

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

REP11/LAC

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-quatrième session
Genève (Suisse), 4-9 juillet 2011

RAPPORT DE LA DIX-SEPTIÈME SESSION DU COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'AMÉRIQUE LATINE
ET LES CARAÏBES

Acapulco (Mexique)
8-12 novembre 2010

Note: Ce rapport contient la Lettre circulaire du Codex CL 2010/54-LAC.

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

CX 3/15

CL 2010/54-LAC

Novembre 2010

A: Services centraux de liaison avec le Codex

Organisations internationales intéressées

DE: Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Fax: +39 (06) 5705 4593
Courrier électronique: codex@fao.org
Viale delle Terme di Caracalla, 00153, Rome, Italie

OBJET: DIFFUSION DU RAPPORT DE LA DIX-SEPTIEME SESSION DU COMITE DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'AMERIQUE LATINE ET
LES CARAÏBES (REP11/LAC)

Le rapport de la dix-septième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-quatrième session (Genève, Suisse, 4-9 juillet 2011).

PARTIE A QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA TRENTE-TROISIÈME SESSION

Avant-projets de norme à l'étape 5/8 de la procédure

1. Avant-projet de norme régionale du Codex pour la coriandre du Mexique (par. 60 et Annexe II).
2. Avant-projet de norme régionale du Codex pour la lucuma (par. 67 et Annexe III).

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées qui souhaitent formuler des commentaires sur les documents susmentionnés, devraient le faire, par écrit, en conformité avec la procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Partie 3 - Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), à l'adresse ci-dessus, de préférence par courrier électronique, avant le 28 février 2011.

PARTIE B DEMANDE D'INFORMATIONS

3. Questions d'intérêt régional (par. 146).

Les gouvernements souhaitant présenter des thèmes (y compris un document de travail) sur des questions d'intérêt régional à examiner lors de la prochaine session du Comité peuvent les adresser à l'adresse susmentionnée, de préférence par courrier électronique, avant le 15 juin 2012.

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa dix-septième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes est parvenu aux conclusions suivantes:

QUESTIONS SOUMISES A L'EXAMEN DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS A SA TRENTE-QUATRIEME SESSION

Adoption d'avant-projets de normes

Le Comité est convenu de soumettre:

- L'avant-projet de norme régionale du Codex pour la coriandre du Mexique et l'avant-projet de norme régionale du Codex pour la lucuma pour adoption à l'étape 5/8 (en omettant les étapes 6/7) (respectivement par. 60 et 67, Annexes II et III).

QUESTIONS INTÉRESSANT LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Le Comité,

- est convenu que la question de la traçabilité/du traçage du produit avait suffisamment été débattue et que la documentation disponible contenait des orientations adéquates pour les pays pour lesquels il n'était pas nécessaire de reprendre les discussions à ce sujet (par. 8);
- est convenu de présenter une série de recommandations concernant les mesures que la Commission et la FAO/OMS pourraient prendre dans le contexte des normes privées sur la sécurité sanitaire des aliments (par. 14);
- est convenu qu'une norme pour le fromage fondu était nécessaire; que le champ d'application de cette norme devrait comprendre la composition et les ingrédients facultatifs et faire référence aux normes générales pour d'autres aspects de la norme; et que deux normes pourraient être élaborées, une sur le fromage fondu en général et l'autre sur les préparations à base de fromage fondu (par. 20-21);
- a pris note des observations émanant des pays membres sur les nouvelles options concernant les groupes de travail physiques, sans pour autant parvenir à un accord quant à l'opportunité de ces options (par. 24-25);
- est convenu que des tests seraient réalisés avec des logiciels de traduction automatique et que les gouvernements hôtes et le secrétariat du Codex feraient respecter les délais de soumission des documents afin d'en faciliter la diffusion simultanée et en temps opportun, s'agissant de la longueur et du contenu des rapports, il est convenu de maintenir la pratique actuelle, à savoir que le rapport contient un résumé des principaux aspects du processus de négociation ou des points pertinents du débat, ainsi que les différentes opinions, y compris les minoritaires (par. 35 et 39);
- a fourni des réponses et des informations concernant le questionnaire destiné à recueillir des suggestions pour l'élaboration du Plan stratégique du Codex 2013-2018 (par. 43-49);
- a pris note des observations écrites présentées sur l'activité 4.5 (« Promouvoir la coordination interdisciplinaire au niveau national et régional ») et l'activité 5.5 (« Renforcer la participation des organisations non gouvernementales aux niveaux international, régional et national ») du Plan stratégique du Codex 2008-2013 (par. 51);
- est convenu qu'il était important de maintenir l'accent du Fonds fiduciaire sur l'Objectif 1; qu'il devrait y avoir un mécanisme pour continuer d'appuyer la participation physique des pays sortis du Fonds qui n'ont pas les moyens de financer leur participation; qu'il fallait modifier les critères permettant de bénéficier du Fonds fiduciaire pour les pays qui en étaient sortis et a proposé à cet égard des critères additionnels; est convenu que la durée de vie du Fonds devait être prolongée (par. 81-83, 90-93);
- est convenu qu'il était nécessaire de renforcer les capacités dans les domaines suivants: systèmes nationaux de contrôle des aliments, structures nationales associées aux travaux du Codex, participation des consommateurs à l'établissement des normes alimentaires, utilisation des normes du Codex, questions relatives à la nutrition, participation aux travaux du Codex et aux activités FAO/OMS ayant trait à la fourniture d'avis scientifiques (par. 94-127);
- a proposé le Costa Rica comme nouveau coordonnateur en vue de sa nomination par la Commission, à sa trente-quatrième session (par. 128);
- a appuyé l'élaboration d'une norme mondiale pour la panela, a exprimé sa position sur l'utilisation de la note 161 de la Norme générale pour les additifs alimentaires et la révision des principes d'analyse des risques appliqués par le Comité sur les résidus de pesticides s'agissant de la suppression des LMR sans justification scientifique et est convenu de préparer un document de travail sur les procédures d'adoption des positions régionales en vue de son examen par le Comité, à sa prochaine session (par. 135, 141, 144 et 146).

TABLE DES MATIERES

Résumé et Conclusions	page iii
Rapport de la dix-septième session du Comité de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes	page 1
État d'avancement des travaux	page 18
	Paragraphe
Introduction	1
Ouverture de la session	2
Adoption de l'ordre du jour (Point 1)	3 - 5
Questions renvoyées devant le Comité par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex (Point 2a)	6
Élaboration de Directives sur la traçabilité/le traçage des produits	7 - 8
Examen de l'impact des normes privées	9 - 16
Avant-projet de norme pour le fromage fondu	17 - 21
Nouvelles options pour les groupes de travail physique	22 - 25
Longueur et contenu des rapports et publication simultanée et en temps opportun des documents	26 - 39
Élaboration du Plan stratégique 2013-2018	40 - 50
Mise en oeuvre du Plan stratégique 2008-2013 du Codex (Point 2b de l'ordre du jour)	51
Examen d'avant-projets de normes du Codex à l'étape 4	
Avant-projet de norme régionale du Codex pour la coriandre du Mexique (Point 3a de l'ordre du jour)	52 - 60
Avant-projet de norme régionale du Codex pour la lucuma (Point 3b de l'ordre du jour)	61 - 67
Activités de la FAO et de l'OMS complétant les travaux de la Commission du Codex Alimentarius (Point 4a de l'ordre du jour)	
Partie I: renforcement des capacités	68 - 73
Partie II: fourniture d'avis scientifiques	74 - 75
Projet et Fonds fiduciaire FAO/OMS pour améliorer la participation au Codex Alimentarius (Point 4b de l'ordre du jour)	76 - 93
Systèmes nationaux de contrôle des aliments, structures nationales associées aux travaux du Codex et participation des consommateurs à l'établissement des normes alimentaires (Point 5 de l'ordre du jour)	94 - 109
Utilisation des normes et textes apparentés du Codex aux niveaux national et régional (Point 6 de l'ordre du jour)	110 - 115
Questions relatives à la nutrition aux niveaux national et régional (Point 7 de l'ordre du jour)	116 - 123
Participation aux travaux du Codex et aux activités FAO/OMS ayant trait à la fourniture d'avis scientifiques (Point 8 de l'ordre du jour)	124 - 127
Nomination du coordonnateur (Point 9 de l'ordre du jour)	128 - 129
Questions intéressant la région	130 - 131
Autres questions (Point 11 de l'ordre du jour)	132
Élaboration d'une norme mondiale pour la « panela »	133 - 135
Utilisation de la note 161 de la norme générale pour les additifs alimentaires	136 - 141
Révision des principes d'analyse des risques appliqués par le Comité sur les résidus de pesticides	142 - 144
Formulation de positions régionales par le comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes	145 - 146
Date et lieu de la prochaine réunion (Point 12 de l'ordre du jour)	147
Annexes	
<u>Annexe I</u> – Listes des participants	page 19
<u>Annexe II</u> – Avant-projet de norme régionale du Codex pour la coriandre du Mexique	page 26
<u>Annexe III</u> – Avant-projet de norme régionale du Codex pour la lucuma	page 29

INTRODUCTION

1) Le Comité FAO/OMS de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes a tenu sa dix-septième session du 8 au 12 novembre 2010 à Acapulco, à l'aimable invitation du gouvernement du Mexique. Le président du Comité, M. Christian Turégano Roldán, directeur général de la Direction générale des normes de ce pays, a nommé Mme Ingrid Maciel, directrice de l'unité de normalisation internationale du Ministère de l'économie, aux fonctions de vice-présidente du Comité. La session s'est tenue en présence de 61 délégués issus de 21 différents États Membres, quatre observateurs de deux États Membres extérieurs à la région, trois organisations régionales et une organisation internationale. La liste des participants figure à l'annexe I du présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION

2) La session a été officiellement ouverte par M. Christian Turégano Roldán. M. Simón Treviño Alcántara, directeur général du développement agricole, a souhaité la bienvenue aux membres du Comité. Mme Maya Piñeiro, fonctionnaire principale chargée de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments au bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes, et M. Genaro García, conseiller régional en sécurité sanitaire des aliments au sein de l'Unité de santé publique vétérinaire, lutte contre les maladies et prophylaxie de l'Organisation panaméricaine de la santé (OPS) / Organisation mondiale de la Santé (OMS), s'est adressé au Comité au nom de la FAO et de l'OMS. Mme Karen Huleback, présidente de la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius, s'est également adressée à l'assemblée.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1)¹

3) Le Comité est convenu d'examiner les points suivants, en plus de ceux prévus à l'ordre du jour provisoire, au titre du point 11 (Questions diverses):

- élaboration d'une norme mondiale pour la panela (Colombie);
- utilisation de la note 161 dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Costa Rica);
- révision des principes de l'analyse des risques appliqués par le Comité sur les résidus de pesticides (Costa Rica);
- formulation de positions régionales par le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes.

4) Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire ainsi que les propositions susmentionnées, étant entendu que ces points seraient examinés dans les limites du temps disponible.

5) Le Comité est convenu que, compte tenu de son ordre du jour chargé, seules les observations complémentaires à celles présentées à la session par écrit seraient consignées dans le rapport.

QUESTIONS RENVOYÉES DEVANT LE COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2a)²

6) Le Comité a noté que les questions examinées dans la partie I du document étaient présentées uniquement à titre d'information. Il a en outre observé que les points abordés dans la partie II contenaient des questions soumises aux comités de coordination de la FAO et de l'OMS par la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex, et a formulé les observations, recommandations et conclusions suivantes:

ÉLABORATION DE DIRECTIVES SUR LA TRAÇABILITÉ/LE TRAÇAGE DES PRODUITS

7) À sa trente-deuxième session (2009), la Commission a fait sienne la recommandation du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires de demander aux Comités de coordination FAO/OMS d'étudier si de nouvelles orientations concernant la traçabilité et/ou le traçage des produits étaient nécessaires, et de communiquer ses conclusions à la Commission, à sa trente-quatrième session.

8) Le Comité est convenu que la question de la traçabilité/traçage des produits avait été suffisamment débattue au sein du Codex et que les principes pour la traçabilité/traçage des produits, en tant qu'outil du système d'inspection et de certification des denrées alimentaires (CAC/GL 60-2006), comportaient des orientations adéquates. Il a dès lors estimé inutile de reprendre la discussion à ce sujet.

EXAMEN DE L'IMPACT DES NORMES PRIVÉES

9) Le Comité a examiné ce point sur la base des réponses données et d'autres interventions faites à partir des quatre questions figurant dans la circulaire CL 2010/34-LAC.

10) Il a pris note des contributions de plusieurs membres sur les problèmes croissants posés par les normes privées, notamment:

- L'exigence de dispositions plus strictes que les normes du Codex a pour effet de marginaliser les petites et moyennes entreprises, qui représentent une bonne partie des producteurs de la région.

¹ CX/LAC 10/17/1.

² CL 2010/34-LAC Parties 1 et 3; CX/LAC 2010/46-LAC Partie 1; CX/LAC 10/17/2; CX/LAC 10/17/2-Add.1 (observations de l'Argentine, de la Bolivie, du Brésil, de la Colombie, du Costa Rica, de Cuba, du Panama, de l'Uruguay et de la FIL). Observations supplémentaires de l'IFT (CRD 1); Chili (CRD 6); Mexique (CRD 8 et 9) et Brésil (CRD 14).

- L'utilisation à des fins de publicité mensongère, lorsqu'il est affirmé qu'un aliment respectant telle norme est plus sûr que ceux observant une autre norme.
- L'élaboration manque de transparence et se fonde dans certains cas sur des considérations commerciales et non scientifiques.
- Les coûts de certification sont élevés.

11) Le Comité a pris acte des études réalisées à ce sujet par la FAO et l'OMS présentées lors des trente-deuxième et trente-troisième sessions de la Commission, et noté que cette dernière souhaitait être informée des répercussions financières. Il a cependant fait observer qu'il était difficile de calculer le total des coûts occasionnés par les normes privées aux PME et à d'autres parties prenantes dans les filières d'approvisionnement, car il fallait tenir compte du manque à gagner potentiel et des coûts répercutés sur les consommateurs du fait de l'augmentation des prix des aliments, ce qui signifiait que les coûts globaux risquaient d'être sous-évalués.

12) Le Comité est convenu de transmettre à la Commission les informations sur des cas spécifiques provenant des membres du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes (questions 1 à 3) et de cibler les débats en cours sur les mesures que la Commission et la FAO/OMS pourraient prendre au sujet des normes privées (question 4).

13) Le Comité a souligné que le Codex devait prendre des mesures, notamment pour prévenir la prolifération de normes privées, mais il a reconnu que la question juridique du statut des normes privées et la mesure dans laquelle les gouvernements pouvaient contrôler celles-ci était une question commerciale qui relevait des comités SPS et OTC de l'Organisation mondiale du commerce (OMC).

14) Le Comité est convenu de présenter les recommandations suivantes à la Commission:

- le Codex et les organisations apparentées (CIPV et OIE) devraient être renforcés et devraient travailler en coopération plus étroite avec les comités SPS et OTC de l'OMC.
- Il faudrait créer un groupe intergouvernemental composé de la Commission du Codex, de l'OIE et de la CIPV, qui serait chargé d'assurer le suivi des normes élaborées par d'autres organisations non gouvernementales et qui ferait rapport aux comités SPS et OTC de l'OMC.
- Le secrétariat du Codex devrait continuer de participer activement aux travaux du Comité SPS de l'OMC.
- Les Membres devraient promouvoir activement les travaux du Codex, en mettant l'accent sur leur fondement scientifique, et recourir aux technologies modernes de l'information pour l'élaboration de normes et de textes apparentés du Codex.
- Il faudrait demander à la FAO et l'OMS d'augmenter le budget alloué aux avis scientifiques, afin de permettre au Codex d'intervenir plus rapidement sur les questions de sécurité sanitaire des aliments.
- Les normes du Codex devraient constituer l'unique référence en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- La commercialisation s'appuyant sur des normes privées de sûreté alimentaire, en particulier lorsque ces normes possèdent un caractère plus restrictif que celles établies par le Codex, devrait être considérée comme de la publicité mensongère.

