



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

**Quarante-troisième session**

**PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX**

Une liste de propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés est présentée ci-dessous avec, pour chacune, la référence au rapport et au document de projet correspondants. Les documents de projet sont également rassemblés dans le présent document à toutes fins utiles et afin de veiller à leur disponibilité dans les six langues.

La Commission est invitée à décider, dans chaque cas et en tenant compte des résultats de l'examen critique effectué par le Comité exécutif, s'il convient ou non de procéder aux nouvelles activités proposées et à quels organes subsidiaires ou autres il appartient de mener ces travaux. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière de son *Plan stratégique 2020-2025*, des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius*.

Organe du Codex	Texte	Référence et document de projet
CCAFRICA	Proposition de nouveaux travaux visant à élaborer des directives à l'appui de la formulation d'une législation alimentaire harmonisée pour la région Afrique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REP20/AFRICA, par. 108</li> <li>• annexe I du présent document</li> </ul>
CCASIA	Proposition d'élaboration d'une norme régionale pour les produits à base de soja fermentés sous l'action de <i>Bacillus</i> spp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REP20/ASIA, par. 97 i), annexe V</li> <li>• annexe II du présent document</li> </ul>
	Proposition d'élaboration d'une norme régionale pour les raviolis surgelés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REP20/ASIA, par. 102 i), annexe VI</li> <li>• annexe III du présent document</li> </ul>
CCFH	Proposition d'élaboration d'une norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REP20/ASIA, par. 112 i), annexe VII</li> <li>• annexe IV du présent document</li> </ul>
	Nouveaux travaux sur les directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REP20/FH, par. 116, annexe V</li> <li>• annexe V du présent document</li> </ul>

**DOCUMENT DE PROJET****PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX VISANT À ÉLABORER DES DIRECTIVES À L'APPUI DE LA FORMULATION D'UNE LÉGISLATION ALIMENTAIRE HARMONISÉE POUR LA RÉGION AFRIQUE****1. Objectif et finalité des directives proposées à l'appui de la formulation d'une législation alimentaire harmonisée**

L'objectif et la finalité de ces travaux est d'élaborer des directives à l'appui de la formulation d'une législation alimentaire harmonisée pour la région Afrique, afin que les États membres mettent en place ou actualisent leur système de contrôle des aliments fondé sur l'analyse des risques. Cela permettra de protéger la santé et la vie humaines, l'intérêt des consommateurs, l'équité des pratiques commerciales, ainsi que la santé et le bien-être des animaux, la santé des végétaux et l'environnement, et de garantir la libre circulation des denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale qui sont produites et échangées dans les pays africains. Les directives proposées aideront les États membres à élaborer une législation alimentaire harmonisée qui s'appliquera à toutes les denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale qui sont produites et commercialisées dans la région. Les procédures d'importation et d'exportation s'appuieront sur les principes établis dans les divers textes formulés par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires.

**2. Pertinence et actualité**

Bien que l'adoption d'une législation alimentaire type ait fait l'objet de débats entre 1974 et 2015, il n'y a pas eu de travaux visant spécifiquement à élaborer des directives à l'appui de la formulation d'une législation alimentaire harmonisée en Afrique. Dans le même temps, l'intégration régionale se renforce sur le continent, ce qui a pour effets le développement du commerce d'aliments et l'accentuation des préoccupations relatives à la sécurité des consommateurs. Cela a entraîné l'établissement de normes et de réglementations techniques sur des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale qui ne sont pas harmonisées et créent donc d'éventuels obstacles techniques au commerce.

La présente proposition répond au besoin qu'ont les États membres du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique d'améliorer les systèmes de contrôle des aliments, de promouvoir un cadre juridique harmonisé, de renforcer les capacités des organismes de réglementation et d'encourager une approche axée sur l'analyse des risques en matière de réglementation alimentaire. Les directives à l'appui de la formulation d'une législation alimentaire harmonisée en Afrique favoriseront une approche fondée sur l'analyse des risques, de l'exploitation à l'assiette, s'agissant de protéger les consommateurs et de faciliter le commerce.

Cet instrument pourrait non seulement éliminer les éléments qui restreignent le commerce mais aussi permettre de débloquer des ressources pour les pays exportateurs comme les pays importateurs, qui pourraient être affectées de manière plus judicieuse afin de gérer les risques les plus pressants.

**3. Principales questions à traiter**

Les directives proposées à l'appui de la formulation d'une législation alimentaire harmonisée en Afrique porteront sur les principes généraux du droit relatif à l'alimentation humaine et animale, l'analyse des risques, la gestion de la sécurité sanitaire des aliments de l'exploitation à l'assiette, la consultation et l'information du public, les obligations en matière de commerce alimentaire, les directives et principes applicables aux importations et aux exportations, les responsabilités des acteurs et les autorités compétentes du secteur des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale, la traçabilité, le rappel d'aliments, le conditionnement, l'étiquetage, ainsi que la reconnaissance mutuelle et l'équivalence, qui constituent un cadre horizontal sous-tendant toutes les mesures en rapport avec l'alimentation humaine et animale. Les travaux aboutiront à des directives à l'appui de la formulation d'une législation alimentaire harmonisée en Afrique, qui s'inscrira dans une approche préventive et globaliste visant à faire reculer les maladies d'origine alimentaire.

**4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités****Critères généraux**

*Protection du consommateur contre les risques pour la santé et sécurité sanitaire des aliments, tout en garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et en tenant compte des besoins mis en évidence dans les pays en développement.*

Les travaux proposés aideront les membres de la région à élaborer une législation alimentaire qui protège la santé des consommateurs, garantit la sécurité sanitaire des aliments et favorise les pratiques équitables dans le commerce d'aliments.

### Critères applicables aux questions générales

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

Dans de nombreux pays de la région, il se peut qu'il n'existe pas de lois ni de règlements ou que ces textes ne soient jamais revus, créant ainsi un labyrinthe de règles qui sont difficiles à comprendre et à mettre en œuvre pour les législateurs, le secteur alimentaire et les consommateurs. Actuellement, le droit alimentaire est fragmenté, comporte des doublons et n'est en général pas fondé sur l'analyse des risques. En outre, l'équivalence et la reconnaissance mutuelle sont peu pratiquées. Les directives proposées aideront les pays à régler les questions susmentionnées et à examiner leur législation de manière à faciliter le commerce et à protéger la santé des consommateurs.

b) *Portée des travaux et établissement des priorités entre les différentes sections des travaux:*

Voir la section 3 ci-dessus.

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

Dans la région, l'élaboration de directives à l'appui de la formulation d'une législation alimentaire harmonisée n'a pas fait l'objet d'autres travaux. S'agissant de l'élaboration de telles directives à l'intention des membres africains, les travaux feront référence aux documents suivants:

- i) Food Safety and Nutrition Food Law Guidelines [Directives relatives à la législation en matière de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition] du Bureau régional pour l'Afrique de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) (2002);
- ii) Garantir la sécurité sanitaire et qualité des aliments: Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, Rome, 2003. Publication conjointe FAO/OMS;
- iii) Les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments en Afrique – Analyse de la situation (Document établi par le Bureau régional de la FAO pour l'Afrique à l'occasion de la Conférence régionale sur la sécurité sanitaire des aliments pour l'Afrique, organisée par la FAO et l'OMS, octobre 2005. CAF 05/2);
- iv) Perspectives and guidelines on food legislation, with a new model food law [Perspectives et directives relatives à la législation alimentaire, assorties d'un nouveau modèle de loi sur l'alimentation], FAO, 2005;
- v) Food control system assessment tool [Outil d'évaluation des systèmes de contrôle des denrées alimentaires], FAO/OMS, série Sécurité sanitaire et qualité des aliments, n° 7, FAO, 2019;
- vi) Règlement n° 007/2007/CM/UEMOA relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'UEMOA [Union économique et monétaire ouest-africaine];
- vii) Règlement C/REG.21/11/10 portant harmonisation du cadre structurel et des règles opérationnelles en matière de sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'espace CEDEAO [Communauté économique des États de l'Afrique de l'Ouest];
- viii) Autres documents pertinents émanant d'autres organes intergouvernementaux de la région.

d) *Aptitude de la question à la normalisation:*

Les travaux se concentreront sur l'élaboration de directives à l'appui de la formulation d'une législation alimentaire harmonisée à l'intention des membres de la région.

e) *Dimension internationale de la question:*

Le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a mis en évidence la nécessité d'élaborer des directives à l'appui de la formulation d'une législation alimentaire harmonisée afin de remédier à la fragmentation et à l'obsolescence des textes existants et d'améliorer le commerce mondial. Tel qu'indiqué au point a), l'objectif est de protéger la santé des consommateurs et d'encourager les pratiques commerciales équitables.

