



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

Trente-septième session, Centre international de conférences

Genève (Suisse), 14-18 juillet 2014

AUTRES QUESTIONS SOUMISES PAR LA FAO ET L'OMS

FOURNITURE D'AVIS SCIENTIFIQUES

(Document établi par la FAO et l'OMS)

Contenu du document

PARTIE I: RÉCENTES RÉUNIONS D'EXPERTS FAO/OMS ET EXAMEN PAR LE CODEX

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

PARTIE I: RÉCENTES RÉUNIONS D'EXPERTS FAO/OMS ET EXAMEN PAR LE CODEX

1. Les avis scientifiques fournis par la FAO et l'OMS par l'intermédiaire du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et dans le cadre des réunions conjointes FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), des réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) et des réunions spéciales d'experts, demeurent hautement prioritaires pour ces deux organisations et continuent à servir de base pour l'élaboration des normes du Codex. Toujours très demandés par la Commission du Codex Alimentarius, ces avis sont largement pris en compte au moment de l'élaboration des textes et des normes du Codex. Les États Membres de la FAO et de l'OMS peuvent également les mettre à profit pour étayer la prise de décisions reposant sur des bases scientifiques et portant sur des questions de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition aux échelles nationale et régionale. On trouvera ci-après un résumé des nouveaux avis scientifiques fournis au cours de l'exercice 2013-2014, depuis la présentation du dernier rapport de la FAO et de l'OMS à la Commission en juillet 2013 (CX/CAC 13/36/14).

Réunions d'experts et résultats des travaux

2. **Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), soixante-dix-septième session, Rome (Italie), 4-13 juin 2013** Cette réunion s'est tenue dans le cadre du programme en cours sur l'évaluation des risques liés aux additifs alimentaires, y compris les aromatisants, les contaminants et les toxines naturelles dans les aliments. Elle a été consacrée à l'évaluation d'un très grand nombre d'additifs alimentaires ainsi qu'à l'évaluation de l'exposition au cadmium présent dans le cacao et les produits à base de cacao. Les résultats ont été examinés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) à sa quarante-sixième session et par le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) à sa huitième session.

3. **Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), soixante-dix-huitième session, Genève, (Suisse), 5-14 novembre 2013.** Cette réunion a été consacrée à l'évaluation de la sécurité sanitaire des résidus de huit médicaments vétérinaires dans les aliments, dont quatre ont été évalués pour la première fois (benzoate d'émamectine, violet de gentiane, lasalocide et chlorhydrate zilpatérol) et quatre réévalués (apramycine, derquantel, monepantel et somatotropine bovine). Le Comité a également poursuivi l'élaboration de principes pour évaluer la sécurité sanitaire des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments et a répondu à des questions spécifiques soulevées par le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF). Les résultats seront communiqués au CCRVDF pour examen à sa vingt-deuxième session.

4. Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), Genève (Suisse), 17-26 septembre 2013. La réunion a permis d'évaluer 37 pesticides, dont onze étaient de nouveaux composés et trois ont été réévalués dans le cadre du programme d'examen périodique mené par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR). Les doses journalières admissibles (DJA) et les doses aiguës de référence (DAR) ont été établies. Il a été procédé à une estimation des teneurs maximales en résidus, dont l'utilisation par le CCPR comme limites maximales de résidus (LMR) a été recommandée. Une estimation de la concentration médiane de résidus en essais contrôlés (MREC) et de la concentration la plus élevée de résidu, appelée à servir de base pour l'estimation des quantités de résidus de pesticides apportés par l'alimentation, a également été effectuée. Les recommandations formulées par la JMPR de 2013 ont été communiquées au CCPR pour examen à sa quarante-sixième session.

5. Douzième réunion conjointe FAO/OMS sur les spécifications des pesticides (JMPS), Kiev (Ukraine), 5–8 juin 2013: Cette réunion conjointe s'est tenue dans le cadre du programme en cours sur l'évaluation et l'élaboration des spécifications des pesticides. Elle a évalué 35 spécifications pour 25 ingrédients actifs. Neuf points généraux ont été examinés et les spécifications des pesticides établies à la réunion sont publiées sur le site web de la FAO (<http://www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/pm/jmps/ps/ps-new/en/>) et de l'OMS (<http://www.who.int/whopes/quality/en/>).

