

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 de l'ordre du jour

CX/EURO 08/26/4 – Partie II
September 2008

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'EUROPE

Vingt-sixième session,
Varsovie (Pologne), 7-10 octobre 2008

ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLÉMENTAIRES DU TRAVAIL DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

(PARTIE II –AVIS SCIENTIFIQUES)

Préparé par la FAO et l'OMS

Sommaire du document

PREMIÈRE PARTIE:	RÉSULTATS DES RÉCENTES RÉUNIONS D'EXPERTS FAO/OMS
DEUXIÈME PARTIE:	SUITE DONNÉE AU PROCESSUS CONSULTATIF FAO/OMS SUR LA FOURNITURE D'AVIS SCIENTIFIQUES AU CODEX ET AUX ÉTATS MEMBRES
TROISIÈME PARTIE:	ÉTAT D'AVANCEMENT DES DEMANDES D'AVIS SCIENTIFIQUES DE LA FAO ET DE L'OMS

PREMIÈRE PARTIE: RÉSULTATS DES RÉCENTES RÉUNIONS D'EXPERTS FAO/OMS

1. Les avis scientifiques fournis par la FAO et l'OMS par l'intermédiaire du JECFA, du JEMRA, de la JMPR et des réunions d'experts *ad hoc* conservent une priorité élevée pour la FAO et l'OMS et continuent à couvrir un grand nombre de questions pertinentes.
2. Les résultats des réunions organisées depuis la trentième session de la Commission du Codex Alimentarius sont synthétisés ci-après.

**RÉSUMÉ DES AVIS SCIENTIFIQUES FOURNIS PAR LA FAO ET L'OMS DE MAI 2007 À
AVRIL 2008**

<p>Activité</p> <p><i>Objectif</i></p> <p><i>Résultats</i></p>	<p>Réunion d'experts FAO/OMS sur les virus présents dans les aliments: Avis scientifiques à l'appui des activités de gestion des risques, Bilthoven (Pays-Bas), 21-24 mai 2007</p> <p>L'objectif était de fournir des avis et des orientations sur les combinaisons virus-produits particulièrement préoccupantes, les problèmes à résoudre par les gestionnaires des risques et les options dont ceux-ci disposent, ainsi que la détermination des données et informations supplémentaires nécessaires pour fournir des avis scientifiques sur la gestion des risques associés à la présence de virus dans les aliments.</p> <p>Un examen du rôle que jouent actuellement les virus dans l'incidence des maladies intestinales infectieuses et de l'état de la méthodologie disponible pour détecter les virus entériques dans les aliments contaminés. Les experts ont classé par ordre de priorité les combinaisons virus-produits importantes pour la santé publique en fonction d'un ensemble de critères prédéfinis. Les norovirus et virus de l'hépatite A dans les fruits de mer, les produits frais et les aliments préparés ont été identifiés comme hautement prioritaires sur le plan de la sécurité sanitaire des aliments. Les experts ont aussi identifié les voies principales de contamination virale des aliments et souligné les approches intersectorielles qui seraient nécessaires pour traiter le problème des virus d'origine alimentaire. Les résultats ont été présentés lors de la trente-neuvième session du Comité du Codex sur l'hygiène des aliments (CCFH).</p> <p>Le rapport de la réunion sera disponible aux adresses suivantes: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_viruses_en.asp et: http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/meetings/virus/en/index.html</p>
<p>Activité</p> <p><i>Objectif</i></p> <p><i>Résultats</i></p>	<p>Soixante-huitième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA), Genève (Suisse), 19-28 juin 2007</p> <p>Consacrée à l'évaluation de la sécurité sanitaire des additifs alimentaires et des contaminants, cette session a évalué six additifs alimentaires, 160 aromatisants dans différents groupes de substances chimiques, trois auxiliaires technologiques, un produit utilisé comme désinfectant dans l'industrie alimentaire et un sel pour l'enrichissement des aliments. En outre, neuf additifs alimentaires et 12 aromatisants ont été évalués en vue de la spécification uniquement. Deux contaminants ont aussi été réévalués.</p> <p>Le JECFA a recommandé de modifier des DJA existantes et/ou fixé des DJA nouvelles ou temporaires ou formulé d'autres recommandations toxicologiques pour les additifs alimentaires et les ingrédients. Les produits concernés étaient notamment les suivants: solution acidifiée de chlorite de sodium (avec des spécifications pour le chlorite de sodium et l'hydrogénosulfate de sodium), asparaginase d'<i>Aspergillus oryzae</i> exprimée dans <i>Aspergillus oryzae</i>, carraghénane, algues marines <i>Eucheuma</i> transformées, cyclotétraose et son sirop, isoamylase issue de <i>Pseudomonas amyloclavata</i>, sulfate de magnésium, phospholipase A1 issu de <i>Fusarium venenatum</i> produit par <i>Aspergillus oryzae</i>, férédate de sodium et glycosides de stéviol. Les spécifications ont été retirées pour trois des additifs alimentaires évalués pour la spécification uniquement (acétone d'anisyle, furfural et zéaxanthine extrait de <i>Tagetes</i>) et révisées pour les autres. Ces résultats ont été présentés lors de la quarantième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires. La conclusion des évaluations du JECFA sur les contaminants aflatoxine en ce qui concerne la contribution à l'exposition par les fruits à coque et une réévaluation de l'ochratoxine A, y compris l'exposition par les céréales, ont été présentées à la deuxième session du Comité du Codex sur les contaminants présents dans les aliments.</p> <p>Le résumé et les conclusions sont disponibles à l'adresse suivante: http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/jecfa68_final.pdf</p>

