

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

F

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

Point 2 de l'ordre du jour

CX/EXEC 23/84/2 Add.2  
Juin 2023

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS Quatre-vingt-quatrième session Genève (Suisse)

### EXAMEN CRITIQUE – PARTIE III

1

**Remarque:** Pour obtenir des informations concernant le processus d'examen critique et, plus particulièrement, les examens critiques relatifs à la 22<sup>e</sup> session du Comité régional de coordination pour l'Asie (CCASIA), à la 22<sup>e</sup> session du Comité de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC), à la 53<sup>e</sup> session du Comité sur l'hygiène alimentaire (CCFH), à la 16<sup>e</sup> session du Comité de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP), à la 26<sup>e</sup> session du Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF) et à la 43<sup>e</sup> session du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU), veuillez consulter le document publié sous la cote CX/EXEC 23/84/2. S'agissant de l'examen critique relatif à la 53<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), veuillez consulter le document portant la cote CX/EXEC 23/84/2 Add.1.

#### Structure<sup>2</sup>

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

#### Liste des annexes

- Annexe 1: 16<sup>e</sup> session du Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCF)
- Annexe 2: 26<sup>e</sup> session du Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS)
- Annexe 3: 47<sup>e</sup> session du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)
- Annexe 4: Proposition d'amendement à la *Norme générale sur les jus et les nectars de fruits* (CXS 247-2005)

<sup>1</sup> Le présent document se rapporte à la 16<sup>e</sup> session du Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCF), à la 26<sup>e</sup> session du Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) et à la 47<sup>e</sup> session du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), ainsi qu'à une question relevant de la compétence du Comité sur les fruits et légumes traités (CCPFV), actuellement ajourné *sine die*.

<sup>2</sup> La même structure s'applique à l'ensemble des annexes de l'examen critique, à l'exception de l'annexe 4 du présent document (CX/EXEC 23/84/2 Add.2), qui porte sur une proposition d'amendement à une norme relevant de la compétence du Comité sur les fruits et légumes traités (CCPFV), actuellement ajourné *sine die*.

## Annexe 1

## 1. Informations générales

Comité	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF)		
Hôte de la réunion	Pays-Bas	Présidente	Sally Hoffer
Session en question	16 <sup>e</sup> session	18-21 et 26 avril 2023	
Prochaine session	17 <sup>e</sup> session	5-19 avril 2024	
Rapport	REP23/CF16		

## 2. Observations générales

**Observations du secrétariat:**

La 16<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) s'est déroulée avec succès, en présentiel, et le rapport de la session a ensuite été adopté par visioconférence. La participation aux travaux a été élevée. En vue des débats à mener en séance plénière lors de la 16<sup>e</sup> session, cinq réunions ont été organisées selon des modalités virtuelles et trois se sont tenues en présentiel. Ces huit réunions ont contribué à faire avancer les travaux lors de la session plénière, dans leurs domaines d'intérêt respectifs.

Les participants à la 16<sup>e</sup> session du Comité ont pu procéder à l'examen de tous les points inscrits à l'ordre du jour et parvenir à un consensus. Un code d'usages (pour la prévention et la réduction de la contamination du manioc et des produits à base de manioc par les mycotoxines) ainsi que sept limites maximales (LM) (relatives à la présence de plomb, d'aflatoxines totales et d'ochratoxine A, respectivement dans différents types de denrées alimentaires), y compris les plans d'échantillonnage associés, ont été transmis à la Commission du Codex Alimentarius, à sa 46<sup>e</sup> session, pour adoption finale. Les travaux relatifs à sept LM ont été interrompus et une proposition de nouveaux travaux (code d'usages ou directives pour la prévention ou la réduction de l'intoxication par la ciguatera) est transmise à la Commission, à sa 46<sup>e</sup> session, pour approbation.

**Observations de la présidence:**

Grâce au déroulement en présentiel de la 16<sup>e</sup> session du Comité, des échanges informels ont pu se tenir en marge de la réunion plénière, facilitant ainsi le processus de prise de décision. Les délégations ont eu la possibilité d'interagir au cours de la session, ce qui a contribué à faire avancer les travaux.

En ma qualité de Présidente, j'ai suivi de près l'avancement des travaux menés dans le cadre des groupes de travail électroniques, tout au long de l'année, en consultation avec leurs présidents respectifs. Ce suivi a été d'une grande utilité, en nous permettant de recevoir la plupart des documents en temps voulu. Les débats en séance plénière ont également été préparés par les présidents des groupes de travail électroniques lors de réunions préliminaires avec la Présidente du Comité et les secrétariats du Codex et du JECFA. La méthode de travail consistant à s'appuyer sur des présentations PowerPoint pour illustrer les points de l'ordre du jour en séance plénière, s'est révélée utile et a été maintenue.

Nous avons également apporté de nouvelles améliorations à notre façon de travailler. Le plan de travail prospectif est ressorti clairement de la présentation, en session plénière, du projet d'ordre du jour de la 17<sup>e</sup> session du Comité, en collaboration avec les groupes de travail électroniques et leurs présidents, au titre du point «Autres questions et travaux futurs». Une décision immédiate a été prise quant aux activités à mener et aux travaux à reporter. Cela permet de mieux gérer la charge de travail du Comité. Nous avons aussi encouragé, et cela avec succès, d'autres personnes à se porter volontaires pour présider ou coprésider des groupes de travail électroniques. Par ailleurs, à partir de l'année prochaine, nous ajouterons un nouveau point à l'ordre du jour, intitulé «Prospective et nouvelles questions d'intérêt pour le Comité», afin de favoriser l'échange d'informations avec et entre les délégations sur de nouvelles questions intéressantes les travaux du Comité. Ainsi, des questions importantes pourront être signalées, sans nécessairement conduire à l'élaboration d'une norme du Codex.

J'ai noté que, pour une région en particulier, seules quelques délégations étaient présentes, ce qui constitue un sujet d'inquiétude sachant que les décisions prises doivent être appuyées par un nombre suffisant de délégations. Je suis donc intervenue sans délai, en adressant des courriels et en organisant une réunion à distance avec le coordonnateur régional. J'ai demandé, plus précisément, que toute réserve émanant de la région, susceptible d'entraver l'adoption des propositions que le Comité présente à la Commission, soit mise en avant, tout en invitant les délégations à donner des conseils quant aux modalités à suivre en session plénière.

## 3. État d'avancement des travaux

Thème	Code d'activité	Année cible	Recommandation du Comité
<b>Pour décision par la Commission</b>			
1. Projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du manioc et des produits à base de manioc par les mycotoxines	N05-2021	2025	Adoption à l'étape 8
2. Projet de limite maximale (LM) pour le plomb dans les repas prêts à consommer destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	N05-2019	2024	Adoption à l'étape 8
3. Avant-projet de LM pour le plomb dans le sucre mou brun, le sucre roux et le sucre non centrifugé	N05-2019	2024	Adoption aux étapes 5/8
4. Avant-projet de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales dans certaines céréales et certains produits à base de céréales, y compris destinés aux nourrissons et enfants en bas âge	N08-2019	2022	Adoption aux étapes 5/8
5. Avant-projet de LM pour les aflatoxines totales dans le piment séché et la noix de muscade, et pour l'ochratoxine A dans le piment séché et le paprika et dans la noix de muscade	N20-2017	2024	Adoption aux étapes 5/8
6. Avant-projet de LM pour les aflatoxines totales dans le paprika, le gingembre et le poivre noir et blanc et le curcuma, et pour l'ochratoxine A dans le gingembre, le poivre noir et blanc et le curcuma	N20-2017	2024	Travaux interrompus
7. Nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'un code d'usages ou de directives pour la prévention ou la réduction de l'intoxication par la ciguatera	-	-	Approbation
<b>Pour suivi</b>			
8. LM pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer, y compris le plan d'échantillonnage associé	N14-2014	2023	Étapes 2/3
9. LM pour les herbes culinaires (fraîches/séchées) et les épices (séchées)	N05-2019	2021	Étapes 2/3
10. Avant-projet de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines et l'ochratoxine A dans les épices (piment séché et paprika, et noix de muscade)	N20-2017	2024	Étapes 2/3
<b>Pour information</b>			
11. Document de travail sur les alcaloïdes de pyrrolizidine	Pour examen par le Comité, à sa 17 <sup>e</sup> session		
12. Document de travail sur les nouvelles mesures pouvant justifier la révision du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines</i> (CXC 55-2004)	Pour examen par le Comité, à sa 17 <sup>e</sup> session		

13. Document de travail sur les nouvelles mesures pouvant justifier la révision du <i>Code d'usages pour la réduction en aflatoxine B1 dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier</i> (CXC 45-1997)	Pour examen par le Comité, à sa 17 <sup>e</sup> session
14. Document de travail sur la nécessité et la faisabilité d'éventuelles mesures de suivi pour les alcaloïdes tropaniques	Pour examen par le Comité, à sa 17 <sup>e</sup> session
15. Document de travail sur les mesures de gestion des risques possibles pour l'acrylamide présent dans les aliments, à la lumière des toutes dernières évaluations du JECFA	Pour examen par le Comité, à sa 17 <sup>e</sup> session
16. Document de travail sur un code d'usages pour la prévention ou la réduction de la contamination des aliments par le cadmium	Pour examen par le Comité, à sa 17 <sup>e</sup> session
17. Orientations relatives à l'analyse des données aux fins de l'établissement de LM et de l'amélioration de la collecte de données	Poursuite du débat
18. Identification de combinaisons contaminants/aliments de base ayant une importance pour la santé publique et le commerce international et sur lesquelles le Comité ne s'est pas encore penché	Travaux suspendus
19. Révision des normes du Codex sur les contaminants	Poursuite des travaux (point permanent de l'ordre du jour du Comité)
20. Suivi des résultats des évaluations du JECFA et des consultations d'experts FAO/OMS	Poursuite des travaux (point permanent de l'ordre du jour du Comité)
21. Liste des contaminants que le JECFA doit évaluer en priorité	Poursuite des travaux (point permanent de l'ordre du jour du Comité)

#### 4. Observations spécifiques

<p><b>1. Projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du manioc et des produits à base de manioc par les mycotoxines, paragraphe 36 et annexe III</b></p>
<p><b>État d'avancement:</b></p> <p>Le Code d'usages avait été adopté par la Commission à sa 45<sup>e</sup> session (2022), à l'étape 5. Compte tenu des travaux menés dans le cadre du groupe de travail électronique et des échanges constructifs qui se sont tenus à sa 16<sup>e</sup> session, le Comité est convenu de transmettre le Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du manioc et des produits à base de manioc par les mycotoxines, à la 46<sup>e</sup> session de la Commission, pour adoption à l'étape 8.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>Pas d'observations supplémentaires.</p>
<p><b>2. Projet de LM pour le plomb dans les repas prêts à consommer destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, paragraphe 28.ii</b></p>
<p><b>État d'avancement:</b></p> <p>À sa 45<sup>e</sup> session (2022), la Commission avait adopté, à l'étape 5, une proposition de limite maximale (LM) de 0,02 mg/kg, pour le plomb, dans les repas prêts à consommer destinés aux nourrissons et enfants en bas âge.</p> <p>À sa 16<sup>e</sup> session, le Comité est convenu de transmettre à la Commission à sa 46<sup>e</sup> session, une LM de 0,02 mg/kg dans les repas prêts à consommer destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, pour adoption à l'étape 8. Il a été noté que cette même LM était réalisable pour les produits à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, compte tenu d'un niveau élevé de protection pour les nourrissons et enfants en bas âge et d'un taux de rejet à peine supérieur à 5 pour cent.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>Pas d'observations supplémentaires.</p>
<p><b>3. Avant-projet de LM pour le plomb dans le sucre mou brun, le sucre roux et le sucre non centrifugé, paragraphe 28.i</b></p>
<p><b>État d'avancement:</b></p> <p>À sa 16<sup>e</sup> session, le Comité est convenu de transmettre à la 46<sup>e</sup> session de la Commission, une limite maximale (LM) 0,15 mg/kg pour le plomb dans le sucre mou brun, le sucre roux et le sucre non centrifugé, pour adoption aux étapes 5/8.</p> <p>Il a été noté que cette LM était en cohérence avec la LM de 0,1 mg/kg pour le sucre blanc et le sucre raffiné, adoptée par la Commission à sa 45<sup>e</sup> session (2022), sachant que ces sucres sont moins raffinés.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>Pas d'observations supplémentaires.</p>
<p><b>4. Avant-projet de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales dans certaines céréales et certains produits à base de céréales, y compris destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, paragraphe 41.ii et annexe IV</b></p>
<p><b>État d'avancement:</b></p> <p>La question avait été examinée dans le cadre du groupe de travail électronique et du groupe de travail physique qui s'étaient réunis peu avant la session.</p> <p>À l'issue d'échanges constructifs, à sa 16<sup>e</sup> session, le Comité est convenu de transmettre le plan d'échantillonnage à la Commission à sa 46<sup>e</sup> session, pour adoption aux étapes 5/8, en vue de son inclusion dans la <i>Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale</i> (CXS 193-1995).</p> <p>Le plan d'échantillonnage a été transmis au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) pour approbation. À sa 42<sup>e</sup> session, le CCMAS a approuvé le plan d'échantillonnage avec des modifications aux critères de performance numériques pour les méthodes d'analyse. Ce plan d'échantillonnage, tel qu'amendé par le CCMAS à sa 42<sup>e</sup> session, sera examiné par la Commission, à sa 46<sup>e</sup> session, pour adoption (voir le rapport de la 42<sup>e</sup> session du CCMAS [REP23/MAS]).</p>

