



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Soixante-quinzième session
Rome (Italie)
26-29 juin 2018**

EXAMEN CRITIQUE – PARTIE I
de juillet 2017 au 31 décembre 2017¹

1. Informations générales sur la procédure

1.1 le Manuel de procédure du Codex précise: «un examen critique permanent garantit que les propositions d'entreprendre de nouveaux travaux et les projets de normes soumis à la Commission pour adoption continuent de respecter les priorités stratégiques de la Commission et peuvent être élaborés dans un délai raisonnable, prenant en compte le besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts».

1.2 Le Comité exécutif est invité à procéder à l'examen critique des travaux des comités, conformément à la *Procédure unique pour l'élaboration des normes du Codex et textes apparentés*, Partie 2, et pour chaque comité, après avoir pris en compte les recommandations du Secrétariat et les observations des présidents, à:

- examiner les normes et textes apparentés soumis à la Commission pour adoption (2.);
- comparer l'état d'avancement des projets de normes au calendrier convenu par la Commission (3.); et
- examiner les propositions d'élaboration ou de révision de normes (4.).

2. Examen critique avant adoption finale

Le Comité exécutif examine les projets de normes émanant des comités du Codex, avant soumission à la Commission pour adoption, afin de s'assurer:

- de la cohérence avec le mandat du Codex, les décisions de la Commission et les textes existants du Codex;
- du respect des exigences relatives à la procédure d'approbation, le cas échéant;
- de la présentation et
- de la cohérence linguistique.

3. Examen critique du suivi de l'élaboration des normes

Le Comité exécutif compare l'état d'avancement des projets de normes au calendrier convenu par la Commission et fait rapport à celle-ci. En particulier, le Comité exécutif peut proposer un allongement du délai, l'annulation du travail ou sa poursuite par un comité différent de celui qui en était initialement chargé, y compris la création d'un nombre limité d'organes subsidiaires, le cas échéant.

3.1 Critères visant à faciliter le suivi des progrès accomplis quant à l'élaboration des normes²

- i) Lorsque l'élaboration d'une norme est retardée à cause de la nécessité d'obtenir des avis scientifiques, le Comité exécutif pourrait encourager la FAO et l'OMS à programmer une consultation d'experts chargée de fournir ces avis en temps opportun et recommander la suspension des travaux en attendant que ces avis scientifiques soient disponibles;

¹ Les travaux effectués de janvier à mai 2018 seront regroupés dans la partie II: CX/EXEC 18/75/2 Add.1. Aux fins de l'examen critique des propositions de nouveaux travaux, un document distinct sera élaboré dans les cas où des documents de projet n'auront pas été présentés directement par le comité concerné. Les observations formulées par les présidents après la distribution du document, ainsi que les mises à jour relatives à l'état d'avancement du processus d'approbation, seront regroupées dans des documents séparés.

² Cinquante-huitième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (2006).

- ii) Lorsque des avis scientifiques ont été fournis et qu'une norme est à l'examen depuis plus de cinq ans, le Comité exécutif devrait exhorter le Comité concerné à agir dans des délais spécifiés;
- iii) Quand un point a été examiné pendant plusieurs sessions sans qu'aucun progrès n'ait été enregistré et que la perspective de parvenir à un consensus est nulle, le Comité exécutif pourrait proposer la suspension des travaux, à une étape donnée de la procédure d'élaboration et pour une période de temps spécifiée, ou bien l'interruption des travaux ou une mesure corrective permettant d'avancer, compte pleinement tenu des informations fournies par l'organe subsidiaire concerné.

3.2 Documents de travail³

Les documents de travail font partie de la charge de travail d'un comité et sont d'importants outils de débat pour les comités avant leurs demandes de nouveaux travaux. Une liste de documents de travail est incluse dans le document relatif au suivi à titre informatif uniquement, afin de présenter un aperçu complet de la charge de travail de chaque comité, mais ces documents ne feront pas l'objet de débats proprement dits.

4. Examen critique des propositions de nouveaux travaux (élaboration ou révision de normes)

L'examen critique réalisé par le Comité exécutif concernant les propositions de nouveaux travaux (élaboration ou révision de normes) comprend:

- la prise en compte des *Critères régissant l'établissement des priorités de travail*, des priorités stratégiques de la Commission et de l'appui nécessaire découlant de l'évaluation indépendante des risques;
- l'identification des besoins des pays en développement en matière d'établissement de normes;
- l'avis sur la nécessité de coordonner les travaux entre les organes subsidiaires du Codex compétents;
- l'avis sur la création et la dissolution des comités et des groupes spéciaux, y compris des groupes spéciaux inter-comités (dans les domaines où les travaux relèvent des mandats de plusieurs comités);
- l'évaluation préliminaire des besoins d'avis scientifiques d'experts et de la disponibilité de ce type d'avis de la part de la FAO, de l'OMS ou d'autres organes d'experts pertinents, et la hiérarchisation de ces avis.

Remarque: La décision d'entreprendre de nouveaux travaux sur l'établissement ou la révision de limites maximales de résidu pour un pesticide ou pour un médicament vétérinaire, ou de mettre à jour la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (y compris les méthodes d'analyse et d'échantillonnage), la *Norme générale sur les contaminants et les toxines dans les aliments* (y compris les méthodes d'analyse et d'échantillonnage), le *Système de classification des aliments* et le *Système de numérotation international* suit les procédures établies par les comités compétents; elle est approuvée par la Commission.