6. Outil d'échantillonnage FAO/OMS pour l'histamine: Donnant suite à la recommandation formulée par la Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur les risques pour la santé publique liés à l'histamine et aux autres amines biogènes provenant des poissons et des produits de la pêche (Rome, 23-27 juillet 2012) comme indiqué dans le document portant la cote CX/CAC 13/36/14, la FAO et l'OMS ont mis au point un outil d'appui à la prise de décision liée à l'établissement et/ou à l'emploi de plans d'échantillonnage pour la détection de l'histamine. L'outil a été soumis pour examen à la trente-troisième session du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP) à sa trente-troisième session et d'autres informations concernant ses fonctions et ses applications figurent dans le document «Autres questions soumises par la FAO et l'OMS: renforcement des capacités dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des produits alimentaires».

7. Réunion technique sur les aspects statistiques et mathématiques requis pour l'élaboration des critères microbiologiques: En réponse à la demande formulée à la quarante-quatrième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire d'aider à élaborer une annexe aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments révisés récemment (CAC/GL 21-1997) qui permettront de mieux comprendre les aspects statistiques de l'élaboration et de la mise en œuvre de critères microbiologiques, la FAO et l'OMS ont convoqué une réunion technique sur cette question à Rome du 8 au 10 octobre 2013. Cela a conduit à l'établissement d'un document d'orientation sur cette question destiné principalement aux gestionnaires des risques qui explique les aspects statistiques d'une manière progressive, interactive et facile à comprendre. Le document qui est en voie de parachèvement sera diffusé pour examen par le CCFH à sa quarante-sixième session.

8. Réunion d'experts sur les exemples fondés sur les risques pour la maîtrise de *Trichinella* spp. et de *Taenia saginata*/ *Cysticercus bovis*: En réponse à une demande formulée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire à ses quarante-troisième et quarante-quatrième sessions d'élaborer des exemples fondés sur les risques pour illustrer le niveau de protection des consommateurs qui pourrait être atteint avec différentes options de gestion des risques post-récolte *Trichinella* spp. et *Taenia saginata*, la FAO et l'OMS ont convoqué une réunion mixte d'experts à Genève du 22 au 25 octobre 2013. Considérant une gamme de scénarios pour les deux parasites dans le contexte de l'établissement du statut de risque négligeable d'infestation pour chacun de ces deux parasites, de simples modèles de risques ont été appliqués pour estimer le niveau de risque résiduel pour chaque scénario et calculer les parties infectées par millions de portions de viande de porc pour *Trichinella* spp. et en nombre de cas d'infestation chez l'homme pour *Taenia saginata*, respectivement. Les résultats quantitatifs des modèles serviront aux fonctionnaires de la santé publique pour l'évaluation de différents programmes d'inspection de la viande visant à détecter *Trichinella* et *T. saginata*. Cette information a été communiquée pour examen à la quarante-cinquième session du CCFH et les travaux se poursuivent pour mettre au point des modèles qui permettront d'évaluer différents scénarios pour le maintien et la vérification du statut de risque négligeable d'infestation.

9. Réunion technique sur le classement des aliments à faible teneur en eau dans une perspective de sécurité microbiologique des denrées alimentaires, 12-14 mai 2014, Rome (Italie). En réponse à une demande formulée à la quarante-quatrième session du CCFH, de procéder au classement des aliments à faible teneur en eau, en tenant compte de leur impact sur la santé publique et sur le commerce des denrées alimentaires, afin d'aider le comité à attribuer un ordre de priorité aux catégories d'aliments à faible teneur en eau, la FAO et l'OMS ont mis au point un modèle de classement en appliquant une technique d'analyse multicritères des décisions. La méthode de classement est fondée dans la mesure du possible sur les preuves disponibles et, à cette fin, la FAO et l'OMS ont entrepris un examen de portée limitée et une méta-

analyse en s'appuyant sur des données disponibles appartenant au domaine public sur des maladies signalées liées aux aliments à faible teneur en eau, la prévalence des pathogènes bactériens dans ces produits et les mesures éventuelles à prendre pour la gestion des risques. Des travaux sont en cours pour achever le modèle de classement qui sera disponible pour examen par le CCFH à sa quarante-sixième session.