15) Le Comité a noté que certains Membres étaient d'avis qu'il fallait inciter les Membres à respecter l'article 13 de l'Accord SPS de l'OMC.

16) Il a également pris note des informations fournies par la présidente de la Commission, selon lesquelles la *Global Food safety Initiative* (GFSI, Initiative mondiale pour la sécurité des aliments), initiative privée visant à définir des critères pour les normes privées afin de faciliter le commerce, s'était engagée avec la FAO dans un projet d'établir comme référence une norme du Codex.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE FROMAGE FONDU

17) Le Comité a rappelé qu'à sa trente-troisième session, la Commission avait révoqué les normes existantes sur le fromage fondu (CODEX STAN 285, 286 et 287). La Commission avait également débattu de la suspension des travaux relatifs à une norme sur le fromage fondu mais, compte tenu de l'importance que de nombreux pays attachaient à disposer d'une norme internationale sur ce produit, elle était convenue de reporter sa décision en la matière à sa trente-quatrième session. La Commission avait demandé aux Comités de coordination FAO/OMS intéressés d'examiner la nécessité et le champ d'application de normes régionales pour le fromage fondu afin qu'elle puisse se prononcer sur la suspension éventuelle des travaux relatifs à une norme internationale pour ce produit, sur la base des recommandations des comités de coordination FAO/OMS³.

18) Après cette décision, le secrétariat du Codex avait demandé, dans la lettre circulaire CL 2010/34-LAC, des observations sur i) la nécessité d'établir une norme pour le fromage fondu et sa justification (problème existant ou potentiel dans le commerce international de ces produits); et ii) le champ d'application de cette norme (ingrédients pris en compte par la norme).

19) La délégation du Mexique a indiqué qu'une norme sur ce produit n'était pas nécessaire, la question ayant déjà été amplement débattue par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers, à sa neuvième session, et par la Commission à sa dernière session.

³ ALINORM 10/33/REP par. 89 - 93.

20) Le Comité est convenu de transmettre à la Commission son opinion selon laquelle une norme sur le fromage fondu était nécessaire, dans la mesure où les normes existantes avaient été révoquées et, dès lors, il n'existait plus d'orientation internationale harmonisée. La diversité des législations nationales et l'absence de normes internationales pourraient donner lieu, dans le futur, à des obstacles au commerce, conduire à des pratiques commerciales trompeuses et créer des problèmes d'accès aux marchés. Les problèmes spécifiques qui avaient été observés concernaient les différences de pratiques commerciales et de tarifs douaniers. Également mentionné, le manque de ressources que les pays pourraient consacrer à la recherche pour l'élaboration de leurs propres normes. En outre, il a été précisé que l'élaboration d'une nouvelle norme sur le fromage fondu n'empêchait pas le recours à des technologies innovantes.

21) S'agissant du champ d'application d'une norme relative au fromage fondu, le Comité est convenu qu'il faudrait s'occuper de la composition et des ingrédients facultatifs, et faire référence aux normes générales pour d'autres aspects (les additifs alimentaires, par exemple, doivent être abordés dans la norme générale pour les additifs alimentaires). Il a été indiqué qu'il pourrait y avoir deux normes, une relative au fromage fondu en général et l'autre visant les préparations à base de fromage fondu.

NOUVELLES OPTIONS POUR LES GROUPES DE TRAVAIL PHYSIQUES

22) La présidente de la Commission a présenté le sujet et rappelé que le Comité exécutif, à sa soixante-quatrième session, avait examiné de nouvelles options pour les groupes de travail physiques afin que ceux-ci travaillent avec davantage d'efficacité et d'efficience au sein d'un petit groupe, tout en augmentant la possibilité d'obtenir des contributions de toutes les régions. À cet égard, le Comité exécutif avait décidé de présenter les propositions aux comités de coordination FAO/OMS, puisque celles-ci faisaient référence à la participation de représentants régionaux.

23) Il a été proposé de donner aux comités du Codex la possibilité d'établir des groupes de travail physiques dont la composition se limiterait à deux ou trois experts compétents de chacune des régions du Codex. Afin d'assurer la transparence et l'intégration, il a été proposé d'élaborer un ensemble de responsabilités incombant aux représentants experts régionaux, comme la diffusion aux pays de leurs régions respectives des projets de document des groupes de travail pour la formulation d'observations. De plus, un nouveau mécanisme pour le Fonds fiduciaire du Codex pourrait être élaboré afin d'appuyer les représentants des pays en développement dans ces groupes de travail.

24) Alors que certaines délégations étaient pour accepter ces nouvelles options à condition qu'une nouvelle procédure soit en place pour la sélection des experts régionaux, d'autres ont estimé que le fait de restreindre la possibilité de participation de chaque État Membre était contraire au principe de transparence.

25) Le Comité n'a pas approuvé d'autres options pour les groupes de travail physiques qui restreignaient la possibilité de chaque État Membre de participer dans ces groupes et en a informé le Comité exécutif.

LONGUEUR ET CONTENU DES RAPPORTS ET PUBLICATION SIMULTANÉE ET EN TEMPS OPPORTUN DES DOCUMENTS: Document de travail sur la distribution simultanée et en temps opportun des documents, et sur la longueur et le contenu des rapports

26) Le Comité a rappelé qu'à sa trente-deuxième session, la Commission était convenue que le Chili prépare, avec l'appui d'autres pays, un document de travail pour le Comité sur les principes généraux, qui comporterait des recommandations sur les moyens d'assurer une distribution opportune des documents et sur la longueur et la teneur des rapports⁴. Le Comité sur les principes généraux a examiné brièvement le document à sa vingt-sixième session, tenue en 2010⁵, et est convenu que celui-ci serait examiné par le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes et présenté à titre d'information aux autres comités de coordination FAO/OMS; il a également décidé que ce point resterait inscrit à son ordre du jour.

27) La délégation du Chili a présenté le document qui contenait les propositions relatives à la publication simultanée et en temps opportun des documents et à la longueur et la teneur des rapports. Elle a indiqué qu'une distribution en temps opportun devrait favoriser également la distribution simultanée, mais il n'a pas été proposé de retenir une version linguistique en attendant que les autres soient prêtes.

Distribution simultanée et en temps opportun des documents

28) S'agissant de la publication en temps opportun, la délégation du Chili a formulé les propositions suivantes: 1) augmenter la disponibilité de services de traduction grâce à des crédits supplémentaires qui proviendraient, par exemple, du Fonds fiduciaire ou du Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (FANDC); 2) renforcer le secrétariat du Codex; 3) recourir à des systèmes de traduction automatique.

⁴ ALINORM 09/32/REP, par. 194.

⁵ ALINORM 10/33/33, par. 99-103.

29) Le secrétariat du Codex a indiqué que les retards dans la distribution des documents était moins un problème de financement que de respect des délais et d'organisation, car les documents de travail originaux arrivaient tardivement soit en raison de retards imputables au Secrétariat, soit du fait de leur transmission tardive par les groupes de travail ou les membres. La disponibilité de ressources supplémentaires pour la traduction ne résoudreait donc pas le problème. Le secrétariat a en outre rappelé que la traduction des documents ne relevait pas seulement de sa responsabilité, mais aussi de celle des gouvernements hôtes pour tous les comités du Codex, à l'exception des comités de coordination FAO/OMS, du Comité exécutif et de la Commission et que dans le cas des services de traduction fournis par la FAO, ceux-ci n'étaient pas à l'usage exclusif du Codex, qu'ils avaient été réduits au fil des années et qu'ils tendaient de plus en plus à recourir à la sous-traitance. Pour une augmentation des ressources consacrées à la traduction, il faudrait adresser une demande à l'organe directeur de la FAO. Au sujet de l'option 2), le secrétariat a fait observer que cela pourrait accélérer le processus pour certains documents, mais uniquement ceux relevant directement de la responsabilité du secrétariat, ainsi que la finalisation de certains rapports.

30) Au sujet de l'option 3), la traduction automatique, le président du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes a informé le Comité que, conformément à la proposition émanant du Comité exécutif, une partie du rapport de la réunion en cours serait traduite au moyen de la traduction automatique et qu'elle serait présentée aux délégations pour examen, parallèlement au document traduit par des traducteurs.

31) La délégation du Mexique, en sa qualité de pays hôte du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, a informé le Comité qu'il n'était parfois pas possible d'avoir tous les documents dans toutes les langues en même temps, car certains documents arrivaient à la dernière minute et les coûts de traduction étaient plus élevés lorsqu'il s'agissait d'un travail urgent. S'agissant de la disponibilité des rapports des comités, les délégations ont fait observer qu'il s'écoulait parfois un délai entre l'envoi par le gouvernement hôte des versions finalisées et leur publication sur le site web du Codex.

32) Une délégation a signalé que des pays francophones s'étaient plaints des délais de publication des documents. Les pays hôtes devraient respecter scrupuleusement les délais. Pour leur faciliter la tâche, il conviendrait peut-être de prévoir un délai plus long entre les réunions. Si une version linguistique venait à manquer, les autres versions ne devraient pas être diffusées.

33) Le secrétariat du Codex a fait observer que la plupart des délégations du Codex étaient contraintes de travailler dans une langue étrangère et qu'elles dépendaient dès lors de la rapide mise à disposition d'au moins une version du document.

34) Le représentant de l'OPS/OMS a suggéré que les demandes de renforcement des activités du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes, y compris le recours à des systèmes de traduction automatique, soient soumises au Conseil directeur de l'OPS/OMS, à sa session annuelle, par l'intermédiaire des ministres de la santé de la région.

35) Le Comité a rappelé que le logiciel de traduction serait testé et que les gouvernements hôtes et le secrétariat du Codex devaient respecter scrupuleusement les délais.

Longueur et contenu des rapports

36) À propos de la longueur des rapports, la délégation du Chili a indiqué que ses propositions tenaient compte du fait que les rapports étaient vraiment utiles pour les pays qui n'avaient pas pu assister aux réunions et qui ne s'intéressaient pas uniquement aux conclusions de ces réunions, mais également aux débats qui s'y étaient tenus et aux processus de négociation connexes.

37) Elle a donc proposé de maintenir l'objectif principal des rapports, à savoir communiquer les résultats des réunions, et d'ajouter l'une des caractéristiques suivantes: 1) inclure dans le rapport un résumé des principaux aspects du processus de négociation ou les points pertinents du débat, notamment les différentes opinions (y compris les opinions minoritaires); 2) ajouter en annexe un compte-rendu plus détaillé de la teneur du processus de négociation avec les positions des différents pays; 3) fournir un accès plus rapide et plus facile aux enregistrements des contributions des membres pendant le processus de négociation de la réunion pertinente, dans toutes les langues.

38) Le secrétariat du Codex a fait remarquer que les rapports étaient élaborés dans le respect de l'article X.1 du Règlement intérieur du Codex et des orientations données dans les Lignes directrices sur le déroulement des réunions de comités du Codex et des groupes intergouvernementaux spéciaux du Codex, et en accord avec la décision adoptée par le Comité exécutif à sa soixante-deuxième session⁶ et la proposition émanant du Chili (option 1).

39) Le Comité est convenu de continuer à suivre la pratique actuelle en matière d'élaboration de rapports, conformément à la proposition 1, au motif qu'il était important de faire figurer les débats dans le corps du rapport au lieu de les inclure dans une annexe, et qu'il pourrait être difficile de se procurer les enregistrements audio.

Élaboration du Plan stratégique 2013-2018

40) Le Comité a rappelé que la Commission, à sa trente-troisième session, avait chargé le Bureau de préparer un questionnaire pour recueillir les propositions des comités de coordination FAO/OMS, concernant le prochain Plan stratégique 2013-2018. Le Secrétariat avait distribué le questionnaire sous couvert du document CL 2010/46-LAC.

41) La Présidente de la Commission a indiqué que le Plan Stratégique était un instrument important pour la Commission et le Comité exécutif qui leur permettait de mesurer les progrès de chaque comité et, le cas échéant, de proposer des mesures correctives. Le Plan actuel a été le premier à comporter des indicateurs de résultats et il a aussi été élaboré par le Bureau. En ce qui concernait le nouveau Plan stratégique 2013-2018, le Bureau avait décidé d'élargir d'emblée la contribution de toutes les parties prenantes et organisations partenaires.

⁶ ALINORM 09/32/3, par. 140.

42) Le Comité a examiné les cinq questions l'une après l'autre.

a) *Les cinq objectifs actuels sont-ils encore pertinents? Quels changements proposeriez-vous (le cas échéant)?*

43) Le Comité a estimé que les objectifs actuels étaient encore pertinents et souligné qu'il conviendrait de renforcer en particulier la capacité des pays en développement de générer des données et le soutien aux organes fournissant des avis scientifiques au Codex.

b) *Le Cadre 2003-2007 ne comportait pas d'indicateurs mesurables, contrairement au Plan stratégique actuel. Le prochain Plan stratégique devrait-il comporter des indicateurs mesurables? La présentation actuelle en tableaux est-elle satisfaisante ou faut-il la modifier? Par exemple, est-il utile de suivre les activités "en cours"?*

44) Le Comité est convenu que le Plan devrait comporter des indicateurs pour mesurer l'efficacité (est-ce que l'objectif a été atteint) et l'efficience (comment l'objectif a été atteint et comment les ressources ont été utilisées).

c) *Quelles sont les principales difficultés rencontrées par le Codex? Quels objectifs/activités devrait-on inclure dans le prochain Plan pour faire en sorte que ces difficultés reçoivent l'attention nécessaire?*

45) Les points suivants ont été soulevés:

- Réactivité face aux nouveaux thèmes et besoins, tels que les nouveaux dangers chimiques, virus ou maladies, ou les nouvelles technologies, par exemple les nanotechnologies, qui devraient être analysées;
- Actualisation des normes pour refléter les progrès scientifiques;
- Traitement du problème de la prolifération des normes privées;
- Garantie du fondement scientifique des normes du Codex;
 - les intérêts commerciaux ne devraient pas influencer les décisions ni bloquer les processus au point de ralentir les travaux du Codex;
 - les LMR ne devraient pas être éliminées sans justification scientifique;
- Promotion active de l'application et de la connaissance des textes du Codex;
- Plus de rapidité dans l'établissement des normes du Codex.

d) *Sachant que la participation des pays en développement aux travaux du Codex représente actuellement une question importante, quels objectifs/activités devrait-on inclure dans le prochain Plan pour faire en sorte que cette question reçoive l'attention nécessaire en 2013-2018?*

46) Les points suivants ont été soulevés:

- la promotion de la participation active de tous les membres devrait bénéficier d'une attention spéciale;
- une assistance technique devrait être fournie aux comités nationaux du Codex;
- l'allocation de ressources du fonds fiduciaire destinées à encourager une participation plus active devrait être révisée (voir aussi le point 4b);
- la capacité des pays en développement de générer des données devrait être renforcée.

e) *Les structures et les procédures actuelles du Codex sont-elles adaptées aux besoins des membres (à savoir, différentes options pour la "procédure par étapes", examen critique par le Comité exécutif, etc.)? Quels changements pourrait-on envisager?*

47) La structure actuelle a été jugée globalement satisfaisante mais quelques observations complémentaires ont été formulées:

- nécessité de respecter les échéances fixées pour la soumission des documents;
- le Manuel de procédure devrait donner des orientations pour que la distribution géographique des comités du Codex soit équitable;
- les conditions permettant de maintenir une norme à l'étape 8 devraient être révisées;
- il conviendrait de débattre de la façon de parvenir à un consensus au sein du Codex afin de faire mieux comprendre la signification du concept de consensus dans le contexte du Codex.

f) *La Commission travaille dans un environnement marqué par le changement et les progrès technologiques. Le nouveau Plan stratégique devrait-il refléter des questions telles que les conséquences du changement climatique sur la sécurité sanitaire des aliments ou les nouvelles technologies de production, par exemple les nanotechnologies? Si oui, de quelle manière?*

48) Le Comité a jugé que l'adoption de nouveaux thèmes devait être guidée par un souci de pertinence et de prudence et qu'il fallait éviter de trop se disperser. Le Comité a estimé que le Codex ne devait pas commencer à débattre des incidences du changement climatique sur la sécurité sanitaire des aliments, mais plutôt concentrer ses efforts sur des domaines concrets plus proches de ses compétences et de son mandat, par exemple l'impact des nanotechnologies sur la sécurité sanitaire des aliments. Il a été souligné que si de nouvelles questions, telles que le changement climatique, étaient examinées, le Codex devait s'assurer de ne pas être en désaccord avec la Convention des Nations Unies sur le changement climatique.

