l'étape 5
- Cinquante-deuxième session du Comité sur l'hygiène alimentaire (2020): mise au point finale du Code d'usages
- Quarante-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius (2021): adoption à l'étape 8

Références

Académie européenne d'allergologie et d'immunologie clinique (EAACI), campagne de sensibilisation aux allergies. En ligne, mis à jour le 26 octobre 2015

<http://www.eaaci.org/outreach/eaaci-campaigns/2877-allergy-awareness-campaign.html>.

Gendel, S., Zhu, J., Nolan, N. et Gombas, K. 2014. Learning from FDA Food Allergen recalls and reportable foods. *Food Safety Magazine*. April/May.

<http://www.foodsafetymagazine.com/magazine-archive1/aprilmay-2014/learning-from-fda-food-allergen-recalls-and-reportable-foods/>.

Mullins, R., Dear, K. and Tang, M. 2015. Time trends in Australian hospital anaphylaxis admissions in 1998-1999 to 2011-2012. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*. Mis en ligne le 13 juillet 2015. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jaci.2015.05.009>.

USFDA, U.S Food and Drug Administration, Office of Food Additive Safety. 2016a. Food Allergens. En ligne, mis à jour le 30 novembre 2016.

<https://www.fda.gov/food/ingredientspackaginglabeling/foodallergens/default.htm>.

USFDA. U.S Food and Drug Administration 2016b. The reportable food registry: a five year overview of targeting inspection resources and identifying patterns of adulteration. En ligne, mis à jour le 24 mai 2016.

<https://www.fda.gov/Food/ComplianceEnforcement/RFR/ucm200958.htm>.

DOCUMENT DE PROJET**Élaboration d'un document d'orientation pour la gestion des crises/épidémies (micro)biologiques d'origine alimentaire**

(Document élaboré par l'Union européenne)

1. Objectif et champ d'application du document d'orientation

L'objectif de ce nouveau travail est de fournir des directives aux autorités compétentes en matière de gestion des crises et des épidémies d'origine alimentaire, notamment en ce qui concerne la communication entre les programmes nationaux et le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN). Ces directives entendent contribuer à limiter l'ampleur de ces événements en améliorant la préparation, la détection, la réponse et la récupération. Le champ d'application est limité aux dangers biologiques. Ces directives entendent fournir un complément et un lien vers les documents élaborés par la FAO et l'OMS et les textes du Codex, le cas échéant. Le document définira le rôle des autorités compétentes et les modalités de la collaboration entre les professionnels du secteur alimentaire et les autres parties prenantes lors des crises/épidémies d'origine alimentaire.

2. Pertinence et actualité

La plupart des normes du Codex fournissent des directives sur les bonnes pratiques d'hygiène générales ou propres à chaque secteur, les bonnes pratiques de fabrication, etc. destinées à éviter la contamination et l'exposition des humains aux dangers liés à la consommation d'aliments. Malheureusement, l'exposition ne peut pas toujours être évitée et des cas sporadiques ou multiples liés à la même source alimentaire (épidémie, éventuellement crise si très grave ou prolongée) peuvent se produire. Le document d'orientation proposé sur la gestion des risques complète donc les normes existantes dans les cas où la prévention n'a pas été pleinement efficace.

3. Principales questions à traiter

Les lignes directrices porteront sur les recommandations relatives aux mesures de préparation face aux épidémies et à leur gestion.

La préparation se concentrera sur des recommandations visant à mettre en place une approche structurée et à la maintenir en place avant qu'une épidémie ne se produise. Elle abordera les points suivants, mais sans s'y limiter:

- réseaux d'alertes pour la santé publique et la sécurité alimentaire;
- utilisation de données de typage moléculaire des agents pathogènes facilitant la détection des liens entre les cas humains et les aliments;
- structures et outils pour assurer l'échange d'informations entre les autorités de santé publique et de sécurité alimentaire;
- mise en place de réseaux permanents de gestion et de communication en situation de crise;
- dispositions relatives à la traçabilité;
- exercices de simulation et formations;
- En ce qui concerne la gestion des épidémies/crises, les recommandations porteront sur les points suivants, mais sans s'y limiter;
- enquêtes chez l'homme pour identifier l'origine alimentaire probable;
- évaluations (rapides) des risques;
- traçabilité en amont et en aval des aliments concernés;
- solidité des informations (telles que des analyses de typage moléculaire, des enquêtes environnementales et épidémiologiques);
- communication à l'intention des consommateurs et des partenaires commerciaux.