5. indications complémentaires du Comité exécutif⁴

Le Comité exécutif, à sa soixante-douzième session, a débattu de la nouvelle présentation de l'examen critique, qui n'est plus constitué que d'un seul document, contre trois auparavant. Il est également convenu que les informations seront fournies par tranches, afin d'assurer leur disponibilité en temps utile. Les membres du Comité exécutif ont également indiqué qu'il serait judicieux que les présidents communiquent davantage de renseignements et d'éléments de compréhension sur les travaux des comités et que le Secrétariat donne davantage d'indications aux présidents pour ce qui est des contributions qu'ils doivent apporter, afin de permettre au Comité exécutif d'être plus efficace à l'heure d'effectuer l'examen critique. L'importance de conserver une vision horizontale des travaux des comités et des interactions entre ces comités a été soulignée.

6. Observations du Secrétariat

Les travaux des comités soumis à l'examen progressent conformément au calendrier. Les observations et recommandations spécifiques suivantes ont été formulées:

³ Soixante-troisième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (2009).

⁴ Soixante-douzième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (2016), REP17/EXEC1, paragraphes 7 à 14.

Trente-neuvième session du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime

6.1 les travaux avancent conformément au nouveau calendrier, mais le Comité est toujours confronté à des difficultés, en particulier en ce qui concerne l'examen de la norme pour les préparations de suite et surtout pour convenir du préambule, du champ d'application et de l'étiquetage. Ces difficultés s'expliquent en partie par l'absence de consensus quant au référencement des Directives de l'OMS et/ou des résolutions de l'Assemblée mondiale de la santé, qui est due à des différences d'interprétations de la part des États membres quant à la cohérence des travaux du Codex et des politiques de la FAO et de l'OMS. Les difficultés ne se résument pas aux travaux sur les préparations de suite et devraient probablement déboucher sur des débats compliqués lorsque le sujet de la ligne directrice pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi sera abordé.

6.2 Gardant à l'esprit la complexité des débats et la difficulté de dégager un consensus sur le point mentionné ci-avant, le Comité dispose d'un programme de travail complet (travaux du processus par étapes), notamment plusieurs documents de travail, et compte tenu du fait qu'il faudrait revoir les délais de presque tous les points de travail, il faudrait probablement que le Comité envisage de hiérarchiser ses travaux.

6.3 Cette situation devrait perdurer, à moins que des indications supplémentaires ne soient données au Comité, afin de l'aider à résoudre la question du référencement.

6.4 Le point positif est que, pour la première fois, le Comité a demandé que des travaux soient effectués dans le cadre des Réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition.

6.5 Il est recommandé au Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius:

- de fournir des avis sur la meilleure façon de référencer les directives et/ou résolutions de l'OMS et de l'Assemblée mondiale de la Santé;
- de demander au Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime d'envisager la mise en place d'un mécanisme de hiérarchisation des priorités, afin d'assurer une meilleure gestion de ses travaux;
- de remercier la FAO et l'OMS (Réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition) d'avoir accepté de fournir des avis scientifiques au Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime.

Annexes

Annexe 1: Comité sur les fruits et légumes frais, vingtième session (2-6 octobre 2017)

Annexe 2: Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, quarante-quatrième session (16-20 octobre 2017)

Annexe 3: Comité sur l'hygiène alimentaire, quarante-neuvième session (13-17 novembre 2017)

Annexe 4: Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens, cinquième session (27 novembre – 1^{er} décembre 2017)

Annexe 5: Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, trente-neuvième session (4-8 décembre 2017)

Structure des annexes pour chaque comité:

- Adoption (Étape 5, 5/8, 8)
- Travaux en cours
- Nouveaux travaux
- Documents de travail/autres
- Charge de travail globale

Pour chacun des points, les tableaux figurant dans l'annexe indiquent:

- le «Numéro du travail», ou l'année où la nouvelle activité a été approuvée, ou encore l'année où le travail a effectivement démarré, selon le cas;
- l'«Année cible»: année durant laquelle le texte doit être adopté à l'étape 8, comme convenu par la Commission sur la base du document de projet (à partir de 2004), ou année fixée par le comité concerné, selon le cas;
- les «Codes des produits». Les codes suivants sont utilisés:
 - 1.1: Examen et élaboration de normes du Codex et de textes apparentés relatifs à la sécurité sanitaire des aliments;
 - 1.2: Examen et élaboration de normes du Codex et de textes apparentés relatifs à la qualité des aliments;
 - 1.3: Examen et élaboration de normes du Codex et de textes apparentés relatifs à l'étiquetage des aliments et à la nutrition;
 - 1.4: Examen et élaboration de normes du Codex et de textes apparentés relatifs à l'inspection et à la certification, ainsi qu'aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse des aliments.
- Les remarques du Secrétariat comprennent: l'état d'avancement du processus d'approbation, une brève description du champ d'application des nouveaux travaux; les réponses du Comité par rapport à la recommandation formulée à la soixante-dixième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius d'examiner s'il faut élaborer une approche pour gérer leurs travaux et autres observations.
- Observations du Président

Les tableaux fournissent des hyperliens vers les rapports des comités. Pour ce qui concerne les documents de projet qui ont été mis au point après la session du comité concerné (et ne figurent pas dans son rapport), des hyperliens vers les documents pertinents de la quarantième session de la Commission sont fournis, auxquels les documents de projet sont joints.

Pour les comités de coordination FAO/OMS, ne figurent que les points à l'ordre du jour spécifiques à chaque comité régional de coordination (et non les points à l'ordre du jour commun des six comités régionaux de coordination).