49) Le Comité est convenu qu'un plan stratégique était un plan d'action mesurable au moyen d'indicateurs et que, bien qu'il soit ouvert à des questions nouvelles, celles-ci devaient être directement liées à la sécurité sanitaire des aliments.

50) Le Représentant de la FAO a informé le Comité que la FAO et l'OMS avaient organisé une consultation d'experts sur l'utilisation des nanotechnologies pour les aliments, au cours de laquelle la nécessité d'évaluer les risques dans ce contexte avait été soulignée. Les incidences du changement climatique sur la sécurité sanitaire des aliments avaient fait partie des questions examinées lors d'une récente conférence de la FAO sur le changement climatique.

MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE 2008-2013 du CODEX (Point 2b de l'ordre du jour)⁷

51) Le Comité a pris note des observations écrites qui lui ont été soumises sur l'activité 4.5 (Promouvoir la coordination interdisciplinaire au niveau national et régional) et sur l'activité 5.5 (Renforcer la participation des organisations non gouvernementales aux niveaux international, régional et national) du Plan stratégique et n'a pas formulé d'observation complémentaire à ce sujet.

EXAMEN D'AVANT-PROJETS DE NORMES DU CODEX À L'ÉTAPE 4

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE DU CODEX POUR LA CORIANDRE DU MEXIQUE (Point 3a de l'ordre du jour)⁸

52) La délégation du Costa Rica, en sa qualité de pays coordinateur du groupe de travail électronique sur la coriandre du Mexique, a présenté le document de séance CRD 18, contenant une version révisée de l'avant-projet de norme, tenant compte des observations écrites soumises à la présente session.

53) Le Comité a examiné le texte révisé et formulé les observations et conclusions suivantes:

54) La délégation du Panama a demandé que le terme "botte" (*manajo*) soit clarifié et que la définition du produit soit ajustée.

Caractéristiques minimales – dispositions relatives à l'humidité

55) La délégation de Colombie a estimé qu'il était nécessaire que les dispositions concernant les caractéristiques minimales indiquent que le produit devait être exempt d'humidité externe anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide, dans la mesure où l'excès d'humidité pouvait endommager le produit. Il a été souligné que les dispositions concernant l'humidité étaient appliquées d'une manière générale dans les normes du Codex relatives aux fruits et légumes frais et que, par conséquent, elles devaient également figurer dans cette norme.

56) La délégation du Costa Rica a expliqué que, bien qu'il s'agisse d'une disposition commune aux normes du Codex relatives aux fruits et légumes frais, elle ne s'appliquait pas au cas de la coriandre du Mexique, en raison de la pratique après-récolte liée à ce produit, selon laquelle les bottes de coriandre du Mexique suivaient un processus de cycles de lavage au fur et à mesure que les feuilles étaient détachées de la tige centrale et, par conséquent, perdaient leur humidité. La délégation a indiqué que le lavage maintenait la plante humide, qu'il n'y avait pas de processus de séchage dans la préparation de la coriandre du Mexique car les bottes se déshydrateraient très rapidement et que l'on considérerait que les feuilles humides de la coriandre du Mexique se rafraîchissaient mieux et se déshydrataient moins, ce qui rallongeait la durée de conservation de la botte. La délégation a expliqué en outre que, compte tenu de la nature du produit (c'est-à-dire, une plante à pousse basse), les feuilles pouvaient présenter des contaminations microbiennes et chimiques, si bien que le lavage contribuait aussi à préserver la sécurité sanitaire et la qualité du produit final.

Catégories de qualité – pourcentages de défauts pour la catégorie II

57) La délégation de Colombie a fait observer que les pourcentages de défauts listés pour la catégorie II étaient élevés et devaient être ramenés à 10%, qui était la valeur habituellement utilisée dans les normes du Codex relatives aux fruits et légumes frais de cette catégorie. Avec une valeur de 20%, une quantité considérable de produits pourrait être défectueuse, ce qui nuirait considérablement à son apparence quand elle serait proposée fraîche aux consommateurs, et ne serait pas acceptable.

⁷ CL 2010/18-LAC Partie A et CL 2010/34-LAC Partie 2. CX/LAC 10/17/3 (observations de la Bolivie, du Brésil, du Chili, de la Colombie, du Costa Rica, de Panama et de la République dominicaine). Observations complémentaires de Cuba (CRD 5); du Mexique (CRD 7); du Pérou (CRD 10); d'Haïti (CRD 11); de la Jamaïque (CRD 12) et du Chili (CRD 15).

⁸ CX/LAC 10/17/4. CX/LAC 10/17/4-Add.1 (observations de l'Argentine, de la Colombie et du Panama). CRD 18 Avant-projet révisé de norme régionale du Codex pour la coriandre du Mexique (Costa Rica).

58) La délégation du Costa Rica a expliqué que les pourcentages de taches blanches avaient été ramenés à 15% en raison des préoccupations phytosanitaires associées à ce défaut. Toutefois, les pourcentages de présence de feuilles cassées et fragmentées avaient été maintenus à 20% car, bien que le produit soit commercialisé frais et entier (intact), sa fragmentation n'entraînait ni oxydation ni altération de sa saveur. De plus, le produit était habituellement consommé sous la forme de feuilles fragmentées. La délégation a expliqué, en outre, que les 20% de présence de feuilles cassées et fragmentées pour cette catégorie étaient aussi liés au traitement après récolte (trois cycles de lavage), susceptible de provoquer des dommages mécaniques aux feuilles. À cet égard, il a été observé que les feuilles de cette catégorie ne devraient pas être utilisées à des fins décoratives.

59) Suite à l'explication donnée, le Comité a accepté de maintenir à 20% le pourcentage de présence de feuilles cassées et fragmentées pour la catégorie II. La délégation de Colombie a exprimé sa réserve à l'égard de cette décision.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE POUR LA CORIANDRE DU MEXIQUE

60) Le Comité est convenu de soumettre l'avant-projet de norme régionale à la Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-quatrième session, pour adoption à l'étape 5/8 (en omettant les étapes 6/7) (Annexe II).

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE DU CODEX POUR LA LUCUMA (Point 3b de l'ordre du jour)⁹

61) La délégation du Pérou, en sa qualité de pays coordinateur du groupe de travail électronique sur la lucuma, a présenté le document de séance CRD 17, contenant une version révisée de l'avant-projet de norme, tenant compte des observations écrites soumises à la présente session.

62) Le Comité a examiné le document révisé et formulé les observations et conclusions suivantes:

63) La délégation de Colombie a estimé que le calibrage ne devait pas être associé au classement par catégories de qualité et, par conséquent, que le deuxième tableau de la section 3 devait être supprimé. La délégation a fait observer que l'association du classement par catégorie et du calibrage n'était pas une pratique habituelle dans les normes du Codex pour les fruits et légumes frais.

64) Le Secrétariat du Codex a informé le Comité qu'il existait des exemples de cette pratique, par exemple dans le cas de l'asperge où le classement par taille est lié au classement par catégorie. Il ne s'agissait pas d'une pratique courante du Comité sur les fruits et légumes frais, mais elle pouvait se justifier par les pratiques industrielles ou de commercialisation et la nature du produit.

65) La délégation du Pérou a expliqué que le tableau 2 reflétait les pratiques actuelles de commercialisation de la lucuma, qui contribuaient à préserver la qualité du produit, dans la mesure où il pouvait exister des variétés remplissant les critères de qualité d'une certaine catégorie mais ne méritant pas le classement obtenu en raison de leur forme (taille).

66) Suite à l'explication donnée, le Comité a accepté de maintenir le deuxième tableau associant le classement par catégories au calibrage du fruit dans la section 3. La délégation de Colombie a exprimé sa réserve à l'égard de cette décision.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE POUR LA LUCUMA

67) Le Comité est convenu de soumettre l'avant-projet de norme régionale à la Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-quatrième session, pour adoption à l'étape 5/8 (en omettant les étapes 6/7) (Annexe III).

ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLÉTANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (Point 4a de l'ordre du jour)¹⁰

PARTIE I: RENFORCEMENT DES CAPACITÉS

FAO

68) Le Représentant de la FAO a présenté la première partie du document, en indiquant qu'elle complétait le document portant sur les activités de renforcement des capacités soumis à la Commission, à sa trente-troisième session, et le document soumis à la Conférence régionale de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes, à sa trente et unième session¹¹. Il a expliqué que, dans les conclusions de la trente et unième session de la Conférence régionale de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes, toutes les sous-régions avaient signalé que la sécurité sanitaire des aliments était un domaine prioritaire dans leurs programmes de travail et leurs besoins en matière de renforcement des capacités.

69) Le Représentant a souligné que, à l'heure actuelle, plus de 15 projets nationaux d'assistance technique de la FAO, trois projets sous-régionaux et cinq projets régionaux étaient en cours d'exécution dans la région. De plus, deux futurs projets sous-régionaux du programme de coopération technique pour les pays des Caraïbes, relatifs au renforcement des systèmes de surveillance de la sécurité sanitaire des aliments ont été élaborés. Il a expliqué brièvement que les activités réalisées dans le cadre du projet régional TCP/RLA/3213, relatif à l'élaboration d'une politique en matière de sécurité sanitaire des aliments et au renforcement des systèmes de contrôle des aliments, constituaient une initiative très importante, mobilisant 13 pays d'Amérique latine et des Caraïbes pour donner des résultats déterminants, par exemple l'élaboration d'indicateurs permettant de mesurer les incidences de la sécurité sanitaire des aliments, l'évaluation des besoins actuels des systèmes de contrôle des aliments et la conception de plans nationaux.

⁹ CX/LAC 10/17/5. CX/LAC 10/17/5-Add.1 (observations de l'Argentine et de la Colombie). CRD 17 Avant-projet révisé de norme régionale du Codex pour la lucuma (Pérou).

¹⁰ CX/LAC 10/17/6.

¹¹ LARC/10/INF/9.

70) Parmi les activités nationales mentionnées, il convient de citer la formation sur les bonnes pratiques d'hygiène pour les produits alimentaires autochtones des villages aymaras de la sous région andine; les directives et documents techniques sur la sécurité sanitaire des aliments dans les situations d'urgence et de catastrophe (Chili, Haïti); l'atelier de formation consacré aux nouveaux outils électroniques du Codex, organisé avant la réunion du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime; l'activité sur l'évaluation des risques et l'élaboration de normes fondées sur les risques, conduite avant la dix-septième session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes, et la campagne de communication avec messages radiophoniques sur la sécurité sanitaire des aliments, dans les langues vernaculaires des peuples autochtones.

71) Concernant le matériel de formation, le Représentant a signalé le nouveau manuel sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des organismes génétiquement modifiés et trois nouveaux cours électroniques du Bureau régional de la FAO sur les bonnes pratiques d'hygiène, les systèmes de contrôle des aliments et l'analyse des risques.

72) La tenue du forum relatif à l'intégration des politiques sur la sécurité alimentaire et sur la sécurité sanitaire des aliments a été saluée comme une approche unique dans la région. Par ailleurs, l'importance des conférences récentes sur le changement climatique et du document de la FAO consacré à ses incidences sur la sécurité sanitaire des aliments a été soulignée, de même que celle de la consultation d'experts de la FAO et de l'OMS sur les nanotechnologies.

OPS/OMS

73) Le Représentant de l'OPS/OMS a évoqué les activités de renforcement de capacités sur la sécurité sanitaire des aliments, ci-après:

- Atelier PRE-RILAA "Réseaux régionaux et mondiaux sur la sécurité sanitaire des aliments et son importance pour les processus d'analyse des risques" (Brasilia, 22 novembre 2010);
- Cinquième Assemblée du Réseau interaméricain des laboratoires d'analyse des aliments (RILAA), Brasilia (Brésil), 23-26 novembre 2010;
- Premier forum mondial des coordonnateurs des situations d'urgence – Réseau international des autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), Abu Dhabi (Émirats arabes), 13-16 décembre 2010;
- Projet de formation sur l'analyse des risques. Phase 1: Manuels sur l'évaluation et la gestion des risques alimentaires et ateliers de formation, ANVISA/OPS-OMS, Brésil (2008-2010: en cours);
- Projet de formation sur l'analyse des risques. Phase 2: Formation sur l'évaluation des risques qualitatifs et quantitatifs pour la gestion des risques alimentaires prioritaires et application (ANVISA/OPS-OMS), Brésil, début 2011;
- Projet de formation sur les BPA, BPF, HACCP et leur application et audits pour la production d'aliments sûrs (ministère de l'agriculture et de l'élevage du Brésil et OPS/OMS);
- Atelier sur la caractérisation des systèmes de sécurité sanitaire des aliments utilisant l'outil mis au point par l'IICA et l'OPS (manuel pour la caractérisation du niveau de performance, la vision et la stratégie des systèmes de sécurité sanitaire des aliments. Le produit final de cet atelier intersectoriel est un rapport de situation sur la législation et la réglementation, la surveillance épidémiologique et le suivi des contaminants ainsi que des programmes d'analyse des risques et d'éducation sur la sécurité sanitaire des aliments). Ce rapport dresse un état des lieux et permet de définir les priorités de la coopération technique (Mexique, premier trimestre de 2011).

PARTIE II: FOURNITURE D'AVIS SCIENTIFIQUES

74) La Secrétaire du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) de la FAO, faisant référence à la Partie II du document CX/LAC 10/17/6 et à l'atelier sur l'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments, organisé avant la réunion, a attiré l'attention sur les activités conduites actuellement par la FAO et l'OMS en matière d'avis scientifiques. Elle a fait savoir que les Consultations mixtes d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) élaboraient actuellement des outils d'aide en ligne pour: i) la prise de décisions relative à la lutte contre Salmonella et Campylobacter chez les volailles de basse-cour, et ii) l'évaluation de la performance des plans d'échantillonnage microbiologiques; elle a également fait savoir que les pays désireux de participer à la phase d'expérimentation des outils étaient invités à prendre contact avec la FAO et l'OMS afin d'obtenir un complément d'information sur le sujet. Elle a aussi invité les délégations à examiner les informations contenues dans le document expliquant comment solliciter et utiliser le processus ayant trait aux avis scientifiques, et comment y contribuer, en participant au choix des thèmes prioritaires, en diffusant les demandes de données et d'experts lancées par la FAO et l'OMS auprès du public le plus large possible et en générant et en transmettant les données locales pertinentes.

