

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

F

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

CAC/46 INF/2

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-sixième session

#### APPUI SCIENTIFIQUE DE LA FAO ET DE L'OMS AU CODEX: RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS ET LES QUESTIONS FINANCIÈRES ET BUDGÉTAIRES

(Document établi par la FAO et l'OMS)

##### Contenu du présent document

**PARTIE I: RÉUNIONS RÉCENTES D'EXPERTS FAO/OMS ET AUTRES INFORMATIONS PERTINENTES**

**PARTIE II: QUESTIONS FINANCIÈRES ET BUDGÉTAIRES**

#### **PARTIE I: RÉUNIONS RÉCENTES D'EXPERTS FAO/OMS ET AUTRES INFORMATIONS PERTINENTES**

1. **La fourniture d'avis scientifiques se poursuit à un rythme accéléré.** La FAO et l'OMS n'ont cessé de mettre au point les avis scientifiques demandés. Grâce aux contributions de l'Australie, du Canada, des États-Unis d'Amérique, de la France, du Japon et de l'Union européenne, qui ont été fortement appréciées, les activités ont pu se poursuivre à un rythme élevé. En outre, **ces activités ont pu être réalisées car le programme relatif à la fourniture d'avis scientifiques fait partie des hautes priorités de la FAO et de l'OMS**, qui ont pris conscience de l'importance d'une base scientifique solide pour toutes les normes du Codex. La Commission du Codex Alimentarius (la Commission) reste le premier bénéficiaire du programme conjoint de la FAO et de l'OMS relatif à la fourniture d'avis scientifiques, dont les résultats sont largement pris en compte au moment de l'élaboration des textes et des normes du Codex. En outre, d'autres institutions du système des Nations Unies (le Programme alimentaire mondial, par exemple) sollicitent des avis scientifiques de la FAO et de l'OMS dans le cadre de leur programme conjoint. Les produits de ce programme sont aussi mis à profit par les États Membres de la FAO et de l'OMS pour étayer la prise de décisions fondées sur la science s'agissant des questions de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition aux niveaux national et régional. On trouvera ci-après un résumé des avis scientifiques fournis au cours de la période allant de septembre 2022 à août 2023, depuis la présentation du dernier rapport de la FAO et de l'OMS à la Commission (CAC45 INF/2).

##### **Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)**

2. Depuis la dernière session de la Commission du Codex Alimentarius, une réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), à savoir sa 96<sup>e</sup> session, s'est tenue en présentiel. La réunion a porté sur les additifs alimentaires.

3. **Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), 96<sup>e</sup> session (consacrée aux additifs alimentaires), 27 juin - 6 juillet 2023, Genève (Suisse).** Cette réunion s'est tenue dans le cadre du programme en cours sur l'évaluation des risques liés aux additifs alimentaires et aux contaminants dans les aliments. Le Comité a procédé à des évaluations toxicologiques et à des évaluations de l'exposition alimentaire et a élaboré des spécifications pour l'aspartame. Il a également évalué l'exposition alimentaire pour deux groupes d'agents aromatisants (esters d'alcools aliphatiques acycliques primaires et d'acides aliphatiques acycliques à chaîne ramifiée et dérivés hydroxybenzoïdes et alkoxybenzotiques) et a révisé les spécifications pour huit agents aromatisants. Les spécifications relatives à ces trois additifs alimentaires ont été révisées.

##### **Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR)**

4. **Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), 13-22 septembre 2022, Rome (Italie).** La réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR) s'est tenue au siège de la FAO, à Rome (Italie), du 13 au 22 septembre 2022. La première réunion organisée en présentiel après l'assouplissement des restrictions liées à la covid-19 a permis d'évaluer 34 pesticides, dont sept nouveaux

composés et quatre composés qui étaient réévalués en ce qui concerne la toxicité, les résidus ou les deux, dans le cadre du programme d'examen périodique du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR). Les participants ont établi les doses journalières admissibles (DJA) et les doses de référence aiguës (DRfA), ont estimé les limites maximales de résidus (LMR) et ont recommandé au CCPR de les utiliser. Une estimation de la concentration médiane de résidus en essais contrôlés (MREC) et de la concentration maximale de résidus, qui servira de base pour l'estimation des expositions alimentaires, a également été effectuée. En outre, la réunion a estimé les expositions alimentaires (à court et à long terme) des pesticides examinés et, sur cette base, a procédé à des évaluations du risque alimentaire par rapport à leurs DJA ou, le cas échéant, à leurs DRfA. Les cas où les DJA ou les DRfA pourraient être dépassées ont été clairement indiqués afin de faciliter la prise de décision par le CCPR. En outre, la réunion a apporté des réponses à deux formulaires de notification de réserve communiqués par le CCPR, a examiné plusieurs questions actuelles relatives à l'évaluation du risque de produits chimiques, à l'évaluation des résidus de pesticides et aux procédures suivies pour recommander des LMR. Ces réflexions et de plus amples informations sur chaque évaluation sont consignées dans le rapport<sup>1</sup>.