<p><b>Observations de la présidence:</b> Pas d'observations supplémentaires.</p>
<p><b>5. Avant-projet de LM pour les aflatoxines totales dans le piment séché et la noix de muscade, et pour l'ochratoxine A dans le piment séché et le paprika et dans la noix de muscade, paragraphe 69, alinéas i et iv et annexe V</b></p>
<p><b>État d'avancement:</b> À sa 16<sup>e</sup> session, le Comité est convenu de transmettre à la 46<sup>e</sup> session de la Commission, pour adoption aux étapes 5/8, la limite maximale (LM) de 20 µg/kg pour les aflatoxines totales dans le piment et la noix de muscade (secs/séchés) et la LM de 20 µg/kg pour l'ochratoxine A dans le piment, le paprika et la noix de muscade (secs/séchés). À sa 16<sup>e</sup> session, le Comité est convenu que les LM pourraient être revues dans un délai de trois ans, si des données suffisantes sont communiquées via la base de données GEMS/Aliments, afin d'étudier la possibilité d'une révision à la baisse de la LM. Le Comité est également convenu de réunir à nouveau le groupe de travail électronique aux fins de l'élaboration de plans d'échantillonnage pour les LM convenues, en vue de leur examen à sa 17<sup>e</sup> session.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b> La mention relative à l'examen à mener dans un délai de trois ans a été ajoutée afin de dissiper d'éventuelles réserves à ce sujet.</p>
<p><b>6. Avant-projet de LM pour les aflatoxines totales dans le paprika, le gingembre et le poivre noir et blanc et le curcuma, et pour l'ochratoxine A dans le gingembre, le poivre noir et blanc et le curcuma, paragraphe 69.iii</b></p>
<p><b>État d'avancement:</b> À sa 16<sup>e</sup> session, le Comité est convenu d'interrompre les travaux relatifs à l'établissement de limites maximales (LM) pour les aflatoxines totales dans le paprika, le gingembre et le poivre noir et blanc et le curcuma, et pour l'ochratoxine A dans le gingembre, le poivre noir et blanc et le curcuma, et d'en informer le Comité exécutif à sa 84<sup>e</sup> session, ainsi que la Commission à sa 46<sup>e</sup> session.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b> Pas d'observations supplémentaires.</p>
<p><b>7. Nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'un code d'usages ou de directives pour la prévention ou la réduction de l'intoxication par la ciguatera, paragraphe 81 et annexe VI</b></p>
<p><b>État d'avancement:</b> À sa 16<sup>e</sup> session, le Comité est convenu de lancer de nouveaux travaux en vue de l'élaboration d'un code d'usages ou de directives pour la prévention ou la réduction de l'intoxication par la ciguatera, et de transmettre le descriptif de projet à la Commission à sa 46<sup>e</sup> session, pour approbation. Il a aussi été décidé de constituer un groupe de travail électronique, chargé d'élaborer une proposition de code d'usages ou de directives, pour observations et examen à la 17<sup>e</sup> session. Conformément à l'avis formulé par le Secrétariat du Codex, le Comité est également convenu que le descriptif de projet ferait référence à un code d'usages ou à des directives et qu'une décision quant au titre du projet ne serait prise qu'à l'issue d'un débat plus approfondi mené dans le cadre du groupe de travail électronique.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b> Pas d'observations supplémentaires.</p>
<p><b>8. LM pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer, y compris le plan d'échantillonnage associé, paragraphe 52</b></p>
<p><b>État d'avancement:</b> À sa 16<sup>e</sup> session, le Comité est convenu de réunir à nouveau le groupe de travail électronique afin que celui-ci travaille, durant les deux prochaines années, sur la limite maximale (LM) pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer, y compris le plan d'échantillonnage associé, s'agissant en particulier:</p>

- a) d'élaborer une proposition donnant une définition claire des arachides prêtes à consommer en vue de l'établissement d'une LM pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer et de la catégorisation des données relatives à l'occurrence, afin que le Comité l'examine à sa 17<sup>e</sup> session, et cela en étroite collaboration avec le gestionnaire de la base de données GEMS;
- b) au terme d'un débat et après accord sur la définition des arachides prêtes à consommer, lors de la 17<sup>e</sup> session du Comité, et en étroite collaboration avec le groupe de travail électronique sur l'analyse des données, de proposer une LM pour les arachides prêtes à consommer, y compris les plans d'échantillonnage associés, pour examen par le Comité à sa 18<sup>e</sup> session.

À sa 16<sup>e</sup> session, le Comité est également convenu d'informer le Comité exécutif de sa décision et de demander que le délai fixé pour l'achèvement des travaux soit repoussé à 2025.

**Observations de la présidence:**

Il s'agit d'une question délicate, car la collecte et l'analyse des données ont fait l'objet de maints débats depuis plusieurs années. La mise en place d'un processus échelonné sur deux ans et l'établissement d'une étroite collaboration avec le gestionnaire de GEMS devraient nous permettre, comme je l'espère, de parvenir à un accord sur cette LM lors de la 18<sup>e</sup> session.

**9. LM pour le plomb dans les herbes culinaires (fraîches/séchées) et les épices (séchées), paragraphe 29**

**État d'avancement:**

Le Comité a rappelé que le groupe de travail électronique poursuivait ses travaux sur les LM pour le plomb dans les herbes culinaires (fraîches/séchées) et les épices (séchées), afin que le Comité les examine à sa 17<sup>e</sup> session, et que le JCFA avait déjà lancé un appel à communication de données.

**Observations du secrétariat:**

Cette démarche relève du processus échelonné mis en place par le Comité aux fins de l'examen par étapes des différents sujets.

Il est demandé que le délai fixé pour l'achèvement des travaux soit repoussé à 2025.

**10. Avant-projet de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines et l'ochratoxine A dans les épices (piment séché et paprika, et noix de muscade), paragraphes 68 et 69.iv**

**État d'avancement:**

À sa 16<sup>e</sup> session, le Comité a noté que des travaux supplémentaires étaient nécessaires aux fins de l'élaboration des plans d'échantillonnage et que ceux-ci pourraient être menés dans le cadre du groupe de travail électronique, afin que les plans d'échantillonnage soient présentés au Comité à sa 17<sup>e</sup> session. Le Comité a décidé de réunir à nouveau le groupe de travail électronique afin que celui-ci élabore des plans d'échantillonnage pour les LM convenues en prenant en compte l'ensemble des observations écrites adressées au Comité à sa 16<sup>e</sup> session, pour observations et examen lors de la 17<sup>e</sup> session.

**Observations du secrétariat:**

Le Comité ayant achevé ses travaux sur les LM, les plans d'échantillonnage associés doivent maintenant être élaborés conformément aux LM proposées.

Il est rappelé que le Comité exécutif a recommandé que soit repoussée à 2024 la date limite prévue pour l'achèvement des travaux relatifs à l'avant-projet de LM pour les aflatoxines totales et l'ochratoxine A dans le piment séché et le paprika et dans la noix de muscade, et aux plans d'échantillonnage associés.

**11. Document de travail sur les alcaloïdes de pyrrolizidine, paragraphe 84**

**État d'avancement:**

Le document de travail étant parvenu tardivement, à sa 16<sup>e</sup> session le Comité est convenu de demander, d'une part, que le Secrétariat du Codex adresse une lettre circulaire visant à recueillir des observations sur les recommandations contenues dans le document de travail, et d'autre part, que le groupe de travail électronique élabore un document révisé en prenant en compte les observations reçues en réponse à la lettre circulaire, pour examen par le Comité à sa 17<sup>e</sup> session.

**Observations de la présidence:**

Pas d'observations supplémentaires.

<p><b>12. Document de travail sur les nouvelles mesures pouvant justifier la révision du Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines (CXC 55-2004), paragraphe 105.iv.a</b></p>
<p><b>État d'avancement:</b>  À sa 16<sup>e</sup> session, le Comité est convenu de constituer un groupe de travail électronique, chargé d'élaborer un document de travail visant à déterminer l'existence de nouvelles mesures pouvant justifier la révision du Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines (CXC 55-2004), pour examen par le Comité à sa 17<sup>e</sup> session.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b>  Pas d'observations supplémentaires.</p>
<p><b>13. Document de travail sur les nouvelles mesures pouvant justifier la révision du Code d'usages pour la réduction en aflatoxine B1 dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier (CXC 45-1997), paragraphe 105.iv.b</b></p>
<p><b>État d'avancement:</b>  À sa 16<sup>e</sup> session le Comité est convenu de constituer un groupe de travail électronique, chargé d'élaborer un document de travail visant à déterminer l'existence de nouvelles mesures pouvant justifier la révision du Code d'usages pour la réduction en aflatoxine B1 dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier (CXC 45-1997), pour examen par le Comité à sa 17<sup>e</sup> session.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b>  Pas d'observations supplémentaires.</p>
<p><b>14. Document de travail sur la nécessité et la faisabilité d'éventuelles mesures de suivi pour les alcaloïdes tropaniques, paragraphe 113.i</b></p>
<p><b>État d'avancement:</b>  Le Comité est convenu de constituer un groupe de travail électronique, chargé d'élaborer un document de travail sur les alcaloïdes tropaniques, afin de déterminer la nécessité et la faisabilité d'éventuelles mesures de suivi, pour examen par le Comité à sa 17<sup>e</sup> session.</p>
<p><b>15. Document de travail sur les mesures de gestion des risques possibles pour l'acrylamide présent dans les aliments, à la lumière des toutes dernières évaluations du JECFA, paragraphe 133.iv</b></p>
<p><b>État d'avancement:</b>  À sa 16<sup>e</sup> session, le Comité est convenu de constituer un groupe de travail électronique, chargé d'élaborer un document de travail sur l'acrylamide présent dans les aliments, à la lumière des toutes dernières évaluations du JECFA, afin de déterminer la faisabilité de mesures de gestion des risques, pour examen par le Comité à sa 17<sup>e</sup> session.</p> <p><b>Observations du secrétariat:</b>  Ces travaux peuvent s'inscrire, dans une certaine mesure, dans le cadre de l'examen des normes du Codex et des textes apparentés, sachant qu'il existe un Code d'usages pour la diminution de l'acrylamide dans les aliments (CXC 67-2009) susceptible de faire l'objet d'une révision, en sus de l'établissement possible de limites maximales (LM).</p>
<p><b>16. Document de travail sur un code d'usages pour la prévention ou la réduction de la contamination des aliments par le cadmium, paragraphe 139</b></p>
<p><b>État d'avancement:</b>  À sa 16<sup>e</sup> session, le Comité est convenu qu'un document de travail serait établi pour étudier la possibilité d'élaborer un code d'usages pour la prévention ou la réduction de la contamination des aliments par le cadmium.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b>  Pas d'observations supplémentaires.</p>

**17. Orientations relatives à l'analyse des données aux fins de l'établissement de LM et de l'amélioration de la collecte de données, paragraphe 98**

**État d'avancement:**

Sur la base des débats menés dans le cadre du groupe de travail électronique, du groupe de travail physique et en réunion plénière, le Comité à sa 16<sup>e</sup> session s'est entendu sur les modifications qu'il était proposé d'apporter à la base de données GEMS/Aliments ainsi que sur le plan de travail pour l'année à venir relatif à de nouvelles propositions de révision intéressant la base de données.

Le Comité est aussi convenu d'inviter l'OMS à mettre au point des matériels de formation supplémentaires et de nouveaux moyens pour la communication de données à GEMS/Aliments et leur extraction à partir de celle-ci, et de recommander aux pays membres du Codex de dégager les fonds nécessaires à cette fin.

Le Comité s'est également entendu sur un processus plus structuré aux fins de l'élaboration des appels à communication de données, ainsi que sur la nécessité de prendre en compte la disponibilité de données et leur qualité avant de décider de lancer de nouveaux travaux.

Enfin, il a décidé de réunir à nouveau le groupe de travail électronique afin que celui-ci poursuive les travaux relatifs à l'élaboration d'une proposition d'orientations générales relatives à l'analyse des données aux fins de l'établissement de LM et de l'amélioration de la collecte de données.

**Observations de la présidence:**

Il s'agit de travaux importants pour le Comité, comportant l'examen de nombreux éléments sous des angles différents. Il est difficile d'en faire une présentation exhaustive dans le cadre d'un document complet. Néanmoins, les travaux progressent, bien que lentement.

**18. Identification de combinaisons contaminants/aliments de base ayant une importance pour la santé publique et le commerce international et sur lesquelles le Comité ne s'est pas encore penché, paragraphe 101**

**État d'avancement:**

À sa 13<sup>e</sup> session (2019), le Comité était convenu de mettre au point une approche pour l'examen systématique des principales combinaisons contaminants/aliments de base susceptibles de constituer un problème de santé publique et d'avoir des répercussions commerciales, sur lesquelles le Comité ne s'était pas encore penché. Une approche envisageable aux fins de l'identification des combinaisons contaminants/aliments de base qui pourraient faire l'objet d'un examen plus approfondi au sein du Comité et être inscrites dans son processus de travail ordinaire, a été illustrée dans le cadre d'un document de travail présenté au Comité à sa 14<sup>e</sup> session. Un document de travail a été élaboré pour la 16<sup>e</sup> session du Comité. Le groupe de travail physique, qui s'est réuni peu avant la 16<sup>e</sup> session, a conclu que, de manière générale, les travaux présentés avaient reçu un accueil favorable, de même que la proposition de créer un groupe de travail électronique, chargé de mieux préciser l'approche relative à l'identification des combinaisons contaminants/aliments de base que le Comité pourrait examiner, tout en prévoyant une certaine souplesse quant à la méthode à suivre. Toutefois, il n'a pas été possible de trouver un président pour ce groupe de travail.

Compte tenu de ce qui précède et sachant que les aliments de base étaient déjà pris en compte dans le cadre de l'examen des normes du Codex sur les contaminants en tant que critère de priorité et que de nouveaux travaux sur les combinaisons contaminants/aliments de base pourraient encore être proposés conformément aux procédures existantes au sein du Comité, à sa 16<sup>e</sup> session celui-ci est convenu de reporter le débat sur l'identification des combinaisons contaminants/aliments de base devant faire l'objet d'un examen plus approfondi par le Comité, et de réexaminer la question dans un délai de trois ans.

**Observations de la présidence:**

Pas d'observations supplémentaires.