4. Évaluation au regard des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux***a) Garantie des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et prise en compte des besoins identifiés des pays en développement**

Les épidémies/crises d'origine alimentaire ont un effet direct sur la santé publique (morbidité et parfois mortalité). Elles s'accompagnent souvent de réactions disproportionnées de la part des consommateurs et des partenaires commerciaux, et pas seulement pour les lots concernés. Des directives sur une approche structurée de la gestion et de la communication des épidémies/crises peuvent limiter ces effets et permettre une meilleure préparation à de tels événements dans les pays en développement et développés.

b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

La législation sur la sécurité sanitaire des aliments est axée sur la prévention, la surveillance et les mesures correctives (le cas échéant). En cas d'épidémie ou de crise d'origine alimentaire, l'absence d'une approche coordonnée, par exemple entre les autorités de santé publique et de sécurité alimentaire, et d'une stratégie de communication pourrait engendrer de la confusion et des incertitudes, ce qui freinerait la consommation intérieure et le commerce international. L'introduction d'une approche convenue au niveau mondial pourrait réduire l'impact sur le commerce.

c) Portée des travaux et établissement des priorités entre les différentes activités

Voir 4.7.

d) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou suggérés par les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents

Un certain nombre de travaux entrepris par la FAO et/ou l'OMS et de textes du Codex sont pertinents dans le cadre de cette initiative. La nouvelle norme les mentionnera dans les sections qui conviennent, les complètera et indiquera comment ils devraient être traités dans le contexte spécifique de la préparation aux crises/épidémies (micro)biologiques d'origine alimentaire et de leur gestion. La norme devrait fournir une approche intégrée qui établit un lien entre les travaux existants et qui fasse mieux connaître les documents existants. Les détails figurent dans le tableau ci-dessous.

Tableau

Travaux entrepris par la FAO et/ou l'OMS et textes du Codex	Lien avec les nouvelles normes du Codex proposées
Guide FAO/OMS d'application des principes et des procédures d'analyse des risques lors des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments ²	Le guide FAO/OMS est général. La nouvelle norme devrait proposer une approche plus intégrée, qui tisserait des liens avec les données provenant d'enquêtes menées chez l'homme dans le but de remonter à la source et mettrait en place la traçabilité en amont et en aval des lots affectés. Il faudrait également fournir des informations sur les nouveaux outils (par exemple le dépistage moléculaire) qui contribuent aux enquêtes et qui sont consacrés spécifiquement aux dangers microbiologiques.
Le document de l'OMS « <i>Foodborne disease outbreaks: Guidelines for investigation and controls</i> ³ » (Épidémies de maladies d'origine alimentaire: Directives pour les enquêtes et les contrôles)	Le document de l'OMS porte principalement sur les enquêtes chez l'homme et fournit un résumé des données préliminaires tirées de l'évaluation des risques (pour tous les types de dangers et utile à titre de référence). Dans le cadre d'une norme Codex, l'accent sera davantage mis sur les épidémies (micro)biologiques, les enquêtes sur les aliments, la façon de traiter les données analytiques historiques et émergentes chez l'homme et dans les aliments au moyen d'informations provenant d'enquêtes épidémiologiques, l'identification des lacunes dans l'enquête, la traçabilité en aval, etc.

² http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/78041/9789242502473_fre.pdf?sequence=1.

³ http://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/outbreak_guidelines.pdf.

