

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

F

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

Point 4 de l'ordre du jour

CX/EXEC 22/83/4

octobre 2022

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quatre-vingt-troisième session

14-18 novembre 2022

### SOUS-COMITÉ DU COMITÉ EXÉCUTIF SUR LES NOUVELLES SOURCES D'ALIMENTS ET LES NOUVEAUX SYSTÈMES DE PRODUCTION – RAPPORT

*(Document établi par le Président du sous-comité)*

#### Introduction

1. Depuis que la FAO et l'OMS ont présenté pour la première fois les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production comme étant des sujets qui devraient être pris en compte par le Codex, des débats ont été organisés au sein du Codex et des informations ont été recueillies en différentes occasions. Les débats ont commencé lors de la 81<sup>e</sup> session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, qui a établi un sous-comité du Comité exécutif chargé d'examiner cette question de manière plus approfondie<sup>1</sup>. À sa 44<sup>e</sup> session, la Commission du Codex Alimentarius s'est penchée sur le sujet, a estimé que le Codex devait être prêt à répondre aux questions émergentes, transversales et générales et a demandé au secrétariat du Codex de publier une lettre circulaire<sup>2</sup> en vue de recueillir auprès des membres et des observateurs des informations sur les évolutions observées actuellement en ce qui concerne les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production. Le sous-comité du Comité exécutif a soutenu l'élaboration de la lettre circulaire. Une lettre a également été communiquée à tous les membres et observateurs du Codex, les invitant à tenir des consultations informelles avec le Président et les Vice-Présidents de la Commission afin d'échanger leurs points de vue sur cette question. Un aperçu détaillé de cette première phase des travaux a été présenté au Comité exécutif, à sa 82<sup>e</sup> session, sous la forme d'un rapport intérimaire du sous-comité<sup>3</sup>.

#### Aperçu de la teneur des débats menés lors de la 82<sup>e</sup> session du Comité exécutif et des travaux en cours du sous-comité<sup>4</sup>

2. Le Comité exécutif, à sa 82<sup>e</sup> session, a examiné le rapport intérimaire du sous-comité et a souligné la complexité de ce domaine. Les membres du Comité exécutif ont exprimé différents points de vue sur l'approche à privilégier, déclarant notamment qu'il faudrait suffisamment de temps pour examiner les différents éléments ainsi que des compétences spécialisées ou d'autres modalités de travail qui permettent la participation de l'ensemble des membres du Codex (par exemple la création d'un groupe de travail électronique de la Commission). Le Comité exécutif, à sa 82<sup>e</sup> session, a reconnu que les travaux qu'il menait actuellement sur les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production n'empêchaient pas les comités du Codex d'entreprendre de nouveaux travaux sur ces questions émergentes pour ce qui a trait à leurs mandats respectifs, en utilisant les mécanismes de travail existants du Codex. En prenant note du rapport intérimaire du sous-comité, des observations formulées au cours des débats et de la quantité importante de données reçues en réponse à la lettre circulaire, le Comité exécutif, à sa 82<sup>e</sup> session, est convenu que le sous-comité devrait continuer d'examiner ces enjeux selon une approche par étapes étayée par l'analyse des

<sup>1</sup> REP21/EXEC 22/82/4, paragraphe 110.

<sup>2</sup> La lettre a donné lieu à des réponses de 25 membres et 10 observateurs. Des consultations informelles ont été organisées avec les six coordonnateurs régionaux, à savoir le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique (Ouganda), le Comité de coordination du Codex pour l'Asie (Chine), le Comité de coordination du Codex pour l'Europe (Kazakhstan), le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes (Équateur), le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (Fidji) et le Comité régional de coordination pour le Proche-Orient (Arabie saoudite), ainsi qu'avec l'Union européenne, la FAO, le Good Food Institute (GFI), la Fédération internationale du lait (FIL), l'Allemagne et les États-Unis d'Amérique.

<sup>3</sup> CX/EXEC 22/82/4.

<sup>4</sup> REP22/EXEC1, paragraphes 70-85.

informations recueillies en réponse à la lettre circulaire, des documents de séance et du rapport de la session en cours.

3. Avec le soutien de la FAO, un résumé des réponses aux lettres circulaires a ensuite été demandé et figure à l'appendice 2 du présent rapport. Ce résumé a fait l'objet d'un examen plus approfondi dans le cadre d'une réunion informelle du sous-comité, tenue en ligne.

4. Sur la base du résumé des réponses à la lettre circulaire, qui a permis de mieux comprendre l'ampleur des informations relatives aux nouvelles sources d'aliments et aux nouveaux systèmes de production recueillies par le biais de la lettre circulaire et dans le cadre des débats informels, une réunion du sous-comité, organisée à distance, a permis de réfléchir à une éventuelle marche à suivre. Les membres ont reconnu que les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production représentaient à la fois un défi et une opportunité pour le Codex, et que celui-ci devait appuyer ses travaux sur son mandat, qui consiste à veiller à la sécurité sanitaire des aliments et à promouvoir des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires.

5. Les avis étaient partagés sur la question de savoir si le Codex était prêt à gérer la question des nouvelles sources d'aliments et des nouveaux systèmes de production. Certains membres ont affirmé que les procédures et organes subsidiaires existants étaient suffisamment adaptés pour encadrer les propositions sur le sujet, mais qu'il pourrait être utile de rappeler à la famille du Codex comment utiliser ces procédures pour présenter des propositions de travaux relatives à l'élaboration de normes nouvelles ou révisées. D'autres ont souligné la nécessité d'avoir une conversation plus approfondie avec l'ensemble des membres de la Commission du Codex Alimentarius.

#### **Étapes suivantes:**

6. Au cours des différentes discussions et interactions qui ont eu lieu depuis que ce sujet a été proposé pour la première fois dans un document de travail destiné à la 81<sup>e</sup> session du Comité exécutif, le Codex a déjà produit une quantité considérable d'informations, auxquelles s'ajoutent les documents déjà produits par la FAO et l'OMS sur ce sujet. En gardant à l'esprit l'objectif 1 du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025, selon lequel le Codex doit réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux, le Comité exécutif, à sa 83<sup>e</sup> session, souhaitera peut-être adresser des recommandations à la Commission du Codex Alimentarius, à sa 45<sup>e</sup> session, en s'appuyant sur les questions originales présentées par la FAO et l'OMS. Sur la base des travaux menés par le sous-comité, le Comité exécutif, à sa 83<sup>e</sup> session, est invité à considérer ce qui suit:

- i) Avis concernant les mécanismes par lesquels la FAO et l'OMS peuvent communiquer ces thèmes aux comités concernés;
  - À sa 83<sup>e</sup> session, le Comité exécutif pourrait envisager:
    - o d'attirer l'attention de la 45<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius sur l'existence du point de l'ordre du jour intitulé «Questions émanant de la FAO et de l'OMS», présent à toutes les réunions du Codex, qui donne l'occasion à la FAO et à l'OMS de communiquer ces thèmes aux comités concernés;
    - o de noter que le secrétariat du Codex communique régulièrement des informations sur les rapports et publications pertinents de la FAO et de l'OMS à l'ensemble des membres du Codex au moyen de la liste de diffusion du Codex (Codex-L) et de la page web du Codex.
- ii) Modalités à suivre pour étudier la manière dont les travaux supplémentaires pourraient être lancés et repris par le Codex sur ces questions transversales;
  - À sa 83<sup>e</sup> session, le Comité exécutif pourrait envisager:
    - o de faire remarquer à la 45<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius que les procédures existantes du Codex peuvent lui permettre de recevoir et d'examiner des propositions de travaux portant sur les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production, pour mettre au point de nouvelles normes ou examiner des normes existantes. Ces procédures figurent à l'appendice 1.
    - o de recommander à la 45<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius d'inviter les membres et les observateurs à prendre note des informations recueillies en réponse à la lettre circulaire et dans le cadre des consultations informelles;
    - o de recommander à la 45<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius d'encourager les membres à présenter des propositions sur les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production en utilisant les mécanismes existants.

iii) Processus qui permettraient au Codex d'évaluer de manière globale et de hiérarchiser les besoins potentiels en matière de mesures à prendre dans ces domaines.

7. Certains membres et observateurs ont indiqué que les procédures et structures actuelles n'étaient pas suffisantes pour traiter tous les problèmes liés aux nouvelles sources d'aliments et aux nouveaux systèmes de production, que le système du Codex devait adopter une approche plus coordonnée et plus globale pour certains d'entre eux, et qu'il pourrait être utile que les membres et observateurs du Codex examinent de manière plus approfondie comment réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux.

8. Dans cet esprit, le Comité exécutif, à sa 83<sup>e</sup> session, pourrait envisager de recommander à la Commission du Codex Alimentarius, à sa 45<sup>e</sup> session, de créer un groupe de travail électronique, qui rendra compte à la Commission et sera chargé d'étudier les moyens de favoriser une meilleure coordination entre les organes subsidiaires ou de revoir la structure existante du Codex (procédures et/ou organes subsidiaires), en sachant que cela ne devrait pas empêcher les membres de présenter des propositions dans le domaine des nouvelles sources d'aliments et des nouveaux systèmes de production au moyen des procédures existantes.

## APPENDICE I

**Procédures actuelles du Codex afférentes à des propositions de nouveaux travaux**

Il convient d'examiner les procédures ci-après, qui figurent dans le Manuel de procédure, avant d'entreprendre de nouveaux travaux concernant les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production:

- Principes généraux du Codex Alimentarius (Manuel de procédure du Codex, section I: textes fondamentaux du Codex Alimentarius)
  - **Objet:** La publication du Codex Alimentarius vise à guider et à promouvoir l'élaboration, la mise en œuvre et l'harmonisation de définitions et d'exigences relatives aux produits alimentaires et, de ce fait, à faciliter le commerce international.
  - **Portée:** Le Codex Alimentarius comprend des normes pour tous les principaux produits alimentaires, traités, semi-traités ou bruts, destinés à être livrés aux consommateurs. Toute matière utilisée pour la préparation d'aliments sera incluse dans la mesure où cela est nécessaire pour atteindre les objectifs du Codex déjà définis.
  - **Nature:** Les normes Codex et textes apparentés comprennent les exigences auxquelles doivent répondre les aliments pour assurer au consommateur des produits alimentaires sains et de qualité, présentés et étiquetés de façon correcte.
  - **Définition proposée par le Codex pour les denrées alimentaires:** On entend par denrée alimentaire toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine, et englobe les boissons, le «chewing-gum» et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments.
- Lignes directrices pour l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux (Manuel de procédure du Codex, section III: élaboration des textes du Codex Alimentarius)
  - En principe, une démarche factuelle abordant de nombreux facteurs est nécessaire lorsque le Comité exécutif examine les propositions de nouvelles activités en vue d'élaborer ou de réviser les normes de produits. Les propositions de projet devraient notamment porter sur:
    - i. Le volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que le volume et la structure des échanges commerciaux entre pays;
    - ii. La diversité des législations nationales et les obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler;
    - iii. Le potentiel commercial au plan international ou régional;
    - iv. L'aptitude du produit à la normalisation;
    - v. L'existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce;
    - vi. Le nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-traités ou traités;
    - vii. Les travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou suggérés par le ou les organes internationaux intergouvernementaux pertinents.
- Procédures d'établissement des priorités au sein des organes subsidiaires: certains comités ont créé des mécanismes d'analyse prospective permettant de hiérarchiser les travaux et d'améliorer leur capacité à élaborer ou à modifier rapidement les normes.

**RAPPORT DE SYNTHÈSE SUR LES CONTRIBUTIONS SOUMISES PAR LES MEMBRES ET  
OBSERVATEURS DU CODEX TELLES QU'EXPOSÉES DANS LES DOCUMENTS CX/EXEC 22/82/4,  
CCEXEC 83 REP22/EXEC1 ET EXEC 82/CRD 2**

**TABLE DES MATIÈRES**

<b>Introduction.....</b>	<b>6</b>
<b>Chapitre 1: Panorama des nouveaux aliments et systèmes de production.....</b>	<b>6</b>
<b>Viande, fruits de mer et produits laitiers de culture .....</b>	<b>6</b>
<b>Ingrédients obtenus par fermentation .....</b>	<b>7</b>
<b>Protéines de substitution d'origine végétale .....</b>	<b>8</b>
<b>Algues .....</b>	<b>9</b>
<b>Insectes comestibles .....</b>	<b>10</b>
<b>Aliments imprimés en 3D .....</b>	<b>10</b>
<b>Microalgues .....</b>	<b>11</b>
<b>Chapitre 2: Structure du Codex pour aborder les nouveaux aliments et systèmes de production .....</b>	<b>12</b>
<b>Synthèse des réponses aux questions relatives aux textes et structures existants du Codex pour traiter les     nouveaux aliments et systèmes de production.....</b>	<b>12</b>
<b>Voie à suivre pour le Codex au sujet des nouveaux aliments et systèmes de production .....</b>	<b>14</b>

## Introduction

1. Les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production constituent un domaine en plein essor et susceptible de continuer à se développer sur le long terme. La Commission du Codex Alimentarius a donc décidé d'engager des discussions sur la pertinence des nouveaux aliments et systèmes de production, ainsi que la manière d'aborder ces nouveaux aliments et systèmes de production. En parallèle, une lettre circulaire (CL 2022/06-EXEC) a été adressée à tous les membres et observateurs dans le but de recueillir leurs contributions sur le sujet. Le présent rapport offre une analyse des informations reçues par le biais de cette lettre circulaire<sup>5</sup> mais aussi des consultations informelles<sup>6</sup> qui se sont tenues entre la présidence du sous-comité et les membres et observateurs intéressés d'avril à juin 2022. Chaque occurrence de «certains membres», «un grand nombre de membres», «la plupart des membres», etc. au sein du texte désigne le sous-groupe des membres et observateurs du Codex ayant apporté leur contribution sur cette question, et non l'ensemble des membres du Codex.