### 5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Les travaux proposés sont en rapport direct avec l'objectif stratégique 1 du Plan stratégique 2020-2025 du Codex, «Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux». Ils ont trait, plus particulièrement, aux objectifs 1.1 et 1.2, qui consistent à recenser de façon volontariste les problèmes naissants et les nouveaux besoins des membres et à élaborer, le cas échéant, des lois pertinentes relatives à l'alimentation. En outre, ces travaux seront en accord avec l'objectif stratégique 2 du Codex, «Élaborer des normes fondées

sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex», en particulier avec l'objectif 2.1, «S'appuyer sur les avis scientifiques conformément aux principes d'analyse des risques du Codex».

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

Les travaux proposés tiendront compte des activités du Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, et plus particulièrement sur les instruments suivants:

- *Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments* (CXG 19-1995);
- *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);
- *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CXG 20-1995);
- *Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments* (CXG 82-2013).

## 7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Aucun avis scientifique d'experts ne devrait être demandé à ce stade.

## 8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées

Des avis émanant d'experts FAO/OMS, notamment ceux qui ont participé à l'élaboration des perspectives et directives relatives à la législation alimentaire, assorties d'un nouveau modèle de loi sur l'alimentation, sera nécessaire. En outre, les membres solliciteront une assistance et des indications auprès du bureau juridique FAO/OMS.

## 9. Réalisation des nouveaux travaux et autres conditions

ACTIVITÉS	CALENDRIER PROPOSÉ
Approbation des nouveaux travaux par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, à sa vingt-troisième session	2019
Adoption des nouveaux travaux par la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarante-troisième session	2020
Examen du projet de directives à l'appui de la formulation d'une législation alimentaire harmonisée en Afrique à l'étape 3 par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, à sa vingt-quatrième session	2021
Adoption à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarante-cinquième session	2022
Examen à l'étape 7 par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, à sa vingt-cinquième session	2023
Adoption finale par la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarante-septième session	2024

## DOCUMENT DE PROJET

### Proposition d'élaboration d'une norme régionale pour les produits à base de soja fermentés sous l'action de *Bacillus* spp.

#### 1. Objectifs et champ d'application de la norme

Champ d'application – Ces travaux portent sur des produits à base de soja fermentés sous l'action de micro-organismes *Bacillus* spp., seuls ou en association avec d'autres micro-organismes, qui se présentent sous la forme de fèves entières et non pas de pâte – même si certaines fèves peuvent avoir été en partie écrasées au cours du processus de fabrication – et qui sont destinés à la consommation humaine directe et à la production industrielle alimentaire, y compris pour la restauration. Les produits tombant dans le champ d'application de cette norme sont le *Natto*, le *Cheonggukjang*, le *Douchi*, le *Kinema* et le *Thua nao sa*.

Objectif – Il s'agit d'établir une norme régionale pour les produits à base de soja fermentés sous l'action de micro-organismes *Bacillus* spp., seuls ou en association avec d'autres micro-organismes, qui se présentent sous la forme de fèves entières et non pas de pâte – même si certaines fèves peuvent avoir été en partie écrasées au cours du processus de fabrication. Cette norme est censée garantir le respect des objectifs du Codex, à savoir protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

#### 2. Pertinence et actualité de la norme

On constate depuis peu une augmentation régulière de la production et du volume des échanges de *Natto*, un produit japonais traditionnel fermenté sous l'action de micro-organismes *Bacillus* spp., et ce tant au sein de la région qu'à l'échelle internationale. Même si différents produits à base de soja fermenté sont consommés dans la région Asie, les produits fermentés sous l'action de *Bacillus* spp., à savoir le *Natto*, le *Cheonggukjang*, le *Douchi* et le *Kinema*, présentent des similitudes non seulement du point de vue des micro-organismes intervenant dans leur fermentation, mais aussi de la forme sous laquelle ils se présentent. Il s'avère dès lors nécessaire d'établir une norme régionale fixant les exigences en matière de sécurité sanitaire, de qualité, d'hygiène et d'étiquetage pour les produits à base de soja fermentés sous l'action de *Bacillus* spp., de manière à protéger la santé des consommateurs et à garantir des pratiques commerciales loyales. Étant donné que les tendances actuelles en matière de consommation et de commerce de produits à base de soja fermentés sous l'action de *Bacillus* spp. s'appliquent essentiellement aux pays asiatiques, il s'agira d'une norme à caractère régional plutôt qu'international.

#### 3. Principales questions à traiter

Les principaux aspects à traiter dans la norme sur les produits à base de soja fermentés sous l'action de micro-organismes *Bacillus* spp., seuls ou en association avec d'autres micro-organismes, sont les exigences de qualité et de sécurité sanitaire, qui amèneront à définir le produit (notamment sa forme), à fixer un champ d'application, à déterminer les facteurs essentiels de composition et de qualité comme les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène et l'étiquetage, et à spécifier les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

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

##### Critères généraux

La norme satisfera au critère général relatif à la protection du consommateur et aux pratiques commerciales loyales comme suit:

- s'agissant de la promotion de la protection du consommateur, elle stipulera les exigences de qualité applicables aux produits à base de soja fermentés sous l'action de *Bacillus* spp.; et
- s'agissant des pratiques commerciales loyales, elle utilisera le nom approprié du produit et définira ce dernier.

##### Critères applicables aux produits

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

La production de produits à base de soja fermentés sous l'action de *Bacillus* spp. est en augmentation régulière (voir tableaux 1 et 2)

Tableau 1 Production et consommation intérieures de *Natto* au Japon (2016-2018)

(Unités: tonnes et JPY respectivement)

	2016	2017	2018
Quantité de Natto produite (en milliers de tonnes)	248	257	261
Montants dépensés (milliers de yens)	3 135	3 229	3 537

Source: Ministère japonais de l'agriculture, des forêts et de la pêche et Ministère japonais des affaires intérieures et des communications

Tableau 2 Poids des produits à base de soja fermentés sous l'action de *Bacillus* spp. produits au Japon et en République de Corée (2012-2015)

(Unité: tonnes)

	2012	2013	2014	2015
Japon	221 000	225 000	225 000	238 000
République de Corée	10 598	10 423	9 477	10 392
Total	231 598	235 423	234 477	245 392

Source: Ministère japonais de l'agriculture, des forêts et de la pêche et Ministère de la sécurité sanitaire des aliments et des médicaments de la République de Corée

Les exportations de produits de soja fermentés sous l'action de *Bacillus* spp. ont également enregistré une hausse régulière dans les pays producteurs en Asie (voir tableaux 3 et 4). On fait par ailleurs état d'une croissance de la demande de *Natto* en République de Corée<sup>1</sup>.

Tableau 3 Poids et valeur des exportations japonaises de produits de soja fermentés sous l'action de *Bacillus* spp. (2012-2015)

(Unités: tonnes et dollars respectivement)

	2012		2013		2014		2015	
	poids	valeur	poids	valeur	poids	valeur	poids	valeur
<b>Natto</b>								
Asie	142	996 491	161	933 402	190	987 146	201	921 488
Amérique du Nord	360	2 226 817	390	1 939 549	424	1 972 596	467	1 900 826
Europe	73	476 190	54	241 496	66	231 569	84	308 264
Amérique latine, Océanie	26	169 137	24	148 566	23	116 257	24	106 612
Total	601	3 868 672	629	3 263 012	702	3 307 561	745	3 237 190

Source: chiffres de la Fédération japonaise des coopératives productrices de *Natto*

<sup>1</sup> Source: Sankei Shimbun (31 janvier 2019) (en japonais)

<https://www.sankei.com/premium/news/190131/prm1901310003-n1.html>.

Tableau 4 Poids et valeur des exportations de produits de soja fermentés sous l'action de micro-organismes *Bacillus* spp. depuis la République de Corée (2012-2015)

(Unités: tonnes et dollars respectivement)

	2012		2013		2014		2015	
	Pourcentage	valeur	poids	valeur	poids	valeur	poids	valeur
<i>Cheonggukjang</i>	61	156 039	33	156 113	40	187 770	39	295 553
Autres aliments fermentés	0	6 858	1	9 486	3	24 558	0	293

Source: Ministère de la sécurité sanitaire des aliments et des médicaments de la République de Corée

Note: le poids et la valeur des exportations de *Cheonggukjang* par région/pays d'importation ne sont pas spécifiés.

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

L'absence d'exigences uniformes de qualité pour les produits à base de soja fermentés sous l'action de *Bacillus* spp. dans les pays de la région Asie peut compromettre le commerce équitable de ces produits.

c) Potentiel commercial aux niveaux international ou régional

Comme on peut le voir dans les tableaux 3 et 4 ci-dessus, le commerce international de produits à base de soja fermentés sous l'action de micro-organismes *Bacillus* spp. est en hausse régulière depuis quelques années.

d) Aptitude du produit à la normalisation

La norme pour les produits à base de soja fermentés sous l'action de *Bacillus* spp. devrait porter sur des facteurs comme la qualité et l'hygiène, laquelle contribue à la protection de la santé des consommateurs et à des échanges commerciaux équitables. Elle devrait aussi définir les facteurs essentiels de composition et les méthodes de production, de manière à établir une distinction entre les produits couverts par la norme et d'autres produits.