Manuel de formation de la FAO sur l'amélioration des capacités d'alerte précoce en matière de sécurité alimentaire (<i>Enhancing Early Warning Capabilities and Capacities for Food Safety</i> ⁴)	La mise au point de systèmes de détection et d'alerte rapide sont des éléments essentiels de la préparation aux épidémies. Hormis les références au Manuel de la FAO, les directives proposées donneront également des exemples d'outils consacrés spécialement à la détection des épidémies biologiques (qui, par exemple, établissent un lien avec les résultats du dépistage moléculaire) et incluront des réseaux d'alerte chez l'homme (les cas humains sont souvent le point de départ) et l'intégration des réseaux d'alerte humains et de sécurité sanitaire des aliments.
Cadre FAO/OMS pour l'établissement de plans nationaux de réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments ⁵	Le document existant fournit une base très générale pour la préparation. L'objectif est de le compléter en fournissant des directives sur la mise en œuvre pratique et plus spécifique de la préparation aux épidémies microbiologiques.
Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques (CXG-30-1999) ⁶	Les directives proposées ne mentionneront que les évaluations des risques existantes et la nécessité de disposer d'une structure qui permette de réaliser une évaluation des risques rapide, lorsqu'un nouveau risque émergent se présente. Il sera recommandé de réaliser cela conformément aux Principes et directives du document CXG-30-1999.
Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (CXG 19-1995) ⁷	L'échange d'informations n'est qu'une partie de la préparation aux crises et de leur gestion. Cette partie peut rester brève et renvoyer à la norme CXG 19-1995.
Manuel de communication sur les risques dans le cadre de la sécurité sanitaire des aliments (FAO/WHO « <i>Risk Communication applied to food safety handbook</i> » ⁸)	Le manuel aborde la communication sur les risques dans le cadre de la sécurité sanitaire des aliments en général et sera mentionné dans la section concernant la communication sur les risques, qui est primordiale dans le projet de directives proposé. Le projet de directives proposé indiquera les principaux problèmes en matière de communication sur les risques dans une situation précise d'épidémie (y compris la communication en cas d'incertitude sur la source) et sur les dangers biologiques.
Document de l'OMS: communication sur les épidémies. Pratiques optimales de communication avec le public lors des épidémies (<i>The WHO «Outbreak Communication. Best practices for communicating with the public during an outbreak»</i> ⁹)	Le document de l'OMS est général et n'aborde pas la communication sur les aliments en tant qu'éventuelle source, alors qu'il est nécessaire de fournir des directives spécifiques qui portent sur ce type de communication en cas d'épidémie (micro) biologique d'origine alimentaire.

⁴ <http://www.fao.org/3/a-i5168e.pdf>.

⁵ <http://www.fao.org/docrep/014/i1686f/i1686f00.pdf>.

⁶ http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%3A%2F%2Fworkspace.fao.org%2Fsites%2Fcodex%2FStandards%2FCAC+GL+30-1999%2FCXG_030f_2014.pdf.

⁷ http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%3A%2F%2Fworkspace.fao.org%2Fsites%2Fcodex%2FStandards%2FCAC+GL+19-1995%2FCXG_019f.pdf.

⁸ <http://www.fao.org/3/a-i5863e.pdf>.

⁹ http://www.who.int/csr/resources/publications/WHO_CDS_2005_32web.pdf.

Les directives de la FAO sur la traçabilité alimentaire (<i>Food Traceability Guidance</i> ¹⁰)	Les directives de la FAO portent sur la façon de mettre en œuvre un système de traçabilité et sur la manière de l'utiliser pour les rappels, qui sont une composante essentielle de la préparation aux épidémies/crises et de leur gestion. Les outils permettant l'analyse des informations sur la traçabilité qui proviennent de différentes sources et qui visent à repérer les points névralgiques et à donner des indications pour approfondir les recherches et identifier la source ne sont pas abordés et seront inclus aux directives proposées.
INFOSAN ¹¹ , notamment le projet de modèle pour la communication INFOSAN/RSI (Règlement sanitaire international): Protocole national pour le partage d'informations avec les partenaires nationaux et internationaux en cas de problème de sécurité sanitaire des aliments et d'épidémie de maladie d'origine alimentaire ¹²	En matière de gestion des épidémies/crises, il est essentiel de se référer à INFOSAN pour savoir comment procéder aux échanges d'informations avec les partenaires commerciaux, car c'est une composante de la préparation aux épidémies/crises et de leur gestion. Le projet de modèle INFOSAN explique quand (arbre de décision) et comment (modèle pour les signalements) utiliser INFOSAN. Les directives proposées intégreront INFOSAN à une approche globale, mais fourniront également des indications sur la façon dont les pays devraient se coordonner et partager des informations au niveau national, en prenant en compte la gouvernance centrale et régionale.
Guide FAO/OMS pour l'élaboration et l'amélioration des systèmes de rappel et de suivi des aliments au niveau national ¹³	Les rappels peuvent être considérés comme une composante de la gestion des épidémies. Toutefois, les directives proposées n'aborderont pas en détail la façon d'organiser les rappels, mais mentionneront le Guide FAO/OMS. Elles indiqueront comment identifier les envois à rappeler suite aux enquêtes sur le foyer de l'épidémie d'origine alimentaire.