2. Les réponses indiquent que même si certains membres connaissent un bon nombre de nouveaux aliments et systèmes de production, il reste nécessaire de mieux comprendre le sujet et d'en apprendre davantage sur les éventuelles questions de sécurité sanitaire des aliments, de réglementation, d'étiquetage, de nutrition et de qualité de nouveaux aliments et systèmes de production spécifiques. Les membres et observateurs ont souligné la complexité de ce domaine et exprimé différents points de vue sur les impacts et les voies possibles.

3. En ce qui concerne la nécessité d'initier les travaux du Codex sur cette question, la plupart des membres et observateurs sont d'avis que la modification des normes du Codex existantes ou l'élaboration de nouvelles normes pourraient limiter les futurs obstacles au commerce et offrir pour ces produits un cadre réglementaire plus harmonisé à l'échelle mondiale. Ces règles nouvelles ou modifiées devraient être assez souples pour ne pas entraver les innovations technologiques à venir. Les méthodes que le Codex devrait employer pour traiter les nouveaux aliments et systèmes de production n'ont pu faire l'objet d'aucun consensus. La plupart des membres et observateurs ont constaté que les organes subsidiaires existants étaient assez équipés et que les procédures du Manuel de procédure suffisaient pour permettre le début des travaux sur les nouveaux aliments et systèmes de production, tandis que d'autres membres et observateurs estiment qu'il est nécessaire de créer des organes subsidiaires. Les principales suggestions et préoccupations des membres et observateurs sont présentées au chapitre 2 de ce document.

## Chapitre 1: Panorama des nouveaux aliments et systèmes de production

4. Par souci de clarté, certains membres et observateurs jugent que la définition de «nouvel aliment» devrait être davantage expliquée et discutée. Plusieurs membres considèrent que la plupart des nouveaux aliments mis en avant dans le document ne sont pas des aliments à part entière, mais plutôt des procédés novateurs de production d'aliments. Certains membres, notamment parmi les pays à revenu faible et intermédiaire, ne disposent toujours pas des connaissances et informations élémentaires pour procéder à des évaluations de la sécurité sanitaire des procédés de production de protéines de substitution. La majorité des observateurs ont exprimé leurs préoccupations quant à l'étiquetage de ces produits, en particulier ceux destinés à remplacer un produit existant.

5. Les principales questions mentionnées dans la lettre circulaire et soulignées par les membres et observateurs du Codex à propos des nouveaux aliments et systèmes de production sont abordées ci-dessous.

### Viande, fruits de mer et produits laitiers de culture

#### *Préoccupations réglementaires*

6. Dans de nombreuses régions, un cadre réglementaire existe déjà et les produits carnés de culture nécessitent une autorisation préalable à la mise sur le marché. Certains des membres ayant répondu ont déjà reçu des demandes d'autorisation et ont approuvé des produits pour la vente. D'autres, en revanche, n'ont reçu aucune demande concernant ces nouveaux aliments. D'autres pays membres encore ne disposent pas de normes ou de cadres nationaux traitant des nouveaux aliments. Plusieurs observateurs ont exprimé la

---

<sup>5</sup> Observations formulées par l'AIEA, l'Arabie saoudite, l'Argentine, l'Australie, le Canada, le Chili, la Chine, le Costa Rica, le Danemark, l'Égypte, l'ENSA, l'Équateur, les États-Unis d'Amérique, EU Specialty Food Ingredients, la Fédération européenne des protéines végétales, Fidji, la FIL, Food Industry Asia, Good Food Institute, l'ICUMSA, l'Inde, l'Indonésie, le Japon, le Kazakhstan, la Malaisie, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, l'Office international de la viande, l'Ouganda, la République de Corée, le Royaume-Uni, la Thaïlande, The Consumer Goods Forum, l'Union européenne et l'Uruguay.

<sup>6</sup> Des discussions informelles se sont tenues avec les États-Unis d'Amérique, la FAO, la Fédération internationale du lait (FIL), le Good Food Institute (GFI), l'Union européenne et les six coordonnateurs régionaux: CCAFRICA (Ouganda), CCASIA (Chine), CCEURO (Kazakhstan), CCLAC (Équateur), CCNASWP (Fidji) et CCNE (Arabie saoudite).

nécessité d'une définition commune acceptable pour les aliments issus du génie tissulaire, tels que la viande de culture/issue de la culture cellulaire.

*Aspects liés à l'étiquetage concernant les pratiques de protection des consommateurs et de commerce équitable*

7. Certains membres sont d'avis que l'étiquetage de ces produits ne répond pas à des exigences spécifiques. D'autres membres et observateurs ont fait remarquer que les nouveaux aliments pouvaient nécessiter davantage d'exigences en matière d'étiquetage afin de fournir des informations relatives à des caractéristiques ou des propriétés spécifiques des aliments, et garantir que les consommateurs ne sont pas induits en erreur et disposent des connaissances suffisantes pour procéder à des choix alimentaires éclairés, sains et responsables. De plus, certains membres estiment que les nouvelles sources d'aliments pouvaient susciter des préoccupations liées aux allergènes alimentaires. Un membre a indiqué que les consommateurs anglophones étaient habitués depuis longtemps à employer le terme «cultured» afin de désigner des produits laitiers fermentés par adjonction de cultures bactériennes. Si le terme anglais «cultured» est également employé pour désigner du lait issu de technologies de culture cellulaire, les consommateurs risquent d'être induits en erreur.

*Aspects nutritionnels*

8. Pour les membres qui effectuent des évaluations préalables à la mise sur le marché des nouveaux aliments, le profil nutritionnel de l'aliment est pris en compte. Certains membres ont souligné le fait que la valeur nutritionnelle des nouveaux aliments ne différerait pas beaucoup de celle des aliments auxquels ils sont censés se substituer. L'enrichissement en vitamines et en minéraux pour s'aligner sur le profil nutritionnel ou la création de substituts présentant un profil nutritionnel «plus sain» (par exemple, une teneur plus faible en graisses saturées, une teneur plus élevée en fibres) a également été mis en avant.

*Aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments*

9. De nombreux membres sont convenus que les nouveaux aliments devaient faire l'objet d'une évaluation de sécurité sanitaire. Les autorités de sécurité sanitaire des aliments devraient également s'assurer que les installations de production sont conformes aux normes d'hygiène et soumises à des mesures visant à minimiser ou prévenir toute contamination, mais aussi que de bonnes pratiques de fabrication sont mises en place. Certains membres sont d'avis que l'instauration d'une approche préventive ou d'une infrastructure réglementaire fondée sur le système HACCP serait très pertinente. D'autres membres considèrent que, du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments, la réalisation d'analyses sur les produits finals afin de confirmer la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation devrait être primordiale. Un membre a insisté sur le fait que, compte tenu de la possible régulation à la hausse des allergènes protéiques pour les cellules primaires, il serait utile d'élaborer des listes d'allergènes spécifiques aux espèces qui pourraient être analysés pour les viandes de culture, avant consommation ou commercialisation. Un observateur du Codex a considéré qu'étant donné le nombre important de multiplications cellulaires, la possibilité d'altérations génétiques devait être évaluée.

*Aspects liés à la qualité*

10. Plusieurs membres sont d'avis que les nouveaux produits devaient être faire l'objet d'une caractérisation exhaustive, incluant la description détaillée du procédé de fabrication, la composition des aliments, ainsi que les aspects liés à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments. L'évaluation préalable à la mise sur le marché de viande, fruits de mer et produits laitiers de culture établie par de nombreux membres devrait prendre en compte les attributs de qualité des nouveaux aliments.

*Toute autre question pertinente pour la mission du Codex*

11. Des recherches sont actuellement menées dans certaines régions par le gouvernement, le milieu universitaire et/ou le secteur privé. Dans certains pays membres, le statut halal de la viande, des fruits de mer et des produits laitiers de culture (autrement dit, la source des cellules souches) constitue l'une des principales préoccupations.

## **Ingrédients obtenus par fermentation**

*Préoccupations réglementaires*

12. Tous les produits de fermentation ne sont pas forcément nouveaux et certains sont déjà distribués dans plusieurs pays membres. Toutefois, de nouveaux ingrédients obtenus par fermentation peuvent nécessiter une autorisation préalable à la mise sur le marché. Certains ingrédients pourraient être considérés comme des additifs alimentaires d'un point de vue réglementaire et être visés par les réglementations existantes dans certains territoires. Plusieurs membres révisent actuellement les politiques et législations nationales qui concernent ces produits. Un pays membre a mis en avant le cas des glycosides de stéviol obtenus par fermentation (INS 960b) qui, après examen par le JECFA, a été étudié par le Codex, ainsi que

les dispositions concernant les glycosides de stéviol pour un grand nombre de catégories d'aliments qui ont été ajoutées à la Norme générale pour les additifs alimentaires.

*Aspects liés à l'étiquetage concernant les pratiques de protection des consommateurs et de commerce équitable*

13. La majorité des membres est convenue que pour les ingrédients obtenus par fermentation, les directives sur l'étiquetage devaient tenir compte d'un étiquetage des allergènes adéquat, y compris une déclaration des ingrédients susceptibles d'entraîner une hypersensibilité qui soit facile à lire et emploie des termes compréhensibles par les consommateurs.

*Aspects nutritionnels*

14. Certains membres mentionnent que sur le plan de la nutrition, il est important d'établir la teneur en protéines, graisses, acides aminés et autres composés. La digestibilité du contenu nutritionnel est, elle aussi, pertinente. La contribution nutritionnelle de ce type de produits pourrait également être analysée.

*Aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments*

15. Certains membres ont proposé d'utiliser la méthodologie d'analyse des risques pour identifier les dangers chimiques, physiques ou microbiologiques et évaluer les effets de chacun des processus identifiés sur les risques associés aux dangers définis. De nouveaux microbes peuvent nécessiter une autorisation préalable à la mise sur le marché afin d'évaluer la sécurité sanitaire des ingrédients produits. De la même manière, des directives devraient être fournies pour évaluer si les ingrédients fermentés contiennent des contaminants et/ou organismes toxiques présentant des éléments génétiques résistants aux antibiotiques. Un observateur a estimé que l'utilisation de souches non pathogènes ne produisant pas de métabolites nocifs devait être garantie.

*Aspects liés à la qualité*

16. Les membres ont discuté de l'importance de disposer de méthodes validées pour caractériser les produits de fermentation.

*Toute autre question pertinente pour la mission du Codex*

17. Un membre s'est montré préoccupé par le degré d'alcool de ces produits et a fait référence à la législation nationale de certains pays membres qui repose sur des motifs religieux et stipule qu'aucun produit ne peut contenir de l'alcool. Un autre membre et un observateur ont avancé qu'il pouvait se révéler utile pour le Codex d'envisager la distinction entre les produits issus de fermentation de biomasse et les produits issus de fermentation de précision, au vu des différences de technologies et de produit, mais aussi de leur statut réglementaire.

## **Protéines de substitution d'origine végétale**

*Préoccupations réglementaires*

18. De nombreux membres ont rapporté qu'une grande variété de protéines végétales faisaient depuis longtemps partie de l'alimentation dans leurs régions et n'étaient donc pas considérées comme de nouveaux aliments. Toutefois, certains nouveaux ingrédients d'origine végétale peuvent nécessiter une évaluation réglementaire. Par exemple, les préparations pour nourrissons élaborées à base de protéines de substitution doivent impérativement faire l'objet d'une évaluation avant leur mise sur le marché et sont considérées comme nouvelles pour la population des nourrissons.

*Aspects liés à l'étiquetage concernant les pratiques de protection des consommateurs et de commerce équitable*

19. La terminologie autorisée ou non pour ces produits a également fait l'objet d'un questionnement de la part de certains membres et observateurs. Pour plusieurs membres, ces questions sont liées à l'emploi de noms désignant traditionnellement des aliments d'origine animale pour faire référence à des produits végétaux (par exemple, lait d'amande, lait d'avoine). Pour d'autres, la question portait sur la déclaration de valeurs nutritionnelles trompeuses ou ambiguës sur les étiquettes de produits végétaux. De plus, un observateur a énoncé que la définition des termes «d'origine végétale» et «100% d'origine végétale» n'avait pas encore été clarifiée à l'échelle mondiale, ce qui entraînait une confusion chez les consommateurs. En effet, ces derniers ne parviennent pas forcément à savoir si les aliments sont véganes ou végétariens, s'ils contiennent des ingrédients d'origine animale ou s'ils ont été produits à partir de gènes animaux ou microbiens. Un autre observateur a souligné le fait que ces produits ne devaient pas porter une dénomination reprenant la terminologie employée pour les espèces animales ou la viande/le poisson.