10. Réunions du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles (NUGAG) de l'OMS:

La mise à jour des objectifs alimentaires pour la prévention et le contrôle de l'obésité et des maladies non transmissibles liées au régime alimentaire a été au centre des travaux du Sous-Groupe du NUGAG sur l'alimentation et la santé. Après la mise à jour et la publication récente des directives de l'OMS sur le sodium et le potassium, le Sous-groupe du NUGAG sur l'alimentation et la santé travaille actuellement à la mise à jour des directives sur les sucres et les acides gras (en particulier les acides gras saturés et les acides gras trans). Deux réunions ont eu lieu en 2013. La cinquième réunion s'est tenue à Hangzhou (Chine) en mars 2013. À cette réunion, le NUGAG a finalisé le projet de recommandations sur les sucres alimentaires ainsi que sur l'apport total de lipides. Il a également revu les résultats provisoires des examens systématiques des acides gras saturés et des acides gras trans pour ce qui est de la mortalité, toutes causes confondues, des cardiopathies coronariennes, des maladies cardiovasculaires, des accidents vasculaires cérébraux, des lipides sanguins et du diabète à la fois chez l'adulte et chez l'enfant. La sixième réunion s'est tenue au Bureau régional pour l'Europe (EURO) de l'OMS à Copenhague (Danemark) du 21 au 24 octobre 2013. Les principaux objectifs de cette réunion consistaient à revoir les examens systématiques mis à jour, à évaluer les preuves disponibles sur les acides gras saturés et les acides gras trans et à actualiser les recommandations, y compris les questions liées au remplacement de ces acides comme mesures de protection de la santé publique liées à l'alimentation, à la nutrition et à la santé.

11. Groupe de travail d'experts sur l'évaluation de la qualité des protéines contenues dans les aliments destinés à la consommation humaine. Bangalore (Inde), 2 - 5 mars 2014:

Dans le cadre d'un suivi jusqu'en 2011, la Consultation d'experts de la FAO sur l'évaluation de la qualité des protéines alimentaires dans la nutrition humaine, la FAO a convoqué un groupe d'experts chargé de formuler des recommandations sur les meilleures méthodes pour mesurer et prévoir la digestion et l'efficacité de l'utilisation des protéines et des acides aminés en nutrition humaine. Le groupe de travail a sélectionné cinq protocoles pour la conduite d'études sur les humains et les animaux concernant la qualité des protéines dans les aliments communément consommés dans tous les pays du monde. Le rapport du groupe de travail sera diffusé durant le dernier trimestre de 2014.

12. La Commission est *invitée* à prendre note de ce qui précède. Afin de faciliter le transfert des avis scientifiques pertinents et leur adoption par le Codex, les secrétariats de la FAO et de l'OMS s'occupant de ces activités font tout leur possible pour participer aux réunions des groupes de travail et des comités du Codex. La FAO et l'OMS tiennent à remercier tous ceux qui ont apporté leur soutien au programme d'activités visant à fournir les avis scientifiques susmentionnés, en particulier les divers experts du monde entier et les donateurs qui ont contribué financièrement et en nature à ces travaux, y compris dans le cadre de l'Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA).

Autres activités connexes

13. Valeur des exemples sur l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments:

À sa quarante-quatrième session, le CCFH a demandé à la FAO et à l'OMS de faciliter l'examen par les pairs, la révision et la diffusion au public des exemples mis au point par les groupes de travail du Comité sur l'établissement de critères microbiologiques. Donnant suite à cette demande, la FAO et l'OMS ont conclu les activités relatives à l'examen par les pairs et tous les pays participant à la rédaction ont eu la possibilité de réviser et de corriger leurs exemples selon les besoins. La FAO et l'OMS sont en train de préparer ces exemples, ainsi que des articles décrivant leur élaboration et leur utilisation et l'outil d'échantillonnage microbiologique mis au point par la FAO et l'OMS, destinés à tous ceux qui œuvrent pour la sécurité sanitaire des aliments dans un numéro spécial sur les critères microbiologiques dans les aliments qui sera publié dans la revue collégiale. Les exemples seront aussi publiés sur les sites web de la FAO et de l'OMS afin que tous les États Membres puissent y accéder. La publication devrait avoir lieu en août 2014.