**19. Révision des normes du Codex sur les contaminants, paragraphe 105.iv.c**

**État d'avancement:**

À sa 16<sup>e</sup> session, le Comité est convenu de réunir à nouveau le groupe de travail, préalablement à sa 17<sup>e</sup> session, afin que celui-ci se penche sur les observations reçues en réponse à la lettre circulaire sur les priorités pour l'examen des normes existantes relatives aux contaminants, que devrait distribuer le Secrétariat du Codex, et qu'il formule des recommandations en vue de leur examen par le Comité à sa 17<sup>e</sup> session.

<b>Observations du secrétariat:</b> Il s'agit de travaux importants, qui permettent d'assurer la mise à jour des normes du Codex sur les contaminants ainsi que leur pertinence au regard des besoins des membres du Codex.
<b>20. Suivi des résultats des évaluations du JECFA et des consultations d'experts de la FAO/OMS, paragraphe 113</b>
<b>État d'avancement:</b> À sa 16 <sup>e</sup> session, le Comité est convenu de réexaminer, à sa 17 <sup>e</sup> session, la question de l'élaboration d'un document de travail sur la nécessité et la faisabilité d'éventuelles mesures de suivi pour les alcaloïdes de l'ergot de seigle et les trichothécènes (T-2, HT-2 et DAS).
<b>Observations de la présidence:</b> Aucune délégation ne s'est portée volontaire pour diriger le groupe de travail sur les alcaloïdes de l'ergot de seigle ni celui sur les trichothécènes. Compte tenu également de la charge de travail du Comité, il a été décidé de reporter l'examen de ces deux questions à l'année prochaine, en vue d'une réflexion plus approfondie.
<b>21. Liste des contaminants que le JECFA doit évaluer en priorité, paragraphe 133 et annexe IX</b>
<b>État d'avancement:</b> À sa 16 <sup>e</sup> session, le Comité est convenu d'approuver la liste des priorités telle qu'amendée. Il a également décidé de demander au Secrétariat du JECFA de lancer un appel à communication de données pour le cadmium et le plomb dans le quinoa et les produits à base de quinoa, y compris les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge.
<b>Observations de la présidence:</b> Pas d'observations supplémentaires.

## Annexe 2

## 1. Informations générales

<b>Comité</b>	<b>Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS)</b>		
<b>Hôte de la réunion</b>	Australie	<b>Présidente</b>	Nicola Hinder
<b>Session en question</b>	26 <sup>e</sup> session	1-5 mai 2023	
<b>Prochaine session</b>	27 <sup>e</sup> session	16-20 septembre 2024	
<b>Rapport</b>	<u>REP23/FICS</u>		

## 2. Observations générales

**Observations du secrétariat:**

La 26<sup>e</sup> session du Comité s'est déroulée avec succès, selon des modalités hybrides, et a enregistré un niveau de participation élevé quant au nombre de délégations et de délégués. Un groupe de travail sur l'avant-projet de consolidation des directives du Codex relatives à l'équivalence s'est réuni, en modalité hybride, peu avant la session. Une manifestation visant à appuyer les débats en séance plénière sur la révision et l'actualisation proposées des *Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires* (CXG 60-2006), s'est tenue le premier jour, en marge de la session.

Tous les points inscrits à l'ordre du jour ont fait l'objet de débats approfondis et leur examen s'est conclu de manière consensuelle. À sa 26<sup>e</sup> session, le Comité est convenu de transmettre deux textes à la Commission, à sa 46<sup>e</sup> session, pour adoption aux étapes 5/8, à savoir: l'avant-projet de directives relatives à la reconnaissance et au maintien de l'équivalence de systèmes nationaux de contrôle des aliments (SNCA) et l'avant-projet de principes et directives sur l'utilisation d'audits et d'inspections à distance dans les cadres réglementaires. Le Comité est également convenu de transmettre, pour approbation, les nouveaux travaux relatifs à la révision et l'actualisation des *Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires* (CXG 60-2006).

**Observations de la présidence:**

La Présidente souscrit aux observations du Secrétariat. La 26<sup>e</sup> session du Comité a eu lieu près de deux ans après la 25<sup>e</sup> session, alors que dans le passé l'intervalle entre deux sessions était normalement de 18 mois. Les groupes de travail électroniques ont tiré parti de cet intervalle prolongé, notamment en organisant des webinaires et autres activités de sensibilisation et en mettant à profit les processus existants pour faire en sorte que les nouveaux travaux puissent être approuvés rapidement. Je tiens à remercier les présidents et les coprésidents des groupes de travail électroniques, à savoir l'Australie, le Canada, la Chine, les États-Unis, l'Iran, le Kenya, la Nouvelle-Zélande, le Royaume-Uni, Singapour et l'Union européenne. Leur travail a permis au Comité de mener des discussions constructives et de bien progresser.

Le Comité continue de suivre une approche orientée vers l'avenir. C'était la première fois qu'un comité subsidiaire se réunissait selon des modalités hybrides, ce qui a permis aux participants en ligne de faire des interventions. Nous avons été heureux de constater que de nombreuses délégations en avaient profité pour prendre part au débat. Cela a contribué au maintien des progrès en termes d'inclusion que les réunions à distance ont permis d'accomplir, tout en offrant les avantages d'une interaction en face à face à tous ceux qui pouvaient se déplacer, favorisant ainsi une participation équitable aux délibérations en séance plénière et dans le cadre des groupes de travail.

## 3. État d'avancement des travaux

Thème	Code d'activité	Année cible	Recommandation du Comité
<b>Pour décision par la Commission</b>			
1. Avant-projet de directives relatives à la reconnaissance et au maintien de l'équivalence de systèmes nationaux de contrôle des aliments (SNCA)	N25-2017	26 <sup>e</sup> session	Adoption aux étapes 5/8
2. Avant-projet de principes et directives sur l'utilisation d'audits et d'inspections à distance dans les cadres réglementaires	N07-2022	27 <sup>e</sup> session	Adoption aux étapes 5/8
3. Descriptif de projet pour la révision et l'actualisation des <i>Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires</i> (CXG 60-2006)	-	-	Approbation
<b>Pour suivi</b>			
4. Avant-projet de consolidation des directives du Codex relatives à l'équivalence	N01-2019	28 <sup>e</sup> session	Étapes 2/3/4
5. Avant-projet de directives relatives à la prévention et au contrôle de la fraude alimentaire	N06-2021	28 <sup>e</sup> session	Étapes 2/3
6. Examen et mise à jour de l'annexe A – Liste des enjeux mondiaux émergents		En cours	
<b>Pour information</b>			
7. Document de travail et descriptif de projet portant sur les orientations relatives au mécanisme de recours dans le contexte du rejet de denrées alimentaires importées	Pour examen plus approfondi par le Comité, à sa 27 <sup>e</sup> session.		
8. Document de travail et descriptif de projet portant sur la normalisation des exigences sanitaires	Pour examen plus approfondi par le Comité, à sa 27 <sup>e</sup> session.		

#### 4. Observations spécifiques

<p><b>1. Avant-projet de directives relatives à la reconnaissance et au maintien de l'équivalence de systèmes nationaux de contrôle des aliments (SNCA), paragraphe 44 et annexe II</b></p>
<p><b>Observations du secrétariat:</b></p> <p>Les travaux se poursuivent depuis la tenue de la 21<sup>e</sup> session du Comité (2014). Grâce à l'important travail réalisé par le groupe de travail électronique, le processus d'élaboration des directives avait bien progressé. Il était important d'achever la mise au point du document pour pouvoir faire avancer le travail de consolidation du texte sur l'équivalence.</p> <p>Suite à des échanges constructifs, à sa 26<sup>e</sup> session le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de <i>Directives relatives à la reconnaissance et au maintien de l'équivalence de systèmes nationaux de contrôle des aliments (SNCA)</i> à la Commission à sa 46<sup>e</sup> session, pour adoption aux étapes 5/8. Le format, la présentation et la terminologie sont conformes au style établi par le Codex.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>La Présidente souscrit aux observations du Secrétariat. Un large consensus s'est dégagé en faveur de l'avant-projet de directives, les divergences observées lors des années précédentes ayant été en grande partie dissipées au sein du groupe de travail électronique, depuis la 25<sup>e</sup> session. Le texte a fait l'objet de réflexions et de travaux approfondis pendant près de 10 ans et il est très satisfaisant de constater que le Comité est enfin convenu de transmettre les directives en vue de leur adoption aux étapes 5/8. Il s'agit d'une question particulièrement complexe et les directives constitueront une excellente ressource pour aider les pays à évaluer l'équivalence de systèmes nationaux de contrôle des aliments, de manière efficiente et efficace.</p>
<p><b>2. Avant-projet de principes et directives sur l'utilisation d'audits et d'inspections à distance dans les cadres réglementaires, paragraphe 104 et annexe III</b></p>
<p><b>Observations du secrétariat:</b></p> <p>À sa 25<sup>e</sup> session, le Comité avait reconnu les défis que la pandémie de Covid-19 faisait peser sur les systèmes d'inspection et de vérification, et il était convenu d'élaborer des orientations du Codex sur l'utilisation des technologies de l'information et de la communication (TIC) comme outils de vérification de remplacement dans les cadres réglementaires modernes. Le Comité avait également chargé un groupe de travail électronique d'élaborer un document de travail sur l'utilisation des audits et des inspections à distance dans les cadres réglementaires. Afin de pouvoir apporter une réponse rapide face à ce défi, la Présidente du Comité avait transmis les propositions de nouveaux travaux à la 83<sup>e</sup> session du Comité exécutif et à la 45<sup>e</sup> session de la Commission (2022), pour examen critique/approbation. L'approbation par la Commission à sa 45<sup>e</sup> session a permis au groupe de travail électronique d'élaborer un projet de directives qui a été présenté au Comité, pour examen, à sa 26<sup>e</sup> session.</p> <p>À l'issue d'échanges constructifs et suite à une nouvelle révision du texte, le Comité est convenu, à sa 26<sup>e</sup> session, de transmettre l'avant-projet de «Principes et directives sur l'utilisation d'audits et d'inspections à distance dans les cadres réglementaires» à la 46<sup>e</sup> session de la Commission, pour adoption aux étapes 5/8. Le format, la présentation et la terminologie sont conformes au style établi par le Codex.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>La Présidente souscrit aux observations du Secrétariat. Les travaux menés par le groupe de travail électronique en amont de la session plénière ont permis au Comité de parvenir très rapidement à un consensus sur l'avant-projet de directives. Les participants à la 26<sup>e</sup> session ont travaillé à partir du document de séance CRD16, que les président et coprésidents du groupe de travail électronique avaient élaboré à la lumière des observations reçues à l'étape 3, en réponse à la lettre circulaire inscrite à l'ordre du jour (CL 2023/12/OCS-FICS). L'examen des observations relatives au document, effectué en amont de la session plénière, a permis au Comité de partir d'une position déjà bien avancée et de convenir, par un large consensus, de transmettre les directives pour adoption aux étapes 5/8. Cela constitue un excellent exemple de la capacité du Comité d'apporter une réponse rapide face à des difficultés d'ordre réglementaire bien réelles, en fournissant les orientations claires et utiles qui sont requises dès maintenant. Les directives aideront les organismes de réglementation à avoir accès à des outils et approches modernes dans leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments.</p>

<p><b>3. Descriptif de projet pour la révision et l'actualisation des <i>Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires (CXG 60-2006)</i>, paragraphe 117 et annexe IV</b></p>
<p><b>Observations du secrétariat:</b></p> <p>À sa 25<sup>e</sup> session, le Comité était convenu de créer un groupe de travail électronique, chargé d'établir si les directives actuelles du Codex sur la traçabilité étaient encore adaptées à leur objet. Sur la base des consultations menées dans le cadre du groupe de travail afin de recueillir l'avis des participants sur les approches actuelles et nouvelles en matière de traçabilité et de déterminer si le contenu et la structure des directives de 2006 répondaient suffisamment aux attentes des membres, un document de travail a été élaboré.</p> <p>La manifestation organisée en marge de la session plénière a permis d'éclairer le débat sur cette question et d'apporter des éléments à l'appui de l'élaboration d'un avant-projet de descriptif de projet pour de nouveaux travaux dans ce domaine.</p> <p>À sa 26<sup>e</sup> session, le Comité est convenu de l'opportunité d'entreprendre de nouveaux travaux pour actualiser et réviser le document CXG 60-2006. Il a aussi décidé de transmettre le descriptif de projet pour la révision et l'actualisation des <i>Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires (CXG 60-2006)</i>, à la 46<sup>e</sup> session de la Commission, pour approbation au titre de nouveaux travaux. Le Comité est également convenu de créer un groupe de travail électronique, chargé d'élaborer un avant-projet de révision des <i>Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires (CXG 60-2006)</i>, pour examen par le Comité à sa 27<sup>e</sup> session.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>La Présidente souscrit aux observations du Secrétariat. Un large consensus s'est dégagé au sein du Comité quant à l'opportunité de réviser et d'actualiser les directives de 2006, et à la capacité de gérer ces travaux au regard de la charge de travail et des délais proposés. Il a été constaté avec satisfaction que cinq pays avaient accepté de partager la direction de ces travaux. Je tiens à remercier l'Australie, l'Équateur, les États-Unis d'Amérique, le Honduras et le Royaume-Uni.</p>
<p><b>4. Avant-projet de consolidation des directives du Codex relatives à l'équivalence, paragraphe 68 et annexe V</b></p>
<p><b>Observations du secrétariat:</b></p> <p>À sa 26<sup>e</sup> session, notant l'importance de procéder à la consolidation et à l'actualisation des orientations du Codex relatives à l'équivalence, le Comité est convenu que ce travail avait pour objectif de produire un texte consolidé en veillant à ce que toutes les questions essentielles figurant dans les textes existants du Comité soient dûment prises en compte, la révocation ultérieure des textes existants devant être confirmée au moment de la finalisation de la consolidation par le Comité.</p> <p>À l'issue d'un débat constructif, le Comité a aussi décidé de maintenir à l'étape 4 le texte des sections «1: Préambule», «2: Objet», «3: Champ d'application» et «4: Principes», en notant que ces dispositions pourront continuer de faire l'objet d'observations, et de renvoyer le reste du projet de principes et directives à l'étape 2 pour refonte.</p> <p>Le Comité est également convenu de créer un groupe de travail électronique chargé d'élaborer un projet révisé de consolidation des directives du Codex relatives à l'équivalence, pour examen par le Comité à sa 27<sup>e</sup> session.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>Le groupe de travail hybride, qui s'est réuni en amont de la session plénière, a travaillé de manière constructive en faisant avancer l'élaboration des directives, et les participants à la session plénière sont convenus de s'appuyer sur le document de séance CRD2 qui incorporait les modifications d'ordre rédactionnel apportées par le groupe de travail. Un large consensus s'est dégagé au sein du Comité concernant les quatre premières sections des directives, qu'il a été décidé de maintenir à l'étape 4 pour le moment, afin que le groupe de travail électronique puisse se concentrer sur la rédaction des autres sections encore à l'étape 2, étant entendu que les parties maintenues à l'étape 4 seraient incluses dans la demande d'observations adressée aux membres préalablement à la 27<sup>e</sup> session du Comité.</p> <p>Les préoccupations exprimées au sujet des interactions entre les travaux relatifs à la consolidation de l'équivalence et ceux sur l'équivalence de SNCA, ont été dissipées. L'adoption de l'avant-projet de directives relatives à la reconnaissance et au maintien de l'équivalence de systèmes nationaux de contrôle des aliments (SNCA) aux étapes 5/8 ouvrira la voie à l'élaboration effective de l'avant-projet de consolidation</p>

des directives du Codex relatives à l'équivalence, préalablement à la 27<sup>e</sup> session du Comité. Je suis certaine que les travaux du groupe de travail électronique progresseront rapidement, l'objectif étant de les conclure avant la tenue de la 28<sup>e</sup> session. Je tiens à remercier le président et les coprésidents du groupe de travail électronique de leurs efforts constants.