75) De plus, elle a communiqué au Comité que la FAO avait élaboré une stratégie en matière de fourniture d'avis scientifiques pour 2010-2013, dans le but de mobiliser des ressources extrabudgétaires¹², dans le cadre de l'Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA), et que cette stratégie visait à stimuler la fourniture d'avis scientifiques, à faciliter la diffusion de l'information scientifique, à renforcer les capacités scientifiques nationales et régionales et à promouvoir la création de réseaux scientifiques.

¹² Disponible en espagnol, français et anglais aux adresses: http://www.fao.org/ag/aqn/agns/advice_es.asp, http://www.fao.org/ag/aqn/agns/advice_fr.asp et http://www.fao.org/ag/aqn/agns/advice_en.asp.

PROJET ET FONDS FIDUCIAIRE FAO/OMS POUR AMÉLIORER LA PARTICIPATION AU CODEX (Point 4b de l'ordre du jour)¹³

76) Le Secrétariat du Codex a introduit le point de l'ordre du jour et a rappelé que la Commission, à sa trente-troisième session, et le Comité exécutif, à sa soixante-quatrième session, avaient longuement débattu de l'examen à mi-parcours du Fonds fiduciaire pour le Codex (FFC)¹⁴. Ensuite, la FAO et l'OMS avaient posé cinq questions interdépendantes aux comités de coordination FAO/OMS afin de collecter des informations et des réponses sur les questions jugées essentielles dans chacune des régions, destinées à servir de base à la définition des orientations stratégiques et opérationnelles du FFC au cours des six prochaines années. Le Secrétariat a rappelé, en outre, que les trois finalités principales de l'objectif du FFC étaient les suivantes: 1) élargir la participation aux travaux du Codex; 2) renforcer la participation globale aux travaux du Codex; 3) améliorer la participation scientifique et technique aux travaux du Codex.

77) Le Comité a noté que la Commission, à sa trente-troisième session, avait reconnu que le FFC avait contribué à améliorer la participation des pays en développement aux travaux du Codex, atteignant ainsi pour l'essentiel l'objectif 1. Elle était convenue de la nécessité de transférer progressivement les ressources du FFC de l'objectif 1 aux objectifs 2 et 3 (la qualité de la participation étant un facteur important); toutefois, le Comité exécutif, à sa soixante-quatrième session, avait appelé à la prudence en la matière, dans la mesure où la participation physique restait un aspect important.

Question 1: Doit-on se concentrer davantage sur les objectifs 2 et 3 que sur l'objectif 1?

78) Certaines délégations ont estimé qu'il était nécessaire de privilégier les objectifs 2 et 3. Le financement de la participation avait donné des résultats mais, dans de nombreux cas, avait seulement débouché sur une participation passive et il était nécessaire de promouvoir une participation plus active et constructive

79) Plusieurs délégations ont fait valoir que, si l'on renforçait les objectifs 2 et 3, les ressources allouées à l'objectif 1 diminueraient d'autant alors qu'un grand nombre de pays continuaient à avoir besoin d'une aide financière pour pouvoir se rendre aux réunions du Codex. Elles estimaient que la FAO et l'OMS organisaient déjà des activités de renforcement des capacités et que, en général, ces objectifs pouvaient recevoir des financements d'autres sources.

80) Une délégation a proposé que le Fonds reconnaisse que les pays avaient des besoins différents. Certains pays disposaient des ressources suffisantes pour envoyer des délégués mais avaient besoin d'un autre type d'assistance.

81) À l'issue du débat, le Comité est convenu qu'il était important de continuer à axer principalement le Fonds fiduciaire sur l'objectif 1. Par conséquent, la question 2 n'a pas été examinée.

Question 3: Doit-il exister un mécanisme pour continuer de financer la participation physique de ceux qui en ont le plus besoin (y compris ceux qui ne remplissent plus les critères pour bénéficier du Fonds mais n'ont pas les moyens d'assurer leur participation)?

82) Le Comité a jugé qu'il devrait y avoir un mécanisme pour les pays sortis du Fonds, qui n'ont pas les moyens de financer leur participation.

Question 4: Faut-il réviser les critères utilisés pour allouer l'aide financière?

83) Le Comité est convenu que les critères permettant de bénéficier du Fonds fiduciaire devraient être révisés.

84) Plusieurs délégations ont déclaré qu'il devrait exister des critères permettant de mesurer le degré d'efficacité de la participation d'un pays à une réunion donnée.

85) Une délégation a exprimé son désaccord sur la façon dont les ressources étaient actuellement distribuées, à savoir, en fonction du revenu par habitant. Ce système faisait peser une charge disproportionnée sur les pays les plus petits, dans la mesure où les frais de voyage étaient les mêmes pour tous mais où le budget administratif des petits pays était plus modeste. Par conséquent, les critères devraient prendre en compte la taille des pays.

86) Le Représentant de la FAO a rappelé que l'indice utilisé pour sélectionner les pays habilités à bénéficier du Fonds reposait sur des statistiques des Nations Unies et de la Banque mondiale et que, selon ces critères, la majorité des pays de la région avaient cessé d'être habilités à bénéficier du Fonds et en étaient sortis.

87) Plusieurs délégations ont proposé d'évaluer les dossiers adressés au Fonds fiduciaire en fonction de la qualité de la participation antérieure et de la préparation aux réunions, par exemple, envoi d'observations écrites sur la position nationale et autres critères permettant de mesurer les incidences de la participation.

88) D'autres délégations ont déclaré qu'il pourrait s'avérer difficile pour les délégations de participer constructivement dès la première réunion et qu'il fallait aussi se souvenir que certains pays n'avaient jamais participé deux fois à une réunion. En outre, le problème de savoir qui serait chargé de l'évaluation des dossiers au regard de ces critères a été soulevé, en particulier parce que le secrétariat du Fonds fiduciaire était déjà surchargé de travail.

¹³ CL 2010/46-LAC Partie 2. CX/LAC 10/1777 (observations de la Colombie, du Costa Rica et du Panamá). Observations complémentaires du Mexique (CRD 9) et du Brésil (CRD 14).

¹⁴ CX/CAC 10/33/14-Add.1.

89) Le Comité est convenu d'utiliser comme point de départ les critères figurant dans le rapport de sa seizième session¹⁵ et d'examiner la manière de les adapter, dans un groupe de travail de session placé sous la présidence du Costa Rica.

90) Le Comité a approuvé les conclusions du groupe de travail de session et a proposé des critères additionnels à utiliser pour réévaluer la possibilité de bénéficier à nouveau des ressources du Fonds fiduciaire pour le Codex, dans le cas des pays qui ne remplissaient plus les critères actuels. Les pays encore habilités à bénéficier du Fonds selon les critères actuels, continueront à être évalués et à recevoir des financements selon ces critères.

91) Les pays sortis du Fonds et qui, par conséquent, ne peuvent plus prétendre à des financements mais sont toutefois dans une situation telle qu'ils ne peuvent se passer d'un financement et assurer une participation effective au Codex et qui souhaitent donc utiliser les ressources du Fonds pour une nouvelle période de cinq ans, doivent présenter une justification motivant la poursuite du soutien.

Une fois que leur réintégration dans le Fonds aura été justifiée, les pays pourront bénéficier de financements s'ils remplissent les critères suivants:

1. Présentation de la position nationale sur les travaux de la Commission du Codex Alimentarius ou de l'un quelconque de ses comités. Par position nationale, on entend les conclusions des travaux préparatoires sur les questions présentant un intérêt.
2. Justification de la pertinence et de l'importance de la participation à la Commission du Codex Alimentarius ou à l'un quelconque de ses comités, compte tenu des répercussions sur la santé publique et sur les aspects économiques, commerciaux, normatifs ou institutionnels. Dans le cas des comités de produits, la participation souhaitée doit être justifiée par des informations pertinentes sur les exportations et les importations du pays.

92) Les pays pourraient présenter leurs propositions sous la forme d'un document de projet (à l'instar de ce qui se fait pour justifier une nouvelle activité dans le cadre du Codex). L'administration du Fonds fiduciaire pour le Codex procéderait à l'évaluation des propositions.

Question 5: Faut-il prolonger la durée de vie du Fonds fiduciaire pour le Codex?

93) Le Comité, à la lumière des réponses et des questions antérieures, est unanimement convenu que la durée de vie du FFC devait être prolongée.

SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES ALIMENTS, STRUCTURES NATIONALES ASSOCIÉES AUX TRAVAUX DU CODEX ET PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS À L'ÉTABLISSEMENT DES NORMES ALIMENTAIRES (Point 5 de l'ordre du jour)¹⁶

94) Le Comité a pris acte des observations écrites reçues en réponse à la Partie B de la lettre circulaire CL 2010/18-LAC et noté, en particulier, les observations suivantes relatives aux besoins de renforcement des capacités aux fins de l'amélioration des systèmes de contrôle des aliments, des structures nationales associées aux travaux du Codex et de la participation des consommateurs à l'établissement des normes alimentaires. La nécessité d'établir des laboratoires de références régionaux pour améliorer les systèmes de sécurité sanitaire a été une observation générale.

95) Plusieurs délégations ont indiqué qu'une évaluation approfondie des besoins et des priorités des systèmes de contrôle des aliments était en cours dans le but de consolider ces systèmes, au titre du projet de la FAO TCP/RLA/3213 et, par conséquent, que les résultats de cette activité complèteraient l'information fournie pour l'examen de ce point de l'ordre du jour.

BOLIVIE

Renforcement des capacités dans les systèmes de contrôle des aliments

96) La délégation a mis en avant les besoins suivants:

- Renforcement des capacités dans les laboratoires pour la détection des résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires dans les aliments;
- Renforcement des capacités pour la mise en œuvre d'un système d'alerte en réseau, interne et externe;
- Renforcement des capacités pour l'établissement d'un système d'analyse des risques, fondé sur les directives du Codex Alimentarius;
- Renforcement des capacités pour la détection des contaminants dans les aliments (par exemple, mycotoxines, métaux lourds et autres);
- Intensification de l'amélioration des systèmes d'assurance qualité appliqués aux résultats analytiques des laboratoires officiels;
- Renforcement des capacités d'inspection et de certification du système actuel de contrôle et de surveillance de la sécurité sanitaire des aliments;
- Renforcement des capacités pour la mise en œuvre de systèmes garantissant la sécurité sanitaire des aliments (HACCP).

¹⁵ ALINORM 09/32/36, Annexe II.

¹⁶ CL 2010/18-LAC Partie B. CX/LAC 10/17/8 (observations de la Bolivie, du Brésil, de la Colombie, du Costa Rica, du Panama, du Paraguay et de la République dominicaine). Observations complémentaires du Mexique (CRD 7); du Pérou (CRD 10); d'Haïti (CRD 11); de la Jamaïque (CRD 12) et du Chili (CRD 15).

Renforcement des capacités dans les structures nationales du Codex

97) La délégation a mis en avant les besoins suivants:

- Formation des délégués pour améliorer leur participation aux réunions, notamment grâce aux techniques de négociation;
- Formation des membres du Comité national du Codex Alimentarius et des membres des comités pour améliorer la forme et le fond des exposés de position nationaux;
- Renforcement des instituts de recherche pour la réalisation d'études contribuant aux activités du Codex.

BRESIL

Renforcement des capacités dans les systèmes de contrôle des aliments

98) La délégation a signalé qu'il était nécessaire de renforcer les capacités afin d'améliorer l'information et les connaissances sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments chez les consommateurs et les organisations de consommateurs, en améliorant les activités de communication sur les risques telles que, par exemple, les systèmes d'alerte sanitaire.

COLOMBIE

Renforcement des capacités dans les systèmes de contrôle des aliments

99) La délégation a mis en avant les besoins suivants:

- Activités de formation: laboratoires, systèmes d'inspection fondés sur l'analyse des risques et la participation des consommateurs aux systèmes;
- Renforcement et coordination des systèmes d'information;
- Réduction du décalage existant entre les normes du Codex et les autres références techniques sanitaires, qui retarde l'actualisation des normes;
- Renforcement des capacités techniques et analytiques des laboratoires;
- Amélioration de la génération de données scientifiques, résultant non seulement de l'apport d'information dans le système mais aussi de la coordination des programmes de recherche nationaux sur la sécurité sanitaire des aliments.

Renforcement des capacités dans les structures nationales du Codex

- Mettre en place des mécanismes efficaces de communication, coopération et intégration entre les coordinateurs et comités nationaux du Codex des pays de la région andine et le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes.
- Assistance technique pour améliorer la communication sur le fonctionnement et l'importance du Codex dans le pays et encourager la réaction d'acteurs tels que l'industrie, la communauté scientifique et la population en général à cet égard.

COSTA RICA

100) La délégation a mis en avant les besoins suivants:

Renforcement des capacités dans les systèmes de contrôle des aliments

- Activités internationales de conseil technique pour aider le pays à mettre sur les rails le plan d'action pour le renforcement du système de contrôle, en se fondant sur les expériences couronnées de succès des autres pays.
- Assistance technique et financière pour la mise en place d'un système d'information sur la sécurité sanitaire des aliments aux fins de la création d'un système numérique harmonisant les informations existantes de toutes les institutions compétentes en matière de sécurité sanitaire.
- Assistance technique pour l'élaboration de protocoles d'inspection fondés sur l'analyse des risques.
- Actions de formation et de sensibilisation sur les activités nationales et les systèmes de gestion des documents.

Renforcement des capacités dans les structures nationales du Codex

- Conduite d'une campagne d'information et de sensibilisation pour faire comprendre aux secteurs productif et universitaire l'importance de participer aux travaux du Codex et de ses comités homologues.

Renforcement des capacités pour promouvoir la participation des consommateurs à l'établissement des normes alimentaires

- Conduite d'une campagne d'information et de sensibilisation pour faire découvrir par les consommateurs les activités liées au Codex.

REPUBLIQUE DOMINICAINE

101) La délégation a mis en avant les besoins suivants:

Renforcement des capacités dans les systèmes de contrôle des aliments

- Le pays doit renforcer sa participation scientifique aux groupes d'experts suivants: JECFA, JMPR, JEMRA.
- Élaboration d'une politique nationale sur la sécurité sanitaire des aliments.
- Il n'existe pas d'organe exécutif chargé de la coordination des secteurs publics concernés par la sécurité sanitaire des aliments.
- Assistance pour intégrer l'inspection fondée sur l'analyse des risques, y compris des formations sur l'inspection fondée sur l'analyse des risques et la microbiologie.
- Assistance pour l'accréditation des laboratoires au regard de la norme ISO 17025.
- Appui pour évaluer les retombées des maladies d'origine alimentaire sur l'économie et la santé.

102) La délégation a signalé également des carences en termes de disponibilité de laboratoires certifiés pour la réalisation de tests ou analyses validés. En outre, le pays ne dispose pas des techniques permettant de réaliser des tests spéciaux, par exemple, la détection de la dioxine et des furanes dans les aliments, l'analyse des résidus d'hormones dans la viande, les tests de radioactivité dans les aliments et l'eau, etc. De même, bien que le pays possède le matériel d'analyse des résidus de pesticides dans les fruits et les légumes, ces tests ne sont pas encore réalisés. Une mise à niveau est nécessaire pour les laboratoires, mais aussi pour les installations, le personnel technique, le matériel, les techniques ainsi que les systèmes ou programmes de gestion de la qualité.

103) La délégation a fait part, en outre, des contraintes pesant sur les services d'inspection, à savoir:

- Dans les services d'inspection il conviendrait d'améliorer les compétences et de former le personnel mais aussi de modifier le profil des inspecteurs et/ou vérificateurs, de façon à ce que, outre l'aspect professionnel, les qualifications du personnel et, par-dessus tout, ses valeurs soient prises en compte.
- On constate des défaillances dans les activités d'inspection des différentes institutions chargées de l'application des règlements en vigueur.