ANNEXE 1: Comité sur les fruits et légumes frais (vingtième session, 2-6 octobre 2017) (REP18/FFV)

Adoption (Étape 5, 5/8, 8)

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Remarques du Secrétariat
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet de norme sur les aubergines	N10-2014	2017	8	1.2	-	<p>Réf.: REP18/FFV, par. 19 et Annexe II</p> <p>Le document est conforme à la Norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais, qui associe la norme-cadre de la Commission économique pour l'Europe (CEE) (dispositions sur la qualité) et le modèle de présentation établi par le Codex pour les normes de produits (dispositions sur la sécurité sanitaire), comme recommandé par la Commission du Codex Alimentarius et convenu par le Comité sur les fruits et légumes frais, à sa vingtième session. La Norme-cadre facilite l'harmonisation des normes de qualité du Codex et de la CEE pour les produits agricoles.</p> <p>Réserves concernant les tolérances pour dégradation dans la Catégorie «Extra» (Colombie, Maroc, Thaïlande et Union européenne et ses États membres, par.15,16). Cette disposition dépend de la nature du produit dans la norme-cadre, mais elle soulève des interrogations parmi les pays qui considèrent que la Catégorie «Extra» regroupe des produits de première qualité destinés aux marchés de niche ayant une forte valeur économique ajoutée. En l'état, les tolérances de 5 pour cent de non-conformité pour la Catégorie «Extra», mais sous condition de conformité à la Catégorie I, devraient suffire. Cette réserve ou d'autres devraient être émises par la Commission du Codex Alimentarius.</p> <p>Aucun autre problème n'a été identifié par le Comité sur les fruits et légumes frais dans les autres documents.</p> <p>Approbation:</p> <p>Pas de dispositions concernant les additifs alimentaires, les méthodes d'analyse ni l'échantillonnage.</p> <p>Les dispositions concernant l'hygiène, les pesticides et les contaminants suivent le modèle de texte normalisé, conformément au Manuel de procédure et à la norme-cadre du Codex.</p> <p>Les dispositions concernant l'étiquetage ont été approuvées par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, à sa quarante-troisième session (2016)</p>

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Remarques du Secrétariat
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme sur les pommes de terre de conservation	N08-2014	2017 2019	5	1.2	-	Réf.: REP18/FFV, paragraphes 60 et 61 et Annexe IV Les questions qui restent en suspens sont notamment: les exigences minimales et le tableau sur les tolérances (qualité et calibrage) Le Comité sur les fruits et légumes frais, à sa vingtième session, a demandé que les délais fixés soient prolongés jusqu'à sa vingt et unième session (2019).

Travaux en cours

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Remarques du Secrétariat
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme sur les dattes fraîches	N01-2016	2020	3	1.2	-	Réf.: REP18/FFV, par. 68
Projet de norme sur les aulx	N09-2014	2017	6	1.2	-	Réf. REP18/FFV, paragraphes 26 et 27 Le Comité sur les fruits et légumes frais, à sa vingtième session, n'est pas parvenu à trouver un accord sur l'inclusion de l'ail fumé et a indiqué qu'il fallait procéder à un examen beaucoup plus approfondi de la norme, au-delà de cette question. Le Comité sur les fruits et légumes frais, à sa vingtième session, a demandé que les délais fixés soient prolongés jusqu'à sa vingt et unième session (2019).
Projet de norme sur les kiwis	N11-2014	2017	7	1.2	-	Réf.: REP18/FFV, paragraphes 42-44 et Annexe III Le Comité sur les fruits et légumes frais, à sa vingtième session, a reconnu qu'à l'exception des tolérances pour dégradation, pourriture molle et altérations internes dans la Catégorie «Extra» et dans la Catégorie I, il n'y avait pas de questions en suspens à traiter et est convenu de maintenir la norme à l'étape 7, afin de traiter ces questions. Le Comité sur les fruits et légumes frais, à sa vingtième session, a demandé que les délais fixés soient prolongés jusqu'à sa vingt et unième session (2019).
Observations du Président: J'approuve les remarques du Secrétariat.						

Nouveaux travaux

Documents	Calendrier		Codes de produit	Avis scientifiques	Remarques du Secrétariat
	Référence et document de projet	Année cible			
Norme pour l'igname	REP18/FFV Annexe V	2022 (trois sessions du Comité sur les fruits et légumes frais)	1.2	-	Réf.: REP18/FFV, par. 71 Le document de projet fournit les informations et les justifications nécessaires pour appuyer les nouveaux travaux du Comité sur les fruits et légumes frais.
Norme sur les oignons et les échalotes	CX/CAC 18/41/8, Appendice I – en attente de publication	2022 (trois sessions du Comité sur les fruits et légumes frais)	1.2	-	Réf.: REP18/FFV, par. 71 Le document de projet fournit les informations et les justifications nécessaires pour appuyer les nouveaux travaux du Comité sur les fruits et légumes frais. Les travaux associent deux propositions pour des produits similaires (les oignons et les échalotes), conformément à la recommandation de la Commission du Codex Alimentarius d'élaborer des normes horizontales pour des produits similaires lorsque cela est possible et adapté.
Norme sur les baies	CX/CAC 18/41/8, Appendice I – en attente de publication	2022 (trois sessions du Comité sur les fruits et légumes frais)	1.2	-	Réf.: REP18/FFV, par. 70 Le document de projet fournit les informations et les justifications nécessaires pour appuyer les nouveaux travaux du Comité sur les fruits et légumes frais. Les travaux concernent toutes les baies (la proposition d'origine ne concernait qu'une seule baie), conformément aux recommandations de la Commission du Codex Alimentarius d'élaborer des normes horizontales pour des produits similaires lorsque cela est possible et adapté. Ils sont également conformes à l'approche adoptée par la CEE (Norme CEE-ONU pour les baies), ce qui facilitera l'harmonisation de ces produits au niveau international.
Observations du Président: Le Comité sur les fruits et légumes frais, à sa vingtième session, est convenu de recommander à la Commission d'approuver ces trois propositions de nouveaux travaux à sa quarante et unième session.					