### **Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA)**

5. **Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur la maîtrise des *Salmonella* spp. non typhiques dans la viande de volaille, 12-16 septembre 2022, Genève (Suisse).** L'objectif de la réunion était d'examiner les données et les éléments concrets récents sur le sujet et de fournir des avis scientifiques sur les mesures de maîtrise de *Salmonella* spp. dans la chaîne de production de volaille de chair. Le rapport de la réunion est en cours d'élaboration. On trouvera le résumé sur les sites web de la FAO et de l'OMS<sup>2</sup>.

6. **Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques associés à la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments – Première partie: Modèles formels, 24 - 28 octobre 2022, Rome (Italie).** L'objectif de la réunion était de procéder à une évaluation des risques liés à *Listeria monocytogenes* dans les aliments, de la production à la consommation, afin d'éclairer une éventuelle révision future des *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer*. Le rapport de la réunion est en cours d'élaboration. On trouvera le résumé sur les sites web de la FAO et de l'OMS<sup>3</sup>.

7. **Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur la maîtrise des *Campylobacter* spp. dans la viande de volaille, 6-10 février 2023, Rome (Italie).** L'objectif de la réunion était d'examiner les données et les éléments concrets récents sur le sujet et de fournir des avis scientifiques sur les mesures de maîtrise des espèces *Campylobacter* thermotolérantes *C. jejuni* et *C. coli* dans la chaîne de production de volaille de chair. Le rapport de la réunion est en cours d'élaboration. On trouvera le résumé sur les sites web de la FAO et de l'OMS<sup>4</sup>.

8. **Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques associés à la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments – Deuxième partie: Modèles d'évaluation des risques, 29 mai - 2 juin 2023, Genève (Suisse).** Comme suite de la première partie de la réunion, en octobre 2022, plusieurs modèles d'évaluation des risques ont été mis au point et évalués pour caractériser le risque de listériose lié à la consommation de certains produits. L'objectif de la réunion était de mettre à l'essai et d'évaluer les modèles complets, de la production à la consommation, pour les produits sélectionnés et de les utiliser dans différents cas de figure pour fournir des exemples et des recommandations aux responsables de la gestion des risques pour la maîtrise de *L. monocytogenes*. Le rapport de la réunion est en cours d'élaboration. On trouvera le résumé sur les sites web de la FAO et de l'OMS<sup>5</sup>.

9. **Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques liés aux virus dans les aliments – Première partie: attribution de l'origine alimentaire, méthodes d'analyse et indicateurs, 18-22 septembre 2023, Rome (Italie).** La réunion portera sur l'attribution de l'origine alimentaire, les méthodes d'analyse et les indicateurs de présence de virus dans les aliments.

<sup>1</sup> <https://www.who.int/publications/i/item/9789240069602> (en anglais).

<sup>2</sup> <https://www.fao.org/3/cc2579en/cc2579en.pdf> (en anglais) et [https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-meeting-salmonella-poultry-meat-summary-and-conclusions-oct2022.pdf?sfvrsn=85adc558\\_3](https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-meeting-salmonella-poultry-meat-summary-and-conclusions-oct2022.pdf?sfvrsn=85adc558_3) (en anglais).

<sup>3</sup> <https://www.fao.org/3/cc2966en/cc2966en.pdf> (en anglais) et [https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-listeria-meeting-summary-and-conclusion.pdf?sfvrsn=3f502119\\_3](https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-listeria-meeting-summary-and-conclusion.pdf?sfvrsn=3f502119_3) (en anglais).

<sup>4</sup> <http://www.fao.org/3/cc4758en/cc4758en.pdf> (en anglais) et [https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-campylobacter-summary-and-conclusion.pdf?sfvrsn=b62e44a\\_4](https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-campylobacter-summary-and-conclusion.pdf?sfvrsn=b62e44a_4) (en anglais).

<sup>5</sup> <https://www.fao.org/3/cc6993en/cc6993en.pdf> (en anglais) et [https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-listeria-part2-meeting-summary-and-conclusion.pdf?sfvrsn=3da7cbf2\\_3](https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-listeria-part2-meeting-summary-and-conclusion.pdf?sfvrsn=3da7cbf2_3) (en anglais).

### **Consultation mixte spéciale d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques associés aux allergènes alimentaires**

10. **Consultation mixte spéciale d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques associés aux allergènes alimentaires – Quatrième partie: Examen et mise en place d'une exemption pour les allergènes alimentaires, 14-18 novembre 2022, Rome (Italie).** Faisant suite aux trois réunions tenues au cours de la période 2022-2023, cette quatrième réunion était organisée afin d'élaborer un processus pour l'examen des futures exemptions concernant les aliments et ingrédients hautement transformés dérivés d'un allergène alimentaire prioritaire ou en contenant un. Le résumé de la réunion est disponible sur les sites web de la FAO et de l'OMS<sup>6</sup>.