104) Par conséquent, une assistance technique est indispensable pour la mise en œuvre de programmes d'inspection actualisés, de programmes de renforcement des capacités du personnel associé aux différentes activités de réglementation et d'inspection et de programmes portant sur la certification des laboratoires d'analyse et l'étalonnage du matériel de contrôle et de mesure.

MEXIQUE

105) La délégation a mis en avant les besoins suivants:

Renforcement des capacités dans les systèmes de contrôle des aliments

- Sensibilisation des secteurs publics à la nécessité de mettre en place une surveillance de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans l'ensemble de la filière alimentaire.
- Diffusion de cours et manuels sur les bonnes pratiques agricoles et les bonnes pratiques de manipulation des aliments.
- Renforcement des bases de données d'information.
- Proposer des formations appropriées au personnel, moyennant l'élaboration de cours spécialisés sur l'évaluation des risques alimentaires, les technologies et la gestion de l'information et la conception et la mise en œuvre de politiques sur la sécurité sanitaire des aliments.

Renforcement des capacités dans les structures nationales du Codex

- Cours de présentation des travaux du Codex, familiarisant les participants aux réunions avec le mode et les grands principes de fonctionnement de la Commission du Codex Alimentarius (le manuel de procédure, entre autres). Ces cours peuvent faire l'objet de CD ou de formations en ligne.
- Renforcement des capacités par le biais d'outils technologiques facilitant l'accès à toutes les informations du Codex, en particulier la page web du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes.

Renforcement des capacités pour promouvoir la participation des consommateurs à l'établissement des normes alimentaires

- Formation sur les stratégies internationales visant à promouvoir la participation des consommateurs.

PANAMA

106) La délégation a mis en avant les besoins suivants:

Renforcement des capacités dans les structures nationales du Codex

- Renforcement des systèmes officiels de sécurité sanitaire des aliments moyennant l'utilisation du cadre d'analyse des risques, qui couvre l'évaluation des risques dérivant des dangers liés aux aliments.
- Amélioration des capacités des laboratoires en matière de sécurité sanitaire des aliments et planification et application des systèmes d'inspection alimentaire fondés sur les risques.
- Renforcement de la gestion de la sécurité sanitaire des produits destinés à la consommation humaine et animale (avec l'application des bonnes pratiques d'hygiène, des bonnes pratiques agricoles, des bonnes pratiques de fabrication et des systèmes d'assurance qualité fondés sur l'analyse HACCP) par les producteurs et fabricants d'aliments.
- Promotion de l'accès et de l'apport de contributions de scientifiques nationaux aux évaluations internationales des risques et à la fourniture d'avis scientifiques.

PARAGUAY

107) La délégation a mis en avant les besoins suivants:

Renforcement des capacités dans les systèmes de contrôle des aliments et les structures nationales du Codex

108) Le pays devrait disposer d'un système intégré de contrôle des aliments lui permettant de renforcer ses capacités analytiques. À cet égard, le Paraguay fait partie des bénéficiaires du projet TCP/RLA 3213 (assistance pour le renforcement et/ou l'élaboration de politiques sur la sécurité sanitaire des aliments dans les pays de la région).

109) Les besoins dans ce domaine sont les suivants:

- Établissement de laboratoires nationaux de référence, accrédités, capables de procéder à des évaluations des risques et permettant une participation constructive aux réunions du Codex et la génération de données au niveau national pour sous-tendre les positions nationales sur les thèmes importants pour le pays et la région.
- Systèmes de détection et de quantification des pesticides, des métaux lourds et des mycotoxines.
- Lancement de programmes nationaux et régionaux d'inspection et de contrôle des aliments, axés sur la qualité et la sécurité sanitaire et tenant compte des normes du Codex Alimentarius.
- Activités de formation pour renforcer les systèmes de certification et d'inspection.
- Renforcement de la capacité du coordinateur Codex d'exposer les positions nationales au Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes et au Secrétariat du Codex.
- Mise en place de mécanismes ou de programmes de traçabilité/traçage des produits végétaux.
- Promotion de la mise en œuvre des bonnes pratiques agricoles et des bonnes pratiques de fabrication.
- Création et mise en service de systèmes d'alerte sur la sécurité sanitaire des aliments.
- Promotion d'habitudes alimentaires saines et nutritives visant à améliorer la qualité de vie de la population.

UTILISATION DES NORMES ET TEXTES APPARENTÉS DU CODEX AUX NIVEAUX NATIONAL ET RÉGIONAL (Point 6 de l'ordre du jour)¹⁷

110) Le Comité a pris acte des observations écrites reçues en réponse à la Partie C de la lettre circulaire CL 2010/18-LAC et noté, en particulier, les observations suivantes concernant l'utilisation des normes et textes apparentés du Codex aux niveaux national et régional.

111) La délégation de Colombie a signalé des difficultés dans l'application des dispositions des normes générales et des dispositions correspondantes figurant dans les normes de produits, par exemple, les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) et les dispositions correspondantes des normes de produits.

¹⁷ CL 2010/18-LAC Partie C. CX/LAC 10/17/9 (observations de la Bolivie, du Brésil, de la Colombie, du Costa Rica, du Panama, du Paraguay et de la République dominicaine). Observations complémentaires du Mexique (CRD 7); du Pérou (CRD 10); d'Haïti (CRD 11); de la Jamaïque (CRD 12) et du Chili (CRD 15).

112) Le Secrétariat du JECFA de la FAO a informé le Comité que la question des incohérences entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA et celles des normes de produits avait été examinée par le Comité sur les additifs alimentaires. À cet effet, le Comité avait créé un groupe de travail électronique chargé de préparer un document avec une proposition pour l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des cinq normes du Codex pour les produits carnés sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires des catégories d'aliment correspondantes de la NGAA, et une analyse des problèmes et des solutions identifiés pendant la réalisation de ce travail. Ce document de travail sera soumis pour examen au Comité du Codex sur les additifs alimentaires à sa prochaine session (2011) et le résultat du débat sur la question pourrait déboucher sur des indications plus générales concernant la manière d'aborder les cas d'incohérence entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits et celles de la NGAA¹⁸. En outre, le Secrétariat a expliqué que la correspondance totale entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA et celles des normes de produits n'était possible que si la portée ou la définition de la norme de produits coïncidait parfaitement avec la catégorie d'aliment correspondante de la NGAA.

113) La délégation du Costa Rica a déclaré que, si l'on voulait promouvoir l'utilisation des normes du Codex, celui-ci devait prendre des initiatives pour encourager les États membres à asseoir leur législation nationale sur les normes du Codex. Concrètement, la délégation a fait référence au respect des limites maximales de résidus, dans la mesure où certains membres appliquaient des LMR plus strictes que les limites fixées dans le Codex. À cet égard, il a été fait mention d'un projet pilote du Comité sur les résidus de pesticides, dans lequel la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPP) procédera à un examen indépendant, en parallèle avec une équipe conjointe mondiale, et recommandera des LMR avant que les gouvernements ne les établissent¹⁹. La délégation a invité les États membres du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes à suivre de très près cette approche novatrice qui pourrait faciliter l'harmonisation des LMR pour les résidus de pesticides au niveau international.

114) La délégation de Bolivie a signalé que les traductions espagnoles des textes du Codex ne reflétaient pas exactement la version anglaise, créant la confusion dans l'application des dispositions. En outre, le non respect des normes du Codex dans les réglementations nationales s'appliquant aux aliments compromettait aussi l'application de ces normes.

115) La délégation du Mexique a souligné que, dans le but de promouvoir l'utilisation des normes du Codex, il serait utile de former le personnel technique par le biais de leur participation aux forums internationaux.

QUESTIONS RELATIVES À LA NUTRITION AUX NIVEAUX NATIONAL ET RÉGIONAL (Point 7 de l'ordre du jour)²⁰

116) Le Comité a pris acte des observations écrites reçues en réponse à la Partie D de la lettre circulaire CL 2010/18-LAC et noté, en particulier, les observations suivantes relatives à la nutrition aux niveaux national et régional.

117) La délégation de Bolivie a fait savoir qu'une assistance technique était nécessaire pour mettre sur pied un système de surveillance nutritionnelle et de contrôle des aliments.

118) La délégation du Brésil a estimé que les répercussions de l'étiquetage des aliments sur la situation nutritionnelle de la population et la santé publique ne devaient pas être dissociées de l'éducation sur la nutrition. Il était donc nécessaire d'œuvrer pour une meilleure compréhension de l'étiquetage nutritionnel par les consommateurs.

119) La délégation de Colombie a souligné la nécessité d'une assistance technique pour l'enrichissement obligatoire des aliments et l'étiquetage nutritionnel ainsi que pour promouvoir des modes de vie sains.

120) La délégation du Costa Rica a signalé qu'une assistance technique était nécessaire pour la conduite d'études sur les modèles de consommation dans les pays de la région, car ceux-ci ne disposaient pas de toutes les données utiles pour lancer des initiatives propres à garantir une alimentation saine à leur population.

121) La délégation du Mexique a demandé des formations par des experts de la FAO et de l'OMS aux fins de la diffusion des mesures sanitaires et nutritionnelles appliquées dans le monde entier.

122) Le Représentant de la FAO a fait savoir au Comité que les activités et l'assistance technique relatives à la nutrition conduites par la FAO dans les pays de la région étaient présentées sur le site web du Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes²¹, et que les pays intéressés par une assistance technique dans ce domaine pouvaient, s'ils le souhaitaient, consulter ce site web pour prendre connaissance des informations disponibles et des procédures à suivre pour obtenir une assistance technique de la FAO.

123) Le Représentant de l'OPS/OMS a donné au Comité des informations sur les activités relatives à la nutrition conduites par son organisation dans la région et a invité les pays à consulter la page web correspondante²² afin d'en savoir plus à ce sujet. Le Représentant a également annoncé que l'OPS/OMS avait lancé une alliance panaméricaine pour la sécurité alimentaire et la nutrition dans la région, visant à s'attaquer, notamment, aux problèmes nutritionnels tels que l'obésité. Un complément d'information sur cette initiative peut être trouvé sur le site web de l'OPS/OMS.

¹⁸ ALINORM 10/33/12, par. 151-161.

¹⁹ ALINORM 10/33/24, par. 195-202.

²⁰ CL 2010/18-LAC Partie D. CX/LAC 10/17/10 (observations de la Bolivie, du Brésil, de la Colombie, du Costa Rica, du Panama, du Paraguay et de la République dominicaine). Observations complémentaires du Mexique (CRD 7); du Pérou (CRD 10); d'Haïti (CRD 11); de la Jamaïque (CRD 12) et du Chili (CRD 15).

²¹ <http://www.rlc.fao.org>.

²² <http://new.paho.org/hq>.

PARTICIPATION AUX TRAVAUX DU CODEX ET AUX ACTIVITÉS FAO/OMS AYANT TRAIT À LA FOURNITURE D'AVIS SCIENTIFIQUES (Point 8 de l'ordre du jour)²³

124) Le Comité a pris acte des observations écrites reçues en réponse à la Partie E de la lettre circulaire CL 2010/18-LAC et a fait observer qu'une partie de l'information relative à ce point avait déjà été fournie lors de l'examen du point 5 de l'ordre du jour.

125) Le Comité est convenu que les recommandations de l'atelier régional FAO/OPS-OMS sur le processus international d'évaluation des risques pour l'élaboration de normes fondées sur les risques, organisé avant la dix-septième réunion du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes, reflétaient les besoins de la région liés aux activités de la FAO et de l'OMS ayant trait à la fourniture d'avis scientifiques. Les recommandations ont été les suivantes:

126) Créer des capacités en matière d'évaluation des risques et de gestion des risques; harmoniser les informations, les institutions et les gestionnaires participant au processus d'analyse des risques; associer tous les acteurs pertinents au processus; élaborer une méthodologie et une formation sur la génération et la collecte de données pour l'analyse des risques et sur les mécanismes permettant de réaliser l'évaluation; sensibiliser à l'importance du processus d'analyse des risques; encourager l'industrie à communiquer des données et des informations pour l'évaluation des risques; échanger les expériences performantes d'analyse des risques entre les pays; renforcer les capacités d'analyse des données; promouvoir la création d'unités nationales d'analyse des risques; renforcer la coopération technique internationale sur l'analyse des risques; partager les données et les expériences pratiques; promouvoir et/ou réaliser des enquêtes sur l'ingestion totale dans le régime alimentaire et générer d'autres données; diffuser l'information et les bases de données existantes; utiliser les centres de référence existants; élaborer des projets régionaux ou sous-régionaux d'évaluation des risques pour les combinaisons prioritaires d'agents pathogènes ou de contaminants avec des aliments; élaborer des protocoles qualitatifs et quantitatifs pour l'évaluation des risques pour des matrices prioritaires d'aliments et d'agents pathogènes ou de contaminants.

127) À titre de conclusion générale de l'examen des points 5, 6, 7 et 8, le Comité est convenu que l'information transmise en réponse à la lettre circulaire CL 2010/18-LAC, y compris les documents de séance (CRD) pertinents n'ayant pas fait l'objet d'un examen en séance plénière, serait affichée sur la page web²⁴ du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes, où elle pourra être de nouveau consultée, en particulier l'information relative aux échanges mutuels sur les initiatives de réglementation dérivant du contrôle des aliments et de la législation et de la réglementation applicable aux aliments. Le Comité est convenu, en outre, que les réponses à cette lettre circulaire transmises pour la prochaine session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes devraient se limiter à compléter l'information fournie à la présente session, en actualisant et en recensant les besoins, d'une manière concise et succincte afin de faciliter leur examen par le Comité.

NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 9 de l'ordre du jour)²⁵

128) Le Comité a été invité à proposer un coordonnateur pour l'Amérique latine et les Caraïbes en vue de sa nomination par la Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-quatrième session, conformément à l'article IV.2 du Règlement intérieur de la Commission. Étant donné que deux candidats se sont présentés au poste (le Costa Rica et le Guatemala), le Comité a procédé à une élection au scrutin secret, en vertu de l'article VIII du Règlement intérieur de la Commission. À l'issue du vote à bulletin secret, le Comité a proposé le Costa Rica comme nouveau coordonnateur pour l'Amérique latine et les Caraïbes en vue de sa nomination par la Commission, à sa trente-quatrième session.

129) Le Comité a remercié le Mexique pour l'appui fourni à la région pendant ses deux mandats de coordonnateur pour l'Amérique latine et les Caraïbes et félicité le Costa Rica, en lui exprimant tous ses vœux pour sa nomination. Le Comité a également remercié le Guatemala pour sa volonté de servir en qualité de coordonnateur.

QUESTIONS INTÉRESSANT LA RÉGION (Point 10 de l'ordre du jour)²⁶

130) Le Comité a noté que le document n'avait pas été distribué parce qu'aucune proposition n'avait été présentée à temps pour permettre la traduction, la distribution et l'examen par les membres du Comité.

131) Le Comité est convenu de maintenir ce point à l'ordre du jour de sa prochaine session et a instamment demandé aux délégations de transmettre leurs propositions suffisamment à l'avance, en respectant les échéances fixées, de manière à laisser du temps pour la traduction, la distribution et l'examen des documents par les membres de la région avant la session.

AUTRES QUESTIONS (Point 11 de l'ordre du jour)²⁷

132) Les questions suivantes ont été portées à l'attention du Comité:

²³ CL 2010/18-LAC Partie E. CX/LAC 10/17/11 (observations de la Bolivie, du Brésil, de la Colombie, du Costa Rica, du Panama, du Paraguay et de la République dominicaine). Observations complémentaires du Mexique (CRD 7); du Pérou (CRD 10); d'Haïti (CRD 11); de la Jamaïque (CRD 12) et du Chili (CRD 15).