	<p>Le rapport est disponible à l'adresse suivante: http://whqlibdoc.who.int/publications/2007/9789241209472_eng.pdf</p> <p>Les monographies sur les spécifications sont disponibles à l'adresse suivante: http://www.fao.org/docrep/010/a1447e/a1447e00.htm</p> <p>Les monographies toxicologiques sont disponibles à l'adresse suivante: http://whqlibdoc.who.int/publications/2008/9789241660594_eng.pdf</p>
Activité	Réunion conjointe du Groupe FAO d'experts des résidus de pesticides dans les produits alimentaires et l'environnement et du Groupe OMS des évaluations de base (JMPR), Genève (Suisse), 18-27 septembre 2007)
Objectif	Programme en cours sur l'évaluation des risques liés aux résidus de pesticides dans les produits alimentaires, les aliments pour animaux et l'eau potable et identification des limites maximales de résidus lorsqu'ils sont utilisés conformément aux bonnes pratiques agricoles.
Résultats	<p>La Réunion conjointe a évalué 24 pesticides, ainsi que l'avaient demandé le Comité du Codex sur les résidus de pesticides et le programme concernant les directives de l'OMS sur l'eau de boisson. Le résultat a été présenté et examiné lors de la quarantième session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides dans les produits alimentaires. Les pesticides évalués étaient les suivants: aminopyralid, atrazine, azinphos méthyle, captane, carbaryl, clofentezine, cyfluthrine / bêta-cyfluthrine, lambda-cyhalothrine, cyromazine, difenoconazole, dimethomorph, fenitrothion, fenpyroximate, flusilazole, folpet, indoxacarb, phosmet, procymidone, profenofos, propiconazole, pyrimethanil, triadimefon / triadimenol, triazophos et zoxamide.</p> <p>Le rapport de la réunion est disponible à l'adresse suivante: http://www.fao.org/ag/AGP/AGPP/Pesticid/a.htm</p>
Activité	Réunion d'experts FAO/OMS sur les risques microbiologiques associés aux produits frais (Rome (Italie), 19-21 septembre 2007)
Objectif	Examiner les données disponibles sur les dangers microbiologiques et les maladies d'origine alimentaire liés aux produits frais et identifier les problèmes prioritaires à traiter dans une perspective mondiale.
Résultats	<p>La réunion a identifié trois niveaux de produits prioritaires et les pathogènes préoccupants pour chaque groupe de produit en fonction d'un ensemble de critères établis. Les légumes feuillus, y compris les herbes condimentaires à feuilles, ont été identifiés comme étant de la plus haute priorité. Le niveau suivant de priorité comprenait les melons, les tomates, les baies les oignons verts et les semences germées. En ce qui concerne les semences germées, la réunion a recommandé d'examiner à nouveau les directives en vigueur du Codex afin de vérifier leur adéquation compte tenu des informations récentes et du fait que l'on continue d'observer des épidémies liées aux semences germées. En ce qui concerne les melons, les tomates, les baies et les oignons verts, la réunion a conclu que, compte tenu des données scientifiques disponibles, il n'était pas possible d'établir un ordre de priorité entre ces produits dans une perspective mondiale. Le groupe du troisième niveau de priorité comprenait les produits qui ont été incriminés dans des cas d'affections d'origine alimentaire mais pour lesquels on ne dispose pas à l'heure actuelle de données suffisantes pour établir des avis spécifiques fondés sur la science. Les résultats ont été présentés à la trente-neuvième session du CCFH et utilisés par le Comité pour établir ses priorités de travail dans le domaine des produits frais.</p> <p>Le rapport de la réunion est disponible aux adresses suivante http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_freshproduce_en.asp http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/meetings</p>
Activité	Réunion d'experts FAO/OMS sur l'impact des aliments pour animaux sur la sécurité sanitaire des aliments, Rome (Italie) 8-12 octobre 2007)
Objectif	L'objectif de la réunion était d'examiner les connaissances actuelles sur les aliments pour animaux et leur incidence sur la sécurité sanitaire des animaux et le commerce international