14. Projet FAO/OMS sur les mycotoxines dans le sorgho, soutenu par le Fonds fiduciaire du Codex (2012-2014):

Les activités du projet progressent de manière satisfaisante dans les quatre pays et un rapport intérimaire sur ce projet a été présenté à la huitième session du CCCF (CX/CF 14/8/3). Le projet FAO/OMS fournira de nouvelles données sur la présence de mycotoxines dans le sorgho afin de faciliter le débat au sein du CCCF, qui pourra décider de le soumettre au JECFA pour une évaluation des risques détaillée, aux fins de l'établissement de limites maximales pour certaines mycotoxines dans le sorgho. Il est financé par la Commission européenne dans le cadre d'un financement dont bénéficie le Projet et Fonds FAO/OMS à l'appui de la participation au Codex (Fonds fiduciaire du Codex). Les équipes de projet dans tous les pays travaillent sur des protocoles standard pour la collecte d'échantillons à trois étapes: durant la récolte, immédiatement

avant la saison humide et avant l'inventaire annuel. Au total, 1533 échantillons ont été analysés pour une vaste gamme de mycotoxines dont 506 (33%) ont affiché des résultats positifs pour certaines mycotoxines, principalement les aflatoxines, les fumonisines, la stérigmatocystine et l'ochratoxine A. En parallèle avec la collecte d'échantillons, des études sur la chaîne de valeur sont menées dans tous les pays visant à recueillir des informations sur les systèmes et les pratiques de production du sorgho dans les pays du projet. Des ateliers nationaux sont en cours de préparation pour collecter et diffuser les résultats du projet. Un rapport de projet final sera présenté à la neuvième session du CCCF en 2015.

15. Niveaux de radionucléides dans les aliments faisant l'objet d'un commerce international après une urgence radiologique ou nucléaire: À la suite de l'accident de Fukushima Daiichi en mars 2011, l'attention s'est focalisée sur la contamination par les radionucléides des aliments produits au Japon et vendus sur les marchés nationaux et internationaux. Il existe plusieurs normes internationales portant sur les radionucléides dans les aliments et l'eau potable qui sont applicables dans les cas d'urgence ainsi que dans des conditions «normales». Toutefois, les activités massiques des radionucléides indiquées dans ces normes diffèrent en raison de divers facteurs liés à la protection des consommateurs dans différentes circonstances. À cet égard et compte tenu des débats avec le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) et la Commission du Codex Alimentarius sur la révision des limites indicatives pour les radionucléides dans les aliments contaminés à la suite d'une urgence nucléaire ou radiologique (contenues dans la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale, CODEX STAN 193-1995), la Division mixte FAO/AIEA travaille avec l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA), l'OMS, le Secrétariat du Codex et d'autres organisations internationales dans le cadre d'un Groupe de travail pour examiner et réviser les limites indicatives pour les radionucléides. Ce travail technique est coordonné pour ce qui concerne tant le CCCF que le Comité des normes de sûreté radiologique de l'AIEA (RASSC).

16. Consultation technique de la FAO sur les faibles proportions de végétaux cultivés génétiquement modifiés dans le commerce international des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale La FAO a effectué une étude qui aide à mieux comprendre l'ampleur des perturbations commerciales attribuables à la présence de faibles concentrations de végétaux cultivés génétiquement modifiés et a établi deux documents d'analyse technique. L'étude a été présentée lors de la consultation technique organisée par la FAO les 20 et 21 mars 2014. La consultation technique a offert une tribune internationale et neutre à même d'amorcer un dialogue entre tous les Membres de la FAO sur le thème. Pour plus d'informations sur la consultation technique, visiter le site: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/a-z-index/biotechnology/LLP/>. Le site web est disponible dans les six langues (anglais, arabe, chinois, espagnol, français et russe).