²⁴ <http://www.cclac.org>.

²⁵ CX/LAC 10/17/12. Observations complémentaires de la Colombie (CRD 20).

²⁶ CX/LAC 10/17/13 (non distribué).

²⁷ Observations du Costa Rica (CRDs 2, 4 y 19) et de la Colombie (CRD 3).

ELABORATION D'UNE NORME MONDIALE POUR LA "PANELA"

133) La délégation de Colombie a présenté le document de séance CRD 3 contenant une proposition relative à l'élaboration d'une norme mondiale pour la "panela". Diverses délégations ont apporté leur soutien à l'élaboration de cette norme, dans la mesure où la "panela" représentait un important produit commercial dans la région et sur le marché international. Quelques délégations ont souligné qu'en élaborant la norme, il faudrait s'attacher à éclaircir certains points pour éviter toute confusion sur le marché international concernant l'identité et la qualité du produit, par exemple: l'appellation "panela" pouvait être associée à des produits différents dans d'autres pays, des produits similaires pouvaient être confectionnés à partir de la betterave sucrière et non de la canne à sucre, les méthodes de fabrication pour établir une distinction avec le sucre brun ou, enfin, la liaison avec les propriétés revendiquées en matière de nutrition ou de santé, etc.

134) La délégation du Mexique a déclaré qu'elle soutenait la proposition de projet de norme mondiale. Toutefois, la délégation a demandé que la proposition du Mexique préconisant de désigner le projet par le nom correct du produit et de ne pas utiliser de synonymes dans le titre afin d'éviter toute confusion dans l'identification du produit, soit prise en compte.

135) Le Comité est convenu d'appuyer l'élaboration d'une norme pour ce produit. La délégation du Chili a fait valoir que, dans son pays, il existait un produit similaire appelé "chancaca", fabriqué à partir de la betterave sucrière, et qu'il conviendrait d'étudier les répercussions sur ce produit d'une norme pour la "panela".

UTILISATION DE LA NOTE 161 DE LA NORME GENERALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

136) La délégation du Costa Rica a présenté le document de séance CRD 2, contenant des informations de référence sur le débat en cours dans le Comité sur les additifs alimentaires concernant l'utilisation de la note 161 "soumise à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule" de la NGAA.

137) Le Secrétariat du JECFA de la FAO a informé le Comité que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires travaillait sur la question dans le cadre d'un groupe de travail électronique et a invité les pays de la région à participer à ces travaux afin que le débat conduit dans ce groupe débouche sur les meilleurs résultats possibles. Le Secrétariat a également signalé que les normes et textes apparentés du Codex étaient de nature volontaire et qu'ils ne faisaient référence à la législation nationale que lorsqu'il n'était pas possible de parvenir à un consensus.

138) La délégation du Brésil a rappelé que, le Codex étant une organisation de référence pour l'Organisation mondiale du commerce, ses textes dans leur intégralité, y compris les notes de pied de page, étaient considérés comme des normes internationales de référence pour les questions commerciales.

139) La délégation d'Uruguay a fait valoir que, conformément aux paragraphes 2 et 3 de l'article 3 de l'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (MSP), l'adoption des normes du Codex en matière de sécurité sanitaire n'était pas de nature volontaire. Les exceptions énoncées au paragraphe 3 ne mentionnaient que des pays qui souhaitaient instaurer des niveaux de protection sanitaire plus rigoureux, avec la justification scientifique requise.

140) Plusieurs délégations ont soutenu que, bien que les normes du Codex soient de nature volontaire, elles constituaient une référence dans le contexte de l'Accord MSP de l'OMC. Elles ont déclaré que l'emploi de la note était susceptible d'affaiblir le processus d'harmonisation internationale du Codex et qu'il existait d'autres cas, outre la NGAA, où des notes similaires avaient été proposées pour parachever des normes en vue de leur approbation par la Commission.

141) Le Comité est convenu de ce qui suit: encourager les pays de la région à participer activement au groupe de travail électronique du Comité du Codex sur les additifs alimentaires sur l'application de la note 161; veiller à ce que la note 161 n'apparaisse plus dans les nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA; étudier l'application de la note 161 dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires déjà approuvées en vue de sa suppression si son emploi ne reposait pas sur un fondement scientifique; et exprimer ses préoccupations concernant l'utilisation de notes similaires dans d'autres normes et textes apparentés du Codex.

REVISION DES PRINCIPES D'ANALYSE DES RISQUES APPLIQUES PAR LE COMITE SUR LES RESIDUS DE PESTICIDES

142) La délégation du Costa Rica a présenté le document de séance CRD 4, contenant des informations de référence sur la révision en cours des principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides, en particulier, dans le cadre de la procédure d'examen périodique des pesticides, les dispositions relatives à la suppression des LMR pour les résidus de pesticides, si ces dernières ne bénéficient plus de l'appui de l'industrie mais continuent à être utilisées dans les pays, limitant la disponibilité des pesticides utilisés pour des produits agricoles importants de la région.

143) Plusieurs délégations ont déclaré que les LMR ne devaient pas être supprimées sans justification scientifique. En outre, les préoccupations et la situation des pays en développement n'étaient pas prises en compte. Elles ont fait valoir aussi que la révocation des LMR dans le cadre du Codex devait reposer sur de nouveaux tests scientifiques pertinents et pas seulement sur l'écoulement du temps ou l'appui défaillant du fabricant, sous réserve qu'il n'y ait pas de risque pour la santé. Elles ont également fait observer que les critères de la procédure d'examen périodique n'étaient pas cohérents avec les principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex, en ce qui concernait le fondement scientifique du processus de prise de décision dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

144) Le Comité a apporté son soutien à la position suivante: les LMR pour les résidus de pesticides ne devaient pas être supprimés sans justification scientifique, afin qu'il n'y ait plus d'incohérence entre les principes d'analyse des risques appliqués par le Comité sur les résidus de pesticides et les principes généraux du Codex, ainsi que les autres textes pertinents du Codex. L'incohérence évoquée apparaît clairement dans le document de séance CRD 4 affiché pour consultation sur la page web du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes²⁴.

FORMULATION DE POSITIONS REGIONALES PAR LE COMITE DE COORDINATION DU CODEX POUR L'AMERIQUE LATINE ET LES CARAIBES

145) Le Comité a rappelé que le Comité sur les principes généraux avait confirmé, à sa vingt-cinquième session (2009) que, dans le cadre de leur mandat actuel, les comités de coordination FAO/OMS avaient toute liberté de formuler des avis à l'échelle régionale sur toutes les questions faisant l'objet de débats au sein du Codex et revêtant une importance stratégique pour la région concernée et d'encourager l'adoption de positions régionales sur des questions stratégiques²⁸.

146) Par conséquent, le Comité est convenu de créer un groupe de travail électronique, dirigé par le Costa Rica et travaillant en espagnol et en anglais, chargé de préparer un document de travail sur les propositions de procédures d'adoption des positions régionales, les éléments à prendre en compte, la portée des positions régionales, etc., en vue de son examen par le Comité, à sa prochaine réunion. Les pays suivants ont fait part de leur souhait de participer à ces travaux: l'Argentine, la Colombie, le Guatemala, le Honduras, la Jamaïque, le Mexique, le Panama, le Paraguay et l'Uruguay.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE RÉUNION (Point 12 de l'ordre du jour)

147) Le Comité a été informé que sa prochaine réunion se tiendrait au Costa Rica dans deux ans environ. La date et le lieu précis seraient fixés par les Secrétariats du Costa Rica et du Codex, sous réserve de l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURES A PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE REFERENCE REP11/LAC
Avant-projet de norme régionale du Codex pour la coriandre du Mexique	5/8	Gouvernements Comité du codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) (à sa trente-huitième session) Commission du Codex Alimentarius (CAC) (à sa trente-troisième session)	par. 60 et Annexe II
Avant-projet de norme régionale du Codex pour la lucuma	5/8	Gouvernements CCFL (à sa trente-neuvième session) CAC (à sa trente-quatrième session)	par. 67 et Annexe III
Document de travail sur la formulation de positions régionales par le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes	---	Groupe de travail électronique dirigé par le Costa Rica Gouvernements Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes (à sa dix-huitième session)	par. 146

LISTA DE PARTICIPANTES
LIST OF PARTICIPANTS

Presidente: CHRISTIAN TURÉGANO ROLDÁN
Chairperson: Director General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
Estado de México
C.P. 53950
Tel: + 52 57 29 91 00
Fax: + 52 55 20 97 15
E-mail: christian.turegano@economia.gob.mx

Asistente del Presidente: INGRID MACIEL PEDROTE
Assistant to the Chairperson: Director de Normalización Internacional
Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
Estado de México
C.P. 53950
Tel: +52 57 29 91 00
Fax: + 52 55 20 97 15
E-mail: imaciel@economia.gob.mx

ARGENTINA / ARGENTINE

Laura Ester Bernardi Bonomi
Asesora Jurídica
SENASA- Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentario
Paseo Colon 439- 2° Piso C1063ACD-
Ciudad de Bs As
Tel:+ 4342-2502 / 4121-5069
Fax:+ 4121-5069
Email: lbonomi@senasa.gov.ar

Nicolas Ezequiel Winter
Asesor Técnico
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)
Av. Paseo Colón 367, 5to. piso, contrafrente. C1063ACD, Ciudad
Autónoma de Buenos Aires Argentina
Tel: + 5411 4121 5352
Fax: + 5411 4121 5353
E-mail: nwinter@senasa.gov.ar

Juan Andrés Arakelian
Director Técnico
Cámara de la Industria Argentina de Fertilizantes y Agroquímicos -
CIAFA -
Rivadavia 1367- 7° B- Capital Federal- Argentina
Tel: 54-11-4381-2742
Fax: 54-11-4383-1562
E-mail: andresarakelian@ciafa.org.ar

Pablo Alejandro Grosso
Director Gestión Tecnológica
Cámara de Sanidad Agropecuaria y Fertilizantes - Argentina -
CASAFE
Reconquista 661 Piso 1 "A" C1003 ABM Buenos Aires Argentina
Tel: +54-11-5779-4056
Fax: +54-11-5779-4059
E-mail: pgrosso@casafe.org

BELICE / BELIZE

Delilah Alice Cabb
Coordinator, Sanitary and Phytosanitary Enquiry Point
Belize Agricultural Health Authority, Central Farm, Cayo District.
Tel: (501) 824- 4899 or (501) 824-4872
Fax: (501) 824 - 3773
E-mail: bahasps@btl.net, DelilahCabb@gmail.com

BOLIVIA / BOLIVIE

Ana Carola Zeballos Coria
Jefe de Unidad de Vigilancia y Control de la Calidad e Inocuidad de
los Alimentos
Ministerio de Salud y Deportes- INLASA
Pasaje Rafael Zubieta N° 1889 - Lado Estado Mayor Miraflores.
Tel: (591)-2-2226670 / (591)-70539335
Fax: (591) -2-2228254
Email: carolazeballos@yahoo.es

BRASIL / BRAZIL / BRÉSIL

Claudio Meluzzi Mendes
Third-Secretary
Ministry of External Relations- Division of Agriculture and
Commodities
Esplanada dos Ministérios - Bloco H- 70170-900 - Brasília - DF
Tel: + 55 61 3411 8927
Fax: + 55 61 3411 8918
E-mail: claudio.mendes@itamaraty.gov.br

Arlindo Bonifácio
Fiscal Federal Agrícola
Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Esplanada dos ministérios, Bloco D. Anexo A, Sala 327- 70.043 -
900 - Brasília/DF- Brasil
Tel: 5561 3218 - 2808
Fax: 55 61 3225 - 5341
Email: arlindo.bonifacio@agricultura.gov.br

Antonia Maria Aquino
 Manager of Special Food Products
 Brazilian National Health Surveillance Agency- ANVISA
 SIA Trechos 5 Area Especial 57
 Tel: 55 61 3462 5327
 Fax: 55 61 3462-6514
 Email: antonia.maria@anvisa.gov.br

Diana Carmem Almeida Nunes de Oliveira
 Safety Food Manager
 National Healthy Surveillance Agency
 SIA - Techo 05 - Brasilia- Distrito Federal
 Tel: 55 (61) 34625684
 Fax: 55 (61)3462 6514
 Email: diana.oliveira@anvisa.gov.br

André Luis Santos
 Coordinator Brazilian Codex Alimentarius Committee
 INMETRO- National Institute of Metrology, Standardization and
 Industrial Quality
 Rua da Estrela, 67 - 2º andar- Rio Comprido - CEP: 20251-900 -
 Rio de Janeiro.
 Tel: +55 21 32161087
 Email: alsantos@inmetro.gov.br

Rogério Pereira Da Silva
 Coordinador de Asuntos del Codex Alimentarius
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento
 Esplanada dos Ministérios - Bloco "D", Edificio Sede, Sala 349
 (SRI) CEP: 70.043-900 Brasilia- DF/Brasil.
 Tel: + 55 61 3218-2968
 Fax: + 55 61 3225-4738
 Email: rogerio.silva@agricultura.gov.br

Ana Carolina Miranda Lamy
 Fiscal Federal Agrícola
 Coordinación de Plaguicidas
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento (Brasil)
 Esplanada dos Ministérios, Bloco D - Anexo A,
 sala 327 - 70.043-900 – Brasília / DF- Brasil
 Tel: + 55 61 3218-2808
 Fax: + 55 61 3225-5341
 Email: ana.lamy@agricultura.gov.br

CHILE / CHILI

Claudia Carbonell Piccardo
 Jefe Subdepartamento de Asuntos Sanitarios y Fitosanitarios
 Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales
 (DIRECON)
 Teatinos 180, Piso 11, Santiago centro Santiago Chile
 Tel: 56 2 8275447
 Fax: 56 2 3809494
 E-mail: ccarbonell@direcon.cl

María Viviana Aranda Alonso
 Presidente
 International Life Sciences Institute,
 ILSI SUR-ANDINO
 Perez Valenzuela 1098 of 101 Providencia- Santiago
 Tel: 56- 2- 2649420
 Fax: 56- 2- 2649420
 E-mail: aranda.vivi@gmail.com

Jaime Cornejo Catalán
 Asesor en Inocuidad de los Alimentos
 Ministerio de Salud Chile
 Enrique MAC IVER 459, Piso 8°
 Tel: 56 2 5740 614
 Email: JCORNEJO@MINSAL.CL
Enedina Lucas Viñuela
 Coordinadora Subcomité de Aditivos y Contaminantes Alimentarios
 Instituto de Salud Pública de Chile
 Avenida Marathón N°1000 Santiago de Chile
 Tel: 56-2-5755478
 Email: elucas@ispch.cl

COLOMBIA / COLOMBIE

Javier Muñoz Ibarra
 Asesor
 Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
 Calle 28 N° 13 A 15 Bogotá, Colombia
 Tel: 571-6067676 ext.1205
 Fax: 571- 6064777
 E-mail: jmunoz@mincomercio.gov.co

Elvin Leonel Rincón Cárdenas
 Profesional Dirección de Regulación
 Ministerio de Comercio Industria y Turismo
 Calle 28 N° 13A - 15 Bogota - Colombia
 Tel: 571-6067676 ext. 2133
 Fax: 571 -6064777
 Email: erincon@mincomercio.gov.co

Claudia Patricia Moreno Barrera
 Profesional especializado
 Ministerio de la Protección Social, Dirección General de Salud
 Pública
 Carrera 13 No 32 -76
 Tel: 3305000 ext. 1263
 Fax: 3305050 ext. 1280
 Email: cmorenob@minproteccionsocial.gov.co