Documents de travail/autres

Documents	Remarques du Secrétariat
Norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais	Réf. REP18/FFV, par. 95 et Annexe VII La norme-cadre servira de document d'orientation interne pour faciliter l'élaboration et l'examen des normes pour les fruits et légumes frais et pour assurer la cohérence de l'application des dispositions communes aux fruits et légumes frais; ainsi, les débats pourront porter exclusivement sur les dispositions qui concernent la nature du produit. Les dispositions concernant les tolérances pour dégradation dans la Catégorie «Extra» continuent de dépendre de la nature du produit (voir les aubergines et les kiwis).
Document de travail sur le glossaire de termes utilisés dans la norme-cadre des normes du Codex pour les fruits et légumes frais	Réf.: REP18/FFV, par. 95 Le glossaire de termes et les dispositions de la norme-cadre du Codex faciliteront la compréhension et l'application de la norme-cadre et des normes du Codex sur les fruits et légumes frais.
Observations du Président: J'approuve les remarques du Secrétariat.	

Charge de travail globale

Sessions du Comité	Étapes 8 et 5/8	Étape 5	Autres textes pour adoption	Travaux en cours	Nouveaux travaux	Documents de travail	Normes révoquées, documents de travail et travaux abandonnés
Vingt et unième session du Comité sur les fruits et légumes frais	1	1	0	3	3	1	0

Remarques du Secrétariat:

Malgré le temps accordé pour débattre de ce point, le Comité sur les fruits et légumes frais, à sa vingtième session, n'a pas pu trouver de consensus sur les tolérances pour dégradation dans la Catégorie «Extra».

La question devrait rester controversée lors des prochaines sessions du Comité et les réserves risquent de ne pas être levées lors de l'adoption de la norme à l'étape 8. Étant donné que l'élaboration des normes sur les aulx, les kiwis et les pommes de terre de conservation a pris du retard et que trois propositions de nouveaux travaux doivent être examinées, la charge de travail globale de la prochaine session devrait être plus importante que celle de la session actuelle.

Le Comité sur les fruits et légumes frais, à sa vingt et unième session:

- i) examinera les normes sur les aulx, les kiwis, les pommes de terre de conservation et des dattes fraîches, en vue de leur mise au point définitive;
- ii) procédera au premier examen des normes sur l'igname, les oignons et les échalotes et les baies;
- iii) entamera l'examen du glossaire de termes.

Le Comité sur les fruits et légumes frais souhaitera peut-être réfléchir à la façon de gérer ses travaux plus efficacement, par exemple en:

- i) évitant de réitérer des débats similaires sur des questions non résolues et en prenant des initiatives permettant de trouver un consensus;
- ii) hiérarchisant les propositions de nouveaux travaux;
- iii) faisant un meilleur usage des groupes de travail électronique.

Observations du Président: J'approuve les remarques du Secrétariat.

ANNEXE 2: Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (Quarante-quatrième session, 16-20 octobre 2017) (REP18/FL)

Adoption (Étape 5, 5/8, 8)

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Remarques du Secrétariat
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet de révision de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées: datage</i>	N10-2013	2016/2017	8	1.3	-	Réf. REP18/FL, par. 32 et Annexe II La Fédération de Russie a exprimé des réserves quant à la décision de transmettre le texte en vue de son examen à l'étape 8, en raison des critères d'exemption (voir le par. 23 du document REP18/FL).
Observations du Président: Hormis la Fédération de Russie qui a exprimé une réserve, le consensus était général quant à l'adoption du texte à l'étape 8.						

Travaux en cours

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Remarques du Secrétariat
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de Lignes directrices pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	N06-2016	2019	2/3	1.3		Les travaux se déroulent conformément au calendrier prévu et seront achevés par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, à sa quarante-cinquième session (mai 2019).
Observations du Président: aucune						

Nouveaux travaux

Documents	Calendrier		Codes de produit	Avis scientifiques	Remarques du Secrétariat
	Référence et document de projet	Année cible			
Directives sur l'étiquetage nutritionnel frontal	REP18/FL, par. 48 et Annexe III	2022	1.2	-	Le document de projet fournit les informations et les justifications nécessaires pour appuyer les nouveaux travaux du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires.
Observations du Président: L'étiquetage nutritionnel frontal est un sujet complexe. Une bonne définition du champ d'application de ces travaux facilitera l'adoption du texte dans les délais impartis.					

Documents de travail/autres

Documents	Notes explicatives
Documents de travail sur: <ul style="list-style-type: none"> • la vente par Internet/le commerce en ligne • l'étiquetage des allergènes • l'innovation – l'utilisation de la technologie dans l'étiquetage des denrées alimentaires • l'étiquetage des boissons alcoolisées • Les critères pour la définition de descripteurs nutritionnels «à teneur élevée en» pour les matières grasses, les sucres et le sodium • l'étiquetage de denrées alimentaires conditionnées dans des emballages groupés (y compris présentation commune) 	Ces documents de travail fourniront des informations sur les travaux futurs que pourrait mener le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires.
Document de travail sur les travaux futurs et les orientations du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (mise à jour).	Le Comité, à sa quarante-troisième session, a commencé à élaborer un document qui permettra d'identifier les travaux futurs que pourrait mener le Comité sur la base des contributions recueillies au moyen d'une lettre circulaire. Le document est mis à jour avant chaque session. Une approche visant à hiérarchiser les priorités est en cours d'élaboration.
Observations du Président: Comme prévu, le document de travail sur les travaux futurs et les orientations du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires a permis aux délégations de réfléchir à une stratégie pour les nouveaux travaux que le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires pourrait entreprendre. Une approche fondée sur un examen et des débats plus approfondis devrait permettre de formuler des propositions concrètes de nouveaux travaux que pourrait mener le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires.	