*Aspects nutritionnels*

20. Les substituts de viande et de produits laitiers d'origine végétale peuvent présenter un profil nutritionnel différent de ceux des aliments traditionnels. Certains membres autorisent l'enrichissement des produits d'origine végétale, tandis que d'autres ont fixé des restrictions. Certains membres se disent préoccupés par la biodisponibilité et la qualité des protéines végétales, ainsi que celles d'autres nutriments. Au cours des dernières années, des questions ont surgi quant à la haute teneur en sodium, en graisses saturées et en sucre de certaines protéines de substitution d'origine végétale.

*Aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments*

21. Certains membres ont indiqué que les principales considérations en matière de sécurité sanitaire comprenaient le système de production (fermentation, transformation mécanique et extraction chimique), les produits (protéine concernée) et sous-produits (antinutriments, substances toxiques), le profil d'acides aminés, la stabilité, l'exposition alimentaire et la sécurité sanitaire pour l'usage prévu. Un autre membre considère que, du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments, la réalisation d'analyses sur les produits finals afin de confirmer la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation devrait être primordiale.

*Aspects liés à la qualité*

22. Un membre a suggéré l'établissement d'une teneur minimale en protéines et en graisses brutes, ainsi qu'en ingrédients complémentaires afin de garantir la qualité des produits. Un autre membre a recommandé l'utilisation de méthodes sensibles pour détecter la présence éventuelle d'impuretés liées au procédé et de composants antinutritionnels.

*Toute autre question pertinente pour la mission du Codex*

23. D'après certains membres, les produits d'origine végétale et autres protéines de substitution ne correspondent pas aux codes du Système harmonisé (SH) établis par l'Organisation mondiale des douanes (OMD), organisation ayant le statut d'observateur du Codex. Les codes SH ne reflètent ni l'éventail d'ingrédients actuellement utilisés dans les protéines de substitution d'origine végétale ni les différentes formulations qui évoluent dans cette catégorie, ce qui entraîne une ambiguïté et, dans certains cas, des droits de douane plus élevés pour les producteurs exportant leurs denrées vers d'autres marchés.

**Algues***Préoccupations réglementaires*

24. Les algues sont déjà consommées et réglementées dans de nombreuses régions, où elles ne sont pas considérées comme des aliments nouveaux et s'inscrivent dans les cadres réglementaires existants. Certaines sont également employées dans la fabrication d'aliments pour animaux. Des membres ont mentionné que de nouvelles espèces d'algues pouvaient nécessiter une autorisation avant leur mise sur le marché en tant que nouveaux aliments. D'autres membres ne disposent d'aucune législation spécifique aux algues.

*Aspects liés à l'étiquetage concernant les pratiques de protection des consommateurs et de commerce équitable*

25. La plupart des membres ne disposent pas d'exigences spécifiques en matière d'étiquetage pour les algues. Un membre a établi un système d'étiquetage volontaire pour les produits contenant une forte teneur en iode afin d'informer les consommateurs du risque lié à une surconsommation, notamment pour les populations vulnérables. Le Codex a déjà établi une norme régionale pour les algues, la Norme régionale pour les produits d'algue porphyra (CXS 323R-2017). Ce document aborde les besoins en matière d'étiquetage pour ce produit en se référant à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985).

*Aspects nutritionnels*

26. À l'heure actuelle, les membres communiquent des informations nutritionnelles limitées sur les algues. Un membre a fait remarquer que les publications scientifiques faisaient état de quantité de bienfaits nutritionnels pour les algues destinées à la consommation humaine et animale. Cependant, aucune allégation de santé autorisée ne peut être attribuée à la consommation d'algues en tant qu'aliments destinés à la consommation humaine.

*Aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments*

27. Parmi les principales préoccupations en matière de sécurité sanitaire des aliments abordées par les membres et observateurs figure la présence éventuelle de métaux lourds et un taux excessif d'iode et d'autres polluants, tels que les pesticides et les toxines marines. Il est essentiel d'être conscient des grandes différences de constitution des espèces d'algues, ce qui inclut leur teneur en substances dangereuses telles

que l'iode et les métaux, ou encore les biotoxines. Certains membres établissent des limites pour les métaux lourds dans les algues.

*Aspects liés à la qualité*

28. Le Codex a déjà établi une norme régionale pour les algues, la Norme régionale pour les produits d'algue porphyra (CXS 323R-2017). Ce document aborde les facteurs essentiels de composition et de qualité, ainsi que les poids et mesures. Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage sont couvertes dans cette norme régionale par une référence au document intitulé Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999)

## **Insectes comestibles**

*Préoccupations réglementaires*

29. L'utilisation d'insectes destinés à la consommation humaine et animale suscite un intérêt croissant, et de nouveaux produits sont en cours d'élaboration. Même si, dans plusieurs territoires, un grand nombre d'insectes comestibles sont très populaires et sont consommés depuis longtemps de façon sûre pour l'alimentation humaine, certaines espèces d'insectes comestibles et certains produits peuvent être considérés comme de nouveaux aliments. Plusieurs membres n'ont pas de législation au sujet des insectes, tandis que d'autres examinent les insectes comestibles au cas par cas afin de déterminer si une autorisation préalable à la mise sur le marché est nécessaire. Chez les membres qui respectent les prescriptions de l'islam pour différents produits alimentaires, certains insectes sont considérés comme non halal.

*Aspects liés à l'étiquetage concernant les pratiques de protection des consommateurs et de commerce équitable*

30. La principale préoccupation au sujet de l'étiquetage des insectes comestibles porte sur les allergènes. La possibilité d'une réactivité croisée avec une allergie aux mollusques ou aux crustacés a également été notée par certains membres.

*Aspects nutritionnels*

31. La composition nutritionnelle des insectes comestibles est difficile à généraliser en raison du grand nombre d'espèces consommées. Les insectes comestibles étant connus pour contenir un taux élevé de protéines, certains membres estiment qu'ils constitueraient un bon substitut des sources traditionnelles de ce macronutriment.

*Aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments*

32. De l'avis de plusieurs membres, les principales préoccupations en matière de sécurité sanitaire des aliments portaient sur les pratiques de production en lien avec l'alimentation, les conditions d'élevage et la gestion générale des insectes, susceptibles de déterminer leur altération par des contaminants microbiologiques et chimiques. Certains membres et observateurs ont évoqué le besoin de procéder à une évaluation des risques allergiques pour les insectes et les produits à base d'insectes, notamment dans le cas des insectes et des crustacés appartenant à la même famille d'arthropodes, ce qui implique un degré d'allergénicité croisée.