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

De telles normes n'existent pas.

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

Aucun produit identifié.

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

Aucun produit identifié.

## 5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex

La proposition d'élaboration d'une norme du Codex pour les produits à base de soja fermentés sous l'action de *Bacillus* spp. répond aux objectifs stratégiques du Codex ci-dessous:

Objectif 1 du Plan stratégique 2020-2025 «Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux» et en particulier résultat 1 de celui-ci, à savoir «Le Codex apporte une réponse en temps utile aux problèmes naissants et aux besoins des membres.»

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

Les travaux s'appuieront sur les sources suivantes:

- *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)
- *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)
- *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)
- *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)

- *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CXG 21-1997)*
- *Bases de données relatives aux limites maximales de résidus de pesticides publiées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR)*
- *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CXS 193-1995)*
- *Norme régionale pour la pâte de soja fermentée (Asie) (CXS 298R-2009)*
- *Norme régionale pour le tempeh (Asie) (CXS 313R-2013)*

#### **7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Aucun besoin de ce type n'a été identifié à ce stade.

#### **8. Contributions techniques de la part d'organismes externes – déterminer les besoins pour planifier les travaux**

Aucun besoin de ce type n'a été identifié à ce stade.

#### **9. Calendrier proposé pour les nouvelles activités**

D'après les prévisions, cette norme serait élaborée dans le cadre de deux réunions du Comité de coordination pour l'Asie à convenir par ce dernier, et son adoption serait programmée en 2024, au cours de la quarante-septième session de la Commission du Codex Alimentarius.

Étapes	Échéances
Approbation des nouveaux travaux	Juillet 2020
Élaboration d'un projet de norme et diffusion pour observations (Étape 3)	2020-2021
Examen de l'avant-projet de norme (Étape 4)	2021
Adoption de l'avant-projet de norme (Étape 5)	2022
Examen du projet de norme régionale (Étape 7)	2023
Adoption définitive de la norme régionale (Étape 8)	2024

**Produits à base de soja fermentés sous l'action de micro-organismes *Bacillus* spp. – Information sur les produits**

Tableau: Gammes actuelles de produits à base de soja fermentés sous l'action de *Bacillus* spp. disponibles en Asie

Pays	Nom du produit (marchandise)	Nom du micro-organisme	Hôte du micro-organisme	Caractéristiques du produit	Méthode de production	Apparence Méthode de cuisson
Japon	<i>Natto</i>	<i>Bacillus subtilis</i> var. <i>natto</i>	Herbes sèches comme la paille de riz et/ou air.	Mis à part la congélation, pas de transformation secondaire. Production d'odeur en cas de surfermentation.	<i>Bacillus subtilis</i> var. <i>natto</i> est ajouté aux fèves de soja cuites à la vapeur. La fermentation s'effectue généralement entre 38 et 42 °C, et prend de 16 à 24 heures. Après fermentation, le produit est conservé au réfrigérateur à une température maximale de 10 °C.	Les fèves de soja, recouvertes d'une pellicule bactérienne blanchâtre, sont disposées proprement dans un récipient. Le <i>Natto</i> est généralement fouetté juste avant d'être servi, ce qui lui donne une consistance gluante, puis consommé cru avec du riz blanc et assaisonné à l'aide de sauce de soja.
République de Corée	<i>Cheonggukjang</i>	<i>Bacillus</i> spp., dont <i>B. subtilis</i>	Herbes sèches comme la paille de riz et/ou air.	Produit compact de couleur ambrée-brunâtre, dans lequel la plupart des fèves de soja conservent leur forme, même si certaines d'entre elles peuvent avoir été écrasées en cours de préparation. On peut ajouter du sel et/ou d'autres assaisonnements pour améliorer le goût et prolonger la durée de conservation. Souvent consommé, également, sous forme de poudre ou de granulés.	Après avoir trempé dans l'eau pendant un certain temps, les fèves de soja sont bouillies ou cuites à la vapeur, puisensemencées le plus souvent avec des micro-organismes <i>Bacillus</i> spp, et notamment <i>B. subtilis</i> , et mises à fermenter dans des boîtes placées dans un endroit bien ventilé pendant 3 à 4 jours, à 40 °C en conditions naturelles. Divers assaisonnements peuvent être ajoutés selon l'utilisation que l'on veut faire du produit.	Le produit final est de couleur ambrée-brunâtre et de consistance mucilagineuse. On observe parfois une pellicule bactérienne blanchâtre à sa surface. Le produit est le plus souvent consommé cuit, en tant qu'ingrédient de base d'un ragoût. Mais certains préfèrent le consommer cru, avec divers autres ingrédients au choix. Il peut aussi être fabriqué et consommé sous d'autres formes – poudre ou petits granulés.
Chine	<i>Douchi</i>	<i>Bacillus subtilis</i> . Autres genres, comme <i>Aspergillus</i>	Arbres à grandes feuilles, y compris <i>Aspergilli</i> .	On observe parfois une pellicule mycélienne brunâtre à la surface des fèves de soja noir. Les fèves conservent leur forme.	Les fèves de soja noir sont cuites à la vapeur et mises à fermenter avec du sel. Après fermentation, elles sont séchées à l'abri de la lumière pour faire baisser la teneur en humidité. Le processus s'étend sur plus d'un mois.	Mycélium brun-noir à la surface. Utilisé principalement en cuisine chinoise, en guise d'ingrédient et d'assaisonnement.

Népal et Inde	<i>Kinema</i>	<i>Bacillus subtilis</i>	Bactérie transportée par l'air. Arbres à grandes feuilles, bananiers et fougères.	Produit confectionné essentiellement à l'aide de fèves de soja noir. D'aspect filandreux.	Une fois bouillies, les fèves de soja sont légèrement broyées à l'aide d'un mortier et disposées dans un panier de bambou tapissé de fougères. La fermentation fait appel aux bactéries présentes sur les feuilles. Le panier est conservé dans un endroit chaud, par exemple près du feu, durant deux jours, pour permettre la fermentation.	Gluant, comme le <i>Natto</i> . Parfois séché au soleil. Le <i>kinema</i> séché au soleil est mis à tremper dans l'eau et utilisé en guise d'assaisonnement pour les soupes et les fritures. Fermentation sans sel. Présence d'acide lactique, d' <i>Enterrococcus</i> , de levures, de <i>Candida</i> , de moisissures et de <i>Geotrichum</i> . La méthode de cuisson varie selon la tribu.
Thaïlande	<i>Thua nao sa</i>	<i>Bacillus</i> spp.	Bactérie transportée par l'air. Arbres à grandes feuilles, comme les bananiers.	Produit compact de couleur jaune-brunâtre. Les fèves gardent la plupart du temps leur forme même si certaines d'entre elles sont écrasées au cours de la préparation.	Le produit est mis à tremper durant une nuit, puis bouilli pendant 4 à 6 heures, égoutté et disposé dans un panier et recouvert de feuilles. Il fermente ensuite durant 2 à 3 jours à 40 °C.	Utilisé en cuisine en guise d'ingrédient et d'assaisonnement.

Cheong-Gukjang  
(Corée)



*Bacillus* y compris  
*Bacillus*  
*subtilis*



Thua nao sa

Douchi  
(Chine)



*Bacillus subtilis*,  
Autres  
(Aspergilli)

Kinema  
(Népal)



*Bacillus subtilis*

## 1. Photos de Natto



Produit conditionné pour la vente au détail



Contenu



Natto servi sur du riz

## 2. Exemples de recettes à base de Cheonggukjang



Cheonggukjang cru



Ragoût de Cheonggukjang



Poudre de Cheonggukjang



Granulés de Cheonggukjang

Cheonggukjang cru (sans sel): mélangé à divers assaisonnements et à des légumes et consommé cru.

Ragoût de Cheonggukjang: utilisé en guise d'ingrédient principal, avec des légumes et consommé en ragoût/soupe épaisse.

Poudre: une fois la fermentation achevée, le Cheonggukjang est séché et moulu jusqu'à obtention d'une poudre.

Granulés: la poudre de Cheonggukjang est mélangée à de la poudre de riz brun ou de riz collant, pétrie jusqu'à obtention d'une pâte, qui est ensuite réduite en petits granulés et séchée à basse température.