#### **5. Avant-projet de directives relatives à la prévention et au contrôle de la fraude alimentaire, paragraphe 93**

##### **Observations du secrétariat:**

Ce nouveau travail avait été approuvé par la Commission à sa 44<sup>e</sup> session (2021).

Les membres ayant exprimé des opinions divergentes sur cette question, en particulier quant à savoir si les indications géographiques relevaient ou non du mandat du Comité, la Présidente du Comité a indiqué qu'elle écrirait aux présidents de la Commission et du Comité exécutif afin d'obtenir leur avis concernant la mesure dans laquelle les indications géographiques pouvaient être considérées comme relevant du mandat du Comité.

À l'issue d'un débat constructif, bien que limité dans le temps, le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de directives à l'étape 2 pour refonte. Il a aussi été décidé de mettre en place un groupe de travail électronique, chargé d'élaborer un projet révisé de directives, pour examen par le Comité à sa 27<sup>e</sup> session.

##### **Observations de la présidence:**

L'examen en session plénière a porté sur les sections 1 à 6. Les débats ont permis d'aboutir à une vision commune, mais des divergences d'opinions subsistaient, si bien qu'il fallait poursuivre les travaux pour pouvoir parvenir à un consensus en amont de la 27<sup>e</sup> session. Un consensus s'est dégagé au sein du Comité quant à l'importance de poursuivre la rédaction du texte. Les difficultés ne sont pas insurmontables, mais le Comité devra faire preuve de créativité et être ouvert à des compromis. J'espère que le Comité sera en mesure de recommander l'avancement de l'avant-projet de directives à sa 27<sup>e</sup> session. Je tiens à remercier le président et les coprésidents du groupe de travail électronique de leurs efforts constants.

#### **6. Examen et mise à jour de l'annexe A – Liste des enjeux mondiaux émergents, paragraphe 120**

##### **Observations du secrétariat:**

Les enjeux mondiaux émergents continuent de revêtir une grande importance pour le Comité, en particulier en ce qui concerne les nouvelles approches et technologies qui s'appliquent aux systèmes nationaux de contrôle des aliments. Sur la base des réponses à la lettre circulaire adressée aux membres du Comité en amont de la 26<sup>e</sup> session, l'annexe A a été révisée par souci de clarté et de cohérence, la liste ayant été consolidée pour se concentrer sur cinq domaines clés.

À sa 26<sup>e</sup> session, le Comité a pris acte de la liste actuelle des principaux enjeux émergents recensés dans l'annexe A, et s'est entendu sur le fait que celle-ci devait continuer de faire l'objet d'un point permanent de l'ordre du jour des prochaines réunions du Comité.

Notant que le temps consacré à ce point permanent de l'ordre du jour lors des sessions plénières était souvent insuffisant, le Comité est également convenu d'organiser un atelier intersessions en amont de sa 27<sup>e</sup> session, afin d'examiner plus avant les enjeux émergents recensés dans l'annexe A.

##### **Observations de la présidence:**

La Présidente estime qu'un atelier intersessions constituera un moyen particulièrement utile aux fins de la préparation d'un travail si important en amont de la 27<sup>e</sup> session du Comité, et remercie le Royaume-Uni de s'être chargé, avec le concours de l'Australie, de l'examen et de la mise à jour de l'annexe A. Je pense qu'un tel mécanisme permettant d'évaluer et d'affiner les documents de travail à venir, avant qu'ils ne soient présentés au Comité en session plénière, pourrait être d'une grande utilité.

#### **7. Document de travail et descriptif de projet portant sur les orientations relatives au mécanisme de recours dans le contexte du rejet de denrées alimentaires importées, paragraphe 125**

##### **Observations du secrétariat:**

Une proposition visant à répondre aux défis et aux exigences liés à l'évolution du commerce alimentaire a été présentée au Comité, à sa 26<sup>e</sup> session, dans le cadre d'un document de séance élaboré par l'Inde.

Cette proposition a recueilli l'approbation générale, mais le Comité a insisté sur la nécessité d'une analyse approfondie.

Le Comité a demandé qu'un document de travail et un descriptif de projet actualisés soient élaborés, en vue d'un examen plus poussé lors de sa 27<sup>e</sup> session.

**Observations de la présidence:**

Le Comité a vu les potentialités de la proposition présentée par l'Inde, que je tiens à remercier de l'avoir portée à notre attention. Les débats ont été constructifs et ont fourni des orientations concernant les analyses plus poussées qui pourraient être menées afin d'aider le Comité à décider s'il y a lieu de recommander ou non de nouveaux travaux. Je remercie le Nigéria de s'être joint à l'Inde dans cette tâche et j'attends avec intérêt que le Comité procède à l'examen d'un document de travail et d'un descriptif de projet actualisés à sa 27<sup>e</sup> session.

**8. Document de travail et descriptif de projet portant sur la normalisation des exigences sanitaires, paragraphe 128**

**Observations du secrétariat:**

Une proposition visant à promouvoir l'utilisation de la certification électronique qui pourrait permettre d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments et de simplifier et accélérer les procédures d'autorisation, tout en permettant aux pays de définir des exigences spécifiques, a été présentée dans le cadre d'un document de séance élaboré par le Brésil.

À sa 26<sup>e</sup> session, le Comité a accueilli favorablement cette proposition, mais il a noté que le projet était complexe et a donc suggéré de réaliser un projet pilote, portant sur un seul produit, afin d'évaluer la faisabilité de la proposition par rapport à d'autres modèles.

Le Comité a demandé qu'un document de travail et un descriptif de projet actualisés soient élaborés et présentés à sa 27<sup>e</sup> session, en vue d'un nouvel examen.

**Observations de la présidence:**

Le Comité a vu les potentialités de la proposition présentée par le Brésil, que je tiens à remercier de l'avoir portée à notre attention. La principale inquiétude tenait à la complexité de la tâche proposée et j'ai bon espoir qu'un document de travail et un descriptif de projet révisés permettront de présenter au Comité, à sa 27<sup>e</sup> session, une tâche qui soit plus facile à réaliser. Je tiens à remercier l'Australie, l'Espagne, les États-Unis d'Amérique et la Nouvelle-Zélande de s'être joints au Brésil dans cette tâche et j'attends avec intérêt que le Comité procède à l'examen d'un document de travail et d'un descriptif de projet actualisés à sa 27<sup>e</sup> session.

## Annexe 3

## 1. Informations générales

Comité	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)		
Hôte de la réunion	Canada	Présidente	Kathy Twardek
Session en question	47 <sup>e</sup> session	15-19 mai 2023	
Prochaine session	48 <sup>e</sup> session	À confirmer	
Rapport	REP23/FL		

## 2. Observations générales

**Observations du secrétariat:**

La 47<sup>e</sup> session du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires a été organisée avec succès, sous la forme d'une réunion en présentiel, qui a été diffusée. Tous les points de l'ordre du jour ont fait l'objet de débats approfondis et de conclusions convenues d'un commun accord, et ce malgré la charge de travail considérable qui incombait au Comité.

Le groupe de travail sur l'étiquetage des allergènes s'est réuni virtuellement en amont de la session afin de faire avancer les questions liées à ce thème.

Globalement, les activités menées par le Comité sont en bonne voie et des progrès satisfaisants ont été enregistrés.

**Observations de la présidence:**

Les travaux du Comité ont bien avancé au cours de la session et j'ai constaté avec satisfaction les progrès accomplis dans les trois domaines d'activité, ainsi que le fait que le Comité ait eu le temps d'examiner l'ensemble des nouveaux travaux proposés. L'ordre du jour particulièrement chargé de la session prévoyait l'examen d'un certain nombre de points difficiles, tels que l'étiquetage des allergènes et le commerce électronique, ainsi que celui de nouveaux documents de travail portant notamment sur les déclarations de durabilité sur l'étiquetage, et de certaines questions émanant d'autres comités du Codex. Le calendrier proposé pour l'examen des points inscrits à l'ordre du jour, qui avait été établi en amont de la session, a été adapté au fur et à mesure du déroulement de la réunion. Il était important de faire avancer les travaux relatifs aux allergènes, si bien qu'une journée entière a été consacrée à ce thème.

Plusieurs documents de travail ont été mis à jour sur la base des observations reçues en réponse à la lettre circulaire, immédiatement avant la session. Dans tous les cas, cela a facilité le débat, les membres étant convenus d'utiliser les documents révisés, dans lesquels il était indiqué où et pourquoi des modifications avaient été apportées. On pourrait envisager d'adopter un tel procédé lors de prochaines réunions, en fonction du temps disponible.

Les travaux sur les allergènes ont commencé en 2019 et devraient s'achever en 2024. Les consultations d'experts avaient été reportées en raison de la pandémie de covid-19, mais les travaux relatifs aux allergènes, dans le cadre de la révision de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*, sont néanmoins en bonne voie, même si l'examen de la question de l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes aura probablement lieu avec une session de retard.

Les travaux relatifs aux allergènes sont fondés sur les quatre consultations d'experts FAO/OMS, dont ils dépendent. Celles-ci se sont tenues pendant la période allant de décembre 2020 à novembre 2022, mais les rapports finaux n'avaient pas tous été officiellement publiés avant la 47<sup>e</sup> session du Comité, aussi les travaux, en particulier ceux concernant l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes, n'étaient-ils pas encore aussi avancés qu'ils le seront lorsque tous les rapports seront disponibles.

Le travail a bien progressé en ce qui concerne l'étiquetage relatif aux allergènes, qui comporte deux éléments distincts (l'étiquetage et la liste des aliments allergisants prioritaires et l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes), pour lesquels les activités se poursuivent de façon satisfaisante. Les travaux préparatoires ont permis de faire avancer l'examen de ce point de l'ordre du jour:

- le webinaire qui s'est tenu en mars 2023 a été d'une grande utilité pour informer les délégués des activités menées dans le cadre des consultations d'experts FAO/OMS, qui éclaireront les travaux du Comité sur les allergènes. Je crois que ces webinaraires peuvent être très utiles pour informer et motiver les délégués, en préparation d'une session, et qu'ils pourraient être utilisés en fonction des besoins, selon une pratique exemplaire fondée sur l'expérience acquise pendant la pandémie.
- Le groupe de travail à distance sur les allergènes s'est concentré sur le projet de révision des dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes, figurant dans la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Le groupe, qui s'est réuni environ une semaine avant la 47<sup>e</sup> session du Comité,

- a enregistré un niveau de participation élevé,
- a été présidé de manière avisée par l'Australie, et
- a permis de dégager clairement les points sur lesquels les participants étaient en accord et ceux qui nécessitaient un débat plus ciblé en session plénière.

Le Comité a examiné l'ensemble du projet de révision et il est convenu de transmettre le texte, après modifications, à la 46<sup>e</sup> session de la Commission, pour adoption à l'étape 5.

Étant donné que les rapports finaux des consultations, qui devaient éclairer les travaux en amont de la session, n'étaient pas disponibles, le processus d'élaboration des directives relatives à l'étiquetage de précaution des allergènes est moins avancé. Celles-ci ont été examinées et les observations formulées ont été intégrées dans le projet de texte. Cela permettra d'éclairer les travaux qui seront menés entre les sessions dans le cadre du groupe de travail électronique. Le Comité a demandé au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) de recommander des méthodes pour déterminer la présence de protéines allergisantes dans les aliments.

Un groupe de travail électronique chargé de faire progresser les travaux sur l'étiquetage des allergènes a été mis en place et un groupe de travail physique ou en ligne pourrait également être constitué, au besoin, avant la prochaine session.

Les projets de textes sur le commerce électronique et sur l'utilisation de la technologie dans l'étiquetage des denrées alimentaires, ont tous deux été transmis, pour adoption à l'étape 5, à la 46<sup>e</sup> session de la Commission. Étant donné que le Comité se penchait pour la première fois sur la question de la technologie dans l'étiquetage des denrées alimentaires, l'avancement de ces travaux à l'étape 5 constituait un très bon résultat. Les travaux sur ces deux points se poursuivront entre les sessions, dans le cadre de groupes de travail électroniques, et devraient donc pouvoir être achevés dans les délais prévus.