*Aspects liés à la qualité*

33. Un membre a suggéré la mise en œuvre d'une norme afin de garantir la teneur minimale en eau, protéines brutes et graisses, ainsi qu'en matières premières additionnelles pour assurer la sécurité sanitaire.

## **Aliments imprimés en 3D**

*Préoccupations réglementaires*

34. Ce procédé de production est actuellement employé dans certaines régions pour différentes applications de produits et, à terme, sera probablement utilisé pour des applications supplémentaires, dont l'assemblage d'ingrédients d'origine végétale, de cellules animales et de microbes. Les aliments imprimés en 3D ne nécessiteraient pas d'examen supplémentaire à moins que l'utilisation prévue ne soit sensiblement différente de celles autorisées pour l'ingrédient en question. Ces aliments seront vraisemblablement créés à partir d'une grande variété d'ingrédients, qui peuvent nécessiter ou non une autorisation préalable à la mise sur le marché.

*Aspects liés à l'étiquetage concernant les pratiques de protection des consommateurs et de commerce équitable*

35. Un membre a suggéré que pour la fabrication d'aliments imprimés en 3D, l'utilisation d'encre alimentaire prétraitée soit impérative. D'autre part, puisque des nutriments et des ingrédients fonctionnels spécifiques auront été préemballés ou distribués sous forme de cartouches d'encre alimentaire, cette dernière devrait être désignée comme «encre pour impression d'aliments en 3D» de façon à la distinguer des autres ingrédients alimentaires.

*Aspects nutritionnels*

36. Un membre estime qu'étant donné l'important degré de transformation en jeu dans la production d'aliments imprimés en 3D, un enrichissement en vitamines et minéraux pourrait se révéler nécessaire afin de compenser les pertes dues au traitement. Les aliments imprimés en 3D pourraient fournir un apport nutritionnel aux personnes souffrant de troubles digestifs, tels que des problèmes de déglutition. Un autre membre a répondu que l'importance du lien entre ce procédé et les apports nutritionnels n'était pas clairement définie.

*Aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments*

37. Un membre a indiqué que cette technologie pouvait entraîner des problèmes de sécurité sanitaire des aliments, comme une éventuelle migration de substances chimiques de l'imprimante 3D vers les aliments ou l'impossibilité de nettoyer toutes les surfaces entrant en contact avec l'encre alimentaire. Un autre membre a soutenu qu'il serait utile d'examiner la présence de ressemblances notables entre les sources potentielles de dangers microbiens associés à ce procédé de production, susceptibles d'étayer l'élaboration de bonnes pratiques de fabrication (BPF) largement applicables et différentes de celles déjà suivies dans la production d'aliments.

*Aspects liés à la qualité*

38. Dans un pays membre, les propriétés sensorielles et qualitatives ont été analysées pour vérifier la conformité du produit vis-à-vis des spécifications. Un autre membre a estimé que, compte tenu du fait que la nature de l'encre contenait une grande quantité de nutriments et d'ingrédients fonctionnels, il était nécessaire d'établir des normes d'assurance qualité.

*Toute autre question pertinente pour la mission du Codex*

39. Un autre membre a fait remarquer la nécessité de garantir la confiance des consommateurs envers ces produits. Un autre membre a ajouté qu'il pouvait être pertinent d'envisager l'inclusion de l'impression en 4D. La quatrième dimension correspond au temps : les propriétés d'un objet imprimé en 4D pourraient donc évoluer dans le temps ou avec l'ajout d'un facteur externe tel que la température (par exemple, changement de forme).

## **Microalgues**

*Préoccupations réglementaires*

40. Plusieurs types de microalgues et produits dérivés des microalgues sont déjà employés dans les produits alimentaires dans la majorité des territoires. Lorsqu'un produit est considéré comme un nouvel aliment, une autorisation préalable à la mise sur le marché peut être nécessaire. En fonction de l'usage prévu des microalgues (ou des produits dérivés des microalgues), une autorisation préalable à la mise sur le marché peut être nécessaire pour qualifier le produit de substance nutritive.

*Aspects liés à l'étiquetage concernant les pratiques de protection des consommateurs et de commerce équitable*

41. Les membres n'ont soulevé aucun aspect pertinent en ce qui concerne l'étiquetage des microalgues. Un observateur a souligné l'absence d'une définition commune des microalgues.

*Aspects nutritionnels et liés à la qualité*

42. Un membre a partagé sa conviction qu'une norme devait établir la teneur minimale en protéines, vitamines et acides gras essentiels des microalgues afin de garantir une qualité constante.

*Aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments*

43. D'après un membre, une bioaccumulation de métaux lourds, pesticides et autres polluants peut survenir dans les microalgues, ce qui présente un risque pour la santé. Un autre membre a mis en avant le fait que, comme pour toute plante destinée à l'alimentation humaine, il était important d'examiner si des toxines et antinutriments étaient produits de manière constitutive ou en réponse à certaines conditions de prolifération, et risquaient de poser des problèmes de sécurité sanitaire.

## Chapitre 2: Structure du Codex pour aborder les nouveaux aliments et systèmes de production

44. Plusieurs membres et observateurs ont déclaré que les normes horizontales et normes de produits actuelles du Codex pouvaient couvrir une partie des exigences relatives aux nouveaux aliments et systèmes de production, mais ne semblaient pas convenir à une application directe pour certains aliments nouveaux déjà commercialisés dans diverses juridictions. La plupart des membres estiment qu'il serait prématuré d'envisager une modification des structures (organes subsidiaires) et procédés (mentionnés dans le Manuel de procédure du Codex) existants lorsqu'une question précise devant être abordée par le Codex n'a pas encore été identifiée par un comité ou un membre. Ces membres sont d'avis que seul un besoin spécifique présenté par un membre ou un observateur et ne pouvant être traité par la structure actuelle justifierait une nouvelle approche au sein du Codex.

45. La plupart des membres et observateurs ont indiqué que des travaux étaient nécessaires pour identifier les lacunes relatives à la sécurité sanitaire et au commerce des aliments en lien avec l'émergence de nouvelles technologies agroalimentaires. Si des lacunes sont mises en évidence, il conviendrait d'examiner leur cause et de trouver des solutions possibles. De nouveaux travaux devraient être lancés s'ils sont étayés par une base scientifique suffisamment solide et s'il existe d'importants échanges commerciaux, conformément aux Principes de travail pour l'analyse des risques du Codex et à une évaluation répondant aux Critères du Codex régissant l'établissement des priorités des travaux.

46. Certains membres ont mentionné le besoin de créer des organes subsidiaires ou de réviser le mandat des organes existants afin de répondre à la demande de normes de référence internationales pour les nouveaux aliments et systèmes de production.