11. **Consultation mixte spéciale d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques associés aux allergènes alimentaires – Cinquième partie: Examen et établissement de niveaux seuils pour des fruits à coque spécifiques (noix du Brésil, noix de macadamia ou noix de Queensland, pignon), soja, céleri, lupin, moutarde, sarrasin et avoine, réunion en ligne, mars 2023.** L'objectif de cette cinquième réunion était de travailler sur les allergènes alimentaires qui ne figurent pas sur la liste des priorités afin de répondre à la demande du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires relative à l'examen et à l'établissement de niveaux seuils. Les résultats seront publiés prochainement.

### **Autres activités**

#### **Activités ad hoc FAO/OMS sur les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments issus de cultures cellulaires**

12. La FAO et l'OMS ont fait paraître une publication intitulée *Food safety aspects of cell-based food*<sup>7</sup> (Aspects de la sécurité sanitaire des aliments issus de cultures cellulaires) en avril 2023. Cette publication comprend les résultats d'une consultation d'experts de la FAO menée en collaboration avec l'OMS à Singapour en novembre 2022, lors de laquelle les dangers en matière de sécurité sanitaire des aliments ont été identifiés de manière complète. Une fiche de quatre pages intitulée *Neuf choses à savoir sur: aspects de la sécurité sanitaire des aliments issus de cultures cellulaires*<sup>8</sup> aborde les questions de terminologie, l'état d'avancement du développement actuel, l'importance de l'assurance de la sécurité sanitaire des aliments et des réflexions concernant la durabilité, les ressources disponibles et des activités au niveau mondial, et fournit des conseils sur la préparation en matière réglementaire et les stratégies de communication à l'intention des autorités compétentes. En août 2023, le rapport final de la table ronde des parties prenantes organisée par la FAO et le Ministère de la santé d'Israël a été publié<sup>9</sup>. Les développeurs et producteurs d'aliments issus de cultures cellulaires ont présenté divers processus de production reposant sur la culture cellulaire. Le rapport donne une vue d'ensemble de l'état d'avancement du développement des aliments issus de cultures cellulaires en 2022 et pose les jalons de l'identification des dangers en matière de sécurité sanitaire des aliments issus de cultures cellulaires. Pour faire le point sur l'état des connaissances en 2023, une autre réunion des parties prenantes est organisée par la FAO, en collaboration avec le Gouvernement de la Chine, en novembre 2023, et le rapport sera disponible au premier trimestre de 2024.

#### **Activités ad hoc de la FAO sur l'édition des gènes et la sécurité sanitaire des aliments**

13. L'édition des gènes (ou du génome) est un terme général qui recouvre plusieurs techniques de biologie moléculaire utilisées pour introduire des changements ciblés dans le génome d'organismes vivants. En 2023, la FAO a publié un rapport technique intitulé *Gene editing and food safety: Technical considerations and potential relevance to the work of Codex Alimentarius*<sup>10</sup> (Édition du génome et sécurité sanitaire des aliments: considérations technique et pertinence potentielle pour les travaux du Codex Alimentarius). Il s'agit d'un rapport de suivi du document de travail de la FAO intitulé *Gene editing and agrifood systems*<sup>11</sup> (Édition du génome et systèmes agroalimentaires), publié en 2022. Le rapport sur la sécurité sanitaire des aliments passe en revue les applications de l'édition des gènes dans le domaine de la production d'aliments, y compris l'applicabilité des lignes directrices et principes existants du Codex Alimentarius aux fins de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments concernés, et fournit des réflexions essentielles pour l'élaboration et la mise en œuvre de politiques et de critères réglementaires pour les produits dérivés de l'édition des gènes. Il met également en relief les domaines dans lesquels les autorités compétentes nationales peuvent tirer parti des

<sup>6</sup> <http://www.fao.org/3/cc3825en/cc3825en.pdf> (en anglais) et [https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/4th-allergen-summary-report-nov2022.pdf?sfvrsn=6603dbb9\\_3](https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/4th-allergen-summary-report-nov2022.pdf?sfvrsn=6603dbb9_3) (en anglais).

<sup>7</sup> <https://doi.org/10.4060/cc4855en> (en anglais).

<sup>8</sup> <https://www.fao.org/documents/card/fr/c/CC6419FR>.

<sup>9</sup> <https://doi.org/10.4060/cc6967en> (en anglais).

<sup>10</sup> <https://doi.org/10.4060/cc5136en> (en anglais).

<sup>11</sup> <https://doi.org/10.4060/cc3579en> (en anglais).

travaux passés et actuels de la FAO et du Codex Alimentarius ainsi que des avis scientifiques, du renforcement des capacités, des transferts de connaissances et des échanges d'informations.