S'agissant des nouveaux travaux, à sa 47<sup>e</sup> session le Comité transmettra un nouveau travail à la 46<sup>e</sup> session de la Commission, visant à apporter des précisions à la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* en ce qui concerne les aliments conditionnés en lots multi-unitaires et présentés avec un emballage commun.

La question des déclarations de durabilité sur l'étiquetage suscitait un grand intérêt et, même si son importance était largement reconnue, des divergences d'opinions sont apparues à l'heure d'établir quand et comment mettre en œuvre de nouveaux travaux sur ce point au sein du Codex. À cet égard les points de vue divergent, surtout quant à la pertinence de cette question pour le Codex. Si des inquiétudes étaient liées au fait que la durabilité était un sujet complexe qui transcendait les travaux du Codex, un appui a néanmoins été exprimé en faveur de la poursuite de l'examen de la possibilité que le Comité entame de nouveaux travaux sur les déclarations de durabilité sur l'étiquetage. Un groupe de travail électronique aidera à déterminer les points sur lesquels le Comité pourrait fournir des orientations relatives aux déclarations de durabilité sur l'étiquetage et qui pourraient relever de son mandat. Un bilan des travaux réalisés par d'autres organismes internationaux sera un élément important de cette étude.

Des échanges intéressants ont également porté sur la question des exemptions d'étiquetage dans des situations d'urgence; malgré l'absence d'un consensus en faveur de nouveaux travaux, due au fait que certains participants ont exprimé leur crainte que ces travaux ne portent atteinte aux normes, un groupe de travail électronique permettra de faire avancer l'élaboration d'un document de travail.

Aucun document de travail sur les boissons alcoolisées ni sur les acides gras trans n'ont été portés à l'attention du Comité à sa 47<sup>e</sup> session. Ces deux points restent inscrits à l'ordre du jour, pour examen à la prochaine session. Certains participants souhaitaient que le point relatif à l'étiquetage des boissons alcoolisées soit retiré de l'ordre du jour. L'OMS élaborera un document de réflexion sur la question. Si celui-ci n'est pas examiné à la prochaine session, il pourrait être intégré dans le prochain document de travail, jusqu'à ce que l'examen de ces travaux fasse l'objet d'un consensus.

Les renvois à la 47<sup>e</sup> session du Comité ont presque tous été approuvés, mais la question relative à l'étiquetage indiquant l'origine du safran, que le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) avait soumise au Comité, a été renvoyée au CCSCH pour un examen plus poussé. Des divergences de vues sont apparues au sujet de la déclaration obligatoire du pays de récolte. À sa 47<sup>e</sup> session, le Comité a cherché à comprendre comment la transformation dans un second pays pouvait donner lieu à une modification de la déclaration du pays d'origine, et il a demandé au CCSCH d'apporter des précisions concernant la différence entre le pays d'origine et le pays de récolte pour ce qui est du safran.

Dans l'ensemble, le niveau de participation a été très élevé et le Comité a pu mener des débats fructueux, dégager un consensus et faire avancer les travaux.

La dernière session du Comité ayant été organisée en ligne, la tenue en présentiel de la 47<sup>e</sup> session a offert de nombreux avantages, en permettant aux délégués d'avoir des discussions animées, tout en mettant à

profit les pauses et les occasions d'échanges informels, pour mieux comprendre les positions de chacun. Du point de vue de la présidence, cela m'a permis d'observer le visage et les expressions des délégués et d'évaluer leur réaction.

Faute d'avoir pu achever les travaux sur certains des points inscrits à l'ordre du jour, y compris plusieurs documents de travail sur de nouveaux travaux possibles, l'ordre du jour de la 48<sup>e</sup> session du Comité sera chargé et il faudra établir s'il convient ou non de prévoir une journée supplémentaire lors de la session plénière. Compte tenu du passage de trois travaux à l'étape 5 et de l'établissement de groupes de travail électroniques chargés de faire avancer le processus entre les sessions, la charge de travail du Comité sera acceptable si leur achèvement est possible lors de la prochaine session.

## 3. État d'avancement des travaux

Thème	Code d'activité	Année cible	Recommandation du Comité
<b>Pour décision par la Commission</b>			
1. Avant-projet de révision de la <i>Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> (CXS 1-1985) – Dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes	N10-2019	2024	Adoption à l'étape 5
2. Avant-projet d'orientations sur la fourniture d'informations sur les aliments pour les denrées alimentaires préemballées vendues par le biais du commerce électronique	N09-2019	2024	Adoption à l'étape 5
3. Avant-projet de directives sur l'utilisation de la technologie pour fournir des informations sur les aliments	N07-2021	2026	Adoption à l'étape 5
4. Modifications à apporter à la <i>Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> (CXS 1-1985) – Étiquetage des aliments pré-emballés présentés en lots multi-unitaires et avec un emballage commun			Approbation
<b>Pour suivi</b>			
5. Révision de la <i>Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> – Directives sur l'étiquetage de précaution relatif à la présence d'allergènes	N10-2019	2024	Étapes 2/3
<b>Pour information</b>			
6. Étiquetage des boissons alcoolisées	Document de travail destiné à la 48 <sup>e</sup> session		
7. Application des dispositions d'étiquetage des denrées alimentaires dans des situations d'urgence	Document de travail destiné à la 48 <sup>e</sup> session		
8. Acides gras trans (AGT)	Document de travail destiné à la 48 <sup>e</sup> session		
9. Déclarations de durabilité sur l'étiquetage: révision des <i>Directives générales concernant les allégations</i> (CXG 1-1979)	Document de travail destiné à la 48 <sup>e</sup> session		
10. Définition des sucres d'ajout	Document de travail destiné à la 48 <sup>e</sup> session		
11. Travaux futurs et orientations du CCFL	Travaux en cours		
12. Approche et critères d'évaluation et d'établissement des priorités des travaux du CCFL	Travaux en cours		

#### 4. Observations spécifiques

<p><b>1. Avant-projet de révision de la <i>Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> (CXS 1-1985) – Dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes, paragraphe 53.i et annexe II</b></p>
<p><b>État d'avancement:</b></p> <p>À sa 42<sup>e</sup> session (2019), la Commission du Codex Alimentarius avait approuvé la proposition de nouveaux travaux émanant de la 45<sup>e</sup> session du Comité (2019) concernant la révision de la norme CXS 1-1985 pour ce qui a trait à l'étiquetage des allergènes, ainsi que l'élaboration de directives sur l'étiquetage de précaution relatif à présence d'allergènes.</p> <p>À sa 45<sup>e</sup> session, le Comité avait également demandé un avis scientifique sur les aliments allergisants. La pandémie de covid-19 a entraîné le report des rapports finaux de la Consultation mixte spéciale d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques liés aux aliments allergisants. Même si le rapport n'était pas achevé pour la 46<sup>e</sup> session (2021), il a été utile au groupe de travail électronique chargé de ce sujet ainsi qu'au groupe de travail virtuel qui s'est réuni pour préparer la 47<sup>e</sup> session.</p> <p>Les débats constructifs au sein du groupe de travail virtuel et en plénière pendant la 47<sup>e</sup> session ont permis d'enregistrer des progrès considérables concernant les dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes. Seules une poignée de questions doivent encore être discutées. Le Comité est donc convenu de transmettre l'Avant-projet de révision de la <i>Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> – Dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes, à la 46<sup>e</sup> session de la Commission pour adoption à l'étape 5.</p> <p>Il a en outre décidé de reconstituer le groupe de travail électronique afin qu'il poursuive ses travaux dans la perspective de la 48<sup>e</sup> session.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>La révision des dispositions relatives aux allergènes, figurant dans la norme CXS 1-1985, a été avancée à l'étape 5, mais les travaux se poursuivront dès que les deux rapports complets en suspens (troisième et quatrième parties) de la Consultation mixte spéciale d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques liés aux aliments allergisants seront disponibles, en 2023. Ces travaux sont liés à ceux, encore en instance, du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), visant à réviser le <i>Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire</i> (CXC 80-2020), dans l'attente de l'achèvement des travaux du Comité sur l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes, la définition des allergènes alimentaires et la mise à jour de la liste des allergènes dans la norme CXS 1-1985. Les travaux du Comité devraient rester en bonne voie. Il est prévu que la partie relative à l'étiquetage et à la liste des priorités soit recommandée pour adoption à la prochaine session.</p>
<p><b>2. Avant-projet de directives relatives à la communication d'informations d'ordre alimentaire sur les aliments préemballés vendus en ligne, paragraphe 101.i et annexe III</b></p>
<p><b>État d'avancement:</b></p> <p>Il a d'abord été envisagé d'inclure ces informations en annexe à la <i>Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> (CXS 1-1985) et non dans un document distinct. Après la 46<sup>e</sup> session du Comité (2021), le groupe de travail électronique a bien progressé sur le sujet, et la question de la pertinence de proposer ces informations dans un document distinct ou en annexe à la norme CXS 1-1985 s'est posée.</p> <p>La 47<sup>e</sup> session a permis d'en discuter de manière constructive, à l'issue de quoi le Comité est convenu de transmettre l'Avant-projet de directives relatives à la communication d'informations d'ordre alimentaire sur les aliments préemballés vendus en ligne à la 46<sup>e</sup> session de la Commission dans un document distinct, afin qu'elle l'adopte à l'étape 5. Lorsqu'il sera publié, ce document sera accompagné d'un lien vers d'autres documents pertinents du Codex.</p> <p>Il a en outre décidé de reconstituer le groupe de travail électronique afin qu'il poursuive ses travaux dans la perspective de la 48<sup>e</sup> session.</p>

**Observations de la présidence:**

Le niveau de participation à l'examen de cette question a été satisfaisant, tant dans le cadre du groupe de travail électronique qu'au moyen d'observations écrites, et un document révisé, présenté sous forme de document de séance et visant à guider les débats au sein du Comité, a été élaboré par le président du groupe de travail.

À la lumière des explications pertinentes du Secrétariat concernant le nouveau modèle de présentation des normes du Codex et la manière dont celles-ci peuvent être publiées sur le site web du Codex, assorties d'un lien vers d'autres normes afférentes, le Comité est convenu d'élaborer les orientations en tant que document distinct. À l'issue de débats fructueux et productifs sur la question, en session plénière, un consensus s'est également dégagé sur la définition du commerce électronique. L'accord sur ces points a été un facteur important pour faire avancer les travaux à l'étape 5.

Des débats plus approfondis au sein du groupe de travail électronique favoriseront des avancées sur les questions relatives au marquage de la date et à l'exemption pour les petites unités. Les travaux demeurent en bonne voie et devraient être achevés dans les délais prévus.

### **3. Avant-projet de directives sur l'utilisation de la technologie pour donner des informations sur les aliments, paragraphe 135.i et annexe IV**

**État d'avancement:**

À sa 46<sup>e</sup> session (2021), le Comité était convenu de commencer de nouveaux travaux sur l'utilisation de la technologie dans l'étiquetage des denrées alimentaires, décision approuvée à la 44<sup>e</sup> session de la Commission (2021), et il avait constitué un groupe de travail électronique chargé d'élaborer un avant-projet de texte destiné à être diffusé pour observations à l'étape 3 aux fins de son examen à la 47<sup>e</sup> session.

À l'issue d'échanges constructifs, le Comité est convenu à sa 47<sup>e</sup> session de transmettre l'Avant-projet de directives sur l'utilisation de la technologie à la 46<sup>e</sup> session de la Commission pour adoption à l'étape 5. Ces directives seront fournies dans un document distinct et ne constitueront pas un amendement à la norme CXS 1-1985.

Il a en outre décidé de reconstituer le groupe de travail électronique afin qu'il poursuive ses travaux dans la perspective de la 48<sup>e</sup> session.

**Observations de la présidence:**

Le niveau de participation à l'examen de ce point, tant dans le cadre du groupe de travail électronique que par l'envoi d'observations écrites, a été satisfaisant et un document révisé visant à guider les débats au sein du Comité, a été élaboré par le président du groupe de travail et présenté sous forme de document de séance. Le document révisé incorporait de nombreuses modifications, visant à donner suite aux observations reçues.

Les débats en session plénière ont été utiles et fructueux. Plusieurs sections demeurent entre crochets: celles-ci se rapportent à des points sur lesquels les travaux peuvent avancer dans le cadre du groupe de travail électronique, voire d'un groupe de travail qui se réunirait avant la prochaine session du Comité.

Les travaux ont été harmonisés et coordonnés, dans la mesure du possible, avec ceux relatifs au commerce électronique.

### **4. Modifications à la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985) – Étiquetage des aliments présentés en lots multi-unitaires et avec un emballage commun, paragraphe 149 et annexe V**

**État d'avancement:**

À sa 46<sup>e</sup> session (2021), le Comité était convenu d'élaborer pour sa session suivante un document de travail actualisé recensant les lacunes de la norme CXS 1-1985 concernant les aliments présentés en lots multi-unitaires et avec un emballage commun et indiquant les éclaircissements et interprétations éventuellement nécessaires. Une lettre circulaire avait été diffusée afin de rassembler des informations à l'appui de cette activité.

À sa 47<sup>e</sup> session, le Comité a décidé de lancer de nouveaux travaux sur l'étiquetage des aliments présentés en lots multi-unitaires et avec un emballage commun et de soumettre le projet de document pour approbation à la 46<sup>e</sup> session de la Commission.

Le Comité est aussi convenu de constituer un groupe de travail électronique chargé de rédiger un avant-projet de texte en vue de sa diffusion pour observations à l'étape 3 et de son examen à la 48<sup>e</sup> session.