### Synthèse des réponses aux questions relatives aux textes et structures existants du Codex pour traiter les nouveaux aliments et systèmes de production

*Les normes existantes du Codex couvrent-elles le ou les problèmes identifiés?*

47. La plupart des membres et observateurs pensent que les normes horizontales du Codex ne couvrent que partiellement les questions relatives à la sécurité sanitaire et à l'étiquetage des aliments. Certaines normes verticales actuelles peuvent également s'appliquer aux nouveaux aliments si ces derniers sont liés à un produit déjà visé par une norme du Codex (par exemple, Norme régionale pour les produits d'algue porphyra (CXS 323R-2017), Norme générale pour les matières protéiques végétales (MPV) (CXS 174-1989), Norme générale pour les matières protéiques de soja (CXS 175-1989), Norme pour les produits à base de protéines de blé incluant le gluten de blé (CXS 163-1987), Norme régionale pour la pâte de soja fermentée (Asie) (CXS 298R-2009), Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté (CXS 322R-2015), Directives générales pour l'utilisation des matières protéiques végétales (MPV) dans les aliments (CXG 4-1989)). Il conviendrait néanmoins d'évaluer plus en détail dans quelle mesure les normes existantes du Codex couvrent toutes les préoccupations relatives à la santé, à la sécurité sanitaire, à l'étiquetage ou aux échanges commerciaux, et de mettre à jour, le cas échéant, les textes existants qui traitent de questions telles que l'évaluation de l'allergénicité (par exemple, CXG 45-2003). Des comités spécifiques peuvent recourir aux méthodes existantes pour évaluer si les normes actuelles couvrent suffisamment les questions identifiées dans la lettre circulaire. Certains membres et observateurs estiment par ailleurs que, s'agissant de nouveaux produits, les normes actuelles du Codex ne couvrent pas les questions identifiées.

*Si ce n'est pas le cas, une norme du Codex est-elle requise dans les domaines que vous avez identifiés et, si oui, quels en seraient les bénéfices?*

48. Différents membres et observateurs sont d'avis que l'établissement de normes du Codex pour les nouveaux aliments/nouvelles sources d'aliments aiderait à mieux protéger la santé humaine à l'échelle mondiale, améliorer les pratiques de commerce équitable, offrir un cadre réglementaire mondial plus harmonisé pour ces produits, et mettre de précieux outils à disposition des autorités chargées du contrôle ou de l'application de la législation. Ces normes nouvelles ou mises à jour devraient être assez souples afin de ne pas entraver l'innovation et permettre la plus grande flexibilité possible pour les technologies employées dans la fabrication des aliments. D'autres membres considèrent que des comités spécifiques peuvent recourir aux méthodes existantes pour évaluer si les normes actuelles couvrent suffisamment les questions identifiées dans la lettre circulaire.

*Selon vous, comment devrait-on établir la priorité des problèmes pour lesquels vous avez indiqué qu'une norme Codex était requise?*

49. Un groupe de membres estime que les procédures du Codex pourraient servir à sélectionner les questions les plus importantes et a suggéré que le CCEXEC conseille la Commission sur l'établissement des priorités pour les questions concernant plusieurs comités. Un autre groupe de membres a soumis une proposition dédiée aux questions à traiter en priorité. Pour la plupart des membres, il conviendrait d'élaborer en priorité des normes pour la sécurité sanitaire et l'hygiène des aliments, puis pour la nutrition et l'étiquetage.

*Selon vous, quelle est l'étendue de la base scientifique nécessaire pour travailler à la résolution des problèmes identifiés?*

50. Plusieurs membres considèrent que l'avis des organes scientifiques de la FAO/OMS serait nécessaire pour suivre l'approche «Une seule santé» dans le cadre de l'évaluation des risques de sécurité sanitaire des aliments. Selon le Manuel de procédure, la proposition d'entreprendre de nouveaux travaux ou la révision d'une norme doit identifier tous les besoins ainsi que la disponibilité d'avis scientifiques d'experts. Cela permettrait d'évaluer si les organes d'experts existants sont bien placés pour fournir les avis scientifiques nécessaires et, dans le cas contraire, d'explorer d'autres options. Un observateur s'est dit préoccupé par la qualité des articles scientifiques disponibles et estime que peu de progrès ont été réalisés à ce jour.

51. Les membres ont indiqué que des données étaient requises sur :

- les aspects nutritionnels;
- les effets des procédés de production sur le nouvel aliment;
- l'histoire alimentaire de la source du nouvel aliment;
- l'usage prévu du nouvel aliment et la consommation escomptée;
- les informations relatives à une consommation humaine antérieure du nouvel aliment;
- les informations microbiologiques pertinentes au sujet du nouvel aliment;
- la toxicité de l'aliment ou de ses composants;
- l'allergénicité du nouveau produit ou de certains de ses composants.

*Quelles informations, données factuelles ou analyses supplémentaires seraient requises pour les nouvelles propositions de travaux à élaborer concernant les problèmes que vous avez identifiés dans votre réponse à la question a?*

52. Plusieurs membres sont d'avis qu'une fois la sécurité sanitaire des nouveaux aliments et des nouvelles sources d'aliments établie, l'information, la perception et l'acceptation des consommateurs se sont avérés cruciaux pour que ces nouveaux aliments contribuent avec succès à une alimentation saine issue de systèmes alimentaires durables. Un autre membre a suggéré de recueillir des données de consommation auprès des membres dans le but d'élaborer des normes et/ou des directives pour les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production. La nécessité de conduire de nouveaux travaux dépendrait également de la nature précise des aliments et devrait tenir compte de la finalité des aliments.

*Approches dans le cadre de l'élaboration de normes du Codex*

53. Pour la plupart des membres, il est prématuré d'examiner de nouvelles approches visant à élaborer des normes supplémentaires. Les informations reçues par le biais de la présente lettre circulaire pourraient aider à établir l'existence d'importantes questions émergentes au sujet desquelles les comités du Codex pertinents pourraient émettre des avis plus détaillés. Certains membres ont indiqué que les procédés actuels de proposition de nouveaux travaux fournissaient la méthode nécessaire pour déterminer le ou les comités les plus aptes à traiter chaque question identifiée. Plusieurs membres et observateurs ont proposé une approche verticale des travaux pour les produits, puis une approche horizontale pour les produits dans les normes et textes généraux.

*Le Codex dispose déjà d'un éventail de méthodes de travail (par exemple, au travers de comités [dont certains ont été ajournés sine die avec une possibilité de réactivation], de groupes spéciaux, de groupes de travail, de la soumission de questions, et de groupes de travail intercomités).*

- i. Ces méthodes offrent-elles au Codex suffisamment d'outils pour remédier aux problèmes que vous avez identifiés?