17. Plateforme FAO/OMS sur les aliments génétiquement modifiés (<http://fao.org/gm-platform>): Sur la base des informations fournies en retour par des Membres du Codex durant l'événement parallèle organisé à la Commission en 2013, la FAO a amélioré la Plateforme sur les aliments génétiquement modifiés; il s'agit d'une plateforme en ligne pour l'échange de données et d'informations sur la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné selon la directive pertinente du Codex (CAC/GL 45-2003, annexe III adoptée en 2008). Au mois d'avril 2014, 136 pays au total avaient nommé des points focaux auprès de la plateforme et 123 pays s'étaient enregistrés sur la plateforme. La Plateforme compte actuellement 349 enregistrements. Durant la trente-septième session de la Commission, la FAO organisera un événement parallèle pour informer des progrès accomplis et de l'évaluation de l'emploi de la plateforme.

18. Examen FAO/OMS concernant le kava: Donnant suite à la demande formulée à la douzième session du CCNASWP, la FAO et l'OMS ont facilité un examen des informations et des données disponibles sur la sécurité sanitaire du kava lorsqu'il est mélangé à de l'eau et consommé comme boisson récréative. Le rapport déterminera les éventuelles lacunes en matière de données pouvant exister afin de mieux évaluer la sécurité sanitaire. Le rapport final de l'examen scientifique sera fourni au groupe de travail électronique établi à la douzième session du CCNASWP avec pour mission de réviser le document de projet proposant une norme régionale pour le kava.

Publications

19. En outre, la FAO et l'OMS veillent en permanence à ce que les résultats des réunions d'experts et leurs avis scientifiques en général soient diffusés par le biais de leurs publications. Les nouvelles publications de l'année dernière comprennent:

a) Publications du JECFA

- **Report of the 78th JECFA – Evaluation of certain food additives (Rapport de la soixante-dix-huitième réunion du JECFA - Évaluation de certains additifs alimentaires).** WHO TRS 988, 2014 (sous presse)

- **Report of the 77th JECFA – Evaluation of certain food additives (Rapport de la soixante-dix-septième réunion du JECFA – Évaluation de certains additifs alimentaires).** WHO TRS 983, 2013, http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/98388/1/9789241209830_eng.pdf
- **Compendium of Food Additive Specifications (Recueil de spécifications relatives aux additifs alimentaires), soixante-dix-septième réunion du JECFA. FAO JECFA Monograph 14, 2013,** http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/jecfa/FAO_Monograph_14_final_updated_Jan_2014.pdf
- **Toxicological monographs of the 77th JECFA meeting** (Monographies de toxicologie de la soixante-dix-septième réunion du JECFA): Safety evaluation of certain food additives (Évaluation de la sécurité sanitaire de certains additifs alimentaires). WHO Food Additives Series n° 68, 2014. http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/99070/1/9789241660686_eng.pdf
- Les publications du JECFA sont disponibles sur les sites web suivants:
FAO (<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-publications/en/>)
WHO (<http://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/summaries/en/index.html>)

b) Publications de la JMPR

- **Pesticide residues in food - 2013.** Rapport de la réunion conjointe du Groupe d'experts de la FAO sur les résidus de pesticides dans les aliments et l'environnement et le Groupe d'experts de l'OMS chargé de l'évaluation des résidus de pesticides. Document de la FAO sur la production végétale et la protection des plantes n° 219, 2014. http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/Report13/JMPR_2013_Report.pdf **The 2013 JMPR Report, Pesticide residues in food - the 2013 Evaluations part I – Residues**
- http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/Evaluation13/2013_JMPR_Monograph_final.pdf
- **The 2013 JMPR Report, Pesticide residues in food - the 2011 Evaluations part II** (Rapport de la JMPR de 2013, Résidus de pesticides dans les aliments - Évaluations 2011 Partie II - Toxicologie) WHO, 2012. http://extranet.who.int/iris/bitstream/10665/75147/1/9789241665278_eng.pdf

Les publications de la JMPR sont disponibles sur les sites web suivants:

- FAO (<http://www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/jmpr/en/>)
- WHO (<http://www.who.int/foodsafety/chem/jmpr/summaries/en/index.html>)

c) Publications de la JEMRA

- **Multicriteria-based ranking for risk management of food-borne parasites** (Classement multicritères destiné à la gestion des risques liés aux parasites d'origine alimentaire): **rapport de la réunion.** Microbiological risk assessment series 23, FAO/WHO (2014) (Études sur l'évaluation des risques microbiologiques); (disponible en juin 2014)
- **Microbiological Sampling Plan Analysis Tool** (Outil d'analyse des plans d'échantillonnage microbiologique). Cet outil est disponible à l'adresse suivante: <http://www.mramodels.org/sampling/> .
- **Exemples fondés sur les risques pour la maîtrise de *Trichinella* spp. et *Taenia saginata/C. bovis*** Le rapport de la première réunion sera disponible en temps utile à l'adresse ci-dessous.
- Les publications de la JEMRA sont disponibles sur les sites web suivants:
FAO (<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jemra/risk-assessments/en/>)
OMS (<http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/en/index.html>)

d) Autres publications

- Documents élaborés pour la Consultation technique de la FAO sur les faibles proportions de végétaux cultivés génétiquement modifiés dans le commerce international des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale

- Document de travail technique 1: Faibles proportions de végétaux cultivés génétiquement modifiés dans les produits destinés à l'alimentation humaine ou animale: Questions réglementaires
(http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/topics/LLP/AGD803_2_Final_En.pdf)
 - Document de travail technique 2: Faibles proportions de végétaux cultivés génétiquement modifiés dans le commerce international des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale – Enquête internationale de la FAO et analyse économique
(http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/topics/LLP/AGD803_3_Final_En.pdf)
 - Résultats de l'enquête de la FAO sur les faibles proportions de végétaux cultivés génétiquement modifiés dans le commerce international des produits alimentaires destinés à la consommation humaine et animale
(http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/topics/LLP/AGD803_4_Final_En.pdf)
 - Le Rapport de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les risques et les bienfaits associés à la consommation de poisson, publié en 2011 est maintenant disponible en français et en espagnol. La version anglaise est disponible sur papier mais les versions traduites ne sont disponibles que sous format électronique.
 - Anglais: <http://www.fao.org/docrep/014/ba0136e/ba0136e00.pdf>
 - Français: <http://www.fao.org/docrep/018/ba0136f/ba0136f.pdf>
 - Espagnol: <http://www.fao.org/docrep/018/ba0136s/ba0136s.pdf>
 - **WHO guideline on sodium intake for adults and children** (Directive de l'OMS sur l'apport en sodium chez l'adulte et chez l'enfant). Genève, OMS, 2012 Disponible à l'adresse suivante: http://www.who.int/nutrition/publications/guidelines/sodium_intake/en/
 - **WHO guideline on potassium intake for adults and children** (Directive de l'OMS sur l'apport en potassium chez l'adulte et chez l'enfant). Genève, OMS, 2012. Disponible à l'adresse suivante: http://www.who.int/nutrition/publications/guidelines/potassium_intake/en/
- Outil d'échantillonnage pour l'histamine (version 1.0). Disponible à l'adresse suivante: <http://www.fstools.org/histamine/>

Prochaines réunions

20. Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), soixante-dix-neuvième session, Genève, 17-26 juin 2014: La réunion sera consacrée à la réévaluation d'un certain nombre d'additifs alimentaires et d'aromatisants. L'appel à la communication de données est publié aux adresses suivantes http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/jecfa/JECFA78_Call_for_data_final_2.pdf et http://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/JECFA78_call_final.pdf

21. Réunion mixte FAO/OMS sur les spécifications des pesticides, Liège (Belgique), 17 - 23 juin 2014

22. Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), Genève (Suisse), 16 - 25 septembre 2014: L'appel à la communication de données est publié à l'adresse suivante http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/2014_JMPR_call_for_data.pdf.

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

23. Les deux organisations continuent d'établir conjointement l'ordre de priorité des demandes en tenant compte des critères proposés par le Codex, des demandes d'avis émanant des États Membres et des ressources disponibles. Un tableau exposant à la fois les demandes d'avis scientifiques qui leur sont directement adressées par la Commission du Codex Alimentarius et ses organes auxiliaires, et les réunions prévues par la FAO et l'OMS en réponse aux demandes émanant des États Membres, est joint en annexe I au présent document. On y trouvera l'état d'avancement des demandes d'avis scientifiques reçues par la FAO et l'OMS jusqu'au mois de mai 2014.