#### **Activités ad hoc de la FAO sur les microplastiques dans les aliments**

14. La FAO a élaboré un document de référence qui rassemble des informations sur la présence de microplastiques dans tous les produits, sur la contamination par les microplastiques tout au long des chaînes de valeur alimentaires et sur la migration des plastiques depuis des matériaux et des emballages en contact avec les aliments, et qui présente une analyse de la littérature scientifique existante au sujet de la toxicité des monomères, des polymères et des additifs plastiques les plus courants. Ce processus jette les bases de futurs exercices d'évaluation des risques et a permis d'obtenir des informations pouvant servir à l'élaboration d'options de gestion des risques. Le rapport, publié fin 2022, a été complété lors d'une réunion d'experts et peut être consulté en ligne<sup>12</sup>.

#### **Activités ad hoc de l'OMS sur les dioxines et les composés de type dioxine**

15. Depuis le début des années 1990, l'OMS organise des consultations d'experts dans le but d'harmoniser les facteurs d'équivalence de toxicité (FET) pour les dioxines et les composés de type dioxine au niveau international et, ainsi, de formuler des recommandations à l'intention des autorités nationales de réglementation. Les FET indiquent la toxicité des dioxines, des dibenzofuranes et des PCB de type dioxine en référence à la forme la plus toxique de dioxine, la 2,3,7,8-TCDD. Les FET les plus récents pour les dioxines et les composés de type dioxine ont été établis par l'OMS dans le cadre d'une consultation d'experts similaire menée en 2005.

16. Depuis la consultation précédente de 2005, une quantité importante de données spécifiques des congénères ont été publiées sur les estimations concernant des sélections de potentiels toxiques relatifs (REP) et de FET potentiels. Ces données sur les REP issues d'études individuelles ont été intégrées à une base de données actualisée sur les REP et utilisées dans une approche par méta-régression bayésienne pour déterminer si des changements dans les FET seraient garantis. Les méthodes utilisées pour cette réévaluation des FET suivent directement les recommandations issues de la consultation d'experts de l'OMS de 2005. Avant la consultation d'experts de 2022, l'OMS a travaillé pendant plus de deux ans avec un groupe d'experts des dioxines reconnus à l'échelle internationale à la préparation de cette réunion. Sur la base des recommandations de ce groupe et avec l'appui et la collaboration de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), un contrat a été passé avec deux sous-traitants – ToxStrategies et KeyToxicology. Ces sous-traitants ont mis au point une base de données aboutie sur les estimations des REP afin de parvenir à une pondération consensuelle des REP, et ont réalisé un examen par des pairs des nouvelles données ajoutées dans la base de données sur les REP. Aux fins de la validation des données et modèles utilisés pour affiner les valeurs des FET, l'OMS a collaboré avec des experts de l'Institut national des sciences de la santé environnement (NIEHS) des États-Unis d'Amérique pour mener une évaluation approfondie des méthodes bayésiennes et de leur application à la base de données sur les REP. Cette révision de la méthode et du niveau d'examen par des pairs est inédite dans l'histoire de la base de données sur les REP. Elle permet d'accroître la confiance dans les données sur lesquelles les experts de l'OMS se sont fondés en 2022 pour apporter des changements à des valeurs de FET. Les données de référence et les modèles utilisés pour déterminer ces valeurs de FET pour 2022 actualisées seront publiés dans la littérature soumise à un comité de lecture en 2023.

#### **Réunion ad hoc technique conjointe AIEA/FAO sur la marche à suivre pour évaluer les besoins en protéines et la qualité des protéines et mettre au point une base de données sur la digestibilité et la qualité des protéines**

17. Pour atteindre les cibles mondiales en matière de nutrition, il est crucial de définir précisément la quantité et la qualité des protéines nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels humains et de bien décrire les protéines apportées par les denrées alimentaires et l'alimentation. Les avis scientifiques sur l'évaluation de la qualité des protéines sont également utiles dans le cadre de l'élaboration des normes et des directives du Codex Alimentarius ayant trait à l'alimentation. Plus précisément, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime a examiné à plusieurs reprises la question de la qualité des protéines présentes dans les denrées alimentaires et l'alimentation. Des données normalisées sur la qualité des protéines présentes dans les aliments pourraient permettre d'éclairer le dialogue sur les recommandations en matière de besoins en protéines pour tous les groupes d'âges, en particulier les trois premières années de la vie. La FAO, en collaboration avec l'AIEA, a organisé une réunion technique de quatre jours à Vienne, du 10 au 13 octobre 2022. Les participants à la réunion ont examiné les données et les méthodes qui concernent l'évaluation des besoins en protéines et de la qualité des protéines et ont élaboré un cadre pour

<sup>12</sup> <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc2392en> (en anglais).

le développement d'une base de données sur la digestibilité des protéines, afin de faciliter le dialogue sur l'évaluation de la qualité des protéines et de la quantité de protéines suffisantes chez différentes populations.