Charge de travail globale

Sessions du Comité	Étapes 8 et 5/8	Étape 5	Autres textes pour adoption	Travaux en cours	Nouveaux travaux	Documents de travail	Normes révoquées, documents de travail et travaux abandonnés
Quarante-cinquième session du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires	1	-	-	1	1	7	-
Remarques du Secrétariat: Le calendrier du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires est raisonnable et celui-ci a élaboré un processus visant à identifier de nouveaux travaux (examen des perspectives). Le Comité élaborera également un processus de hiérarchisation des priorités pour ses nouveaux travaux.							
Observations du Président: Le processus de hiérarchisation des priorités pour les nouveaux travaux permettra de gérer la charge de travail du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires.							

ANNEXE 3: Comité sur l'hygiène alimentaire (Quarante-neuvième session, 13-17 novembre 2017) (REP18/FH)**Adoption (Étape 5, 5/8, 8)**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Remarques du Secrétariat
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de révision du <i>Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche</i> (CAC/RCP 52-2003): Directives sur la maîtrise de l'histamine	N02-2016	2020	5/8	1.1	Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur les risques pour la santé publique liés à l'histamine et d'autres amines biogéniques provenant des poissons et des produits de la pêche (juillet 2012) et examen de la documentation de la FAO et de l'OMS sur les maladies induites par l'histamine qui se forme chez les salmonidés	Réf. REP18/FH, par. 40 et Annexe II Les travaux ont été achevés avant la date prévue et ont pris en compte les avis scientifiques de la FAO et de l'OMS. Toutes les questions relatives à la mise en œuvre de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) ont été résolues de façon satisfaisante. En ce qui concerne la question de l'inclusion des salmonidés, et dans un esprit de compromis, seulement six familles déjà référencées dans le Code d'usages (CAC/RCP 52-2003) ont été inscrites dans la liste, sachant que la liste pourrait être enrichie à l'avenir. La Maroc et la Mauritanie ont exprimé une réserve quant à la non inclusion des salmonidés. Si elle est adoptée, la révision ne sera pas publiée avant que les changements substantiels apportés dans d'autres sections du Code d'usage n'aient été parachevés et adoptés par la Commission.
<p>Observations du Président: Avant toute chose, je tiens à remercier les participants aux Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques pour le travail énorme qu'ils ont accompli à l'appui du Comité sur l'hygiène alimentaire.</p> <p>Lorsque le Comité sur le poisson et les produits de la pêche a été ajourné, il restait deux questions en suspens à traiter.</p> <p>La contribution des Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques et l'esprit de collaboration dont les membres du Comité ont fait preuve nous ont permis de trouver un consensus quant à l'inclusion/exclusion des certaines familles de poissons. Les débats ont été difficiles dans le sens où la visée scientifique a été confondue avec les répercussions éventuelles sur le commerce.</p> <p>Enfin, après un débat judicieux, les aspects pratiques et les informations détaillées fournies par les Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques ont permis au Comité de dégager un consensus. Je m'attends à ce que les deux pays ayant émis des réserves à notre conclusion suggèrent de rouvrir les débats. Je souhaiterais indiquer clairement que toutes les données présentées appuyaient fermement l'exclusion des poissons de la famille des salmonidés de la liste de ceux qui pourraient provoquer des risques, même limités, d'intoxication à l'histamine. Aucun obstacle important ne devrait entraver l'adoption de ce texte.</p>						

Travaux en cours

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Remarques du Secrétariat
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de révision des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> et de leur annexe HACCP	N03-2016	2021	2/3	1.1	Les avis scientifiques des comités d'experts de la FAO/OMS sont nécessaires en ce qui concerne l'eau, s'agissant de la sécurité sanitaire et de la comestibilité des aliments tout au long de la chaîne alimentaire, et les autres aspects susceptibles de ressortir pendant les travaux.	Les travaux se déroulent conformément au calendrier prévu
Révision de la section sur l'échantillonnage, l'examen et l'analyse dans les normes pour le poisson et les produits de la pêche qui concernent la sécurité sanitaire des aliments du point de vue de l'histamine	N02-2016	2020	2/3	1.1		Les travaux se déroulent conformément au calendrier prévu
<p>Observations du Président: En ce qui concerne la révision des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> et de leur annexe HACCP, celle-ci n'est pas terminée, même si d'importants progrès ont été réalisés.</p> <p>La participation aux travaux coordonnés par les délégations du Royaume-Uni et des États-Unis d'Amérique, et auxquels des délégations de chaque région du monde ont contribué, a été très active. Une partie importante des travaux sera effectuée entre les sessions et nous comptons organiser une réunion du groupe de travail dans l'esprit d'une plénière, juste avant le prochain comité. Nous sommes vraiment résolus à achever les travaux avant la date prévue.</p> <p>La révision de la section sur l'échantillonnage, l'examen et l'analyse dans les normes pour le poisson et les produits de la pêche qui concernent la sécurité sanitaire des aliments du point de vue de l'histamine ne présente aucune difficulté particulière. Il faut simplement poursuivre les travaux dans ce domaine.</p>						

Nouveaux travaux

Documents	Calendrier		Codes de produit	Avis scientifiques	Remarques du Secrétariat
	Référence et document de projet	Année cible			
Code d'usages sur la gestion des aliments allergènes pour les professionnels du secteur alimentaire	REP18/FH, par. 48 CX/CAC 18/41/8, Appendice III	2021	1.2	-	<p>Le document de projet fournit les informations et les justifications nécessaires pour appuyer les nouveaux travaux du Comité sur l'hygiène alimentaire.</p> <p>Les nouveaux travaux seront alignés, comme il convient, sur les débats concernant l'étiquetage des allergènes qui sont menés actuellement par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires.</p>