ANNEXE I

ACTIVITÉS CONJOINTES FAO/OMS RELATIVES À LA FOURNITURE D'AVIS SCIENTIFIQUES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

ÉTAT D'AVANCEMENT DES DEMANDES D'AVIS SCIENTIFIQUES DE LA FAO ET DE L'OMS¹

Aux fins de l'établissement de l'ordre de priorité des demandes d'avis scientifiques à traiter, la FAO et l'OMS continuent à tenir compte des critères de priorité proposés par le Codex (ALINORM 05/28/3, par. 75), des demandes d'avis émanant des États Membres et des ressources disponibles. Le tableau ci-dessous présente l'état d'avancement des demandes d'avis scientifiques reçues par la FAO et l'OMS jusqu'au mois de mai 2014.

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement de la planification/mise en œuvre	Coût estimatif (en USD) ²	Résultats escomptés par le Codex
1.	Évaluation de la sécurité sanitaire des additifs alimentaires et des contaminants	CCFA CCCF	Quarante-cinquième et quarante-sixième sessions du CCFA Septième et huitième sessions du CCCF	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	Évaluations des additifs prévues dans le cadre de la soixante-dix-neuvième session du JECFA (Genève, 17-26 juin 2014). À prévoir pour la quatre-vingtième réunion du JECFA	350 000 350 000	Limites maximales, spécifications pour les additifs alimentaires ou d'autres avis s'il y a lieu. Limites maximales, spécifications pour les additifs alimentaires ou d'autres avis s'il y a lieu.

¹ La FAO et l'OMS expriment leur gratitude aux gouvernements qui ont contribué à soutenir les activités de conseil scientifique de la FAO/OMS, en fournissant un soutien financier direct, en facilitant les réunions des instituts nationaux, et par l'apport technique des experts nationaux. Les chiffres indiquent le coût des actions en cours de chaque activité. Ils ne tiennent pas compte des dépenses de personnel.

² Montant total des coûts pour la FAO et l'OMS, y compris pour la publication de rapports, à l'exclusion des dépenses de personnel.

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement de la planification/mise en œuvre	Coût estimatif (en USD) ²	Résultats escomptés par le Codex
2.	Évaluation de la sécurité sanitaire des résidus de médicaments vétérinaires; Classement par ordre de priorité des demandes d'avis émanant de pays en développement pour les LMR	CCRVDF	Vingt et unième et vingt-deuxième sessions du CCRVDF	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) Collecte de données auprès de certains pays	À prévoir pour la quatre-vingt et unième réunion du JECFA; avis à la vingt-deuxième session du CCRVDF sur les nitroimidazoles Sources d'information à identifier, également en collaboration avec l'OIE	300 000	Limites maximales de résidus ou d'autres avis s'il y a lieu. Demande de classement par ordre de priorité pour l'évaluation par le JECFA
3.	Mise au point et validation d'outils pour l'évaluation des risques liés à <i>Vibrio</i> spp. dans les poissons et fruits de mer et avis concernant la méthodologie à suivre pour <i>Vibrio</i> spp. dans les poissons et fruits de mer.	CCFH	Quarante et unième et quarante-deuxième sessions du CCFH	Organisation d'une réunion d'experts pour examiner la méthodologie à suivre, mettre au point des outils en ligne d'évaluation des risques et les valider.	La première réunion sur la méthodologie s'est tenue en octobre 2011. Des ressources extrabudgétaires sont nécessaires pour pouvoir poursuivre les travaux.	250 000	Outils en ligne et méthodologie à suivre pour réunir un consensus à l'appui de la mise en application des directives du Codex.
4.	Résidus de pesticides	CCPR	Quarante-cinquième session du CCPR	Réunions conjointes FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR)	La JMPR de 2014 se tiendra à Rome (Italie), du 16 au 25 septembre.	260 000	Limites maximales de résidus ou d'autres avis s'il y a lieu.