Laura Judith Otálora Cortés
 Regulatory Sc. Manager for Andean Pact, Central America and
 Caribbean Region
 Mead Johnson Nutrition
 CII 76 N° 11-17 Piso 3 Bogotá – Colombia
 Tel: 571 - 3190 830
 Fax: 571 - 3190 857
 Email: laura.otalora@mjn.com

Diana Ximena Correa Lizarazo
 Coordinador Unidad de Evaluación de Riesgo para la Inocuidad de
 los Alimentos UERIA
 Instituto Nacional de Salud
 Av. Calle 26 No. 51 -20.
 Tel: 2 20 77 00 ext.1333
 Fax:
 E-mail: dcorrea@ins.gov.co

COSTA RICA

Isabel Cristina Araya Badilla
 Directora / Punto de Contacto del Codex en Costa Rica
 Ministerio de Economía, Industria y Comercio
 San José, Costa Rica, Los Colegios, Moravia del antiguo colegio
 Lincoln 200 m oeste, 100 m sur y 200 m oeste, continuo a la
 Sinfónica Nacional.
 Tel: (506) 2236-2538
 Fax: (506) 2297-1439/2235-8192
 E-mail: iaraya@meic.go.cr

Gina Monteverde Castro
Supervisora Fitosanitaria
Departamento de Exportaciones
Servicio Fitosanitario del Estado Costa Rica
Tel: (506) 2260-6721
Fax: (506) 2260-672
E-mail: gmonteverde@sfe.go.cr

Tatiana Cruz Ramírez
Coordinadora del Departamento del Codex
Ministerio de Economía, Industria y Comercio
San José, Costa Rica, Los Colegios de Moravia, del antiguo colegio
Lincoln 200 m oeste, 100 m sur y 200 m oeste, contiguo a la
Sinfónica Nacional.
Tel: (506) 2235-2700 Ext. 263
Fax: (506) 2297-1439 /2235-8192
E-mail: tcruz@meic.go.cr

Roger Ruiz Zapata
Jefe Laboratorio de Residuos de Plaguicidas
Servicio Fitosanitario del Estado
Tel: (506) 2260-4925
Fax: (506) 2260-4925
E-mail: rruiz@sfe.go.cr

Marlene Vallejo Bustos
Asuntos Regulatorios
Mead Johnson Nutrition
Tel: 52 (55) 1103 - 9605
E-mail: marlene.vallejo@mjn.com

CUBA

Jorge Félix Medina Pérez
Secretario Comité Nac. del Codex y Comité de Higiene de los
alimentos. Coord. del Grupo de alimentos
Oficina Nacional de Normalización (NC)
Calle E esq 13 No 261 Vedado Ciudad Habana.
Tel: 5 37 830 0022 / 5 37 830 0732
Fax: 5 37 836 8048
E-mail: jfelix@ncnorma.cu / nc@ncnorma.cu

Gilberto O'Farril Delis
Especialista en la Dirección de Regulaciones Técnicas y Calidad
Ministerio de Comercio Exterior y la Inversión Extranjera
Infanta No 16 Vedado Ciudad Habana
Tel: 537 8300364
Fax: 5 37 8380454
E-mail: gilberto.ofarril@mincex.cu
cc: nc@ncnorma.cu (gabriel.lihens@mincex.cu)

GUATEMALA

Antonio Ferraté de la Riva
Jefe del Área de Inocuidad de los Alimentos y Punto Focal del
Codex Alimentarius Guatemala
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación
7a. avenida 12-90 zona 13. Edificio UNR
Tel: 24137455 / 24137466
Fax: 502 - 24137454
E-mail: antonio.ferrate@yahoo.com
codexguatemala@yahoo.com

HAÏTÍ / HAITI / HAÏTI

Vély Blaise
Chef Service Quarantaine
Ministère de l'Agriculture, Ressources Naturelles et du
Développement Rural
Ministère du Commerce et de l'Industrie 8, Rue Légitime Port-au-
Prince, Haiti -HT 6112
Tel: (509) 3473-4898 / 3724-0520
E-mail: dcqpc_mci@yahoo.fr blaisev2003@yahoo.fr
codexhaiti_mci@yahoo.fr

Marguerite V. Ostagne
Responsable de la Section Bactériologique / Responsable Projet
Contrôle Qualité de l'Eau
LVCQAT, MARNDR
Ministère du Commerce et de l'Industrie 8, Rue Légitime Port-au-
Prince, Haiti -HT 6112
Tel: (509) 3473-4898 / 3724-0520
E-mail: dcqpc_mci@yahoo.fr; dorothyvmv79@yahoo.fr
codexhaiti_mci@yahoo.fr

HONDURAS

Yolandina Lambur Valle
Punto de Contacto Codex Honduras
Secretaría de Agricultura y Ganadería
Boulevard Miraflores, ave la FAO
Tel: 232- 6213 / 239-72-70
Fax: 231-07-86
E-mail: yolylambur@yahoo.es

JAMAICA / JAMAÏQUE

Orine Henry Blair
Director, Regulatory Division
Bureau of Standards Jamaica
6 Winchester Roar, Kingston 10
Tel: 1 876 3832961 / 6191131
Fax: 1 876 929 - 4736
E-mail: oblair@bsj.org.jm

MÉXICO / MÉXICO / MEXIQUE

Michelle Vizueth Chávez
Jefe de Departamento para la Atención del Codex Alimentarius
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes Naucalpan de Juárez CP. 53950
Estado de México, México.
Tel: (5255) 5729 9100 ext. 43220
Fax: 5520 9715
E-mail: codexmex@economia.gob.mx

José Alberto Rangel Cordero
Gerente de Dictamen de Productos y Servicios de Uso y Publicidad
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios
(COFEPRIS) Secretaría de Salud
Monterrey 33 piso 3 Col. Roma Del. Cuauhtémoc c.p.06700 México
D.F.
Tel: 01(55) 50 80 52 00 ext. 1169
Fax: 01 (55) 55 14 14 07
E-mail: arangel@cofepris.gob.mx

Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez
 Jefa de Departamento de Agrocultivos Industriales
 Dirección General de Fomento a la Agricultura/SAGARPA
 Municipio Libre 377 Piso 2 ala B, Colonia Santa Cruz Atoyac,
 Delegación Benito Juárez, C.P. 03310 México, D.F.
 Tel: 387110 00 ext. 28313
 Fax: 38 71 10 00 ext. 33359
 E-mail: gjimenez.dgvd@saqarpa.gob.mx

Ana Rosa Castro Ramos
 Investigador Titular "C"
 National Fishery Institute (INAPESCA)
 Pitagóras 1320 Col. Santa Cruz Atoyac C.P. 03310 México D.F.
 Tel: (55)38 71 9546
 E-mail: castro_998anarosa@yahoo.com.mx

María Elena Álvarez Jiménez
 Jefa de Departamento de Marcas Colectivas
 Dirección General de Fomento a la Agricultura Secretaría de
 Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
 Municipio Libre 377 piso 2 ala B, Col. Santa Cruz, Atoyac, C.P.
 03310 Del. Benito Juárez, México, D.F. Del. Benito Juárez
 Tel: 3871 10 00 ext. 28314
 Fax: 38 71 10 00 ext. 33359
 E-mail: malvarez.sa@saqarpa.gob.mx

Erika Iliana Quevedo Chan
 Regulatory Affairs
 Consejo Mexicano de la Industria de Productos de Consumo
 Ejército Nacional 904 B, 10th floor, Palmas Polanco, 11560, México
 City.
 Tel: (525)52 6296133 / (525) 53 3332577
 Fax: (525) 55 3959939
 E-mail: equavedo@conmexico.com.mx

Delia Altamirano Gutiérrez
 Directora de Asuntos Regulatorios
 Pepsico Internacional México
 Bosque de Duraznos # 67 Col. Bosques de las Lomas CP.11700
 México D.F.
 Tel: 01 55 28 82 47 46
 Fax: 01 55 25 82 39 43
 E-mail: delia.altamirano@pepsico.com

Beatriz Haydeé Pelayo Consuegra
 Asuntos Regulatorios- Representante FIL-IDF México
 Federación Internacional de Lechería FIL-IDF México
 Pedro Santacilia No.260, Col. Iztlaccihualt, Del. Benito Juárez,
 México D.F. C.P. 03520
 Tel: 52(55) 50001484
 Fax: 52 (55) 5601 0903
 E-mail: bhpelayo@prodigy.net.mx
delfinbhpc@yahoo.com

Xochitl Morales Macedo
 Gerente Regional de Asuntos Regulatorios Latinoamérica
 Mead Johnson Nutricionales de México, S de R.L. de C.V.
 Avenida Revolución No. 1267 Colonia Tlacopac.
 Tel: 11039604
 Fax: 5651-2092
 E-mail: xochitl.morales@mjn.com

Sandra Herrero Cagigas
 Regulatory Affairs Representative
 HECA
 Avenida Paseo de la Reforma 42, Dep. A, P1, Colonia Centro,
 México D.F. C.P. 06040, México
 Tel: + 52 (55) 5752-0043
 Fax: + 52 (55) 5752-0043
 E-mail: sandra.herrero@att.net.mx

Mildred Euridice Villanueva Martínez
 Asesor Consejo Mexicano de la Carne A.C.
 Consejo Mexicano de la Carne, A.C.
 Av. de las fuentes 41-A 603, piso 6 Col. Lomas de Tecamachalco,
 Naucalpan, Edo. de México, C.P. 53950
 Tel: (55) 10192487
 Fax: 52947995
 E-mail: mwillanu@sigma-alimentos.com

Macarena Hernández Márquez
 Coordinadora General
 Consejo Mexicano de la Carne, A.C.
 Av. de las fuentes 41-A 603, piso 6 Col. Lomas de Tecamachalco,
 Naucalpan, Edo. de México, C.P. 53950
 Tel: (55) 55890941
 Fax: (55) 52947995
 E-mail: coordinacion@comecarne.org

Elvia Aguilar Esperanza
 Asuntos Regulatorios
 Concamin
 Rúben Darío 115. Col. Bosque de Chapultepec, México, D.F. C.P.
 11580
 Tel: 52 (55) 52622129
 E-mail: elaquilar@la.ko.com

Claudia C. Jáquez Huacuja
 Regulatory Affairs
 Abbott Laboratories de México S. A de C.V
 Calzada de Tlalpan No.3092 col. Ex Hacienda Coapa. Deleg.
 Coyoacán. 04980, México, D.F.
 Tel: 58097500 ext.7150
 E-mail: claudia.jaquez@abbott.com

Dulce Ma. Márquez Mejía
 Regulatory Affairs
 Abbott Laboratories de México S. A de C.V
 Calzada de Tlalpan No.3092 col. Ex Hacienda Coapa. Deleg.
 Coyoacán. 04980, México, D.F.
 Tel: 58097500 ext.7991
 E-mail: dulce.marquez@abbott.com

Jennifer Daniel Chavero
 Gerente de Asuntos Regulatorios / VP Normalización Industria
 Láctea
 DANISCO / CANACINTRA
 Poniente 122 No. 627 Col Industrial Vallejo CP 02300. México D.F.
 Tel: +52 55 50784400
 E-mail: jennifer.daniel@danisco.com

NICARAGUA

Salvador Efraín Guerrero Gutiérrez
 Dirección de Normalización y Metrología/ Punto Focal del Codex –
 Nicaragua
 Ministerio de Fomento, Industria y Comercio
 km 3 1/2 carretera masaya, contiguo al Hotel Metrocentro Frente
 donde estuvo ubicado el CHAMAN
 Tel: 2267 4551 Ext. 1258
 Fax: 2267 4551 Ext. 1228
 E-mail: codex@mific.gob.ni; salvadorg@mific.gob.nr

PANAMÁ / PANAMA

Carmela Castillo
 Jefa del Departamento de Evaluaciones Sanitarias y Fitosanitarias
 Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos
 Vía Ricardo J. Alfaro Edificio Sun Tower Local No.70
 Tel: (507) 522-0003
 Fax: (507) 522-0014
 E-mail: ccastillo@aupsa.gob.pa

Jose Luis Coloma
 Jefe de la Unidad de Cooperación Técnica Internacional
 Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos
 Vía Ricardo J. Alfaro Edificio Sun Tower Local No.70, Panamá.
 Tel: (507) 522 0005
 Fax: (507) 522-0014
 E-mail: jcoloma@aupsa.gob.pa

PARAGUAY

Roque Leguizamón
 Asesor Técnico de la Unidad de Comercio Internacional e
 Integración
 Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAG
 Yegros y 25 de Mayo.
 Tel: 595 21 450 466, 595 21 645547
 Fax: 595 21 455 466
 E-mail: roquefirm@yahoo.com

José Eduardo Giménez Duarte
 Jefe Dpto. Inocuidad de Productos Vegetales, SENAYE
 Humaitá 145
 Tel: (59521) 441549
 Fax: (59521) 441549
 E-mail: josegd78@hotmail.com

Trini Jiménez
 Coordinador Sub-Comité Aditivos
 Instituto Nacional de Tecnología Normalización y Metrología
 Av. Artigas 3873
 Tel: 290-160
 E-mail: trini_vj@hotmail.com

PERÚ / PERU / PÉROU

Cesar Augusto Ortega Jiménez
 Secretario Técnico del Comité Nacional del Codex
 Dirección General de Salud Ambiental- DIGESA (Ministerio Salud)
 Calle Las Amapolas N° 350 Urb. San Eugenio Lince Lima 14
 Tel: 51-991537276
 Fax: 51-4428353 ext. 126
 E-mail: cortega@digesa.minsa.gob.pe

**REPÚBLICA DOMINICANA / DOMINICAN REPUBLIC
 RÉPUBLIQUE DOMINICAINE**

Modesto Buenaventura Pérez Blanco
 Coordinador Normas Alimenticias
 Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSP)
 Ave. Héctor H. Hernández Esq. Ave. Tiradentes, Ensanche la Fe,
 Santo Domingo, D.N.
 Tel: 809-541-0382
 Fax: 809-547-2946
 E-mail: codexsespas@yahoo.com
mbperezb@yahoo.com

SURINAME

Gladys Lieveld
 Head of Food Inspection
 Bureau of Public Health, Ministry Health, Suriname
 Rode Kruislaan 22.
 Tel: (597) 497978 Ext.115
 Fax: (597)473923 / (597) 477109
 E-mail: gladyslieveld@gmail.com

**TRINIDAD Y TOBAGO / TRINIDAD AND TOBAGO
 TRINITÉ-ET-TOBAGO**

Cheryl Scott-Alvarez
 Chief Chemist and Director of Food and Drugs
 Chemistry Food and Drugs Division
 92 Frederick Street Port of Spain.
 Tel: 18686857010 (m) 18686232476 (o)
 Fax: 18686232477
 E-mail: rcalvarez2004@yahoo.co.uk

URUGUAY

Leonardo Ramon Veiga Sanchez
 Director de la División Defensa Comercial y Salvaguardias
 Ministerio de Industria, Energía y Minería
 Sarandí 690 D2° Entrepiso- Montevideo- URUGUAY
 Tel: 2916 2411 ext. 333
 Fax: 2916 3651
 E-mail: leonardo.veiga@dni.miem.gob.uy

Pedro Gabriel Friedrich Iglesias
 Jefe departamento de Evaluación de la Conformidad
 Laboratorio Tecnológico del Uruguay
 Avda Italia 6201
 Tel: 598 26013724 ext. 1117
 Fax: 598 26013724 ext. 1280
 E-mail: pfriedri@latu.org.uy

**PAÍSES OBSERVADORES
 OBSERVER COUNTRIES****ANGOLA**

Maria Antónia Sanazenge
 Chefe de Divisão /Química Especializada
 Ministério da Saúde
 Rma Amilear Cabral
 Tel: 244 923 65 36 95 / 244 914 43 90 60
 Fax: 244 222 32 37 24
 E-mail: sanazenge@hotmail.com