Documents	Calendrier		Codes de produit	Avis scientifiques	Remarques du Secrétariat
	Référence et document de projet	Année cible			
Directives pour la gestion des crises/épidémies (micro)biologiques d'origine alimentaire	REP18/FH, par. 48 CX/CAC 18/41/8, Appendice IV	2021	1.2	-	Le document de projet fournit les informations et les justifications nécessaires pour appuyer les nouveaux travaux du Comité sur l'hygiène alimentaire. Les directives entendent fournir un complément et un lien vers les documents élaborés par la FAO et l'OMS et les textes du Codex, le cas échéant, et définiront le rôle de l'agriculture de conservation et les modalités de la collaboration avec les professionnels du secteur alimentaire et les autres parties prenantes lors des crises/épidémies d'origine alimentaire.
<p>Observations du Président: Les deux propositions de nouveaux travaux nous ont été présentées de manière exhaustive. Étant donné l'efficacité du Comité et la charge de travail actuelle, nous pensons être en mesure d'accepter les deux nouvelles propositions.</p> <p>Les allergènes sont un problème mondial et nous devons les aborder du point de vue de l'hygiène, mais en gardant à l'esprit qu'il faudra travailler en collaboration avec le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Les mesures relatives à l'hygiène doivent être appliquées de façon cohérente au regard des questions d'étiquetage.</p> <p>Par ailleurs, les Directives sur la gestion des crises/épidémies microbiologiques sont d'une grande actualité et s'avèrent très nécessaires. Tant que le mécanisme de communication INFOSAN sera en place, ces directives serviront de complément, car elles réunissent le rôle des autorités compétentes et celui des professionnels du secteur alimentaire.</p> <p>Nous pensons qu'il est nécessaire de réaliser les deux activités et que le Comité sur l'hygiène alimentaire devrait être capable de gérer la charge de travail.</p>					

Documents de travail/autres

Documents	Remarques du Secrétariat
Propositions sur l'intégration des Directives pour la maîtrise de l'histamine dans le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003), amendements apportés à d'autres sections et révision de la section sur l'échantillonnage, l'examen et l'analyse dans les normes pour le poisson et les produits de la pêche qui concernent la sécurité sanitaire des aliments du point de vue de l'histamine.	Suite à la mise au point définitive des directives pour la maîtrise de l'histamine, il faut décider de leur intégration et des changements importants doivent être apportés dans d'autres sections du <i>Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche</i> . Les travaux seront principalement d'ordre éditorial.
Document de travail concernant les travaux futurs sur <i>Escherichia coli</i> producteurs de shigatoxines (STEC)	Le document de travail tiendra compte des avis de la FAO et de l'OMS (Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques) sur <i>Escherichia coli</i> producteurs de shigatoxines (STEC), afin d'identifier de nouveaux travaux pour le Comité sur l'hygiène alimentaire.
Propositions de travaux et plan de travail prospectif	Le Comité sur l'hygiène alimentaire a révisé le mécanisme sur lequel il s'appuie pour entreprendre de nouveaux travaux (disponible sur le site web du Codex sous l'onglet «Documents d'information»), ainsi que son plan de travail prospectif.
<p>Observations du Président: Pas d'observation majeure à ajouter, si ce n'est souligner l'excellent travail des Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques et du Secrétariat.</p>	

Charge de travail globale

Sessions du Comité	Étape 5/8	Étape 5	Autres textes pour adoption	Travaux en cours	Nouveaux travaux	Documents de travail	Normes révoquées, documents de travail et travaux abandonnés
Cinquantième session du Comité sur l'hygiène alimentaire	1	-	-	2	2	1	-
<p>Remarques du Secrétariat: La charge de travail actuelle du Comité sur l'hygiène alimentaire reste raisonnable, y compris si deux nouveaux travaux sont approuvés.</p> <p>Observations du Président: Avant toute chose, je tiens à remercier les participants aux Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques pour le travail énorme qu'ils ont accompli à l'appui du Comité sur l'hygiène alimentaire.</p> <p>Il y avait encore deux questions en suspens à traiter lorsque le Comité sur l'hygiène alimentaire a accepté de terminer la dernière petite partie des travaux qu'il restait suite à l'ajournement du Comité sur le poisson et les produits de la pêche.</p> <p>La contribution des Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques, ainsi que l'esprit de collaboration dont les membres du Comité ont fait preuve et les débats scientifiques sérieux qui ont été menés, nous ont permis de trouver un consensus quant à l'inclusion/exclusion des certaines familles de poissons. La Révision du <i>Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003)</i>: Directives sur la maîtrise de l'histamine se poursuit conformément au calendrier.</p>							

ANNEXE 4: Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens (Cinquième session, 27 novembre – 1^{er} décembre 2017) (REP18/AMR)

Travaux en cours (Étape 2/3)

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Remarques du Secrétariat
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de révision du <i>Code d'usages visant à réduire au minimum et à maîtriser la résistance aux antimicrobiens</i> (CXC 61-2005)	N28-2017	2020	2/3	1.1	Le Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens, à sa cinquième session, est convenu que les avis scientifiques de la FAO et de l'OMS destinés à étayer ses travaux devaient porter en priorité sur les cultures, l'environnement et les biocides.	L'avancement est conforme au calendrier. À sa cinquième session, le Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens a adopté des principes de travail afin de poursuivre la révision du <i>Code d'usages visant à réduire au minimum et à maîtriser la résistance aux antimicrobiens</i> (CXC 61-2005) et de l'avant-projet de Directives concernant la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens.
Avant-projet de Directives concernant la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens	N29-2017	2020	2/3	1.1		
<p>Observations du Président: Les États membres sont en désaccord quant à la définition de certains termes (par ex.: antimicrobiens importants sur le plan médical, suivi, surveillance) et au champ d'application des textes (par ex.: culture, environnement).</p> <p>Il faut que le Groupe intergouvernemental trouve un consensus sur ces questions sensibles, afin d'apporter une réponse à la question de la résistance aux antimicrobiens et d'aider les gouvernements à élaborer et mettre en œuvre des programmes de suivi et de surveillance de la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire. Dans le domaine de la gestion de la résistance aux antimicrobiens, il faut également que le Groupe intergouvernemental persuade les pays avancés de rédiger ensemble les textes normalisés et encourage les pays les moins avancés à participer aux efforts internationaux.</p>						