3. Exportations japonaises de *Natto* – Poids et valeur

PAYS	2017		2018	
	UNITÉ DE POIDS: (KG)	UNITÉ DE VALEUR: (1 000 YEN)	UNITÉ DE POIDS: (KG)	UNITÉ DE VALEUR: (1 000 YEN)
TOTAL	1 751 620	956 574	1 827 374	981 765
RÉPUBLIQUE DE CORÉE	226 008	104 172	229 453	99 758
CHINE	385 678	221 540	399 144	224 330
VIET NAM	7 290	5 755	11 995	9 226
THAÏLANDE	50 253	30 351	60 256	35 800
SINGAPOUR	44 068	29 023	47 208	31 100
MALAISIE	6 302	4 832	10 188	6 366
PHILIPPINES	9 120	5 152	7 761	4 603
INDONÉSIE	20 262	17 199	18 625	15 942
CAMBODGE	848	647	323	309
LAOS	410	252	-	-
MYANMAR	2 892	2 568	2 892	2 567
INDE	-	-	457	258
BAHREÏN	-	-	264	214
ÉMIRATS ARABES UNIS	2 521	1 897	-	-
SUÈDE	734	648	-	-
ROYAUME-UNI	47 920	19 564	50 980	19 702
PAYS-BAS	8 258	7 499	9 362	8 311
BELGIQUE	8 950	4 866	8 556	4 870
FRANCE	3 598	2 460	3 106	2 072
ALLEMAGNE	35 260	20 446	35 199	19 330
SUISSE	2 853	3 590	3 134	3 265
PORTUGAL	-	-	291	221
ESPAGNE	1 860	1 413	875	666
ITALIE	751	669	777	692
POLOGNE	-	-	240	593
RUSSIE	-	-	612	576
CANADA	74 425	38 852	74 757	38 663
ÉTATS-UNIS	694 669	364 308	747 314	388 084
MEXIQUE	3 958	2 512	3 770	4 037
BRÉSIL	18 514	9 279	14 009	6 409
DJIBOUTI	360	215	-	-
AUSTRALIE	71 388	43 086	68 721	41 797
NOUVELLE-ZÉLANDE	15 895	7 385	9 351	4 707
GUAM	5 041	4 891	6 272	5 674
MARIANNES	843	908	683	914
PALAOIS	691	595.	835	709

Source: statistiques du Ministère des finances du Japon.

**DOCUMENT DE PROJET****Proposition d'élaboration d'une norme régionale pour les raviolis surgelés****1. Objectifs et champ d'application de la norme**

La norme régionale pour les raviolis surgelés vise à protéger la santé des consommateurs, à améliorer la qualité des produits et à favoriser le commerce équitable. Il n'existe, pour l'ensemble de la région, aucune norme régionale ou internationale applicable aux raviolis surgelés. Certains pays ont effectivement établi des normes pertinentes en la matière, mais celles-ci ne sont pas alignées entre elles. L'élaboration de la présente norme doit aider à favoriser le commerce régional et international et à répondre aux préoccupations liées à la sécurité sanitaire des consommateurs.

**2. Définition du produit**

Un ravioli surgelé est un aliment composé d'un morceau de pâte confectionné à l'aide de farine, etc. et farci au moyen de viande, de produits comestibles de la mer, d'œuf, de fruits à coque, de légumes, etc. (dont la proportion doit dépasser un certain pourcentage du poids total du ravioli). Cette farce est complètement enveloppée dans un morceau de fine pâte. Une fois préparés, les raviolis doivent être surgelés.

On trouve différents types de raviolis en Chine (voir figure 1).



Figure 1 – Différents types de raviolis commercialisés en Chine

Plusieurs types de raviolis surgelés sont disponibles sur les marchés alimentaires mondiaux (pour les raviolis surgelés consommés dans différents pays, voir le tableau 1)

Image	Pays d'origine	Représentation
	Japon	Le gyoza compte parmi les mets les plus populaires au Japon.
	Viet Nam	Les raviolis sont généralement farcis à la viande de porc et à la chair de crevette. L'ingrédient le plus important est la sauce aigre-douce spéciale qui les accompagne.
	Corée	En Corée, on trouve des raviolis au Kimchi. De l'oignon, du gingembre, du caillé de soja et du Kimchi épicé peuvent être rajoutés à la viande qui constitue la farce.
	Russie	La pâte se compose de farine, d'œuf et d'eau. Les raviolis sont farcis à la viande de bœuf, de porc ou de mouton, à laquelle sont ajoutées différentes épices.
	Népal, Bhoutan et Inde	Au Népal, au Bouthan et en Inde, ces bouchées sont appelées Momos.

Tableau 1 Types de raviolis cuisinés dans différents pays

Les raviolis surgelés sont largement consommés en Chine et dans d'autres parties du monde. On trouve des produits similaires au Japon, aux États-Unis, en Allemagne, en Pologne, en Russie, au Népal et dans d'autres pays. Même si le mode de préparation, avec les caractéristiques qui lui sont propres, varie selon les pays, ces raviolis sont, dans tous les cas, composés d'une pâte préparée à partir de farine de blé ou d'une autre farine riche en amidon, et farcis à l'aide de viande, d'œuf ou de légumes auxquels sont ajoutés d'autres ingrédients.

### 3. Pertinence et actualité de la norme

D'après les estimations des associations professionnelles du secteur, les produits alimentaires surgelés, avec un taux de croissance annuel moyen compris entre 15 et 20 pour cent, sont un des secteurs alimentaires enregistrant aujourd'hui la croissance la plus rapide au monde. Les raviolis représentent une part importante de ce secteur, où ils atteignent la première place en termes de production. Depuis quelques années, la

consommation de raviolis surgelés affiche une tendance à la hausse. Le processus de production fait intervenir des technologies avancées, entraînant ainsi une croissance continue du volume de production qui crée d'énormes potentialités sur le plan commercial.

À ce jour, la Commission du Codex Alimentarius n'a pas encore élaboré de norme applicable aux raviolis surgelés. Vu l'absence de norme régionale uniforme pour les pays commercialisant ce produit, plusieurs obstacles, comme des exigences différentes en termes de qualité, ont fait leur apparition dans la région. L'élaboration d'une norme régionale pour les raviolis surgelés sera une bonne chose pour les pays asiatiques, étant donné que les principaux producteurs, consommateurs et exportateurs mondiaux de raviolis surgelés se concentrent précisément sur le continent asiatique. On peut s'attendre, pour le futur, à une augmentation de la demande des consommateurs et du potentiel commercial des raviolis surgelés sur le marché international.

#### **4. Principales questions à traiter**

La norme sur les raviolis surgelés sera établie conformément au modèle proposé pour les normes du Codex relatives aux produits qui figure dans le Manuel de procédure. Les principaux aspects abordés dans le projet de norme seront les suivants:

- champ d'application;
- description;
- facteurs essentiels de composition et de qualité;
- additifs alimentaires;
- contaminants;
- hygiène;
- poids et mesures;
- étiquetage;
- méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

#### **5. Évaluation au regard des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux***

##### **Critères généraux**

La proposition de norme devrait protéger les consommateurs du point de vue de la santé et de la sécurité sanitaire des aliments, garantir l'exercice de pratiques loyales dans le commerce alimentaire et prendre en compte les besoins recensés pour les pays en développement.

Afin de répondre à ces différentes exigences, la proposition de norme abordera les aspects suivants:

- protection des consommateurs et prévention de la fraude;
- amélioration de la qualité des produits et prise en compte des préoccupations des consommateurs en matière de sécurité sanitaire des aliments;
- élimination des entraves au commerce.

##### **Critères applicables aux produits**

#### **a) Volume de la production et de la consommation en Chine, ainsi que volume et structure des échanges commerciaux entre pays**

Depuis quelques années, le volume de la production et des échanges de raviolis surgelés en Chine augmentent d'une année sur l'autre (voir tableau 2). L'année 2017, notamment, a vu une hausse substantielle de ces chiffres, soit 28,5 pour cent pour la production et 28,4 pour cent pour les échanges par rapport à l'année précédente. De 2014 à 2018, la valeur de la production de raviolis surgelés en Chine a augmenté à raison de 3,4 pour cent, 3,9 pour cent, 7,8 pour cent, 28,4 pour cent et 10 pour cent successivement.

Tableau 2 Production de raviolis surgelés en Chine et valeur totale représentée par ceux-ci, 2013-2018

Année	Volume de production (tonnes)	Valeur totale (milliards de dollars)
2013	857 987	2,58
2014	881 082	2,67
2015	983 475	2,81
2016	1 081 823	3,02
2017	1 390 005	3,89
2018	1 715 974	4,80

Source: estimations des associations professionnelles du secteur.

Sur le marché international, le volume des échanges de raviolis surgelés s'accroît rapidement. Les raviolis surgelés chinois s'exportent principalement vers l'Asie du Sud-Est, l'Amérique du Nord, l'Europe, Hong Kong, Macao et d'autres pays ou régions. Depuis 2015, le volume des exportations de raviolis surgelés produits en Chine présente une tendance à la hausse (voir tableau 3). Entre 2015 et 2018, le volume des exportations de raviolis surgelés s'est accru à raison de 25 pour cent en moyenne par an. Les raviolis sont exportés vers 17 pays, dont le Japon, les États-Unis, le Canada, la France, l'Italie, l'Australie, Singapour et l'Allemagne.