**Activités ad hoc de la FAO sur la composition nutritionnelle des aliments et des boissons fabriquées à partir de sources de protéines végétales et d'autres sources de protéines**

18. À la suite d'une demande soumise au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime à sa 43<sup>e</sup> session, la FAO travaille actuellement à une étude bibliographique visant à orienter le développement futur des *Directives comprenant des principes généraux relatifs à la composition nutritionnelle des aliments et des boissons fabriqués à partir de sources de protéines végétales et d'autres sources de protéines*. L'étude mettra en lumière les documents contenant des données sur les profils nutritionnels des aliments et des boissons fabriqués à partir de sources de protéines végétales et d'autres sources de protéines, destinés à remplacer les produits d'origine animale, actuellement sur le marché et permettra de comparer ceux-ci avec des produits analogues d'origine animale.

**Colloque international sur les protéines alimentaires au service de la santé humaine, 13-16 septembre 2023**

19. Le Colloque international sur les protéines alimentaires au service de la santé humaine, organisé conjointement par la FAO et deux universités, en collaboration avec l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA), rassemblera des chefs de file à l'échelle internationale dans le domaine de la nutrition protéique et des domaines connexes, et permettra de dresser un bilan autorisé des progrès scientifiques récents d'importance cruciale pour le bien-être des êtres humains et la sécurité alimentaire. Le colloque, qui durera trois jours, comprendra des présentations et des débats sur: la nutrition protéique et la santé; les besoins en acides aminés; la digestibilité et la disponibilité des acides aminés; la qualité des protéines alimentaires, notamment le score en acides aminés corrigé de la digestibilité des protéines (PDCAAS) et le score de digestibilité des acides aminés essentiels (DIAAS); les incidences de la qualité des protéines, notamment sur la croissance et le développement ainsi que sur le métabolisme protéique de l'ensemble du corps; et la durabilité des protéines et des aliments futurs. On trouvera de plus amples informations à l'adresse <https://web.cvent.com/event/1783d29e-b98f-4342-b4a1-30dbaf3fc357/summary>.

**Activités ad hoc conjointes FAO/OMS sur les risques et les bienfaits de la consommation de poisson**

20. De nouvelles données sont disponibles au sujet des risques et des bienfaits de la consommation de poisson. Par conséquent, la FAO et l'OMS mettent actuellement à jour le rapport de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les risques et bénéfices de la consommation de poisson publié en 2010. À cet effet, une consultation d'experts sera organisée afin d'établir un cadre pour l'évaluation des bienfaits ou risques nets de la consommation de poisson pour la santé et de donner à la Commission du Codex Alimentarius des informations qui lui permettront d'orienter ses travaux sur la gestion des risques, compte tenu des données existantes sur les risques et les bienfaits de la consommation de poisson. La consultation d'experts aura lieu du 9 au 13 octobre à Rome (Italie).

**Activités ad hoc conjointes FAO/OMS sur la sécurité sanitaire des algues**

21. La culture et l'utilisation des algues devraient se développer et, dans un avenir proche, devenir des piliers importants d'une sécurité alimentaire durable et d'une économie aquatique robuste. La présence de risques liés aux algues peut être conditionnée par de nombreux facteurs. Toutefois, on manque encore, d'une manière générale, de législations et de documents d'orientation sur la production et l'utilisation des algues marines. Cela étant, la FAO et l'OMS ont élaboré un document de référence qui recense les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments liés à la consommation d'algues et de plantes aquatiques. La FAO et l'OMS ont considéré qu'il était utile de mettre au point des orientations du Codex à ce sujet, qui a été présenté au Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche, à sa 35<sup>e</sup> session, lequel est convenu d'envisager de futurs travaux dans ce domaine, sur la base du document de référence. Le rapport conjoint FAO/OMS de la réunion d'experts sur la sécurité sanitaire des algues<sup>13</sup> a été complété lors d'une réunion d'experts et publié fin 2022.

---

<sup>13</sup> <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc0846en> (en anglais).

**Sous-groupe sur l'alimentation et la santé du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS et****Sous-groupe sur les mesures politiques du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS**

22. Plusieurs directives pour une alimentation saine et directives concernant les politiques relatives à l'environnement alimentaire ont été publiées récemment. Les activités sont exposées dans le document CX/CAC 23/46/22.