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA
UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Kenneth Lowery
International Issues Analyst
US Codex Office
1400 Independence Avenue, Room 4861,
Washington, DC 20250 USA
Tel: +1 202 690 4042
Fax: +1 202 720 3157
E-mail: Kenneth.Lowery@fsis.usda.gov

Edmundo Garcia
Assistant Regional Director for Latin America
US Food & Drug Administration
Unit 3440 Box 428, APO, AA 34020
Tel: 202-409-0394
E-mail: Edmundo.Garcia@fda.hhs.gov

Raúl Guerrero
International Regulatory Strategies
793 N. Ontare Road. Santa Bárbara California 93105
Tel: 805-898-1830
Fax: 805-898-1830
Email: guerrero_raul_j@yahoo.com

CHAIRPERSON OF THE COMMISSION
PRESIDENT DE LA COMMISSION
PRESIDENTE DE LA COMISIÓN

Karen Hulebak
Chair, Codex Alimentarius Commission
c/o USDA, 1400 Independence Ave., SW,
Room 412A
Whitten Bldg., Washington, DC 20250-3700
Tel: (202) 690-5074
Fax: 202 -690-2980
E-mail: karen.hulebak@fsis.usda.gov

OBSERVADORES
OBSERVATEURS
OBSERVERS

INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA
AGRICULTURA (IICA)
INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION ON
AGRICULTURA

Ricardo Molins
Gerente- Programa de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de
Alimentos IICA
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura IICA
Apdo 55-2200 Coronado, San José, Costa Rica
Tel: 506- 22160185
Fax: 506 22 16 0221
E-mail: ricardo.molins@iica.int

Eric Bolaños Ledezma
Especialista de SAIA
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura- IICA
Apdo 55-2200 Coronado, San José, Costa Rica
Tel: 506 22160418
Fax: 506 22 16 0221
E-mail: erick.bolanos@iica.int

ASOCIACION DE FABRICANTES DE MEDICAMENTOS DE
LIBRE ACCESO, A.C. (AFAMELA)

Lisé Reyes Vermot
Regulatory Affaire Manager
AFAMELA
Yautepec No. 12, Col. Condesa, México D.F. CP 06140
Tel: (5255) 5286 5297
Fax: (5255) 5553 2909
Email: lreyes@afamela.org

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE
(ILSI)

Lourdes del Carmen Paniagua Mendoza
Gerente de Asuntos Regulatorios
Sensient Flavors México
Prolongación Concepción Beistegui No. 501 Col. Girasoles Celaya,
Guanajuato, C.P. 38020
Tel.: 9140 6175
Email: lourdes.paniagua@sensient-tech.com

ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE AVICULTURA (ALA)

J. Isidro Molfese
Observador por ALA al Codex
ALA - Asociación Latinoamericana de Avicultura
Arce 441-1426 Buenos Aires, República de Argentina.
Tel.: 54 11 4774- 4770
Email: molfese@ciudad.com.ar

Miguel Márquez
Coordinador Comité Técnico- Científico CTC de ALA
Asociación Latinoamericana de Avicultura
Azahares No. 242 Rancho Contento. Zapopan, Jalisco. México
45222
Tel.: (52.33) 3682-1483
Email: miguelmarquez42@hotmail.com

SECRETARIADO CONJUNTO FAO/OMS
JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Gracia Teresa Brisco López
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel: +39 06 570 52700
Fax: +39 06 570 54593
E-mail: gracia.brisco@fao.org

Tom Heilandt
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Rome, Italy
Tel.: +39 06 570 54384
Fax: +39 06 570 54593
Email: tom.heilandt@fao.org

FAO JECFA

Annika Wennberg
Senior officer, FAO JECFA Secretary
Food and Agriculture Organization of the United Nations
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy
Tel: + 390657053283
Fax: + 390657054593
Email: annika.wennberg@fao.org

**OPS / OMS
PAHO / WHO**

Genaro Wilfredo García
Asesor Regional Inocuidad de Alimentos (OPS/OMS)
Centro Panamericano de Fiebre Aftosa (PANAFTOSA)
Av. Presidente Kennedy, 7778- Sao Bento- Duque de Caxias; RJ -
Brasil-Cep: 25040-000
Tel: 0055-(21)-3661-9039
Fax: 0055 (21) 3661 9027
Email: garcia@paho.org
FAO

Maya Piñero, Ph.D
Coordinadora Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria
Oficial Principal de Inocuidad y Calidad de los
Alimentos
Oficina Regional de la FAO para América Latina y el
Caribe
Avda. Dag Hammarskjöld 3241, Vitacura
Casilla 10095, Santiago, Chile
Tel: 562 923 2100
Directo 562 923 2208
E-mail: maya.pineiro@fao.org

**SECRETARÍA TÉCNICA
TECHNICAL SECRETARIAT**

Jorge Antonio López Zárate
Subdirector para la Atención del Codex Alimentarius y otros
Organismos
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
CP. 53950, Estado de México.
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218
Fax: 5520 9715
E-mail: jorge.lopezz@economia.gob.mx

Jesús Figueroa Gamboa
Subdirector para la Atención de la ISO e IEC
Dirección General de Normas Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No.6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
C.P. 53950, Estado de México
Tel: (5255) 5729 9300, Ext. 43217
Fax: 5520 9715
E-mail: jesus.figueroa@economia.gob.mx

Emeterio Mosso Zempoalteca
Jefe de departamento para la atención de la ISO
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No.6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
C.P. 53950, Estado de México
Tel: (5255) 5729 9300, ext. 43219
Fax: 5520 9715
Email: iso-mex@economia.gob.mx

**SOPORTE TÉCNICO
TECHNICAL SUPPORT**

Yessika Nayelli Melgar Rivera
Asistente para la Atención del Codex Alimentarius
Dirección General de Normas Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes Naucalpan de Juárez CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 ext. 43220
Fax: 5520 9715
E-mail: codexmex1@economia.gob.mx

Isabel Suárez Ochoa
Asistente para la Atención del Codex Alimentarius
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No.6 Sección Fuentes, Naucalpan de
Juárez C.P. 53950, Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100, Ext. 43220
Fax: 5520 9715
E-mail: codexmex2@economia.gob.mx

Jorge Alberto Tiburcio Palma
Asistente para la Atención del Codex Alimentarius
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No.6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
C.P. 53950, Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100, Ext. 43220
Fax: 5520 9715

ANNEXE II

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE DU CODEX POUR LA CORIANDRE DU MEXIQUE¹

(à l'étape 5/8)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales et/ou types commerciaux de coriandre du Mexique issues du *Eryngium foetidum* L, de la famille des *Apiaceae*, destinées à être livrées au consommateur sous forme de bottes² de feuilles fraîches ou sous une autre présentation équivalente, après conditionnement et emballage, à l'exclusion de la coriandre du Mexique destinée à la transformation industrielle.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les bottes de coriandre du Mexique doivent être:

- saines; sont exclues les feuilles atteintes de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;

Elles doivent en outre avoir un aspect frais et une coloration naturelle.

2.1.1 Le développement et l'état de la coriandre du Mexique doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter le transport et la manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

2.2 CLASSIFICATION

La coriandre du Mexique est classée en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les bottes de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Elles doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I³

Les bottes de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

- présence de taches blanches et/ou marron et jaunes, ne recouvrant pas plus de 5% des feuilles de la botte;
- présence de feuilles cassées, ne dépassant pas 10% des feuilles de la botte;
- présence de feuilles fragmentées, ne dépassant pas 10% des feuilles de la botte.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les bottes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les bottes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- présence de taches blanches et/ou marron et jaunes, ne recouvrant pas plus de 15% des feuilles de la botte;
- présence de feuilles cassées, ne dépassant pas 20% des feuilles de la botte;
- présence de feuilles fragmentées, ne dépassant pas 20% des feuilles de la botte.

¹ *Eryngium foetidum* L possède d'autres dénominations internationales, dont les suivantes: Culantro, culantrón, culantro coyote, culantro extranjero, culantro real, alcapate, escorzonera, samat, xamat, cilantro cimarrón, recaó, culantro culebra, cilantro ancho, jia yuan gian, koulant, chadwon, spiritweed, false coriander, long coriander, stinkweed, fitweed.

² Botte: Portion de feuilles que l'on peut attraper avec la main.

³ Feuilles cassées: Feuilles dont la nervure centrale est cassée des suites d'un dommage mécanique, sans détachement des parties adjacentes à la fracture.

Feuilles fragmentées: Feuilles auxquelles il manque une partie de la surface laminaire.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le nombre de bottes par kilogramme, conformément au tableau ci-après:

Calibrage des bottes de feuilles

Code de calibre	Poids de la botte (grammes)	Nombre de bottes (par kg)
1	> 200	< 5
2	150 - 200	5 - 7
3	100 - 149	8 - 10
4	50 - 99	11 - 20
5	< 50	> 20

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de bottes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de bottes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de bottes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories ou formes de présentation, 10%, en nombre ou en poids, de bottes correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des bottes de même origine, variété et/ou type commercial, qualité, calibre et couleur. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les bottes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs⁴, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les bottes doivent être conditionnées conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation de la coriandre du Mexique. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

5.3 PRÉSENTATION

Les bottes doivent être présentés sous l'une des formes suivantes:

⁴ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

5.3.1 Bottes individuelles

Chaque botte est emballée dans un sachet individuel.

5.3.2 Groupes de bottes

Les sachets de conditionnement contiennent plusieurs bottes, en fonction du calibre.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit (« coriandre du Mexique ») ou celui couramment utilisé dans le pays de commercialisation et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial, et précisant si le fruit est vendu « individuellement » ou non.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁵.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit « coriandre du Mexique », ou nom couramment utilisé dans le pays de commercialisation, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Calibre;
- Poids net.

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

⁵ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE DU CODEX POUR LA LUCUMA

(à l'étape 5/8)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les fruits des variétés commerciales de lucuma issues du *Pouteria lucuma* (R. et P.), de la famille des *Sapotaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion de la lucuma destinée à la transformation industrielle.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, la lucuma doit être:

- entière, et conserver de préférence la base du pédoncule qui est toujours fixée au calice; le pédoncule, le cas échéant, ne doit pas dépasser 5 mm et être coupé proprement;
- saine; sont exclus les produits atteints de pourriture, moisissure ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propre, pratiquement exempte de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempte de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempte d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempte de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- exempte de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- exempte de dommages physiques tels que: meurtrissures profondes, coupures, traces de choc, etc. Sont acceptées, au moment de la commercialisation, les fissures naturelles superficielles dues à la maturation;
- exempte de brûlure de soleil.

Elle doit présenter un aspect frais et posséder la forme et la couleur extérieure caractéristiques de la variété.

2.1.1 Les lucuma doit avoir été soigneusement cueillie et avoir atteint un degré de développement et de maturité physiologique satisfaisant compte tenu des caractéristiques de la variété, à la période de récolte et à la région de production.

Le développement et l'état de la lucuma doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter le transport et la manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

2.2 Classification

La lucuma est classée en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

La lucuma de cette catégorie doit être de qualité supérieure. Elle doit présenter la forme, le développement et la coloration caractéristiques de la variété, compte tenu de la région de production. Elle doit être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du produit.

Dans cette catégorie, le nombre maximum de noyaux est de deux, la lucuma de type « seda » a une consistance tendre, celle de type « palo », semi-ferme.

2.2.2 Catégorie I

La lucuma de cette catégorie doit être de bonne qualité. Elle doit présenter la forme, le développement et la coloration caractéristiques de la variété, compte tenu de la région de production. Elle peut toutefois présenter les légers défauts suivants¹, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

- défauts légers de forme ne correspondant pas à la variété, défauts légers sur la peau ne dépassant pas 1 cm² tous calibres confondus.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du produit.

Dans cette catégorie, le nombre maximum de noyaux est de trois, la lucuma de type « seda » a une consistance tendre, celle de type « palo », semi-ferme.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les lucumas qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les bottes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme ne correspondant pas à la variété, défauts légers sur la peau ne dépassant pas 2 cm² tous calibres confondus.

Dans cette catégorie, le nombre maximum de noyaux est de trois, la lucuma de type « seda » a une consistance semi-ferme, celle de type « palo », ferme.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids du fruit, conformément au tableau ci-après:

Tableau 1
Spécifications de calibres de la lucuma²

Calibre	Poids unitaire moyen (g)	Fourchette de poids (g)
A	-	inférieur à 55
B	90	50 – 130
C	160	120 – 200
D	230	190 - 270
E	300	260 – 340
F	-	supérieur à 330

Tableau 2
Catégories de calibres de la lucuma

	Catégories		
	Extra	I	II
diamètre équatorial (cm)	6 à 9	supérieur à 9, ou supérieur ou égal à 4 et inférieur à 6	inférieur à 4
Poids (g)	120 à 300	supérieur à 300, ou supérieur ou égal à 50 et inférieur à 120	inférieur à 50

¹ Défauts légers: fentes, éraflures dues au vent (ramages), taches superficielles dues à des applications ou des ravageurs n'occasionnant pas de dommages dégénératifs qui affectent la chair du fruit.

² Les fourchettes incluent la tolérance de calibre, qui est de + 10% du poids des fruits contenus dans chaque emballage.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de lucumas ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de lucumas ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de lucumas ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, 10%, en nombre ou en poids, de lucumas correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des lucumas de même origine, variété, qualité, calibre et parvenues au même degré de maturité et de développement. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les lucumas doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs³, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les lucumas doivent être conditionnées conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation de la lucuma. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit « Lucuma » et, le cas échéant, celui de la variété.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

³ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁴.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit « Lucuma », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (facultatif).

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (code calibre ou diamètre minimal et maximal en millimètres);
- Poids net;
- Numéro de lot.

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

⁴ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

APPENDICE

1. DESCRIPTION

La lucuma est un fruit originaire de la région andine du Pérou, où elle est répandue et présente de nombreux biotypes, essentiellement à l'état sauvage. Il s'agit d'une baie ou drupe ronde, ovale, conique, aplatie ou en forme de toupie, d'environ 4 à 9 cm de diamètre, qui possède une odeur et une couleur caractéristiques. Elle est généralement de forme asymétrique et présente une pointe apicale normalement entourée d'une aréole brune à vert clair. Son exocarpe (peau) est très fin et fragile, lisse ou légèrement écaillé. Le mésocarpe ou pulpe est d'épaisseur variable et de texture farineuse à pâteuse, et sa chair est tendre à ferme. Le noyau est rond et aplati. Il mesure de 2 à 4 cm de diamètre et est recouvert d'un épisperme épais de couleur marron clair ou foncé, avec un hile ou ombilic oblong de couleur blanche opaque. Il est recouvert d'un endocarpe ou peau fin de couleur jaune clair.

Les définitions suivantes s'appliquent à la présente norme:

- 1.1 **Biotype:** ensemble d'individus dont les phénotypes correspondent au même génotype (patrimoine héréditaire).
- 1.2 **Aréole:** petit rebord, dépression ou tache, plus ou moins circulaire, qui apparaît sur certains organes ou sur la paroi de certaines cellules.
- 1.3 **Lucuma seda:** lucuma possédant une chair tendre à semi-ferme. Voir le tableau 1.
- 1.4 **Lucuma palo:** lucuma possédant une chair ferme. Voir le tableau 1.

Tableau 1
Consistance de la chair

Consistance		Description de la consistance
En Kg-f	En N	
0 a 6	0 a 60	tendre
entre 6 et 11	entre 60 et 110	semi-ferme
supérieure ou égal à 11	supérieure ou égale à 110	ferme

Note: 1 kg-f = 9,80665 N (\approx 10 N).