54. Les membres et observateurs ayant répondu à cette question sont convenus que la majorité des questions relatives aux nouveaux aliments et systèmes de production pouvaient être traitées par les comités permanents s'occupant des questions générales et s'inscrivaient dans le cadre des mandats actuels de ces comités. Toutefois, au vu des réponses à d'autres questions, d'autres membres et observateurs semblent diverger et considèrent que les structures actuelles du Codex sont insuffisantes.

- ii. Le cas échéant, comment peut-on en optimiser l'utilisation pour y parvenir? (Par exemple, en l'absence de point d'entrée évident pour les comités concernant une nouvelle proposition de travaux, comment cela est-il pris en compte dans la structure actuelle?)

55. Certains membres ont suggéré que les travaux proposés pouvaient commencer par la consultation d'experts de la FAO afin que ces derniers fournissent une base/ligne directrice pour l'élaboration des normes ou directives relatives à ces questions. D'autres membres et un observateur estiment qu'il serait préférable que la CCA établisse un groupe intergouvernemental spécial doté d'un mandat spécifique pour travailler sur ces thématiques émergentes ou créer un groupe de travail.

- iii. Pensez-vous que les outils existants du Codex doivent être adaptés afin de garantir une flexibilité suffisante pour résoudre ces problèmes et, le cas échéant, de quelle manière (par exemple, en élargissant/révisant les mandats des comités), ou devons-nous envisager des méthodes de travail nouvelles/supplémentaires?

56. Plusieurs membres sont d'avis que les méthodes de travail actuelles du Codex sont suffisantes pour traiter ces questions émergentes. D'autres, néanmoins, ont suggéré de laisser plus de latitude aux comités du Codex existants afin de garantir l'examen ou le traitement de certaines questions nouvelles. Plusieurs membres ont proposé que tous les comités du Codex étudient et évaluent la nécessité de mettre à jour les normes, les directives ou les codes d'usages du Codex relevant de leurs compétences afin de traiter ces nouveaux aliments, et qu'ils soumettent à la Commission du Codex Alimentarius leurs résultats et recommandations de nouveaux travaux dans ce domaine. D'autres membres et un observateur ont estimé que les nouveaux aliments et systèmes de production étaient élaborés et progressaient rapidement avec le développement des technologies alimentaires, et que la création d'un comité du Codex ou d'un groupe spécial était donc nécessaire afin de communiquer sur la gestion préventive et les risques liés à la sécurité sanitaire concernant ces questions.

### **Voie à suivre pour le Codex au sujet des nouveaux aliments et systèmes de production**

57. Parmi les réponses à la lettre circulaire, deux grandes voies possibles ont été identifiées pour que le Codex entreprenne ses travaux sur les nouveaux aliments et systèmes de production : des membres et observateurs estiment que la structure actuelle du Codex est prête à traiter les nouveaux aliments et systèmes de production, tandis que d'autres ont exprimé le besoin de créer une structure.

### ***Les structures existantes du Codex sont suffisamment flexibles pour lancer des travaux sur les nouveaux aliments et systèmes de production.***

58. Au sein des structures et mécanismes existants du Codex, les points suivants devraient être examinés:

- a. Les propositions de nouveaux travaux doivent être soumises à la CCA conformément aux procédures énoncées dans le Manuel de procédure.
  - Les procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés ont été mentionnées, et plus particulièrement l'examen critique:
    - Avant d'être approuvée pour élaboration, chaque proposition de nouveaux travaux ou révision de norme sera accompagnée d'un projet de document, préparé par le comité ou par le membre proposant de nouveaux travaux ou la révision d'une norme. La décision d'entreprendre de nouveaux travaux ou de réviser une norme est prise par la Commission sur la base d'un examen critique mené par le Comité exécutif.
- b. Si les organes subsidiaires existants bénéficient de plus de souplesse, ils pourront aborder le scénario inédit des nouveaux aliments et systèmes de production.

- c. Les comités permanents devraient examiner les questions soulevées dans la réponse collective à la lettre circulaire CL 2022/06/OCS-CCEXEC pour identifier celles qui s'inscrivent dans le cadre de leur mandat, chercher des informations supplémentaires portant sur les produits/méthodes de production en usage dans le commerce international, et élaborer une approche de gestion des travaux sur les questions identifiées par les membres, y compris les demandes d'avis scientifiques auprès des organes et des consultations d'experts de la FAO/OMS. Par exemple:
- i. L'étiquetage serait en grande partie couvert par les normes générales actuelles du Codex pour l'étiquetage. Lorsqu'un étiquetage spécifique incluant les allergènes est requis pour un nouvel aliment, ce qui peut être le cas pour certains insectes, ou lorsque la dénomination de certaines protéines de substitution d'origine végétale pose problème, les dispositions pourraient être établies par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL).
  - ii. Les aliments transformés, dont la viande de culture, pourraient incomber au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH).
  - iii. Les questions relatives à la nutrition, comme les attentes nutritionnelles des consommateurs au sujet de produits de substitution du lait présentant des teneurs nutritionnelles variées, pourraient être examinées par le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU).

***Les organes subsidiaires actifs/existants ne sont pas adaptés ou suffisamment préparés pour entamer des travaux sur les nouveaux aliments et systèmes de production, et il est nécessaire de créer un organe subsidiaire consacré aux nouveaux aliments et systèmes de production et/ou de revoir les procédures et les mandats des organes subsidiaires existants.***

59. Les propositions en ce sens comprennent:

- a) la création d'un comité sur les nouveaux aliments et systèmes de production;
- b) une plus grande souplesse accordée aux organes subsidiaires existants pour leur permettre de traiter le scénario inédit des nouveaux aliments et systèmes de production (ce qui les amènerait probablement à réviser/modifier leur mandat);
- c) la création d'un groupe spécial;
- d) l'activation d'organes subsidiaires actuellement ajournés sine die.

60. Un membre a fait part de son opinion selon laquelle les nouveaux aliments mentionnés dans le document ne faisaient pas l'objet d'échanges commerciaux importants, d'une consommation à l'échelle mondiale ou régionale, ni même de questions pertinentes qui justifieraient l'élaboration de normes à ce sujet, ce qui constitue la finalité du Codex. Par conséquent, compte tenu des limites budgétaires qui se manifestent chaque année, il ne serait pas légitime d'allouer des ressources ou de donner la priorité à cette question quand il existe des problématiques pertinentes qui affectent les échanges commerciaux actuels. À ce stade, ces nouvelles questions peuvent être étudiées par des organismes régionaux, nationaux ou internationaux axés en priorité sur la recherche.