**Mise à jour FAO/OMS des besoins en nutriments des nourrissons et des jeunes enfants âgés de 0 à 3 ans**

23. Les besoins en vitamines et en minéraux de tous les groupes d'âge qui ont été définis par la FAO et l'OMS n'ont pas été mis à jour depuis 2004. De nouvelles données qui se sont fait jour depuis lors indiquent qu'il faudrait peut-être redéfinir les besoins, en particulier ceux des nourrissons et des jeunes enfants, en ce qui concerne certains micronutriments. Partant de ce constat, la FAO et l'OMS ont constitué un groupe d'experts chargé d'entamer la mise à jour des besoins en nutriments des nourrissons et des jeunes enfants âgés de 0 à 3 ans, et ce tant dans le but d'éclairer la mise à jour prévue des orientations de l'OMS sur l'alimentation complémentaire que de contribuer au travail d'établissement de valeurs nutritionnelles de référence – besoins (VNR-B) pour les enfants âgés de 6 à 36 mois que mène le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime. Les valeurs d'apport en nutriments comprennent les besoins (p. ex. les besoins moyens en nutriments, l'apport adéquat et le niveau nutritionnel individuel [INLx]) et les niveaux d'apport supérieurs sans danger. Le groupe d'experts a pour but de déterminer les besoins moyens en nutriments lorsque cela est possible, ainsi que l'INL98 (valeur de référence pour l'apport journalier estimée répondant aux besoins en nutriments de 98 pour cent des personnes en bonne santé apparente appartenant à une population spécifique) et les niveaux d'apport supérieurs. Avant de lancer les travaux d'actualisation de ces besoins en nutriment, l'OMS a procédé à une première étude de la littérature scientifique récemment produite sur le sujet et a compilé les directives diététiques nationales de toutes les régions, qui contiennent des informations détaillées sur les besoins en nutriments dans la tranche d'âge concernée. Grâce aux données obtenues à partir de ce travail préparatoire effectué par l'OMS, la FAO et l'OMS ont pu classer par ordre de priorité les nutriments dont les besoins sont à actualiser, le calcium, la vitamine D et le zinc étant les trois premiers concernés. Une série d'examen systématiques ont été menés à bien et ont fait l'objet de discussions du groupe d'expert lors de plusieurs réunions ayant commencé en janvier 2021. La dernière réunion d'experts s'est tenue en avril 2023 et les travaux d'actualisation des valeurs de l'apport pour le calcium, la vitamine D et le zinc sont maintenant achevés. Les examens exploratoires sont terminés pour le fer, la vitamine A, le folate et le magnésium, et sont actuellement étudiés par la FAO et l'OMS en vue des prochaines étapes.

**Publications****Publications du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)**

24. Les publications du JECFA sont disponibles sur les sites web suivants:

FAO: <http://www.fao.org/food-safety/resources/publications/fr/>

OMS: [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)) (en anglais).

25. Publications récentes:

- Rapport succinct de la 96<sup>e</sup> session du JECFA. <https://www.fao.org/3/cc6908en/cc6908en.pdf> (en anglais) et [https://www.who.int/publications/m/item/ninety-sixth-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/publications/m/item/ninety-sixth-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)) (en anglais).
- Compendium of food additive specifications – Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, 95<sup>e</sup> réunion, 6-17 et 22 juin 2022. <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=cc4895en> et <https://doi.org/10.4060/cc4895en>.
- Residue evaluation of certain veterinary drugs – Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, 94<sup>e</sup> réunion (en ligne) 16-27 mai 2022. Monographies du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), n° 28. Rome. <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=cc5153en>.
- Toxicological evaluation of certain veterinary drug residues in food – élaboré par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) à sa 94<sup>e</sup> réunion <https://www.who.int/publications/i/item/9789240068414>.

- Evaluation of certain veterinary drug residues in food – élaboré par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires à sa 94<sup>e</sup> réunion <https://www.who.int/publications/i/item/9789240057586>
- Evaluation of certain contaminants in food – 93<sup>e</sup> rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240068452>.
- Compendium of Food Additive Specifications – Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, 92<sup>e</sup> réunion en ligne, 7-18 juin 2021. Monographies du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), n° 27. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb8300en> (en anglais).

### **Publications de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR)**

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

FAO: <https://www.fao.org/pest-and-pesticide-management/guidelines-standards/faowho-joint-meeting-on-pesticide-residues-jmpr/fr/>

OMS: [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues-\(jmp\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues-(jmp)) (en anglais).

27. Publications récentes:

- FAO et OMS. 2023. Evaluation 2022 Part I – Residues. Pesticides residues in food. <https://www.fao.org/3/cc5462en/cc5462en.pdf>.
- FAO et OMS. 2023. *Report 2022 – Pesticide residues in food – Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues*. Rome. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240069602>.
- Pesticide residues in food 2021. Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides. Évaluation, partie II – Toxicologie. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240054622>.

### **Publications des Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA)**

- FAO et OMS. 2022. *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat (RTE) foods: attribution, characterization and monitoring: meeting report. Série «Évaluation des risques microbiologiques», n° 38. Disponible aux adresses suivantes: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc2400en> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240034969>.
- FAO et OMS. 2022. Control measures for Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) associated with meat and dairy products: meeting report. Série «Évaluation des risques microbiologiques», n° 39. Disponible aux adresses suivantes: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc2402en> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240058576>.
- FAO et OMS. 2023. Safety and quality of water use and reuse in the production and processing of dairy products: meeting report: meeting report. Série «Évaluation des risques microbiologiques», n° 40. Disponible aux adresses suivantes: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc4081en> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240066588>.
- FAO et OMS. 2023. Safety and quality of water used in the production and processing of fish and fishery products: meeting report. Série «Évaluation des risques microbiologiques», n° 41. Disponible aux adresses suivantes: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc4356en> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240066281>.
- FAO et OMS. 2023. Prevention and control of microbiological hazards in fresh fruits and vegetables: Part 3: sprout: meeting report: meeting report. Série «Évaluation des risques microbiologiques», n° 43. Disponible aux adresses suivantes: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc3810en> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240067677>.