Résultats	<p>des produits d'alimentation humaine et animale, et de fournir des orientations et des avis sur cette question aux États membres de la FAO/OMS et aux organisations internationales.</p> <p>La réunion a examiné la liste, longue et évolutive, des dangers qui présentent des risques pour la santé humaine et perturbent les échanges de produits d'alimentation humaine et animale dans le contexte d'une mondialisation accrue ainsi que la nécessité d'améliorer l'efficacité de la production animale afin de fournir un meilleur accès à des protéines bon marché. Les incidents commerciaux continuent d'être fréquents et sont dus à un certain nombre de facteurs, notamment l'établissement par les pays de niveaux de tolérance différents pour les résidus, l'absence d'harmonisation avec les normes internationales et parfois l'absence de normes internationales et les différences de capacité des pays à réaliser des analyses. Les progrès économiques et technologiques stimulent la mise au point de nouveaux produits d'alimentation animale qui peuvent mettre en difficulté les approches réglementaires établies en matière de sécurité sanitaire des aliments. La réunion a identifié des mesures susceptibles de garantir des produits d'alimentation animale sans danger et a formulé un certain nombre de recommandations visant à réduire les risques pour la sécurité sanitaire des aliments provenant des produits d'alimentation animale.</p> <p>Le rapport de la réunion est disponible en anglais, en espagnol et en français, à l'adresse suivante: http://www.fao.org/ag/againfo/resources/en/pubs_food.html.</p>
Activité Objectif Résultats	<p>Réunion conjointe d'experts FAO/OMS/OIE sur les antimicrobiens d'importance critique, Rome (Italie), 26-30 novembre 2007</p> <p>Les objectifs de la réunion étaient de trouver un équilibre adéquat entre les exigences de la santé animale et la prise en compte de la santé publique au regard des antimicrobiens d'importance critique, d'identifier les dangers actuels et potentiels pour la santé publique, d'identifier les combinaisons prioritaires agent pathogène humain – antimicrobien – espèce, de réviser les stratégies et options de gestion actuelles afin de préserver l'efficacité des antimicrobiens d'importance critique pour l'homme et les animaux, et de fournir des recommandations sur les travaux futurs de la FAO, de l'OMS et de l'OIE.</p> <p>La réunion d'experts a comparé les listes d'antimicrobiens d'importance critique à usage humain et vétérinaire, dressées par l'OMS et l'OIE et noté que ces listes devraient être examinées pour établir des priorités pour l'évaluation et la gestion des risques. Il a été reconnu qu'il fallait pouvoir accéder aux antimicrobiens tant dans la médecine humaine que vétérinaire. Les principes clés que pourrait suivre un programme de priorités pour l'évaluation des risques de résistance aux antimicrobiens résultant de l'usage d'antimicrobiens chez les animaux destinés à la consommation ont été définis. La réunion a identifié et caractérisé les activités préliminaires de gestion des risques pour la résistance aux antimicrobiens associée aux animaux destinés à la consommation et formulé des recommandations à la FAO, à l'OMS, à l'OIE et aux gouvernements nationaux pour traiter les risques.</p> <p>On trouvera d'autres informations ainsi que le rapport de la Réunion d'experts aux adresses suivantes:</p> <p>http://www.fao.org/ag/agn/agns/micro_antimicrobial_en.asp et http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/en/index.html</p>

3. La Commission est **invitée** à prendre note des informations susmentionnées. Afin de faciliter le transfert et la connaissance des avis scientifiques par le Codex, le Secrétariat FAO/OMS de ces activités s'efforce d'assister aux groupes de travail du Codex et aux réunions des comités du Codex. La FAO et l'OMS souhaitent remercier toutes les personnes qui ont apporté leur soutien au programme d'activités visant à fournir les avis scientifiques susmentionnés et notamment les experts des différents domaines, originaires du monde entier.

Autres activités concernant la fourniture d'avis scientifiques

4. Outre ce qui précède, la FAO et l'OMS travaillent en permanence à un éventail d'activités qui constituent un soutien, une extension ou un suivi des réunions d'experts spécifiques. Ces activités sont notamment les suivantes:

a) Fichiers d'experts du JECFA 2007-2011: En réponse à l'appel à candidatures d'experts de la chimie/technique et de l'exposition lancée par la FAO et l'OMS en 2006, le Secrétariat du JECFA a reçu et examiné toutes les candidatures dans les domaines de la chimie, de l'analyse des additifs alimentaires et des contaminants, de l'évaluation de l'exposition aux substances chimiques présentes dans les aliments et des résidus de médicaments vétérinaires. La composition définitive des fichiers a été publiée sur le site web du JECFA à l'adresse suivante: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa_experts_en.asp.

b) Mise à jour des principes et méthodes de l'évaluation des risques: Le projet mixte JECFA/JMPR de mise à jour de ses méthodes d'évaluation des risques a maintenant rédigé un projet de document sur les principes et les méthodes d'évaluation des risques liés à la présence de produits chimiques dans les produits alimentaires mis à jour en vue de remplacer les EHC 70 et 104. Il est prévu que ce projet, à l'exception du nouveau EHC, sera achevé en 2008, après un processus consultatif final (examen par le public et par des pairs).

c) Publications du JEMRA:

À titre de suivi de ses activités d'évaluation des risques sur *Enterobacter sakazakii* dans les préparations en poudre pour nourrissons, le JEMRA a mis au point un modèle consultable en ligne pour l'évaluation des risques liés à *E. sakazakii* dans les préparations en poudre pour nourrissons. Ce modèle permet de comparer l'impact de l'application de différents plans d'échantillonnage à la fin de la production des préparations en poudre pour nourrissons et aussi de comparer l'incidence relative des différents scénarios de préparation, stockage et manipulation sur le risque d'infection par *E. sakazakii* chez les nourrissons. L'utilisation de ce modèle ne nécessite pas de logiciel ou de formation spécialisés. Il s'agit du premier outil d'évaluation des risques en ligne mis au point par la FAO et l'OMS dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et il est accessible à l'adresse suivante <http://www.mramodels.org/ESAK/default.aspx>

d) Publications du JECFA:

<http://www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en/>

http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/works_en.stm

Rapport de la soixante-huitième réunion du JECFA – Évaluation de certains additifs alimentaires et contaminants dans les aliments. Série de rapports techniques de l'OMS n° 947, 2008.

Monographies toxicologiques de la soixante-huitième réunion du JECFA – Évaluation toxicologique des résidus de certains médicaments vétérinaires dans les produits alimentaires. Séries de l'OMS sur les additifs alimentaires, n° 59, 2008.

Recueil de spécifications pour les additifs alimentaires, soixante-huitième réunion du JECFA. Monographie 4, 2007.

e) JMPR Publications:

<http://www.who.int/ipcs/publications/jmpr/en/>

<http://www.fao.org/ag/AGP/AGPP/Pesticid/Default.htm>

Rapport de la réunion conjointe du Groupe d'experts de la FAO sur les résidus de pesticides dans les aliments et l'environnement et du Groupe de l'évaluation des résidus de pesticides de l'OMS. Genève (Suisse), 18-27 septembre 2007. Document de la FAO sur la production végétale et la protection des plantes n° 191

Les résidus de pesticides dans les produits alimentaires 2007: Évaluations, Première partie – Résidus. Document de la FAO sur la production végétale et la protection des plantes n° 192.

Réunions à venir

5. La JEMRA organisera une réunion d'experts sur **les dangers microbiologiques présents dans les légumes verts à feuilles et les herbes aromatiques** du 5 au 9 mai 2008¹ à Bangkok (Thaïlande). La réunion a pour objectif de répondre aux questions posées par le CCFH sur les dangers microbiologiques liés aux légumes verts à feuilles, leur origine et les options de gestion de la production primaire au consommateur. Des informations supplémentaires sont disponibles aux adresses suivantes: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_freshproduce_fr.asp et <http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/meetings/fr/index.html>
6. La soixante-neuvième réunion du JECFA¹ se tiendra du 17 au 26 juin 2008 à Rome (Italie), afin d'évaluer et de réévaluer la sécurité de plusieurs **additifs alimentaires**. L'appel à données et à informations sur les substances à évaluer est disponible à l'adresse http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa_new_fr.asp.
7. Le JEMRA organisera une réunion d'experts sur la présence d'*Enterobacter sakazakii* **dans les préparations de suite** aux États-Unis en juillet 2008. L'objectif de la réunion est d'apporter des réponses aux questions posées par le CCFH afin de les aider à décider s'il convient ou non d'établir des critères microbiologiques pour *E. sakazakii* dans les préparations de suite.
8. La JMPR de 2008 sera convoquée du 9 au 18 septembre 2008 pour évaluer la sécurité de 25 **pesticides**. L'ordre du jour provisoire et la demande de données peuvent être consultés à l'adresse suivante: http://www.who.int/ipcs/food/jmpr/jmpr_2008_call_final.pdf.
9. La FAO et l'OMS collaborent pour répondre à la demande de la Commission du Codex Alimentarius d'étudier les **avantages et les risques de l'usage de désinfectants contenant du chlore dans la production et la transformation des denrées alimentaires**. Un appel à données et un appel à candidatures d'experts ont été publiés sur les sites web de la FAO et de l'OMS avec une description précise du champ d'application du projet. Un groupe d'experts s'est réuni à Rome (Italie) en novembre 2007 afin de planifier la rédaction des documents de référence. La réunion d'expert doit se tenir du 27 au 30 mai 2008 (Ann Arbor, Michigan, États-Unis). Des informations supplémentaires sont disponibles sur les suites suivants: http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_chlorine_fr.asp et: http://www.who.int/ipcs/food/active_chlorine/en/index.html.
10. En réponse à la demande émise par la Commission du Codex Alimentarius, lors de sa vingt-neuvième session, d'organiser une consultation d'experts FAO/OMS sur **les risques pour la santé et les effets bénéfiques pour la santé associés à la consommation de poisson et de fruits de mer**, la FAO et l'OMS ont, comme première étape, réuni un petit groupe d'experts à Rome, du 28 au 30 mai 2007¹, afin d'obtenir leur avis sur l'approche à adopter, compte tenu du mandat préparé par le CCFAC (ALINORM 06/29/12) lors de sa trente-huitième session. Les experts ont recommandé de définir avec précision les limites du champ d'action des consultations. Ils ont estimé que la première phase de ce processus devrait être spécifiquement liée aux effets de l'exposition au méthylmercure chez les femmes pubères et sur le développement futur de leurs enfants, au regard du développement neuronal et cardiovasculaire, ainsi que les avantages du poisson et de ses composants sur ce plan. Les avantages de la consommation de poisson ne devraient pas être limités à l'apport de DHA et d'EPA, mais inclure ceux liés à d'autres nutriments comme les acides aminés, les sels minéraux, les vitamines et autres. Les effets sur le développement neuronal devraient couvrir le développement pré- et post-natal du cerveau des enfants jusqu'à l'âge où le développement du cerveau est terminé. Les risques potentiels associés à l'exposition à la dioxine et aux PCB de type dioxine ainsi que les effets confusionnels avec le méthylmercure devraient aussi être étudiés étant donné que l'ingestion de dioxine est étroitement liée à celle de poissons gras, qui sont aussi une source importante d'acides gras oméga 3 qui ont des effets bénéfiques pour la santé. La consultation d'experts devrait se tenir en 2009, sous réserve que l'on puisse réunir d'ici là les financements et autres ressources nécessaires.
11. En réponse aux préoccupations exprimées par les États membres sur les implications possibles pour la sécurité sanitaire des aliments de l'application des **nanotechnologies dans l'alimentation et**