Tableau 3 Exportations des raviolis surgelés depuis la Chine vers différents pays/régions, 2015-2018

Pays/région	Volume: tonnes			
	2015	2016	2017	2018
Europe	5 700	5 500	6 530	7 960
Amérique	2 550	3 200	3 900	4 933
Australie	1 800	2 090	3 430	4 030
Canada	1 700	1 506	1 998	2 100
Malaisie	260	271	286	293
Japon	655	587	630	686
Corée	430	406	468	503
Singapour	525	603	589	831
Autres régions	13 500	24 303	30 840	40 670
Total	26 530	38 466	48 671	62 006

Source: calculs réalisés par les associations professionnelles du secteur en Chine.

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

L'absence de normes uniformes pour ces produits dans la région entrave jusqu'à un certain point les échanges à l'échelle régionale, avec pour résultat des difficultés en termes de protection de la santé des consommateurs et de commerce équitable.

Étant donné la variété des modes de production et des habitudes de consommation, les raviolis surgelés se retrouvent dans des classifications différentes et ne sont pas soumis à des exigences de qualité uniformes au sein de la région. Une norme régionale pour les raviolis surgelés devrait permettre de résoudre les problèmes de qualité qui se posent pour ces produits et de résoudre les préoccupations de sécurité sanitaire des consommateurs. Elle devrait aussi améliorer les perspectives commerciales pour les pays importateurs et exportateurs.

### **c) Potentiel commercial aux niveaux international ou régional**

Le nombre de consommateurs de raviolis surgelés sur le marché international est aujourd'hui en augmentation. La production, le volume des exportations et le volume des échanges internationaux sont en hausse. La consommation de cet aliment est appelée à croître rapidement dans un proche avenir.

Entre 2015 et 2018, le volume des exportations de raviolis surgelés a augmenté de 25 pour cent par an en moyenne, et ces produits ont été exportés vers 17 pays, dont le Japon, les États-Unis, le Canada, la France, l'Italie, l'Australie, Singapour et l'Allemagne (voir tableau 3).

Avec l'accélération induite par le rythme de vie moderne, la production de raviolis surgelés a progressivement évolué et les procédés traditionnels manuels ont laissé la place à des processus mécanisés. Il apparaît, à la lumière de différentes études sur la question, que les raviolis surgelés occupent dorénavant une place très importante dans le secteur de l'alimentation surgelée. En effet, leur production représente près de 30 pour cent des aliments surgelés, ce qui en fait la catégorie la plus importante de ce secteur. Soixante-cinq pour cent environ du volume total des exportations de raviolis sont destinés à des pays de la région Asie.

Le Japon, Singapour, la Corée du Sud, Hong Kong, Macao, Taïwan et d'autres pays de la région, mais également les États-Unis, le Canada, l'Australie et certains pays européens importent tous des raviolis surgelés.

### **d) Aptitude du produit à la normalisation**

Une norme régionale aura des retombées positives, en ce sens qu'elle favorisera le développement harmonieux du secteur et améliorera la qualité des raviolis surgelés. À ce jour, la Commission du Codex Alimentarius n'a pas établi de normes pertinentes pour ce produit. Certes, on peut trouver, dans le *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CXC 8-1976), des principes directeurs pour les grandes catégories d'aliments surgelés, mais ce document ne cible pas spécifiquement les raviolis surgelés. Il ne peut dès lors réglementer les ingrédients entrant dans la composition de cet aliment, les exigences clés en matière de processus, les indices de qualité, etc. applicables à ce dernier, ou encore sa fabrication.

Le projet de norme régionale pour les raviolis surgelés proposera des exigences spécifiques pour les matières premières à utiliser, les ingrédients, la fabrication, l'indice de qualité (indicateurs chimiques et physiques, proportion pâte/farce, conditionnement, etc.), les méthodes d'échantillonnage et d'analyse, la température et l'environnement de stockage et de transport, l'étiquetage et d'autres aspects encore. L'utilisation d'additifs et les limites applicables aux contaminants pour ce produit devraient être conformes aux exigences stipulées dans les documents pertinents de la Commission du Codex Alimentarius.

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

Le *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CXC 8-1976) en vigueur actuellement couvre principalement la transformation, les procédés de surgélation et les exigences de température. Par contre, il n'y est pas question des ingrédients, des technologies utilisées, des indices, des additifs, des équipements et processus de transformation intervenant dans la fabrication des raviolis surgelés, ni des exigences applicables au produit en termes d'hygiène et de qualité.

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

Il n'est pas nécessaire, à ce stade, d'envisager une norme autre que celle proposée ici, étant donné que cette dernière couvrira aussi bien les produits bruts que les produits transformés, et les conditions d'hygiène dans lesquelles doit se dérouler la production.

### **g) Activités déjà entreprises dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou activités suggérées par des organismes internationaux intergouvernementaux pertinents**

Aucune activité identifiée.

## **6. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex**

Du point de vue du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025, l'établissement d'une norme régionale pour les raviolis surgelés s'inscrit clairement dans le cadre des objectifs 1.1 «Recenser les besoins et les problèmes naissants» et 1.2 « Fixer les priorités en matière de besoins et de problèmes naissants». La norme régionale pour les raviolis surgelés aidera à renforcer la sécurité sanitaire des aliments pour les consommateurs asiatiques et à garantir des pratiques de commerce international équitable pour ce produit spécifique.

## 7. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants et autres travaux en cours du codex

La proposition de norme s'appuiera sur plusieurs documents directifs du Codex pertinents en vigueur actuellement, comme:

- le Code d'usages énonçant les principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969),
- le Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés (CXC 8-1976),
- le Code d'usages concernant les mesures prises à la source pour réduire la contamination chimique des aliments (CXC 49-2001),
- la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985),
- la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995),
- les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999).

## 8. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Aucun besoin de ce type n'a été identifié à ce stade.

## 9. Contributions techniques de la part d'organismes externes – déterminer les besoins pour planifier les travaux

Aucun besoin de ce type n'a été identifié à ce stade.

## 10. Calendrier proposé pour la réalisation des travaux

Sous réserve d'examen par le CCASIA durant sa vingt et unième session (2019), la proposition d'élaboration d'une norme sera présentée pour examen et approbation par la Commission du Codex Alimentarius en 2020. D'après le projet de calendrier ci-dessous, la procédure s'étendra sur cinq ans environ.

Étapes	Échéances
Examen de la proposition par le Comité de coordination durant sa vingt et unième session	2019
Examen critique par le Comité exécutif et approbation des nouveaux travaux par la Commission du Codex Alimentarius	2020
Élaboration d'un projet de norme et distribution pour observations	2020-2021
Examen du projet de norme par le Comité de coordination à sa vingt-deuxième session	2021
Adoption par la Commission du Codex Alimentarius en tant que projet de norme	2022
Examen du projet de norme par le Comité de coordination à sa vingt-troisième session	2023
Adoption de la norme régionale par la Commission du Codex Alimentarius	2024

## DOCUMENT DE PROJET

## Proposition d'élaboration d'une norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles

## Objectifs et champ d'application de la norme

La norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles vise à protéger la santé des consommateurs, à améliorer la qualité de ce produit et à favoriser le commerce équitable. Il n'existe, dans l'ensemble de la région, aucune norme régionale ou internationale applicable à ce produit. Certains pays ont effectivement établi des normes pertinentes en la matière, mais celles-ci ne sont pas alignées entre elles. L'élaboration d'une norme pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles sera bénéfique pour le commerce régional et international.

## 1. Définition du produit

La matière première principale de ce produit est le riz, gluant ou d'un autre type, auquel ont été ajoutés ou non des ingrédients comme des fèves, des fruits à coques, de la viande, de la volaille, de l'œuf et des produits à base d'œuf, dont la proportion ne dépasse généralement pas 40 pour cent du poids total du produit. Celui-ci est entièrement enveloppé et mis en forme dans des feuilles de bambou (*Indocalamus*), de roseau, de bananier, de lotus, etc. liées à l'aide de fils de coton, etc., puis passé à la vapeur et cuit, ce qui lui donne sa saveur et sa texture particulières. Une fois la cuisson achevée, on fait appel au conditionnement sous vide, à la surgélation ou à d'autres méthodes selon que l'on souhaite conserver le produit à température normale ou à basse température.

En Chine, le riz cuit enveloppé dans des feuilles est appelé *Zongzi*. La figure 1 illustre le processus de production du *Zongzi* en Chine.