**Observations de la présidence:**

La mise à jour du document de travail a permis de déterminer les modifications à apporter à la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*, qui aideraient à mieux préciser comment celle-ci s'applique aux aliments présentés en lots multi-unitaires et avec un emballage commun. Seule une révision des définitions pourrait être requise. L'existence de plusieurs itérations du document de travail montre à quel point il est important, aux fins de la réussite du projet, que des travaux supplémentaires soient réalisés aux étapes initiales afin de déterminer la portée de cette tâche.

**5. Révision de la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985) – Étiquetage de précaution relatif à la présence d'allergènes, paragraphe 61, alinéas i et ii**

**État d'avancement:**

À sa 42<sup>e</sup> session (2019), la Commission avait approuvé la proposition de nouveaux travaux émanant de la 45<sup>e</sup> session du Comité (2019) concernant la révision des dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes dans la norme CXS 1-1985 ainsi que l'élaboration de directives sur l'étiquetage de précaution relatif à la présence d'allergènes.

À sa 45<sup>e</sup> session, le Comité avait par ailleurs demandé un avis scientifique commun FAO/OMS au sujet de la liste d'aliments et d'ingrédients qui figure à la section 4.2.1.4 de cette norme. Prenant acte du fait que cet avis n'était pas encore prêt, à sa 46<sup>e</sup> session (2021), le Comité avait décidé de reconstituer le groupe de travail électronique afin qu'il élabore l'avant-projet de révision de la norme CXS 1-1985 et l'avant-projet de directives sur la base des discussions menées à ladite session, des observations écrites transmises, de l'avis scientifique FAO/OMS et des données factuelles relatives à la manière dont les consommateurs appréhendent l'étiquetage des allergènes et les mises en garde.

À sa 47<sup>e</sup> session, après un examen approfondi, le Comité a décidé de renvoyer l'Avant-projet d'annexe à la norme CXS 1-1985 – Directives sur l'étiquetage de précaution relatif à la présence d'allergènes à l'étape 2, afin qu'il soit encore travaillé.

Il a en outre décidé de reconstituer un groupe de travail électronique chargé de poursuivre l'élaboration des directives dans la perspective de la 48<sup>e</sup> session.

**Observations de la présidence:**

Les progrès dans l'élaboration de directives sur l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes ont été ralentis par l'attente de la publication de la troisième partie du rapport de la Consultation mixte spéciale d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques des aliments allergisants, qui devrait être disponible au printemps 2023.

Ces travaux sont liés à ceux du CCFH.

La poursuite de l'élaboration des directives dans le cadre du groupe de travail électronique devrait contribuer à maintenir les travaux en bonne voie.

<p><b>6. Étiquetage des boissons alcoolisées (document de travail), paragraphe 143.iii</b></p> <p><b>État d'avancement:</b></p> <p>Ce point avait été abordé lors de la 46<sup>e</sup> session du Comité, et des observations avaient été demandées via une lettre circulaire, cependant aucun document de travail n'avait été rédigé pour la 47<sup>e</sup> session.</p> <p>Aucun membre ne s'est proposé pour piloter d'éventuels nouveaux travaux. L'OMS a néanmoins souligné l'importance de l'étiquetage des boissons alcoolisées et s'est dite prête à élaborer un document de travail pour la 48<sup>e</sup> session en se fondant sur une nouvelle lettre circulaire.</p> <p>Le Comité est donc convenu de conserver le point relatif à l'étiquetage des boissons alcoolisées à son ordre du jour. Il a demandé au secrétariat de diffuser une lettre circulaire sur les actions futures que le Codex pourrait mener sur ce thème, et à l'OMS d'élaborer un document de travail à partir des résultats de la lettre circulaire.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>Bien que, pour la troisième session consécutive, ce point n'ait fait l'objet d'aucun document de travail ni d'un débat et que certains participants aient suggéré de le retirer, le Comité est convenu de le maintenir à son ordre du jour. De discussions précédentes sur cette question, menées au sein du Comité, il ressort que le fait de fonder les travaux sur les domaines pour lesquels il est possible de parvenir à consensus peut s'avérer essentiel à la réussite de ce document de travail. L'OMS a proposé d'élaborer le document de travail pour la prochaine session.</p>
<p><b>7. Application des dispositions d'étiquetage des denrées alimentaires dans des situations d'urgence (document de travail), paragraphe 158</b></p>
<p><b>État d'avancement:</b></p> <p>À sa 46<sup>e</sup> session, le Comité avait évoqué la possibilité de futurs travaux visant à aider les pays à assouplir les exigences en matière d'étiquetage des denrées alimentaires, le cas échéant, pour favoriser la résilience des chaînes d'approvisionnement pendant les situations d'urgence nationales ou mondiales, par exemple la pandémie de covid-19, et il est convenu de l'élaboration d'un document de travail sur ce thème destiné à la 47<sup>e</sup> session et de la diffusion d'une lettre circulaire visant à collecter des informations permettant d'étayer cette activité.</p> <p>La 47<sup>e</sup> session a permis un échange de vues constructif fondé sur le document de travail et les observations formulées. Le Comité a décidé d'établir un groupe de travail électronique chargé de rédiger un document de travail actualisé et un descriptif de projet relatif à l'élaboration de directives sur l'«Application des dispositions d'étiquetage des denrées alimentaires dans des situations d'urgence», en tenant compte des discussions menées à la 47<sup>e</sup> session, en particulier pour ce qui touche le champ d'application et la nécessité de définir les concepts de «situation d'urgence» et de «souplesse»; ces documents seront examinés à la 48<sup>e</sup> session.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>Des travaux supplémentaires seront utiles pour réviser le document de travail et le descriptif de projet afin de mieux préciser l'objectif des nouveaux travaux proposés, en particulier quant à la définition des concepts de «situation d'urgence» et de «souplesse» et au champ d'application des orientations. La mise en place d'un groupe de travail électronique, qui contribuerait à la révision du document, devrait faciliter l'obtention d'un consensus sur cette proposition de nouveaux travaux.</p>
<p><b>8. Acides gras trans (AGT) (document de travail), paragraphe 163.ii</b></p>
<p><b>État d'avancement:</b></p> <p>À sa 46<sup>e</sup> session, le Comité s'est accordé sur l'élaboration d'un document de travail définissant les grandes lignes d'éventuels nouveaux travaux sur les AGT afin qu'il l'examine, et sur la diffusion d'une lettre circulaire demandant des informations susceptibles d'appuyer la rédaction de ce document. La lettre a bien circulé, toutefois, compte tenu de la nécessité de tenir compte des débats du Comité sur les graisses et les huiles (CCFO), il a été décidé d'attendre les conclusions de la prochaine session dudit Comité (février 2024). L'élaboration et la présentation du document de travail ont donc été repoussées à la 48<sup>e</sup> session du CCFL.</p> <p>Les participants à la 47<sup>e</sup> session ont décidé de reporter les discussions sur les AGT à la prochaine session du CCFL, dans l'attente des conclusions du CCFO. Le Comité a également réaffirmé sa volonté d'élaborer un document de travail établissant les grandes lignes d'éventuels nouveaux travaux sur les AGT afin qu'il l'examine à sa 48<sup>e</sup> session. Le document de travail devra tenir compte des résultats de la lettre circulaire,</p>

des directives de l'OMS sur les acides gras saturés et les acides gras trans (publiées en juin 2023) et des résultats des débats de la 28<sup>e</sup> session du CCFO.

**Observations de la présidence:**

Ces travaux sont liés à ceux que le CCFO pourrait entreprendre en vue de réduire les AGT ou d'éliminer les huiles partiellement hydrogénées dans les aliments, afin d'aider les États Membres à atteindre l'objectif mondial d'éliminer les AGT industriels d'ici à 2023.

<p><b>9. Déclarations de durabilité sur l'étiquetage: révision des <i>Directives générales concernant les allégations (CXG 1-1979) (document de travail), paragraphe 172</i></b></p>
<p><b>État d'avancement:</b></p> <p>À sa 46<sup>e</sup> session, le Comité est convenu d'élaborer un document de travail alimenté par un bilan des allégations de durabilité au niveau des pays, dressé au moyen d'une lettre circulaire émise à cet effet.</p> <p>La 47<sup>e</sup> session a permis un échange de vues constructif sur le document de travail et le projet de descriptif de projet. Un soutien a été exprimé en faveur d'efforts de révision du document de travail et du descriptif de projet.</p> <p>À sa 47<sup>e</sup> session, le Comité est convenu de créer un groupe de travail électronique chargé de réviser le document de travail et le descriptif de projet et de: a) faire le point sur les activités d'autres organisations internationales portant sur les allégations relatives à la durabilité sur les aliments; b) repérer les domaines dans lesquels le Comité pourrait fournir des orientations sur de telles allégations; c) à partir des activités a) et b), définir les révisions potentielles à apporter aux <i>Directives générales concernant les allégations (CXG 1-1979)</i> pour l'ensemble des allégations ou plus spécifiquement pour les allégations relatives à la durabilité.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>L'importance de la durabilité pour le Codex a été reconnue, mais les avis divergeaient quant à savoir s'il convenait de commencer de nouveaux travaux du Codex sur les déclarations de durabilité sur l'étiquetage, ou plutôt de poursuivre le travail de réflexion et d'éclaircissement afin de mieux déterminer les objectifs à atteindre. Un groupe de travail électronique, chargé de réviser le document de travail et le descriptif de projet, a été constitué afin de déterminer des domaines de travail ciblés pertinents et de faire le point de la situation, ce qui permettra de faciliter et de centrer les débats lors de la prochaine session.</p>
<p><b>10. Définition des sucres d'ajout (document de travail), paragraphe 179.ii</b></p>
<p><b>État d'avancement:</b></p> <p>À sa 47<sup>e</sup> session, le Comité a décidé d'élaborer un document de travail sur la définition des sucres d'ajout pour examen à la session suivante et tenant compte de la nécessité d'inclure le sucre sur la liste de déclaration nutritionnelle, et il est convenu de diffuser une lettre circulaire afin de recueillir des informations à l'appui de cette activité.</p> <p>Le Comité a noté que s'il envisageait de nouveaux travaux sur ce thème, il lui faudrait solliciter l'avis du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU), et qu'il serait peut-être amené à consulter le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) afin de déterminer les méthodes d'analyse applicables pour distinguer les sucres d'ajout parmi les sucres totaux.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>Cette question intéresse aussi bien les consommateurs que les pouvoirs publics; les discussions peuvent être difficiles sans une méthode qui permette d'établir une distinction entre les sucres, c'est-à-dire s'il s'agit de sucres d'ajout ou non. L'examen d'autres moyens de validation (inspection) peut aider à faciliter l'acceptation de ce domaine d'étude.</p>
<p><b>11. Travaux futurs et orientations du CCFL (document de travail – mise à jour), paragraphe 179.iii.a</b></p>
<p><b>État d'avancement:</b></p> <p>À sa 46<sup>e</sup> session, le Comité a décidé qu'un document dressant l'inventaire des futurs travaux et des questions émergentes serait mis à jour lors de la session suivante, que le secrétariat du Codex diffuserait une lettre circulaire demandant aux membres et observateurs de fournir des informations sur les points à inclure dans le document, et que le document serait tenu à jour à chaque session, à chaque fois sous la houlette d'une nouvelle délégation.</p> <p>À sa 47<sup>e</sup> session, le Comité a réaffirmé sa décision de tenir à jour l'inventaire des travaux futurs et des questions émergentes, et il est convenu que ce document serait actualisé pour la session suivante et qu'une lettre circulaire serait diffusée auprès des membres et des observateurs afin de recueillir des informations sur les points à inclure.</p>
<p><b>Observations de la présidence:</b></p> <p>Ce document de travail continue d'être un moyen utile de garder trace des nouveaux travaux potentiels en un même document. Des documents de travail seront présentés lors de la prochaine session, concernant la définition des sucres d'ajout et les acides gras trans, y compris des documents révisés portant sur les</p>

déclarations de durabilité sur l'étiquetage et sur l'assouplissement des exigences en matière d'étiquetage des aliments dans les situations d'urgence.

**12. Approche et critères d'évaluation et d'établissement des priorités des travaux du CCFL, paragraphe 184**

**État d'avancement:**

Une proposition d'approche et critères d'évaluation et d'établissement des priorités des travaux a été élaborée pour la 46<sup>e</sup> du Comité, qui a décidé d'émettre une lettre circulaire sur ce sujet et de demander au secrétariat hôte du CCFL de réviser l'approche et les critères pour examen à la 47<sup>e</sup> session, en tenant compte des observations formulées en réponse à la lettre circulaire et de l'ensemble des observations écrites soumises à la 46<sup>e</sup> session.

À sa 47<sup>e</sup> session, le Comité a noté qu'à la demande de l'OMS, le Comité exécutif était convenu à sa 43<sup>e</sup> session de demander aux comités du Codex de tenir dûment compte, lorsqu'ils établissent des priorités et entreprennent des travaux sur de nouvelles normes ou la révision de normes et de directives relatives à la composition des aliments, des efforts déployés à l'échelle mondiale pour atteindre les objectifs en matière de santé et de nutrition en réduisant les facteurs de risque liés aux maladies non transmissibles tels que la consommation de sodium.

Le Comité a examiné le document révisé relatif à la proposition d'approche et de critères d'évaluation et d'établissement des priorités des travaux. Il est convenu que le secrétariat hôte du CCFL réviserait l'approche et les critères pour examen à la 48<sup>e</sup> session, en tenant compte des observations faites à la 47<sup>e</sup> session, y compris la demande du Comité exécutif relative à la prise en compte de la réduction de la consommation de sodium dans l'établissement des priorités ou l'exécution des travaux.

Il a en outre décidé que le secrétariat du Codex diffuserait une lettre circulaire visant à recueillir des observations sur le document révisé, qui serait examinée à la 48<sup>e</sup> session.

**Observations de la présidence:**

Les observations permettront d'éclairer les débats de la prochaine session et aideront à mettre au point le cadre révisé d'établissement des priorités en vue du lancement du processus, à titre pilote, lors d'une session à venir. Son utilisation, le cas échéant, est pertinente pour maximiser l'efficacité des travaux du Comité (c'est-à-dire que l'approche ne doit être utilisée que si la charge de travail potentielle le justifie).