¹ Le présent document a été préparé avant l'organisation de ces réunions, ce qui explique l'absence d'informations sur leur résultat.

l'agriculture, la FAO et l'OMS organiseront une réunion d'experts pour se pencher sur cette question. La réunion aura pour objectif de définir une position commune au regard des applications actuelles et anticipées des nanotechnologies dans les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture et leurs incidences sur la sécurité sanitaire des aliments, de partager les leçons acquises par les pays qui ont déjà lancé des programmes pour évaluer et gérer les problèmes de sécurité sanitaire, de se mettre d'accord sur les mesures prioritaires nécessaires pour maîtriser les dangers potentiels pour la sécurité sanitaire des aliments qui sont associés aux applications des nanotechnologies dans l'alimentation et l'agriculture et d'élaborer des orientations sur les rôles que la FAO et l'OMS pourraient jouer pour promouvoir une gouvernance rationnelle des problèmes de sécurité sanitaire des aliments liés aux applications des nanotechnologies. La FAO et l'OMS réuniront un groupe restreint d'experts les 14 et 15 mai 2008 pour définir avec plus de précision les questions et démarrer la préparation des documents de travail pour une réunion d'experts qui se tiendra fin 2008 ou début 2009. Un appel à données et à candidatures sera publié bien avant la tenue de la réunion d'experts.

DEUXIÈME PARTIE: SUITE DONNÉE AU PROCESSUS CONSULTATIF FAO/OMS SUR LA FOURNITURE D'AVIS SCIENTIFIQUES AU CODEX ET AUX PAYS MEMBRES

12. Le « Processus consultatif » a été lancé à la demande de la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-quatrième session (juillet 2001), qui recommandait à la FAO et à l'OMS de procéder à « un examen des statuts et des procédures des organismes d'experts, afin d'améliorer la qualité, la quantité et la ponctualité des avis scientifiques » (ALINORM 01/41, par. 61). Ce processus a véritablement débuté en 2003 et a pris fin en 2007. Les quatre principaux résultats de ce processus ont été présentés à la trentième session de la Commission du Codex Alimentarius (ALINORM 07/30/9G). Les faits nouveaux intervenus au cours de l'année écoulée dans chacun de quatre domaines sont résumés ci-après.

a) Cadre FAO/OMS pour la fourniture d'avis scientifiques

Le document cadre a maintenant été publié en anglais, en arabe, en chinois, en espagnol et en français. Pour obtenir une copie de ce document prière de contacter publications-sales@fao.org ou proscad@fao.org.

b) Identification claire des besoins (du Codex et des pays membres) en matière d'avis scientifiques de la FAO et de l'OMS et des critères de classement des demandes par ordre de priorité

Les deux organisations continuent de classer conjointement les demandes par ordre de priorité en tenant compte des critères proposés par le Codex (ALINORM 05/28/3, par. 75), ainsi que des demandes d'avis émanant des pays membres et de la disponibilité des ressources.² Un tableau contenant une description des demandes d'avis scientifiques qui leur sont adressées par le Codex et par les pays membres de la FAO et de l'OMS se trouve à la troisième partie du présent document.

c) Définition de nouvelles approches visant à renforcer la participation des experts et l'utilisation des données des pays en développement dans l'élaboration d'avis scientifiques internationaux

Plusieurs initiatives sont en cours visant à faciliter et à soutenir l'élaboration et la diffusion des données émanant des pays en développement afin que ces données puissent être plus aisément utilisées dans l'élaboration des avis scientifiques. Par exemple, une étude régionale est en cours en Amérique latine et aux Caraïbes pour faciliter la mise en place d'une base de données sur la recherche scientifique et les rapports de surveillance concernant la présence *Vibrio* spp dans les écosystèmes et les produits marins en Amérique latine. On trouvera de plus amples informations sur cette initiative et sur d'autres dans le document portant la cote ALINORM 08/31/9G-Add 1.