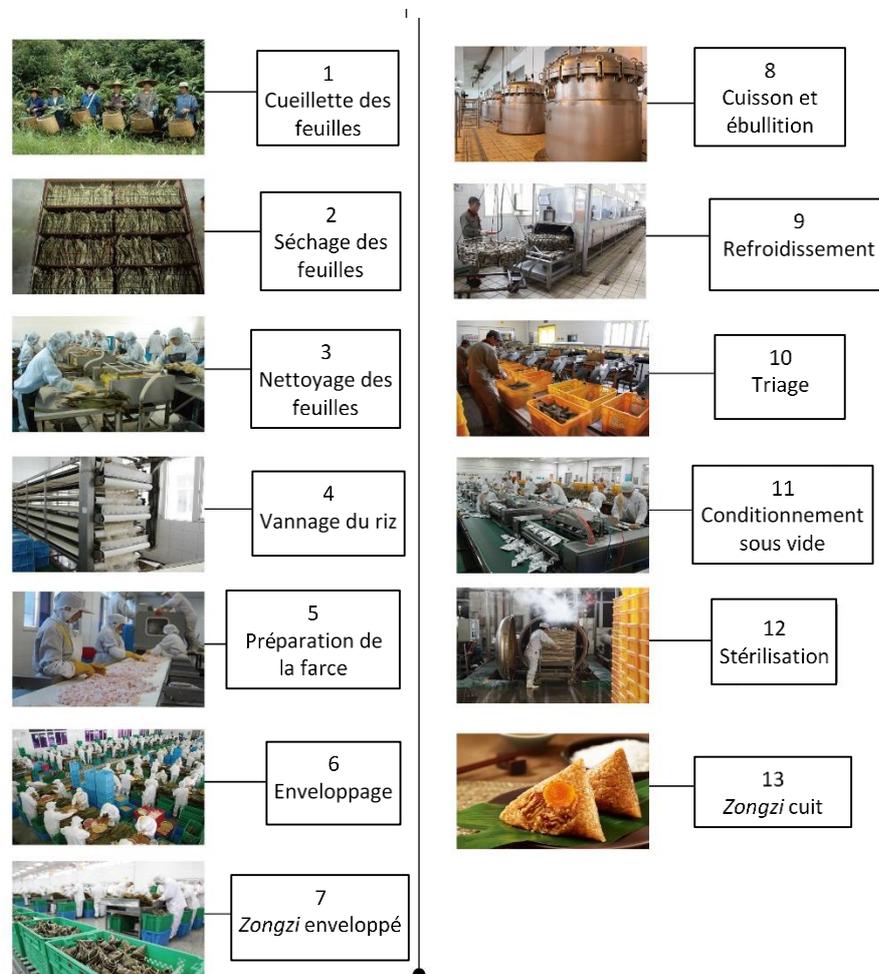


Figure 1 Processus de production du *Zongzi* en Chine

Pour différents types de *Zongzi* chinois, voir figure 2.



Figure 2 – Différents types de *Zongzi* chinois

On trouve aussi de nombreux produits semblables sur le marché international, voir tableau 1.

Exemple	Pays d'origine	Descriptions
	Japon	La matière première principale est du riz non gluant, qui peut être mélangé à d'autres ingrédients.
	Viet Nam	On utilise du riz gluant pour enrober de la viande de porc, des haricots, des crevettes, etc. Une fois cuit à la vapeur, le produit pourra être consommé avec de la sauce de poisson.
	Philippines	Le produit se compose de riz gluant farci à l'aide d'autres ingrédients.
	Thaïlande	Le Ba-Jang est confectionné à l'aide de riz gluant et d'autres ingrédients (champignons, fruits à coques, viande, œuf, par exemple). Il est ensuite entièrement enveloppé et mis en forme dans des feuilles.
	Thaïlande	Le Khao Tom Mat est préparé au moyen de riz gluant et d'autres ingrédients (lait de coco, haricots, banane et taro, par exemple). Il est ensuite entièrement enveloppé et mis en forme dans des feuilles de bananier. Une fois celles-ci liées, il est cuit à la vapeur.

	Malaisie	Il s'agit de riz gluant mélangé à du lait de coco, puis enveloppé dans des feuilles de bananier.
	Indonésie	Le produit à base de riz blanc collant cuit à la vapeur est aplati, farci au moyen de viande de poulet coupée en fines tranches, puis enveloppé dans des feuilles, de bananier par exemple. Il peut être servi directement, après avoir été rôti ou passé une nouvelle fois à la vapeur.
	Indonésie	Ces gâteaux sont confectionnés avec du riz auquel on a ajouté du lait de coco, du sel, et parfois d'autres ingrédients. Ils sont cuits dans des tubes de bambou évidés et tapissés de feuilles de bananier.

Tableau 1 – Produits semblables sur le marché international

## 2. Pertinence et actualité de la norme

Il ressort des données pertinentes que le volume d'échanges pour ce produit croît d'une année sur l'autre et qu'il en va de même pour la production. L'adoption de technologies avancées pour la production de riz cuit enveloppé dans des feuilles entraîne par ailleurs une hausse rapide du volume de production, qui crée à son tour de vastes possibilités commerciales. En l'absence toutefois de norme régionale liant les pays commercialisateurs de ce produit, le commerce régional se heurte à différents obstacles.

L'élaboration d'une norme relative à ce produit sera une bonne chose pour le commerce international. D'après les prévisions, la demande des consommateurs pour ce produit devrait s'accroître, de même que les potentialités commerciales sur le marché international.

## 3. Principales questions à traiter

La norme pour le riz cuit emballé dans des feuilles sera établie conformément au modèle proposé pour les normes du Codex relatives aux produits. La norme couvrira les aspects suivants:

- champ d'application;
- description;
- facteurs essentiels de composition et de qualité;
- additifs alimentaires;
- contaminants;
- hygiène;
- poids et mesures;
- étiquetage;
- méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

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

### Critères généraux

La proposition de norme devrait protéger les consommateurs en termes de santé et de sécurité sanitaire des aliments, garantir l'exercice de pratiques loyales dans le commerce alimentaire et prendre en compte les besoins recensés pour les pays en développement.

Afin de répondre à ces différentes exigences, la proposition de norme devra porter sur les aspects suivants:

- protection des consommateurs et prévention de la fraude;
- amélioration de la qualité des produits et prise en compte des préoccupations des consommateurs en matière de sécurité sanitaire des aliments;
- élimination des entraves au commerce.

### **Critères applicables aux produits**

#### **h) Volume de la production et de la consommation en Chine, ainsi que volume et structure des échanges commerciaux entre pays**

- En 2018, le volume de la production chinoise de *Zongzi* s'est établi à 502 170 tonnes.
- La Chine est le premier exportateur mondial de *Zongzi*. On compte actuellement en Chine plus de 180 sociétés enregistrées exportatrices de *Zongzi*. Au cours des dernières années, la Chine a exporté du *Zongzi* vers plus de 20 pays et régions – Amérique, Canada, Australie, Nouvelle-Zélande, Japon, Arabie saoudite, Corée, Thaïlande, Hong Kong, Macao, etc. D'après les estimations des associations du secteur en Chine, les ventes totales de *Zongzi* de 2016 à 2018 ont atteint 36,4 millions, 39,04 millions et 42,31 millions de dollars respectivement.
- La Chine est par ailleurs importatrice de riz cuit enveloppé dans des feuilles, principalement au départ du Japon, de la Corée du Sud, de Malaisie, des Pays-Bas, du Danemark, etc. En 2018, le volume total importé s'est élevé à 257 tonnes, et le montant total des ventes a atteint 2,79 millions de dollars (voir tableau 3).
- Sur le marché international, la valeur commerciale du riz cuit enveloppé dans des feuilles représente 110 millions de dollars par an et ce chiffre devrait croître rapidement, sur fond de renforcement de la capacité de production. Les principaux producteurs et exportateurs de riz cuit enveloppé dans des feuilles sont la Chine, le Japon et la Corée du Sud.
- La quantité commercialisée de riz cuit enveloppé dans des feuilles augmente à raison de 10 pour cent chaque année. Les principaux marchés de consommation sont la Chine, les pays de l'Asie du Sud-Est, l'Amérique du Nord et les pays européens.

Tableau 2 – Données relatives aux exportations de *Zongzi* depuis la Chine vers différents pays/régions en 2018

Volume: kg, valeur: dollars

Pays / Région	Volume	Valeur
Amérique	1 267 356	10 138 848
Arabie saoudite	262 021	2 358 189
Corée du Sud	364 400	3 279 600
Japon	380 742	2 958 678
Canada	83 658	752 922
Singapour	90 145	631 015
Australie	85 665	959 448
Thaïlande	28 068	224 500
Autres régions	2 618 485	21 016 280
Total	5 180 540	42 319 480

Source: estimations des associations professionnelles du secteur en Chine.

Tableau 3 – Données relatives aux importations, par la Chine, de riz cuit enveloppé dans des feuilles au départ de différents pays/régions en 2018

Volume: kg, valeur: dollars

Pays / Région	Volume	Valeur
Malaisie	56 000	616 000
Corée du Sud	53 208	585 288
Chili	2 877	34 524
Australie	17 014	187 159
Japon	20 138	181 242
Thaïlande	20 334	223 674
Canada	10 483	115 318
Autres régions	77 451	851 961
Total	257 505	2 795 166

Source: estimations des associations professionnelles du secteur en Chine.