## **PROPOSITION D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE SUR LES JUS ET LES NECTARS DE FRUITS (CXS 247-2005)**

### **1. Informations générales**

Une proposition d'amendement à la *Norme générale sur les jus et les nectars de fruits* (CXS 247-2005) a été soumise au secrétariat du Codex par le Brésil en 2022. La norme a été élaborée par le Groupe spécial intergouvernemental du Codex sur les jus de fruits et légumes, qui a été dissout par la Commission, à sa 26<sup>e</sup> session, en 2005, et qui relève actuellement de la compétence du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV), ajourné *sine die* par la Commission, à sa 43<sup>e</sup> session, en 2020.

L'amendement proposé concerne l'annexe à la norme CXS 247-2005 et prévoit la stratification de la référence Brix minimale unique pour le jus de raisin en deux groupes: un groupe pour l'espèce *Vitis vinifera* et ses hybrides, avec une valeur Brix minimale maintenue à 16,0, et un autre groupe pour l'espèce *V. labrusca* et ses hybrides, avec une valeur Brix minimale proposée à 14,0.

### **2. Discussions de la 83<sup>e</sup> session du Comité exécutif**

À sa 83<sup>e</sup> session, le Comité exécutif a été informé de la proposition d'amendement à la *Norme générale sur les jus et les nectars de fruits* (CXS 247-2005) et des justifications apportées à l'appui<sup>3</sup>. Le Comité exécutif a noté que le secrétariat du Codex diffuserait une lettre circulaire visant à recueillir les points de vue des membres et des observateurs sur l'amendement proposé. Les réponses devaient alimenter l'examen critique effectué par le Comité exécutif à sa 84<sup>e</sup> session et la recommandation qu'il transmettrait à la 46<sup>e</sup> session de la Commission<sup>4</sup>.

### **3. Information de la 45<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius**

Le secrétariat du Codex a informé la Commission, réunie à sa 45<sup>e</sup> session<sup>5</sup>, que le Brésil avait présenté une proposition d'amendement à la *Norme générale sur les jus et les nectars de fruits* (CXS 247-2005), qui avait été soumise au Comité exécutif à sa 83<sup>e</sup> session.

La Commission a noté que le secrétariat du Codex publierait une lettre circulaire sollicitant les observations des membres et des observateurs sur la proposition d'amendement à la *Norme générale sur les jus et les nectars de fruits* (CXS 247-2005)<sup>6</sup>.

### **4. Diffusion d'une lettre circulaire**

Conformément aux informations fournies à la 83<sup>e</sup> session du Comité exécutif et la 45<sup>e</sup> session de la Commission, le 14 avril 2023, le secrétariat du Codex a émis la lettre circulaire CL 2023/27/OCS-EXEC sollicitant les points de vue des membres et des observateurs sur l'amendement proposé. Après une prolongation de 12 jours, la lettre circulaire a été fermée le 9 juin 2023.

L'annexe 1 compile les observations reçues par l'intermédiaire du Système de mise en ligne des observations en réponse à la lettre circulaire. Des observations ont été formulées par les membres suivants: Brésil, Cuba, Égypte, Iraq, Türkiye, Union européenne et Uruguay, ainsi que par les organisations ayant le statut d'observateur suivantes: Commission internationale pour l'unification des méthodes d'analyse du sucre, Fédération internationale des producteurs de jus de fruits (FIJU), et Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).

Le Système de mise en ligne des observations récapitule d'abord les observations générales, puis les observations qui visent des sections particulières. Les observations sont présentées dans un tableau.

### **5. Examen critique de la 84<sup>e</sup> session du Comité exécutif**

Il est rappelé que c'est le Guide concernant la procédure d'amendement et de révision des normes Codex et textes apparentés contenu dans le Manuel de procédure du Codex, en particulier la dernière phrase du paragraphe 6, qui s'applique: «Si les réponses ne semblent pas concorder, la Commission devrait en être informée et il lui appartiendra de déterminer la marche à suivre».

<sup>3</sup> CX/EXEC 22/83/2 Add.3, paragraphes 8 à 13.

<sup>4</sup> REP22/EXEC2, paragraphe 55.

<sup>5</sup> CX/CAC 22/45/13, paragraphes 4 à 6.

<sup>6</sup> REP22/CAC, paragraphe 166.

---

Compte tenu de la nature des observations reçues, à sa 84<sup>e</sup> session le Comité exécutif est invité à adresser à la 46<sup>e</sup> session de la Commission une recommandation indiquant la meilleure façon de procéder.

## ANNEXE I

OBSERVATIONS	MEMBRE / OBSERVATEUR
<p>Le Brésil voudrait remercier les membres du Codex Alimentarius qui ont évalué la présente proposition, et insister sur la pertinence du sujet.</p> <p>Il convient de souligner que la proposition vise à amender la norme CXS 247-2005 spécifiquement pour modifier la valeur Brix du jus de raisin reconstitué. Cet amendement est en phase avec l'augmentation de la production et de la consommation de jus de raisin dans le monde, et favorise les produits non alcoolisés obtenus à partir de raisin.</p> <p>Le Brésil a exprimé sa volonté de porter cette situation à l'attention du Comité exécutif, car il serait important d'évaluer si la norme actuelle pourrait être révisée afin de mieux guider l'ensemble des pays membres et l'industrie du jus de raisin, en tenant compte du fait qu'une valeur Brix minimale unique pour les deux espèces de raisin, comme le préconise l'annexe, pourrait ne pas couvrir toutes les variétés de raisin, ce qui porterait préjudice à l'espèce <i>V. labrusca</i> L. et ses hybrides, dans certains pays.</p> <p>Quand le Codex a établi la <i>Norme générale sur les jus et les nectars de fruits</i>, en 2005, il s'est appuyé sur les données présentées par un nombre limité de pays. À l'époque, le Brésil n'avait pas de données représentatives à partager, si bien que sa situation réelle n'est pas reflétée dans la norme. Il importe en outre de mentionner qu'il existe aujourd'hui des techniques d'analyse plus exactes. Dans les rapports des 24<sup>e</sup>, 25<sup>e</sup>, 26<sup>e</sup> et 28<sup>e</sup> sessions du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires de la Commission du Codex Alimentarius, le Groupe spécial notait que pour certains jus de fruits, dont le jus de raisin, les données étaient lacunaires concernant certains des principaux pays producteurs. Lors de la 26<sup>e</sup> session en particulier, le Groupe indiquait n'avoir pas été en mesure d'établir de valeur Brix minimale finale pour les jus de raisin, de goyave, de mandarine/tangerine, de mangue, de fruit de la passion et d'ananas, faute de données suffisamment variées au plan international.</p> <p>Compte tenu du caractère lacunaire des données utilisées pour établir la valeur Brix minimale adoptée pour le jus de raisin dans la norme Codex, le Brésil a mené une étude sur 1 500 échantillons collectés sur dix ans, qui rend compte des conditions de maturation du raisin dans le pays. Les données collectées aux fins de cette étude ont été obtenues par le gouvernement, et sont exprimées sous forme de valeur Brix moyenne de jus de fruit pressé directement entre 2012 et 2021.</p> <p>Il ressort de cette étude que la valeur Brix minimale pour le jus de raisin reconstitué actuellement établie à 16,0 dans la norme Codex n'est pas représentative des jus brésiliens, qui sont produit à partir de l'espèce <i>V. labrusca</i> L. Les valeurs Brix minimales inférieures obtenues pour <i>V. labrusca</i> par rapport à <i>V. vinifera</i> s'expliquent probablement par une plus faible teneur en sucres. En effet, bien que la valeur Brix n'offre habituellement qu'une mesure approximative de la concentration de sucres, en général, la concentration de sucres fermentescibles dans le raisin doit correspondre à 90-95 pour cent de la matière sèche soluble totale<sup>1</sup>. De ce fait, le Brésil a proposé de ramener la valeur Brix minimale du jus de raisin reconstitué de 16,0 à 14,0 pour les jus produits à partir de <i>V. labrusca</i> L.</p> <p>Nous sommes convaincus que cette modification très spécifique améliorera la précision et la portée de cette norme, et favorisera son adoption et la transparence sur le marché des jus de raisin, dans la mesure où les normes du Codex sont élaborées sur une base mondiale.</p> <p>Il convient également de noter que cette proposition n'a pas pour but de créer des distinctions en ce qui concerne l'étiquetage et/ou les transactions commerciales. L'objectif n'est pas de commencer à mettre en exergue les diverses sous-espèces ou variétés présentes dans le marché du jus de raisin. Il est suggéré que le jus de raisin reste considéré comme un produit unique; l'amendement n'entraînera aucune modification des dispositions actuelles relatives à l'étiquetage ou aux méthodes d'analyse de la norme CXS 247-2005.</p>	<p><b>Brésil</b></p>

<p>Même si dans d'autres pays, la valeur Brix est supérieure, l'amendement n'aura pas d'incidences négatives, y compris sur le plan commercial, puisque la nouvelle valeur minimale revue à la baisse restera adaptée à l'ensemble des pays membres. En outre, la norme tiendra ainsi compte des données de régions productrices de raisin qui connaissent différentes conditions édaphoclimatiques, conformément aux principes du Codex d'établissement de normes qui reflètent la réalité des divers pays du monde.</p> <p>Donner suite à cet amendement, en accord avec les valeurs essentielles du Codex Alimentarius, rendra la norme plus inclusive et représentative de la production de raisin au Brésil. On peut d'autre part souligner que cette proposition est en phase avec le Plan stratégique du Codex 2020-2025, selon lequel il convient d'établir et de réviser les normes alimentaires internationales pour gérer les questions actuelles et naissantes tout en répondant aux besoins des membres. Conformément aux résultats définis pour l'objectif stratégique 1 («Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux»), les efforts pour recenser les besoins et les problèmes naissants (objectif 1.1) doivent s'accompagner d'une amélioration de la capacité du Codex à élaborer des normes par rapport aux besoins de ses membres. De plus, s'agissant de l'objectif 1.2 «Fixer les priorités en matière de besoins et de problèmes naissants», le Codex devrait apporter une réponse en temps utile aux problèmes naissants et aux besoins des membres.</p> <p>Il faut en outre souligner que l'objectif 2.2 de l'objectif stratégique 2 («Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex») affirme la nécessité de promouvoir la soumission et l'utilisation de données représentatives à l'échelle mondiale lors de l'élaboration et de l'examen des normes du Codex.</p> <p>En considération de l'ensemble des arguments susmentionnés, le Brésil recommande fortement que la norme CXS 247-2005 soit amendée en tenant compte de la proposition formulée dans la présente lettre circulaire, qui est étayée par de solides données scientifiques.</p> <p>Référence:  <sup>1</sup> ZOECKLEIN, B.W., FUGELSANG, K.C.; GUMP, B.H. Practical methods of measuring grape quality. <i>Managing Wine Quality</i>, p. 107-133, 2010.</p>	
Cuba se félicite de cette occasion d'exprimer son soutien à la proposition décrite dans l'annexe 1 concernant l'amendement à la Norme générale sur les jus et les nectars de fruits.	<b>Cuba</b>
L'Égypte approuve la proposition d'amendement sans formuler d'observations.	<b>Égypte</b>
<p>L'Union européenne (UE) n'apporte pas son soutien à la proposition, pour la raison suivante:</p> <p>La lettre circulaire CL 2023/27/OCS-EXEC propose une valeur Brix minimale particulière de 14 °Bx pour le jus de raisin obtenu à partir d'un nouveau groupe, l'espèce <i>Vitis labrusca</i> et ses hybrides, tout en maintenant le seuil à 16 °Bx pour le groupe existant (<i>Vitis vinifera</i> et espèces hybrides).</p> <p>On ne connaît aujourd'hui aucune méthode permettant de distinguer correctement les jus de raisin issus de <i>Vitis vinifera</i> et de <i>Vitis labrusca</i>. Seule une anthocyane, la malvidine-3-5-diglucoside, pourrait servir de paramètre de distinction. Mais cela ne serait envisageable que pour les jus de raisin rouge, rendant cette disposition impossible à appliquer et à contrôler sur le plan juridique. L'introduction de deux valeurs Brix nécessiterait d'ajouter une nouvelle méthode à la <i>Norme générale sur les jus et les nectars de fruits</i> (CXS 247-2005) afin de distinguer les deux types de jus de raisin. Il faudrait probablement faire appel à des analyses génétiques pour obtenir une évaluation précise, ce qui occasionnerait des coûts supplémentaires et superflus dans le secteur.</p> <p>Établir des valeurs Brix distinctes pour des espèces de raisin différentes pourrait constituer un précédent problématique pour le secteur des jus de fruits et de légumes. Cette approche pourrait compliquer la gestion et entraver les échanges internationaux.</p> <p>Une valeur Brix minimale inférieure pourrait faciliter le frelatage du produit par ajout d'eau. Le frelatage des jus et nectars de fruits est un problème important du secteur, et l'abaissement de la référence Brix pourrait compliquer la détection de ces pratiques.</p>	<b>Union européenne</b>