e) Aptitude du produit à la normalisation

Bien que les épidémies/crises d'origine alimentaire soient causées par une grande variété de dangers et qu'elles se produisent dans des contextes différents, il est nécessaire de disposer d'un document d'orientation qui propose une approche structurée de la gestion des épidémies/crises d'origine alimentaire, qui permettrait d'être bien préparé, de limiter l'impact sur la santé publique et le commerce et d'agir efficacement dans une situation qui exige une action immédiate.

f) Prise en compte de la dimension mondiale du problème ou de la question

Les épidémies/crises d'origine alimentaire se produisent partout dans le monde. En 2015 par exemple, plus de 4 300 épidémies (micro)biologiques d'origine alimentaire ont été signalées dans l'Union européenne. Elles sont à l'origine de plus de 36 000 cas humains, dont plus de 3 800 ont été hospitalisés et 17 sont décédés en dépit de l'existence de normes de sécurité alimentaire préventives relativement exigeantes.

5. Critères d'évaluation et de hiérarchisation des nouveaux travaux du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire

a) Actualité des informations: oui

La collecte et le partage d'expériences visant à renforcer la préparation dans le monde entier peuvent réduire l'impact des futures épidémies/crises sur la santé publique et le commerce.

En outre, de plus en plus de données sont disponibles grâce à de nouvelles méthodes d'analyse moléculaire (par exemple, le séquençage complet du génome), ce qui facilite l'identification de cas humains regroupés et de l'origine alimentaire de la source. Ces informations permettent une détection précoce des épidémies, une gestion améliorée de tels incidents et facilitent une identification restrictive des lots concernés, ce qui réduit l'impact des mesures prises.

¹⁰ <http://www.fao.org/3/a-i7665e.pdf>.

¹¹ http://www.who.int/foodsafety/areas_work/infosan/fr/.

¹² Pas encore publié.

¹³ http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/78040/9789242504798_fre.pdf?sequence=1.

Il est nécessaire de traiter ces données nouvelles et complexes dans un cadre adapté de gestion et de communication des risques.

b) Impact positif sur la santé publique – risques d'origine alimentaire pour la santé publique: oui, notation élevée (20)

Il existe de nombreuses descriptions de l'impact des épidémies d'origine alimentaire sur la santé publique. Voir également 4.6. En 2011, un seul foyer de STEC O104:H4 (*Escherichia coli* enterohémorragique) provenant de semences germées a provoqué la maladie chez au moins 4 000 personnes, dont 55 sont mortes. En 2008 au Canada, la listériose dans la viande de charcuterie a rendu 57 personnes malades, dont 24 sont décédées. Une préparation et une gestion améliorées peuvent beaucoup pour créer un impact positif sur la santé publique.

c) Impact sur le commerce en raison du risque pour la santé publique: Notation de 10

Les directives s'appliquent à tous les aliments. Les épidémies alimentaires peuvent entraîner une réticence des consommateurs à acheter l'aliment spécifique incriminé ou même d'autres aliments pourtant non directement liés à l'épidémie. La confiance des consommateurs peut en outre se dégrader en raison d'une communication prématurée et inappropriée concernant l'origine de l'épidémie. Il est généralement long et difficile de restaurer la confiance des consommateurs, ce qui met les professionnels du secteur alimentaire dans une situation critique. Durant l'épidémie d'infections de STEC en 2011, le manque à gagner pour les producteurs de fruits et de légumes a été estimé à 812 millions d'euros pour les deux premières semaines uniquement. Les interdictions d'exportation ont atteint une valeur annuelle de 600 millions d'euros. Un montant de 350 millions de dollars de dommages et intérêts a été réclamé au cours d'un procès en Ontario concernant l'épidémie de listériose de 2008.

6. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex

Objectif stratégique 1: Établir des normes alimentaires internationales répondant aux problèmes actuels et nouveaux dans le domaine de l'alimentation

Des épidémies (micro)biologiques se produisent tous les jours. Du fait des nouvelles méthodes d'analyse, on s'attend à ce que le nombre d'épidémies identifiées augmente. Cela n'indique pas un risque accru pour la santé publique en soi, puisqu'elles n'étaient pas identifiées par le passé, mais souligne la nécessité de gérer correctement les épidémies étant donné que leur impact économique peut être important (répercussions sur la consommation et le commerce).

Objectif stratégique 2: Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques dans l'élaboration des normes du Codex

Le document d'orientation n'abordera pas un risque ou une denrée alimentaire en particulier. Il vise à être pertinent pour tous les risques micro-biologiques dans toutes sortes d'aliments provoquant une épidémie. Le document d'orientation inclura les trois volets d'analyse des risques de manière distincte: il formulera des recommandations sur les activités préliminaires de gestion des risques, y compris une évaluation initiale et rapide des risques dans une situation épidémique, sur les mesures de gestion des risques qu'il faudrait mettre en place afin d'être bien préparé et de limiter l'ampleur de l'épidémie et sur la manière selon laquelle les éléments communiqués aux consommateurs et aux partenaires commerciaux concernant la salubrité des aliments produits devraient pouvoir les rassurer.

Objectif stratégique 3: Faciliter la participation effective de tous les membres du Codex

Étant donné que les épidémies peuvent se produire partout dans le monde, les directives proposées s'appliquent à tous les membres. Les autorités compétentes des pays en développement peuvent notamment bénéficier de ces directives puisqu'elles n'ont peut-être pas les ressources nécessaires pour élaborer elles-mêmes de telles directives. Nous prévoyons donc la création de groupes de travail électroniques et physiques en marge des réunions du Comité sur l'hygiène alimentaire si possible et, dans la mesure du possible, la production de traductions dans les langues officielles de la Commission.

Objectif stratégique 4: Mettre en œuvre des systèmes et des pratiques de gestion des travaux efficaces et efficaces

Lors de l'élaboration des directives, tous les documents de travail et autres discussions électroniques seront transmis en temps voulu et de manière transparente au moyen du forum en ligne: <http://forum.codex-alimentarius.net/>. À mesure que la révision progresse, les versions les plus récentes des textes seront traduites dans les langues officielles de la Commission avant les réunions annuelles des comités.

7. Information sur la relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex

Les directives compléteront les normes du Codex qui mettent l'accent sur la prévention des dangers et des épidémies d'origine alimentaire. Les directives proposées fournissent des recommandations pour les situations où la prévention a échoué.

8. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Les avis scientifiques d'experts ne sont pas requis comme contribution initiale pour démarrer ce travail puisque celui-ci peut porter sur de nombreux risques et denrées alimentaires différents pour lesquels les risques ont souvent déjà été évalués. Le document de l'OMS «*Foodborne disease outbreaks: Guidelines for investigation and controls*» (Épidémies de maladies d'origine alimentaire: lignes directrices pour les enquêtes et les contrôles) fournit un aperçu de l'épidémiologie et des méthodes de contrôle et de prévention des principales maladies d'origine alimentaire.

9. Contributions techniques de la part d'organes externes: identification des besoins à des fins de planification

Aucun besoin supplémentaire n'est identifié à ce stade.

10. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour adoption par la Commission

Un projet initial peut être rédigé par un groupe de travail électronique après la quarante-neuvième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, sous réserve de l'approbation de ses nouveaux travaux et de son mandat; les conclusions du groupe de travail électronique seraient présentées à la cinquantième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Il est prévu de le proposer à l'étape 5 à la cinquantième-deuxième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, en 2020, en vue de son adoption définitive par la Commission du Codex Alimentarius en juillet 2021.