Charge de travail globale du Groupe intergouvernemental

Sessions du Groupe intergouvernemental	Étapes 8 et 5/8	Étape 5	Autres textes pour adoption	Travaux en cours	Nouveaux travaux	Documents de travail	Normes révoquées, documents de travail et travaux abandonnés
Cinquième session du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens	-	-	-	2	-	-	-
<p>Remarques du Secrétariat: Par définition, les travaux du Groupe intergouvernemental sont limités aux tâches que lui a confiées la Commission, à sa trente-neuvième session. Malgré les délais très courts entre l'approbation des nouveaux travaux par la Commission, à sa quarantième session, et la cinquième session du Groupe intergouvernemental, ce dernier a pu débattre des avant-projets de textes et convenir de la marche à suivre. Les nouveaux groupes de travail électronique disposeront de plus de temps pour préparer une version plus avancée du projet, en vue de son examen par le Groupe intergouvernemental, à sa sixième session (décembre 2018), qui prendra également en compte les résultats de la réunion d'experts FAO/OMS qui se tiendra en juin 2018.</p> <p>Observations du Président: Les pays souhaitent que les niveaux et les champs d'application des textes soient variables en fonction de leurs capacités et de leur situation intérieure. Le Groupe intergouvernemental s'appuiera non seulement sur la contribution des pays avancés, mais également sur celle des pays les moins développés pour rédiger des textes pratiques et utiles d'ici à 2020.</p>							

ANNEXE 5: Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (Trente-neuvième session, 4-8 décembre 2017) (REP18/NFSDU)**Adoption (Étape 5, 5/8 et 8)**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Remarques du Secrétariat
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> : avant-projet de facteurs essentiels de composition pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge	N07-2013	2019	5	1.3	FAO/OMS	Réf.: par. 71 et Annexe II À l'origine, l'année cible était 2017.
<p>Observations du Président: En proposant que la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarante et unième session, adopte à l'étape 5 l'avant-projet de facteurs essentiels de composition pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge, le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime a réalisé d'importants progrès sur cette norme fondamentale, à sa trente-neuvième session.</p> <p>Toutefois, il faut approfondir l'examen de questions complexes encore en suspens (par ex.: les exigences en matière d'étiquetage, la structure de la norme, les sections sur le champ d'application, les définitions des produits, le nom des produits destinés aux enfants en bas âge). Pour l'instant, le calendrier des travaux est respecté et les délais seront respectés si les membres sont disposés à faire des compromis et si le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime règle les questions en suspens à sa prochaine session (sur la base des travaux du groupe de travail électronique présidé par la Nouvelle-Zélande et coprésidé par la France et l'Indonésie). Toutefois, cela ne sera pas chose facile.</p>						

Travaux en cours (Étape 2/3)

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Remarques du Secrétariat
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet sur l'allégation «sans acides gras trans»	N06-2008	2019	2/3	1.3	FAO/OMS et organismes scientifiques compétents reconnus	Réf. Par. 150 et Annexe VI L'avancement est conforme au calendrier.
Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (CODEX STAN 156-1987)	N07-2013	2019	2/3	1.3	FAO et OMS	Réf.: par. 71 et annexe III Les travaux se déroulent conformément au calendrier prévu Les travaux concernant le préambule, les exigences en matière d'étiquetage, le champ d'application et les définitions vont se poursuivre. La structure de la norme sera examinée (soit une norme, soit deux normes)

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Remarques du Secrétariat
	Numéro ou année du travail	Année cible				
						distinctes pour les produits destinés aux deux groupes d'âges). À l'origine, la date cible était 2017.
Avant-projet de définition de la biofortification	N05-2015	2019	2/3	1.3	-	Réf.: par. 93 et Annexe IV Les travaux se déroulent conformément au calendrier prévu À l'origine, la date cible était 2016.
Avant-projet de VRN-MNT pour les acides gras oméga 3 à longue chaîne: acide eicosapentaénoïque (EPA) et acide docosahexaénoïque (DHA)	N06-2015	2018	2/3	1.3	NUGAG	Réf.: par. 104 L'avancement est conforme au calendrier. L'évaluation des données scientifiques produites lors des examens systématiques effectués par le Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles (NUGAG) va se poursuivre et certaines sections des Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour la population générale qui figurent dans les <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> doivent être clarifiées. À l'origine, la date cible était 2016.
Avant-projet de ligne directrice pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi	N05-2016	2020	2/3	1.3	-	Réf.: par. 129 et Annexe V Les travaux se déroulent conformément au calendrier prévu
<p>Observations du Président: En ce qui concerne l'avant-projet d'allégation «sans acides gras trans», il a été convenu à l'unanimité d'établir la valeur de 1 g pour 100 g de graisse. Les conditions permettant l'allégation «faible en graisses saturées» doivent être examinées de manière plus approfondie. Il serait souhaitable que ces travaux soient achevés dans un délai raisonnable.</p> <p>Pour l'examen de la <i>Norme pour les préparations de suite</i>, voir ci-dessus.</p> <p>En ce qui concerne l'avant-projet de définition de la biofortification, il faut examiner de manière plus approfondie un certain nombre d'aspects (notamment comment la définition sera utilisée et où elle devrait être placée). Jusqu'à présent, aucun consensus n'a été trouvé sur la question de l'éventuel remplacement du terme «biofortification» par un autre. Un groupe de travail électronique, présidé par le Zimbabwe et coprésidé par l'Afrique du Sud, apportera les bases pour approfondir les travaux. Si les membres sont disposés à faire des compromis, le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, à sa quarantième session, pourra peut-être trouver un accord sur la transmission de l'avant-projet de définition de la biofortification à la Commission, en vue de son adoption finale. Toutefois, cela ne sera pas chose facile.</p>						