² À sa cinquante-cinquième session, le CCEXEC (ALINORM 05/28/3, par. 75) a adopté la série de critères suivante pour l'établissement de l'ordre de priorité des demandes d'avis scientifiques émanant du Codex:

- adéquation avec les objectifs stratégiques et les priorités définies dans le Plan stratégique;
- définition claire du contenu et de l'objectif de la demande, ainsi que l'indication claire des modalités d'utilisation des avis dans les travaux du Codex;
- importance et urgence de l'élaboration ou de l'avancement des textes du Codex, en tenant compte de la pertinence de la question au regard de la santé publique et/ou du commerce des denrées alimentaires et des besoins des pays en développement;
- disponibilité des connaissances scientifiques et des données nécessaires à la réalisation de l'évaluation des risques ou à l'élaboration des avis scientifiques;
- degré de priorité élevé accordé par la Commission du Codex Alimentarius.

d) Lancement de l'Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA)

Afin de traiter spécifiquement la question de la durabilité de la fourniture d'avis scientifique, la FAO et l'OMS ont lancé l'Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (Global Initiative for Food-related Scientific Advice - GIFSA). Les objectifs spécifiques de l'Initiative sont les suivants:

- Faire mieux connaître le programme de travail de la FAO/OMS concernant la fourniture d'avis scientifique;
- Mobiliser les ressources techniques, financières et humaines nécessaires pour fournir des avis scientifiques en matière de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition;
- Encourager la ponctualité des avis scientifiques fournis par la FAO et l'OMS, tout en tout assurant la continuité du plus haut niveau d'intégrité et de qualité.

13. Le principal objectif de l'Initiative GIFSA est de créer un mécanisme visant à faciliter la mobilisation de ressources extrabudgétaires pour les activités d'avis scientifiques. Les gouvernements, organisations et fondations peuvent envoyer leurs contributions conformément aux règles de la FAO et de l'OMS. Deux comptes séparés seront constitués, l'un à l'OMS et l'autre à la FAO. Un comité FAO/OMS gère l'Initiative GIFSA et des procédures ont été élaborées pour garantir que toutes les ressources fournies au titre du GIFSA seront affectées aux activités de manière indépendante et transparente, compte tenu des critères de priorité des activités déjà approuvés par le Codex, la FAO et l'OMS et des besoins spécifiques des États membres de la FAO et de l'OMS

14. Pour de plus amples informations et avis sur la procédure permettant de faire un don ou une contribution, prière de contacter Sandra Avilés, Division de l'assistance aux politiques et de la mobilisation des ressources (Sandra.Aviles@fao.org; Tél: + 39 06 57056733) à la FAO; et Jorgen Schlundt, Département Sécurité sanitaire des aliments, zoonoses et maladies d'origine alimentaire, OMS (schlundtj@who.int; Tél: + 41 22 791 3445).

TROISIÈME PARTIE: ÉTAT D'AVANCEMENT DES DEMANDES D'AVIS SCIENTIFIQUES DE LA FAO ET DE L'OMS

15. En classant par ordre de priorité les demandes d'avis scientifiques à traiter, la FAO et l'OMS prennent en considération la série de critères de priorité proposés par le Codex (ALINORM 05/28/3, par. 75) ainsi que les demandes d'avis des États membres et la disponibilité des ressources. Pour ce qui concerne les critères recommandés par la FAO et l'OMS pour classer par ordre de priorité les demandes d'avis scientifique émanant du Codex, les deux organisations estiment qu'ils sont exhaustifs et qu'ils couvrent toutes les situations possibles. L'Annexe ci-jointe montre les demandes reçues directement de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes auxiliaires, ainsi que les réunions planifiées par la FAO et l'OMS en réponse aux demandes des pays membres. Elle présente l'état d'avancement des demandes d'avis scientifiques reçues par la FAO et l'OMS jusqu'au mois d'avril 2008.