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement de la planification/mise en œuvre	Coût estimatif (en USD) ²	Résultats escomptés par le Codex
5.	Évaluation des risques microbiologiques liés aux épices et plantes aromatiques séchées	CCFH	Quarante-troisième, quarante-quatrième et quarante-cinquième sessions du CCFH	Collecte et analyse de données Groupe de rédaction et réunion JEMRA	Un appel à la communication de données et à la participation d'experts a été lancé. Une revue systématique de la littérature est en cours dans le cadre des travaux sur les aliments à faible teneur en eau Une analyse des résultats du plan d'échantillonnage est prévue aux deuxième et troisième trimestres de 2014	50 000	Avis relatifs aux risques microbiologiques pertinents et aux mesures envisageables pour la maîtrise des risques liés aux épices.
6.	Classement des aliments à faible teneur en eau et risques microbiologiques associés	CCFH	Quarante-quatrième et quarante-cinquième sessions du CCFH	Collecte et analyse de données Groupe de rédaction et réunion JEMRA	Un appel à la communication de données et à la participation d'experts a été lancé. Une revue systématique de la littérature est en cours. Modèle de classement établi et classement en cours	150 000	Avis relatifs aux aliments à faible teneur en eau les plus préoccupants et mesures envisageables pour la maîtrise des risques microbiologiques associés

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement de la planification/mise en œuvre	Coût estimatif (en USD) ²	Résultats escomptés par le Codex
7.	Examen des bases statistiques pour l'établissement de critères microbiologiques	CCFH	Quarante-troisième et quarante-quatrième sessions du CCFH	Réunion JEMRA	La réunion d'experts a eu lieu en octobre 2013. Document d'orientation en voie de finalisation.	100 000	Orientations concernant les données statistiques étayant les critères microbiologiques à intégrer dans les textes du Codex.
8.	Exemples fondés sur les risques pour la maîtrise de <i>Trichinella</i> spp. et <i>Taenia saginata/C. bovis</i>	CCFH	Quarante-deuxième, quarante-troisième et quarante-quatrième sessions du CCFH	Réunion JEMRA	Réunion d'experts convoquée en octobre 2013.	70 000	Vue d'ensemble des approches possibles fondées sur les risques pour la maîtrise de <i>Trichinella</i> et <i>Taenia saginata</i>
			Quarante-cinquième session du CCFH	Réunion JEMRA	Réunion d'experts prévue au troisième trimestre de 2014.	70 000	Élaboration d'exemples fondés sur le risque pour le maintien et la vérification du statut de risque négligeable d'infestation par <i>Trichinella</i> spp. et <i>Taenia saginata</i>
9.	Dangers liés aux aliments pour animaux pertinents pour la santé humaine	TFAF	Septième session du Groupe spécial sur l'alimentation animale (TFAF)	Réunion spéciale d'experts (pour étudier les dangers et les risques chimiques et microbiologiques nouveaux)	Plan de travail en préparation	150 000	Liste actualisée des dangers potentiels liés aux aliments pour animaux pertinents pour la santé humaine, y compris ceux associés aux aliments nouveaux pour animaux

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement de la planification/mise en œuvre	Coût estimatif (en USD) ²	Résultats escomptés par le Codex
10.	Diffuser a) des facteurs d'équivalence de toxicité pour les biotoxines associées aux mollusques bivalves b) coefficients d'azote pour les produits de la pêche et méthodologie pour obtenir des données	CCFFP	Trente-troisième session	Élaborer a) un document technique sur les facteurs d'équivalence de toxicité pour les biotoxines et b) publier l'information sur les coefficients d'azote sur le site web de la FAO	Consultation avec les experts Les coefficients d'azote seront communiqués en 2014 et les facteurs d'équivalence de toxicité au premier trimestre 2015.	20 000	Document technique contenant des informations sur les facteurs d'équivalence de toxicité et sur les coefficients d'azote pouvant être facilement consultés sur le site web de la FAO.
11.	Élaboration de directives techniques sur la mise en application du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche - Section sur les mollusques bivalves vivants et crus	Conférence sur l'assainissement des mollusques	Deuxième Conférence tenue en septembre 2012	Mise en place d'un Groupe d'experts sur l'assainissement des mollusques bivalves	Planification du travail et collecte de données en cours La consultation avec les parties prenantes aura lieu en mars 2015 Tout le travail devrait être achevé d'ici à la fin de 2015.	150 000	Directives techniques sur la mise en application du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche - Section sur les mollusques bivalves vivants et crus.