Documents	Calendrier		État d'avancement	Codes de produit	Avis scientifiques	Remarques du Secrétariat
	Numéro ou année du travail	Année cible				
<p>Le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, à sa trente-neuvième session, était d'avis que les résultats globaux des examens et analyses systématiques du NUGAG concernant les acides gras polyinsaturés devraient être examinés par des évaluateurs des risques, plutôt que par le Comité. Un groupe de travail électronique, coprésidé par la Fédération de Russie et le Chili, préparera ce point en vue de son examen approfondi lors de la prochaine session du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime.</p> <p>Des progrès notables ont été accomplis sur l'avant-projet de ligne directrice pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (ATPE). Les travaux supplémentaires sur ce projet de ligne directrice devraient bénéficier des travaux du groupe de travail électronique reconstitué, qui est présidé par l'Afrique du Sud et coprésidé par le Sénégal et l'Ouganda, et des travaux d'un groupe de travail physique qui seront menés avant la prochaine session du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime.</p>						

Documents de travail et autres documents

Documents	Remarques du Secrétariat
Nouvelles Valeurs de référence des nutriments (VRN) pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge	Réf.: par. 132 Le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, à sa trente-neuvième session, a créé un groupe de travail électronique, afin d'évaluer le besoin et l'intérêt d'établir de nouvelles VRN pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge.
Mécanisme/cadre permettant de réfléchir à une justification d'ordre technologique/examen ou confirmation d'une justification d'ordre technologique pour certains additifs alimentaires	Réf.: par. 144 Les travaux sur un mécanisme ou un cadre permettant de réfléchir à une justification d'ordre technologique pour certains additifs alimentaires se poursuivent. Le cadre sera testé sur certains additifs alimentaires.
Document de travail sur les directives harmonisées pour les probiotiques utilisés dans les aliments et les compléments alimentaires.	Réf.: par. 156 Le document déterminera s'il faut entreprendre de nouveaux travaux.
<p>Observations du Président: L'approfondissement de l'examen des nouvelles VRN pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge dépendra des conclusions du groupe de travail électronique sur le besoin et l'intérêt d'établir de nouvelles VRN.</p> <p>La vérification de la justification d'ordre technologique pour certains additifs alimentaires réalisée par le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime est une condition indispensable à l'évaluation des risques qui sera entreprise par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, en vue de leur inclusion dans la liste de priorités de ce dernier. L'élaboration d'un mécanisme/cadre permettant de réfléchir à une justification d'ordre technologique est donc d'une grande importance pour l'évaluation des additifs alimentaires qui intéressent le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime.</p> <p>Le document de travail sur les directives harmonisées pour les probiotiques utilisés dans les aliments et les compléments alimentaires a été présenté par une organisation ayant le statut d'observateur. Le Comité est convenu que l'Argentine élaborerait un document de travail et un document de projet, en vue de leur examen à sa prochaine session.</p>	

Charge de travail globale du comité

Sessions du Comité	Étapes 8 et 5/8	Étape 5	Autres textes pour adoption	Travaux en cours	Nouveaux travaux	Documents de travail	Normes révoquées, documents de travail et travaux abandonnés
Trente-huitième session CCNFSDU	-	1	-	5	-	4	-
<p>Remarques du Secrétariat: Les travaux du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, assortis de nouveaux délais, sont sur la bonne voie. Toutefois, le calendrier du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime est chargé et les débats seront complexes. Il faudrait que le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime examine attentivement s'il est en mesure d'assumer de nouveaux travaux.</p> <p>L'organisation d'une consultation d'experts de la FAO et de l'OMS (Réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition) facilitera les travaux sur les préparations de suite et les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi, en ce qu'elle permettra de formuler des directives sur les méthodes d'évaluation de la qualité des protéines. C'est la première fois qu'il est demandé aux Réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition de fournir des avis scientifiques au Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime.</p> <p>Une grande partie des travaux du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (par exemple, ceux qui portent sur les préparations de suite ou les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi) sont encore tributaires des débats sur les directives de l'OMS et les résolutions de l'Assemblée mondiale de la santé (WHA). Il n'y a pas de consensus sur la manière de référencer (ou de mieux prendre en compte) les résolutions de l'Assemblée mondiale de la Santé et les directives de l'OMS pertinentes dans les textes du Codex.</p> <p>Les travaux sur les valeurs de référence des nutriments en rapport avec des maladies non transmissibles (VRN-MNT) ont suscité des problèmes d'interprétation de certains concepts se trouvant dans les Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour la population générale qui figurent dans les <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i>.</p> <p>Observations du Président: Le CCNFSDU est doté d'un programme de travail complet. Bien souvent, ses projets sont complexes et difficiles et nécessitent des avis scientifiques. C'est pourquoi il est très apprécié qu'une consultation d'experts FAO/OMS (Réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition) soit prévue pour la première fois et donne des avis scientifiques au Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime.</p>							