TROISIÈME PARTIE

ACTIVITÉS CONJOINTES FAO/OMS SUR LA FOURNITURE D'AVIS SCIENTIFIQUES RELATIFS À LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

ÉTAT D'AVANCEMENT DES DEMANDES D'AVIS SCIENTIFIQUES DE LA FAO ET DE L'OMS (avril 2008)³

TABLEAU 1

En classant par ordre de priorité les demandes à traiter, la FAO et l'OMS prennent en considération la série de critères de priorité proposés par le Codex (ALINORM 05/28/3, par. 75) ainsi que les demandes d'avis des pays membres et la disponibilité des ressources. Le tableau ci-dessous présente l'état d'avancement global des demandes d'avis scientifiques reçues par la FAO et l'OMS jusqu'au mois d'**avril 2008**.

n°	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ⁴	Résultats escomptés par le Codex
1	Évaluation de la sécurité sanitaire d'additifs alimentaires et d'aromatisants	CCFA	39ème session ALINORM 07/30/12, par. 159-165 et Annexe XV	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	Prévue pour la 69ème réunion du JECFA, Rome (Italie), 17-26 juin 2008	300 000	Limites maximales ou autre avis, selon le cas.
2	Évaluation de la sécurité des résidus de médicaments vétérinaires présents dans les aliments	CCRVDF	17ème session ALINORM 08/31/31, par. 83-94 et Annexe VII	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	Prévue pour la 70ème réunion du JECFA, Genève (Suisse), 21-29 octobre 2008	250 000	Limites maximales ou autre avis, selon le cas.

³ La FAO et l'OMS expriment leur gratitude aux gouvernements qui ont contribué à soutenir les activités de conseil scientifique de la FAO/de l'OMS, en fournissant un soutien financier direct, en facilitant les réunions des instituts nationaux, et par l'apport technique des experts nationaux. Les chiffres indiquent le coût des actions en cours de chaque activité. Les chiffres ne tiennent pas compte des dépenses de personnel.

⁴ Montant total des coûts pour la FAO et l'OMS, y compris publication des rapports, à l'exclusion des dépenses de personnel.

n°	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ⁴	Résultats escomptés par le Codex
3	Évaluation des risques dus à la présence de contaminants dans les aliments	CCCF	2ème session ALINORM 08/31/41, par.173-190 et Annexe XIII	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	Provisoirement prévue pour la 71ème ou 72ème réunion du JECFA en 2009	200 000	Limites maximales ou autre avis, selon le cas
4	Évaluation de la sécurité sanitaire d'additifs alimentaires et d'aromatisants	CCFA	40ème session ALINORM 08/31/12, par. 167-173 et Annexe XIV	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	Provisoirement prévue pour la 71ème ou 72ème réunion du JECFA en 2009	300 000	Limites maximales ou autre avis, selon le cas
5	Évaluation des bénéfices et des risques de l'utilisation du « chlore actif » dans la transformation des aliments.	CCFAC CCFH CAC	37ème session ALINORM 05/28/12, par. 108 et Annexe XV. 36ème session ALINORM 04/27/13, par. 158 37ème session ALINORM 05/28/13 par. 170-174 La 29ème session a demandé l'avis scientifique de la FAO et de l'OMS, ALINORM 06/29/41, par. 225.	Mandat de consultation d'experts précisé par le CCFH (37èmesession) et par le CCFAC (37ème session). La Commission du Codex Alimentarius (29ème session) a soutenu cette demande, sollicitant un avis scientifique dans ce sens.	Réunion de planification convoquée en novembre 2007. Consultation d'experts doit être réunie en mai 2008. Ressources extrabudgétaires disponibles.	200 000	Recommandations relatives à l'utilisation sans risque du chlore actif.

n°	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ⁴	Résultats escomptés par le Codex
6	Fruits et légumes – Lutte contre les dangers microbiens.	CCFH	38ème session ALINORM 07/30/13 Par. 224-231, Annexe VI. 39ème session ALINORM 08/31/13 Par. 160 – 163,	Organisation d'une série de réunions d'experts afin de fournir des avis scientifiques sur une gamme de fruits et légumes frais conformément à un ordre de priorité fixé dans une perspective mondiale.	Adoption d'une approche par étape pour élaborer les avis scientifiques. Phase 1 – collecte de données et réunion initiale d'expert pour fixer l'ordre des priorités; terminée et rapport présenté à la 39 ^e session du CCFH Phase 2 – réunion d'experts du 5 au 9 mai 2008 pour élaborer des avis scientifiques spécifiques sur les légumes verts à feuilles, comme demandé par le CCFH (39 ^e session). Ressources extrabudgétaires disponibles.	200 000	Rédaction d'annexes spécifiques à certaines matières premières pour le « Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais ». Les légumes verts à feuilles et les herbes aromatiques seront le premier groupe de produits examinés.
7	Évaluation des résidus et de la toxicologie des pesticides pour l'établissement de doses admissibles et de LMR.	CCPR	38ème session ALINORM 06/29/24, par. 54, 56, 61,81, 84, 86, 88, 90, 104, 123, 211-221 et Annexe VIII.	Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides	Réunion de la JMPR tenue du 18 au 27 septembre 2007 pour l'évaluation de 31 pesticides. Résumé du rapport affiché sur le site web FAO/OMS. Rapport présenté à la 40 ^e session du CCPR (2008). La prochaine session de la JMPR devrait se tenir du 9 au 18 septembre 2008, à	370 000	Projet de limites maximales pour les résidus de pesticides