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

Le riz cuit enveloppé dans des feuilles est classé dans des catégories différentes suivant les pays de la région. Les normes ou règlements applicables à ce produit sont elles aussi relativement différentes. Ainsi, les exigences relatives aux feuilles de bambou *Indocalamus* utilisées pour envelopper le riz sont différentes de celles applicables aux feuilles de roseau, etc. et il en va de même pour les additifs ainsi que pour les procédés de stérilisation et de conditionnement sous vide du produit.

L'absence de norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles entrave le commerce équitable à l'échelle de la région. L'élaboration d'une telle norme devrait aller de pair avec une amélioration de la qualité du produit, protéger la santé des consommateurs, répondre aux préoccupations liées à la sécurité sanitaire et apaiser les tensions commerciales.

#### **j) Potentiel commercial aux niveaux international ou régional**

Selon les statistiques, la demande en riz cuit enveloppé dans des feuilles augmente depuis quelques années et devrait continuer d'enregistrer une croissance régulière dans le futur. Au cours de la période 2015-2018, les ventes totales sur le marché international ont atteint 71,93 millions, 79,07 millions, 107,07 millions et 117,78 millions de dollars américains respectivement, soit une croissance annuelle de 10 pour cent environ.

Les données sur les échanges commerciaux internationaux de riz cuit enveloppé dans des feuilles indiquent que la demande mondiale pour ce produit connaît une croissance rapide. Grâce aux progrès des sciences et des technologies conjugués à la logistique internationale, un nombre croissant d'aliments traditionnels aux caractéristiques spécifiques confectionnés dans différents pays circulent aujourd'hui sur le marché international. Les achats interrégionaux sont devenus beaucoup plus faciles. Il s'agit d'un produit susceptible d'être consommé tous les jours en raison de ses caractéristiques – conservation facile, pouvoir rassasiant intéressant, prix avantageux et goût agréable – et donc, le nombre de ses consommateurs est appelé à augmenter et sa consommation à s'étendre.

#### **k) Aptitude du produit à la normalisation**

La Chine s'est dotée d'une norme nationale pour ce produit il y a plus de dix ans déjà. Son application a des retombées positives, en ce sens qu'elle sous-tend le développement harmonieux de ce secteur d'activité et contribue à améliorer la qualité du produit. On constate, dans les faits, que ce produit peut faire l'objet d'une normalisation.

À ce jour, la Commission du Codex Alimentarius n'a pas établi de normes pertinentes pour ce produit. Certes, on peut trouver, dans le *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CXC 8-1976), des principes directeurs pour les grandes catégories d'aliments surgelés, mais ce document ne cible aucun produit spécifique.

Le projet de norme régionale proposera des exigences spécifiques pour les matières premières comme le riz gluant et les feuilles, les ingrédients et types d'ingrédients intervenant dans la confection du produit, la technologie de fabrication (température de cuisson, temps et pression), la gestion du processus de fabrication, les indices de qualité (humidité, graisses, protéines, composition de la farce, etc.), les méthodes d'échantillonnage et d'analyse, la température et l'environnement de stockage et de transport, l'étiquetage et d'autres aspects encore. L'utilisation d'additifs et les limites applicables aux contaminants pour ce produit devraient être conformes aux exigences stipulées dans les documents pertinents de la Commission du Codex Alimentarius.

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

Il n'existe actuellement aucune norme spécifiquement consacrée au riz cuit enveloppé dans des feuilles.

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

Il n'est pas nécessaire, à ce stade, d'envisager une norme autre que celle proposée ici, étant donné que cette dernière couvrira aussi bien les produits bruts que les produits transformés et les conditions d'hygiène dans lesquelles doit se dérouler la production.

**n) Activités déjà entreprises dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou activités suggérées par des organismes internationaux intergouvernementaux pertinents**

Aucune activité identifiée.

**5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex**

Du point de vue du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025, l'établissement d'une norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles s'inscrit clairement dans le cadre des objectifs 1.1 «Recenser les besoins et les problèmes naissants» et 1.2 «Fixer les priorités en matière de besoins et de problèmes naissants». La norme régionale sur le riz cuit enveloppé dans des feuilles aidera à renforcer la sécurité sanitaire des aliments pour les consommateurs asiatiques et à garantir des pratiques de commerce international équitable pour ce produit spécifique.

**6. Informations sur la relation entre la proposition et les autres documents existants et travaux en cours du codex**

La proposition de norme s'appuiera sur plusieurs documents directifs du Codex pertinents en vigueur actuellement, comme:

- le *Code d'usages énonçant les principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969),
- le *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CXC 8-1976),
- le *Code d'usages concernant les mesures prises à la source pour réduire la contamination chimique des aliments* (CXC 49-2001),
- la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985),
- la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995),
- les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999).

**7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Aucun besoin de ce type n'a été identifié à ce stade.

**8. Contributions techniques de la part d'organismes externes – déterminer les besoins pour planifier les travaux**

Aucun besoin de ce type n'a été identifié à ce stade.

**9. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux**

Sous réserve d'examen par le CCASIA durant sa vingt et unième session (2019), la proposition d'élaboration d'une norme sera présentée pour examen et approbation par la Commission du Codex Alimentarius en 2020. D'après le projet de calendrier ci-dessous, la procédure s'étendra sur cinq ans environ.

Étapes	Échéances
Examen de la proposition par le Comité de coordination durant sa vingt et unième	2019
Examen critique par le Comité exécutif et approbation des nouveaux travaux par la	2020
Élaboration d'un projet de norme et distribution pour observations	2020-2021
Examen du projet de norme par le Comité de coordination à sa vingt-deuxième	2021
Adoption par la Commission du Codex Alimentarius en tant que projet de norme	2022
Examen du projet de norme par le Comité de coordination à sa vingt-troisième session	2023
Adoption de la norme régionale par la Commission du Codex Alimentarius	2024

**DOCUMENT DE PROJET****Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments****1. Objectifs et champ d'application de la norme**

Ce document a pour objectif et pour champ d'application d'élaborer des Directives de sécurité sanitaire pour l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau en contact direct ou indirect avec des aliments tout au long de la chaîne alimentaire (production primaire et fabrication), en appliquant le principe d'«adaptation aux fins prévues» selon une approche basée sur le risque.

**2. Pertinence et actualité de la norme**

Dans une entreprise du secteur alimentaire, l'eau peut être employée comme un ingrédient, pour laver des aliments ou nettoyer des aliments en contact avec des surfaces, et dans bien d'autres applications où il existe un contact potentiel entre l'eau et les aliments. Par ailleurs, un grand nombre d'applications ne font pas sciemment entrer les aliments en contact avec l'eau (par exemple, les applications concernant l'hygiène corporelle et la lutte contre les incendies). Dans tous les cas de figure, l'utilisation de l'eau devrait compter parmi les systèmes prérequis d'hygiène et HACCP de l'entreprise.

Les exigences relatives à la bonne utilisation de l'eau tout au long de la chaîne alimentaire doivent être examinées en fonction du contexte, en tenant compte de l'usage prévu de l'eau, des dangers qui peuvent y être présents et du besoin de maîtrise afin de réduire au minimum le risque de contamination des aliments, dans les conditions d'utilisation prévues.

L'eau peut représenter un vecteur de transmission des agents pathogènes ou d'autres contaminants à partir d'un seul spécimen à un grand nombre de produits alimentaires, augmentant ainsi le nombre de personnes exposées et leur impact potentiel sur la santé. L'option la plus sûre en ce qui concerne la production des aliments est donc d'utiliser de l'eau de qualité potable ou de boisson. Cependant, cela ne constitue souvent pas une solution durable, faisable, pratique ou responsable, et d'autres types d'eau pourraient être adaptés à certaines fins ou traités de façon à l'être, à condition que les usages prévus ne compromettent pas la sécurité sanitaire du produit destiné au consommateur.

Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) examine la question de l'eau depuis sa trentième session (ALINORM 99/13)<sup>1</sup>, au cours de laquelle un document de travail mentionnant des directives pour le recyclage hygiénique des eaux de traitement dans les usines de produits alimentaires avait été distribué aux membres. Bien qu'un projet de Directives ait été préparé pour observations à l'étape 3, à sa trente-sixième session (ALINORM 04/27/13)<sup>2</sup>, le CCFH était convenu d'interrompre ses travaux en raison d'une surcharge d'activité dans l'ordre du jour du Comité à l'époque. La question a de nouveau été abordée lors de la quarante-sixième session du CCFH (REP15/FH)<sup>3</sup>, et considérée comme un sujet important dans le cadre de la Révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969) et leurs annexes HACCP. La quarante-septième session du CCFH était alors convenue que l'eau constituait une importante question à traiter (REP16/FH)<sup>4</sup>, et avait donc demandé à l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) de fournir des avis scientifiques afin de clarifier l'utilisation d'eau propre, potable et des autres types d'eau dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire et les autres textes relatifs à l'hygiène.