### **Autres publications**

- FAO et OMS. 2023. Neuf choses à savoir sur : aspects de la sécurité sanitaire des aliments issus de cultures. Note technique. Disponible aux adresses suivantes: <https://www.fao.org/3/cc6419fr/cc6419fr.pdf> et <https://www.who.int/fr/publications/i/item/WHO-HEP-NFS-SSA-23.06.1.1>.
- FAO et OMS. 2023. Food safety aspects of cell-based food. Rome. Disponible à l'adresse suivante: <https://doi.org/10.4060/cc4855en>.

- FAO et OMS. 2023. Risk assessment of food allergens: part 2: review and establish threshold levels in foods for the priority allergens: meeting report. Série «Sécurité sanitaire et qualité des aliments», n° 15. Disponible aux adresses suivantes: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc2946en> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240065420>.
- FAO et OMS. 2023. Risk assessment of food allergens – Part 3: Review and establish precautionary labelling in foods of the priority allergens: meeting report. Série «Sécurité sanitaire et qualité des aliments», n° 16. Disponible aux adresses suivantes: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc6081en> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240072510>.
- FAO. 2023. *Review of derivation methods for dietary intake reference values for older infants and young children* (en cours de publication)
- FAO. 2023. *Computing PDCAAS for Protein Quality Assessment in Follow-up Formula for Young Children* (en cours de publication)
- FAO et AIEA. 2023. Report of a Technical Meeting on the Assessment of Protein Requirements and Protein Quality and for the Development of a Protein Digestibility and Quality Database (en cours de publication)

### **Prochaines réunions**

28. **Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), 19-28 septembre 2023, Washington (États-Unis d'Amérique).** Il est prévu d'évaluer, dans le cadre de la réunion, 33 composés, dont sept nouveaux composés et sept composés au titre de la réévaluation périodique.

29. **Consultation mixte FAO/OMS ad hoc d'experts sur les risques et les bienfaits de la consommation de poisson, 9-13 octobre 2023.** La réunion sera consacrée à l'évaluation des bienfaits ou risques nets de la consommation de poisson pour la santé et donnera à la Commission du Codex Alimentarius des informations qui lui permettront d'orienter ses travaux sur la gestion des risques en tenant compte des données existantes sur les bienfaits de la consommation de poisson.

30. **Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), 97<sup>e</sup> session (consacrée aux additifs alimentaires), Rome (Italie), 31 octobre - 9 novembre 2023.** Une deuxième réunion consacrée aux additifs alimentaires est envisagée à l'automne 2023, afin d'évaluer un additif alimentaire, le dioxyde de titane (SIN 171). Cette réunion se tiendra dans le cadre du programme en cours sur l'évaluation des risques liés aux additifs alimentaires et aux contaminants dans les aliments. Dans l'optique de cette évaluation, la FAO et l'OMS travaillent actuellement sur un document d'orientation qui pourra être utilisé par le JECFA et d'autres comités FAO/OMS d'experts pour les substances chimiques dont l'évaluation des risques demande d'étudier les aspects liés aux nanomatériaux.

31. **Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), 98<sup>e</sup> session (consacrée aux médicaments vétérinaires), Rome (Italie), 20-28 février 2024.** Cette réunion se tiendra dans le cadre du programme en cours sur l'évaluation des risques liés aux médicaments vétérinaires dans les aliments. La liste des substances qu'il est prévu d'évaluer comprend quatre nouvelles évaluations/réévaluations.

32. **Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), 99<sup>e</sup> session (consacrée aux additifs alimentaires), Genève (Suisse), 4-13 juin 2024.** Cette réunion se tiendra dans le cadre du programme en cours sur l'évaluation des risques liés aux additifs alimentaires et aux contaminants dans les aliments. La liste des substances qu'il est prévu d'évaluer comprend huit additifs alimentaires qui feront l'objet d'une évaluation complète et dix agents aromatisants pour lesquels les spécifications seront révisées uniquement.

33. **Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques des *Salmonella* spp. non typhiques et des *Campylobacter* spp. dans la viande de volaille, 2024.** Les participants à la réunion s'attacheront à mettre au point une évaluation des risques liés aux *Salmonella* spp. non typhiques et aux *Campylobacter* spp. thermotolérantes de la production à la consommation.

## **PARTIE II: QUESTIONS FINANCIÈRES ET BUDGÉTAIRES**

34. Les prévisions de dépenses exposées ici ont été calculées en tenant compte des demandes d'avis scientifiques formulées par plusieurs organes subsidiaires du Codex. Cette section récapitule les coûts de la fourniture des avis scientifiques de la FAO et de l'OMS au Codex en 2021-2022, sur la base des dépenses inscrites au budget. Les informations définitives sur les dépenses 2023-2024 seront publiées début 2025.