<p>L'amendement actuel vise la valeur Brix minimale pour les jus et purées de fruits reconstitués, et précise que le seuil ne s'applique pas aux jus de fruit directement pressés. Par conséquent, la valeur Brix existante établie à 16 n'est pas un facteur limitant. Cette valeur Brix minimale est justifiée par l'utilisation de jus de fruits dont les valeurs Brix sont tantôt inférieures, tantôt supérieures à 16 pendant la transformation du concentré pour reconstituer le jus. De plus, la valeur Brix moyenne présentée dans le document de travail du Brésil sous la cote CRD07 (figures 02 et 03) s'élève à 16, ce qui confirme la validité de la référence Brix actuelle.</p> <p>Établir des valeurs Brix différentes pour des fruits appartenant au même genre serait comme établir des valeurs Brix différentes pour diverses zones géographiques. Définir des valeurs Brix spécifiques pour les diverses espèces du genre <i>Vitis</i> pourrait établir un précédent dans le secteur des jus de fruits et de légumes, et risquerait d'entraîner des difficultés de gestion (établissement de références Brix distinctes pour les multiples espèces de fruits et légumes) et d'entraver les échanges internationaux.</p> <p>La valeur Brix des fruits dépend de l'environnement et des conditions de culture. Afin d'améliorer les valeurs Brix, les agriculteurs éliminent les bourgeons excédentaires, ce qui leur permet de répondre aux normes sectorielles. Comme les transformateurs n'acceptent pas de raisin dont la valeur Brix est inférieure à 16, il n'existe pas de données historiques de raisin présentant des valeurs situées sous ce seuil. Les industriels doivent voir les normes comme une représentation de l'ensemble du secteur des jus plutôt qu'y chercher le reflet d'une région de culture spécifique.</p> <p>La superficie des vignobles brésiliens est relativement modeste par rapport à celles d'autres grandes régions productrices de raisin comme l'Espagne, la Chine ou les États-Unis. Lorsque la <i>Norme générale sur les jus et les nectars de fruits</i> a été mise au point, elle s'est appuyée sur les données issues de diverses régions du monde qui cultivent du raisin non destiné à la production de produits alcoolisés, y compris le Brésil. Ces informations ont été étudiées de manière très approfondie, et la valeur Brix fixée à 16,0 a été approuvée par toutes les parties prenantes sur la base de ces données.</p>	
Approuve la proposition.	<b>Iraq</b>
<p>La Türkiye est située dans la zone climatique la mieux adaptée à la viticulture de toute la planète. Les pratiques viticoles y sont extrêmement anciennes et profondément enracinées, et c'est dans ce pays que la vigne trouve son origine. L'histoire de la viticulture anatolienne est très ancienne, et des fouilles archéologiques ont montré qu'elle remonte à 3 500 ans avant J.C.</p> <p>Durant la saison 2020-2021, les 3,9 millions de décares de vignes turques ont produit 4,2 millions de tonnes de raisin. Sur la même période, les exportations totalisaient 1,3 million de tonnes. D'autre part, en 2020, 78 millions de tonnes de raisin ont été produites dans le monde sur une superficie totale de 6,9 millions d'hectares. L'Espagne, la Chine et la France sont les premiers pays producteurs de raisins frais, dont ils ont exporté 4,8 millions de tonnes en 2021. En outre, 821 milliers de tonnes de raisin séché ont été exportées en 2021, et la Türkiye représente 31,3 pour cent des exportations mondiales de ce produit. Pour la Türkiye, le principal produit commercial à l'international est donc le raisin séché. En pourcentage, la production mondiale de raisin de table est dominée par l'Espagne, la Chine et la France.</p> <p>Cela étant, si l'on convertit la quantité de concentré de jus de raisin (valeur Brix &gt; 30 et &gt; 67) en jus de raisin prêt à consommer (valeur Brix minimale de 16,0), le volume des échanges peut s'interpréter très différemment. En Türkiye, les exportations de concentré de jus de raisin totalisent presque 1,500 t, pour une valeur de 2 millions d'USD.</p> <p><i>Vitis labrusca</i> L. est une variété parfumée largement cultivée en Türkiye et ailleurs dans le monde. Cette variété est riche en composés phénoliques. D'après une étude turque (DOI: 10.31594/commagene.1016721), le pourcentage de matière sèche soluble (Brix) est situé entre 16,0 et 20,0; il n'est pas inférieur à 16,0.</p> <p>Le «concentré de jus de fruits» est défini dans la <i>Norme générale sur les jus et les nectars de fruits</i> (CXS 247-2005) comme «le produit qui correspond à la définition donnée à la Section 2.1.1 ci-dessus, après élimination physique de l'eau en quantité suffisante pour porter la valeur Brix à un niveau supérieur...»</p>	<b>Türkiye</b>

<p>En général, les jus de fruits s'échangent sur le marché international sous forme de concentrés. La Türkiye n'apporte pas son soutien à l'amendement à la <i>Norme générale sur les jus et les nectars de fruits</i> (CXS 247-2005) proposé par le Brésil. Les principales raisons de cette position sont les suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une valeur Brix minimale inférieure pourrait favoriser le frelatage du jus de raisin.</li> <li>• Pour assurer des pratiques commerciales équitables, il faudrait analyser la totalité du jus de raisin produit à partir de <i>V. vinifera</i> ou <i>V. labrusca</i> en employant des méthodes génétiques. D'autres obstacles au commerce sont déjà apparus en raison du recours à des méthodes d'analyse onéreuses et chronophages.</li> <li>• Il est possible de mélanger différentes variétés de <i>V. labrusca</i> pour obtenir une valeur Brix compatible avec la référence fixée dans la norme Codex (CXS 247-2005). Comme indiqué dans le document CRD07, les valeurs Brix maximales de la variété Bordô sont supérieures aux autres.</li> </ul> <p>Par conséquent, la norme Codex en question contient des définitions et des spécifications recevables et adéquates pour les jus de fruits, et ces informations sont nécessaires pour promouvoir des pratiques commerciales loyales et éviter de tromper les consommateurs.</p>	
L'Uruguay approuve la proposition d'amendement.	<b>Uruguay</b>
<p>Il est valide de distinguer les variétés de raisin. L'emploi du terme «Brix» est discutable. L'amendement visant à reconnaître les différences de teneur en sucres dans les jus produits à partir de variétés différentes est valide. L'emploi du terme «Brix» est discutable, car il est obsolète et serait avantageusement remplacé par le terme «extrait sec réfractométrique». En utilisant «Brix», on présuppose que la matière sèche mesurée correspond à des sucres, alors que tous les solides dissous contribuent à la valeur de l'extrait sec réfractométrique.</p>	<b>Commission internationale pour l'unification des méthodes d'analyse du sucre</b>
<p>La Fédération internationale des producteurs de jus de fruits (FIJU) se réjouit de cette occasion de formuler des observations sur la proposition d'amendement à la <i>Norme générale sur les jus et les nectars de fruits</i> (CXS 247-2005). L'amendement proposé concerne l'appendice «Valeur Brix minimale pour les jus et purées de fruits reconstitués» à la norme CXS 247-2005 et prévoit la stratification de la référence Brix minimale unique pour le jus de raisin en deux groupes: un groupe pour l'espèce <i>Vitis vinifera</i> et ses hybrides, avec une valeur Brix minimale maintenue à 16,0, et un autre groupe pour l'espèce <i>V. labrusca</i> et ses hybrides, avec une valeur Brix minimale proposée à 14,0.</p> <p>Les membres et observateurs du Codex ont été invités à formuler des observations sur 1) la nécessité de procéder à l'amendement proposé à la <i>Norme générale sur les jus et les nectars de fruits</i> (CXS 247-2005), et 2) sur l'amendement proposé lui-même.</p> <p>Après avoir minutieusement étudié la question, nous estimons qu'il n'est pas nécessaire de procéder à l'amendement proposé, raison pour laquelle nous nous y opposons. Les principales raisons de notre position sont les suivantes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>I. Établir des valeurs Brix distinctes pour des espèces de raisin différentes pourrait constituer un précédent problématique pour le secteur des jus de fruits et de légumes. Cette approche pourrait compliquer la gestion et entraver les échanges internationaux.</li> <li>II. Une valeur Brix minimale inférieure pourrait faciliter le frelatage du produit par ajout d'eau. Le frelatage des jus et nectars de fruits est un problème important du secteur, et l'abaissement de la référence Brix pourrait compliquer la détection de ces pratiques.</li> <li>III. L'introduction de deux valeurs Brix nécessiterait d'ajouter une nouvelle méthode à la <i>Norme générale sur les jus et les nectars de fruits</i> (CXS 247-2005) afin de distinguer les deux types de jus de raisin. Il faudrait probablement faire appel à des analyses génétiques pour obtenir une évaluation précise, ce qui occasionnerait des coûts supplémentaires et superflus dans le secteur.</li> <li>IV. L'amendement actuel vise la valeur Brix minimale pour les jus et purées de fruits reconstitués, et précise que le seuil ne s'applique pas aux jus</li> </ol>	<b>Fédération internationale des producteurs de jus de fruits (FIJU)</b>

<p>de fruit directement pressés. Par conséquent, la valeur Brix existante établie à 16 n'est pas un facteur limitant. Cette valeur Brix minimale est justifiée par l'utilisation de jus de fruits dont les valeurs Brix sont tantôt inférieures, tantôt supérieures à 16 pendant la transformation du concentré afin de reconstituer le jus. De plus, la valeur Brix moyenne présentée dans le document de travail du Brésil sous la cote CRD07 (figures 02 et 03) s'élève à 16, ce qui confirme la validité de la référence Brix actuelle.</p> <p>V. Étant donné que la majorité des jus «100 pour cent fruit» sont composés de mélanges, il serait compliqué pour les embouteilleurs de suivre les volumes et les valeurs Brix associés aux différents jus (<i>V. labrusca</i> et <i>V. vinifera</i>) utilisés dans chaque lot. Les autorités chargées de la réglementation rencontreraient les mêmes difficultés. Il serait par ailleurs difficile de contrôler l'authenticité en raison des divers facteurs de dilution.</p> <p>VI. Établir des valeurs Brix différentes pour des fruits appartenant au même genre serait comme établir des valeurs Brix différentes pour diverses zones géographiques. Définir des valeurs Brix spécifiques pour les diverses espèces du genre <i>Vitis</i> pourrait établir un précédent dans le secteur des jus de fruits et de légumes risquant d'entraîner des difficultés de gestion (établissement de références Brix distinctes pour les multiples espèces de fruits et légumes) et d'entraver les échanges internationaux.</p> <p>VII. La valeur Brix des fruits dépend de l'environnement et des conditions de culture. Afin d'améliorer les valeurs Brix, les agriculteurs éliminent les bourgeons excédentaires, ce qui leur permet de répondre aux normes sectorielles. Comme les transformateurs n'acceptent pas de raisin dont la valeur Brix est inférieure à 16, il n'existe pas de données historiques de raisin présentant des valeurs situées sous ce seuil. Les industriels doivent voir les normes comme une représentation de l'ensemble du secteur des jus plutôt qu'y chercher le reflet d'une région de culture spécifique.</p> <p>VIII. La superficie des vignobles brésiliens est relativement modeste par rapport à celles d'autres grandes régions productrices de raisin comme l'Espagne, la Chine ou les États-Unis. Lorsque la <i>Norme générale sur les jus et les nectars de fruits</i> a été mise au point, elle s'est appuyée sur les données issues de diverses régions du monde qui cultivent du raisin non destiné à la production de produits alcoolisés, y compris le Brésil. Ces informations ont été étudiées de manière très approfondie, et la valeur Brix fixée à 16,0 a été approuvée par les parties prenantes sur la base de ces données.</p> <p>IX. Enfin, l'amendement proposé aurait des répercussions sur le commerce international, car la valeur Brix du jus a un impact économique. Si le jus provenant d'une seule région géographique était associé à une norme Brix inférieure, son coût serait moindre une fois dilué en jus non concentré. Cela introduirait une perturbation du commerce international, au même titre qu'un droit de douane ou une mesure tarifaire de représailles. En conclusion, nous estimons que la proposition d'amendement à la <i>Norme générale sur les jus et les nectars de fruits</i> (CXS 247-2005) ne doit pas être suivie.</p>	
<p>Observations de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)</p> <p>Les observations de l'OIV n'engagent pas les membres de l'OIV qui peuvent faire leurs propres observations ou exprimer leurs points de vue séparément.</p> <p>L'amendement proposé a pour but d'améliorer la précision de la <i>Norme générale sur les jus et les nectars de fruits</i> (CXS 247-2005), afin que celle-ci indique correctement la valeur Brix minimale pour le jus de raisin reconstitué élaboré à partir de <i>V. labrusca</i> et d'espèces hybrides, et ce en ajoutant à l'annexe de la norme une limite spécifique pour cette espèce.</p>	<p><b>Organisation internationale de la vigne et du vin</b></p>

<p>En 2019, l'OIV a commencé à travailler sur une définition du jus de raisin reconstitué (projet de résolution provisoire VITI-SCRAISIN 20-678B), dans le cadre de la sous-commission Raisins de table, raisins secs et produits de la vigne non fermentés (SCRAISIN), tel que proposé initialement par la délégation brésilienne, à partir de la norme Codex CXS 247-2005.</p> <p>Les pays membres de l'OIV se sont penchés sur les données analytiques fournies par la délégation du Brésil, et ont ainsi proposé de distinguer deux références Brix différentes pour les deux espèces du genre <i>Vitis</i>. Le premier seuil serait établi à 16 °Bx pour <i>Vitis vinifera</i>, conformément à la valeur actuellement fixée dans la norme Codex, et le second seuil serait établi à 14 °Bx, pour une nouvelle catégorie correspondant à <i>Vitis labrusca</i>.</p> <p>Les données analytiques ont également été diffusées parmi les membres du Codex, et une synthèse figure dans le document de séance CRD7 de la dernière session du Comité régional de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes.</p> <p>La proposition de norme OIV a été approuvée par les pays membres de l'OIV à l'étape 7, dernière étape de la procédure, durant les réunions de l'Organisation tenues à Mexico en 2022.</p> <p>Cependant, l'adoption formelle de cette norme a été reportée à la prochaine assemblée générale de l'OIV dans l'attente de la décision de la Commission du Codex Alimentarius de lancer la révision de ses dispositions relatives au jus de fruits reconstitué.</p> <p>Cette décision repose sur le fait que l'OIV, dans un souci de cohérence et compte tenu des relations entre les deux organisations intergouvernementales, ne souhaite pas voir coexister deux normes internationales sur le jus de raisin reconstitué.</p> <p>C'est la raison pour laquelle, à des fins de cohérence, l'OIV apporte son appui à l'amendement à la norme CXS 247-2005 tel que proposé dans l'annexe à la lettre circulaire.</p>	
---	--