<sup>1</sup> Rapport de la trentième session du CCFH, disponible en ligne à l'adresse: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-30%252Fal99\\_13f.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-30%252Fal99_13f.pdf).

<sup>2</sup> Rapport de la trentième-sixième session du CCFH, disponible en ligne à l'adresse: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-36%252Fal04\\_13f.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-36%252Fal04_13f.pdf).

<sup>3</sup> Rapport de la quarante-sixième session du CCFH, disponible en ligne à l'adresse: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-46%252FREP15\\_FHf.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-46%252FREP15_FHf.pdf).

<sup>4</sup> Rapport de la quarante-septième session du CCFH, disponible en ligne à l'adresse: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-47%252FReport%252FREP16\\_FHf.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-47%252FReport%252FREP16_FHf.pdf).

La Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur la sécurité sanitaire et la qualité de l'eau utilisée dans la production et la transformation des aliments s'est tenue en mai 2018. Lors de la quarante-huitième session du CCFH (REP17/FH)<sup>5</sup>, le représentant de la FAO a présenté les conclusions préliminaires de la réunion, en soulignant que l'utilisation de l'eau est variée et complexe et que le fait qu'une eau soit «adaptée aux fins prévues» devrait être déterminé à l'aide d'une approche basée sur le risque.

Il s'avère nécessaire d'intégrer dans les documents du Codex une approche de la sécurité sanitaire de l'eau et de son recyclage basée sur le risque. Plutôt que de se concentrer sur l'utilisation d'eau potable ou d'autres types de qualité (par exemple, de l'eau propre), une approche basée sur le risque et une évaluation de l'adaptation de l'eau aux fins prévues devraient être élaborées.

La définition et la mise en œuvre des plans de gestion des risques concernant la sécurité sanitaire des aliments et de l'utilisation et du recyclage de l'eau doivent tenir compte d'un grand nombre de facteurs. Le recyclage de l'eau est considéré comme prioritaire, cette question étant devenue un problème émergent au sein du secteur en raison des besoins et des coûts croissants de l'évacuation des eaux usées et de l'acceptabilité des produits fabriqués pour le commerce mondial.

Bien que les documents du Codex actuels fournissent des directives sur une utilisation sûre de l'eau, il s'avère nécessaire d'élaborer des outils et des indications pratiques afin d'aider les exploitants du secteur alimentaire à comprendre les risques et les interventions potentielles dont ils peuvent bénéficier et à identifier d'autres problèmes fondamentaux nécessaires pour définir une eau «adaptée aux fins prévues».

### 3. Principales questions à traiter

Le format envisagé se conformera aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969). La structure proposée est la suivante:

- Document d'orientation générale sur les éléments essentiels, qui comprend une orientation visant à déterminer les critères microbiologiques appropriés et adaptés aux fins prévues pour les agents pathogènes (bactéries, virus, parasites) ainsi que des définitions pertinentes pour un approvisionnement, une utilisation et un recyclage de l'eau sûrs dans le cadre d'un programme de gestion de la sécurité sanitaire des aliments dans la production des aliments;
- Annexe 1: Stratégies d'intervention potentielles basées sur les risques et spécifiques d'un secteur pour un approvisionnement, une utilisation et un recyclage de l'eau sûrs dans la chaîne alimentaire (à savoir, de la production primaire à la vente au détail), exemples et/ou études de cas pratiques permettant de déterminer les critères microbiologiques appropriés et adaptés aux fins prévues (bactéries, virus, parasites), et exemples d'outils du système d'aide à la prise de décision, comme les arbres de décision, afin de déterminer la qualité de l'eau requise pour le but spécifique attendu dans les produits frais;
- Annexe 2: Stratégies d'interventions potentielles spécifiques d'un secteur et basées sur le risque pour l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau tout au long de la chaîne alimentaire (à savoir, de la production primaire à la vente au détail), exemples et/ou études de cas pratiques permettant de déterminer les critères microbiologiques appropriés et adaptés aux fins prévues (bactéries, virus, parasites), et exemples d'outils du système d'aide à la prise de décision, comme les arbres de décision, afin de déterminer la qualité de l'eau requise pour le but spécifique attendu dans le secteur de la pêche;
- Annexe 3: Stratégies d'interventions potentielles spécifiques d'un secteur et basées sur le risque pour l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau tout au long de la chaîne alimentaire (à savoir, de la récolte à la fabrication et au traitement), exemples et/ou études de cas pratiques permettant de déterminer les critères microbiologiques appropriés et adaptés aux fins prévues (bactéries, virus, parasites), et exemples d'outils du système d'aide à la prise de décision, comme les arbres de décision, afin de déterminer la qualité de l'eau requise pour le but spécifique attendu dans le secteur laitier.

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

Les Directives doivent être élaborées afin de répondre au critère général suivant: protection du consommateur contre les risques pour la santé, assurance de la sécurité sanitaire des aliments, garantie de pratiques loyales

---

<sup>5</sup> Rapport de la quarante-huitième session du CCFH, disponible en ligne à l'adresse: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-48%252FReport%252FFinal%252FREP17\\_FHf.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-48%252FReport%252FFinal%252FREP17_FHf.pdf).

dans le commerce des denrées alimentaires et prise en compte des besoins identifiés des pays en développement.

Les travaux proposés visent principalement à établir les Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau en contact direct ou indirect avec des aliments tout au long de la chaîne alimentaire, y compris l'approvisionnement en eau, en appliquant le principe d'«adaptation aux fins prévues» selon une approche basée sur le risque.

Les travaux proposés se rapportent directement à plusieurs objectifs stratégiques tirés du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025.

- Objectif stratégique 1: Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux

Les Directives établiraient une nouvelle norme du Codex en réponse aux besoins exprimés par les membres et en réponse aux facteurs actuels qui nuisent à la sécurité sanitaire des aliments et au maintien de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. Elles fourniront des indications pratiques sur l'approche d'«adaptation aux fins prévues» basée sur une analyse du risque à suivre pour l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la chaîne alimentaire.

- Objectif stratégique 2: Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse du risque du Codex

L'élaboration des Directives cadrera avec l'utilisation des avis scientifiques et des principes d'analyse du risque dans les mesures de maîtrise. Les avis scientifiques des comités d'experts de la FAO/OMS, notamment les Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA), seront sollicités, de même que des contributions scientifiques de tous les pays.

## **5. Information sur la relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex**

Les directives proposées suivront l'exemple des documents fondamentaux du Codex que sont les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003), le *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CXC 52-2003) et le *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CX 57-2004). Tous offrent des directives actuelles sur les exigences en matière de sécurité sanitaire pour l'utilisation de l'eau lors de la manipulation des aliments, notamment pour l'utilisation d'eau potable ou d'eau propre pour l'agriculture, la manipulation et la transformation des aliments, le recyclage de l'eau et la fabrication de glace. Il est prévu qu'une référence aux directives proposées soit également ajoutée aux textes mentionnés ci-avant

## **6. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Des avis scientifiques complémentaires du comité d'experts de la FAO/OMS, le JEMRA, peuvent se révéler nécessaires pour établir l'orientation générale afin de déterminer les critères microbiologiques appropriés et adaptés aux fins prévues (bactéries, virus, parasites) pour l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production alimentaire.

Les conseils du JEMRA seraient également requis pour trois secteurs prioritaires:

- Exemples et études de cas spécifiques d'un secteur afin de déterminer les critères microbiologiques appropriés et adaptés aux fins prévues (bactéries, virus, parasites) dans l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau dans les produits frais, de la production primaire à la vente au détail.
- Exemples et études de cas spécifiques d'un secteur afin de déterminer les critères microbiologiques appropriés et adaptés aux fins prévues (bactéries, virus, parasites) dans l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau dans les poissons et les produits de la pêche (par exemple, crustacés, mollusques et céphalopodes), de la production primaire à la vente au détail.
- Exemples et études de cas spécifiques d'un secteur afin de déterminer les critères microbiologiques appropriés et adaptés aux fins prévues (bactéries, virus, parasites) dans l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau dans le secteur laitier, de la collecte à la fabrication et au traitement.

Enfin, le Comité peut demander au JEMRA d'apporter une orientation pratique et de réviser les exemples lors de l'utilisation des outils de décision décrits dans l'examen réalisé.

## **7. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que ces dernières puissent être programmées**

Aucun besoin n'a été identifié à ce jour.

**8. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux, notamment la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour adoption par la Commission**

Un délai de cinq ans est proposé pour la réalisation des Directives avec une adoption à l'étape 5 lors de la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius en 2022 et une adoption définitive en 2023 à la quarante-sixième session de la Commission en ce qui concerne le document principal et les annexes 1 et 2, et avec une adoption à l'étape 5 lors de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en 2023 et une adoption définitive en 2024 à la quarante-septième session de la Commission en ce qui concerne l'annexe 3.