## Budget de l'OMS

35. À l'OMS, la plupart des crédits alloués aux activités et aux dépenses de personnel liées à la fourniture d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition proviennent des contributions volontaires à objet désigné versées par des États membres et d'autres donateurs, tandis qu'une partie des dépenses de personnel sont financées par des contributions volontaires préétablies sans objet désigné. Les travaux relatifs aux avis scientifiques concernant la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition sont menés par l'Unité des normes et des avis scientifiques du Département de la nutrition et de la sécurité sanitaire des aliments, Division de la couverture sanitaire universelle/des populations en meilleure santé.

36. Pendant l'exercice biennal 2022-2023, les dépenses (activités et personnel) afférentes à la fourniture d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition se sont élevées à 6 millions d'USD, dont 4,7 millions d'USD concernaient la sécurité sanitaire des aliments.

37. Le Canada, les États-Unis d'Amérique, le Japon, l'Union européenne, Irish Aid, la Direction suisse du développement et de la coopération, la Fondation Bill et Melinda Gates, la Fondation Eleanor Crook et Vital Strategies avaient versé des contributions volontaires pour appuyer les travaux relatifs aux avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition. Les autres membres sont vivement encouragés à suivre cet exemple.

38. Les activités de l'OMS relatives à la fourniture d'avis scientifiques sont fortement tributaires des contributions à objet désigné qui sont versées par un petit nombre d'États membres et que l'Organisation reçoit avec reconnaissance, en particulier l'appui fourni de longue date par les États-Unis d'Amérique dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et par le Japon dans le domaine de la nutrition.

## Budget de la FAO

39. À la FAO, les fonds alloués aux dépenses (activités et personnel) afférentes à la fourniture d'avis scientifiques au Codex proviennent du budget ordinaire (Programme de travail et budget) et de ressources extrabudgétaires. La fourniture d'avis scientifiques au Codex en matière de sécurité sanitaire des aliments est assurée par différentes unités de la FAO, notamment la Division des systèmes alimentaires et de la sécurité sanitaire des aliments, la Division de la production végétale et de la protection des plantes et la Division des pêches et de l'aquaculture. Les avis scientifiques en matière de nutrition sont fournis, sur demande, par la Division de l'alimentation et de la nutrition.

40. Pour l'exercice biennal 2022-2023, le budget des dépenses (activités et personnel) afférentes à la fourniture d'avis scientifiques au Codex s'élève à 6,8 millions d'USD, dont 6,3 millions d'USD pour la sécurité sanitaire des aliments (dépenses de personnel: 1 928 000 USD et dépenses afférentes aux activités: 4 329 000 USD) et 500 000 USD dans le domaine de la nutrition (dépenses de personnel: 486 000 USD et dépenses afférentes aux activités: 14 000 USD). Cela comprend l'augmentation de 1 million d'USD prévue dans le Programme de travail et budget 2020-2021 (CL 163/3<sup>14</sup>, par. 30, et CL 164/3<sup>15</sup>, par. 59) au titre des activités de fourniture d'avis scientifiques et d'établissement de normes.

41. Pour l'exercice biennal 2022-2023, environ 73 pour cent du budget, soit 4,9 millions d'USD, provient du budget du Programme ordinaire de la FAO. Les 27 pour cent restants sont financés par des contributions extrabudgétaires versées par l'Australie, le Canada, les États-Unis d'Amérique et la France. D'autres ressources extrabudgétaires devraient être ajoutées lors de l'exercice biennal actuel.

42. Le fait que les principales réunions et consultations liées à la fourniture d'avis scientifiques au Codex (notamment le JECFA, les JEMRA, la JMPR et les réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition [JEMNU]) soient placées au rang des activités techniques de l'Organisation intégrées dans le Programme de travail et budget de la FAO a permis de garantir une forme de sécurité budgétaire pour les dépenses hors personnel pendant le présent exercice biennal, ce qui est salué avec reconnaissance.

## Conclusion

43. Comme expliqué plus haut, la fourniture d'avis scientifiques est financée différemment à l'OMS (financement fortement tributaire des contributions extrabudgétaires) et à la FAO (financement principalement couvert par les contributions ordinaires).

44. Globalement, la contribution de la FAO et de l'OMS à la fourniture d'avis scientifiques représente approximativement 12,8 millions d'USD par exercice biennal. Pour que le programme mixte de fourniture d'avis scientifiques continue à fonctionner au rythme actuel, il sera essentiel que ce niveau de financement stable et prévisible soit maintenu pour les deux organisations.

<sup>14</sup> Cent soixante-troisième session du Conseil de la FAO: <http://www.fao.org/3/mz825fr/mz825fr.pdf>

<sup>15</sup> Cent soixante-quatrième session du Conseil de la FAO: <http://www.fao.org/3/nc436fr/nc436fr.pdf>