n°	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ⁴	Résultats escomptés par le Codex
					Rome.		
8	Projet mixte OMS/FAO. Mise à jour des principes et méthodes d'évaluation des risques liés aux substances chimiques dans les aliments	Conférence de Melbourne	Rapport de la Conférence de Melbourne 35ème session ALINORM 03/24A par. 20-31	Rédaction d'un projet de document sur les principes et méthodes mis à jour pour l'évaluation des risques liés aux substances chimiques dans les aliments, afin de remplacer les EHC 70 et 104.	Plusieurs rapports d'ateliers sont publiés sur le web. Doivent être finalisés fin 2008, à l'exception de la publication. La nécessité d'une étape finale de consultation dépend de l'identification de fonds.	80 000	Harmonisation des méthodes d'évaluation des risques relatifs aux substances chimiques présentes dans les aliments qui doivent être utilisées pour la fourniture d'avis scientifiques au Codex.
9	Risques et bénéfices de la consommation de poisson et de fruits de mer.	38ème session du CCFAC, par. 191-193. CAC	29ème session ALINORM 06/29/41, par. 195.	Avis de la FAO et de l'OMS sur les risques et les bénéfices pour la santé de la consommation de poisson et de fruits de mer.	Une réunion préliminaire s'est tenue du 28 au 30 mai 2007, afin de décider des prochaines étapes et du contenu des travaux. La réunion finale doit se tenir en 2009, sous réserves de la disponibilité de fonds extrabudgétaires.	100 000	Élaborer une méthodologie pour l'évaluation des risques et des bénéfices. Document d'orientation sur la consommation sans risque de poisson et de fruits de mer, en tenant compte des sous-populations sensibles.

n°	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ⁴	Résultats escomptés par le Codex
10	Risques associés à la présence d' <i>Enterobacter sakazakii</i> dans les préparations de suite	CCFH	39ème session ALINORM 08/31/13	Organiser une réunion d'experts qui traite spécifiquement les risques associés aux préparations de suite	Planification provisoire en cours. La réunion devrait se tenir en juillet 2008.	80 000	Utiliser les avis scientifiques pour déterminer s'il est nécessaire de fixer un critère microbiologique pour la présence de <i>E. sakazakii</i> dans les préparations de suite ou de recommander une autre approche pour traiter le risque
11	Options pour l'atténuation des risques dus à la présence de <i>Salmonella</i> dans les mollusques bivalves	CCFFP	29ème session ALINORM 08/31/18 (par. 89-93)	Invitation et consultation d'experts pour évaluer l'impact de l'application des critères microbiologiques et des plans d'échantillonnage dans les zones de récolte et les parcs de production comme moyens permettant de réduire le risque dû à <i>Salmonella</i>	Planification préliminaire en cours. Ressources extrabudgétaires nécessaires pour appuyer cette activité.	80 000	Utiliser les avis scientifiques pour déterminer s'il faut établir des critères microbiologiques pour la présence de <i>Salmonella</i> dans les mollusques bivalves et, dans l'affirmative, utiliser les avis scientifique pour guider le choix des critères appropriés.

n°	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ⁴	Résultats escomptés par le Codex
12	Approches de l'arbre de décision pour l'évaluation des médicaments vétérinaires	CCRVDF	17ème session (ALINORM 08/31/31 par. 119)	Réunir un groupe d'experts pour élaborer une approche générale sous forme d'arbre décisionnel pour l'évaluation des médicaments vétérinaires pouvant identifier les différentes options d'identification et de caractérisation des dangers et l'évaluation de l'exposition.	Discussions préliminaires en cours sur les approches possibles. Ressources extrabudgétaires seront nécessaires pour appuyer cette activité.	À déterminer	Utiliser le résultat pour contribuer à l'élaboration des orientations pour la gestion des risques concernant les résidus de médicaments vétérinaires sans DJA ni LMR.

TABLEAU 2

Réunions d'experts FAO/OMS non directement demandées par le Codex Alimentarius

n°	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ¹	Résultat escompté
1	Nanotechnologies	FAO		Réunion d'experts FAO/OMS sur l'évaluation de la sécurité sanitaire de l'utilisation des nanotechnologies.	Mandats en cours de discussion. Réunion d'un groupe restreint les 14 et 15 mai 2008. Réunion d'experts fin 2008/début 2009. Ressources extrabudgétaires nécessaires pour appuyer cette activité.	70 000 (étape initiale)	Avis scientifiques sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des nanotechnologies utilisées dans la production alimentaire.
2	Spécifications des pesticides	FAO/OMS	Protocole d'accord entre la FAO et l'OMS http://www.fao.org/AG/AGP/AGPP/Pesticid/ et la santé publique	Sessions de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les spécifications des pesticides (JMPS)	La 7ème JMPS se tiendra en Allemagne en juin 2008.	150 000	Les spécifications de la FAO et de l'OMS devront être utilisées dans l'agriculture et dans le domaine de la santé publique

¹ Montant total des coûts pour la FAO et l'OMS, y compris publication des rapports, à l'exclusion des dépenses de personnel.