

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 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP17/LAC

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarantième session

Centre international de conférences, Genève (Suisse)

17-22 juillet 2017

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

Viña del Mar (Chili)

21-25 novembre 2016

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux	page ii
Liste des sigles et acronymes	page iii
Rapport de la vingtième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes	page 1

Paragraphes

Introduction	1
Ouverture de la session	2-5
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour)	6
Allocution principale sur l'évaluation des systèmes de sécurité sanitaire des aliments (point 2 de l'ordre du jour)	8-14
Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région (point 3a de l'ordre du jour)	
Établissement des priorités relatives aux besoins de la région et aux approches possibles pour les aborder (point 3b de l'ordre du jour)	15-32
Utilisation des normes du Codex dans la région: Pertinence des normes régionales existantes et nécessité de nouvelles normes (point 4 de l'ordre du jour)	33-46
Questions découlant des travaux de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex (point 5 de l'ordre du jour)	47-48
Travaux du Codex pertinents pour la région (point 6 de l'ordre du jour)	49-110
Suivi de la mise en œuvre du plan stratégique du Codex (plan stratégique pour le CCLAC 2013-2019 – état d'avancement de la mise en œuvre) (point 7 de l'ordre du jour)	111-120
Avant-projet de norme régionale sur le yacon (point 8 de l'ordre du jour)	121-123
Nomination du coordonnateur (point 9 de l'ordre du jour)	124
Autres questions (point 10 de l'ordre du jour)	125-142
Date et lieu de la prochaine session (point 11 de l'ordre du jour)	143

Annexes

Annexe I	Liste des participants	page 18
Annexe II	Allocution principale de M. Hugo Fragoso Sanchez, Directeur général chargé de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, SENASICA, Mexique	page 28
Annexe III	Avant-projet de norme régionale pour le yacon	page 30

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objectif	Texte/sujet	Code	Étape	Paragraphes
Membres/CCEX EC (73 ^e session) CAC (40 ^e session)	Observations/Adoption	Avant-projet de norme régionale pour le yacon	N11-2013	5/8	123, Annexe III
CCFA (49 ^e session)/C CFL (44 ^e session)	Approbation	Sections pertinentes de l'avant-projet de norme régionale pour le yacon			
CAC 40 ^e session)	Nomination	A recommandé que le Chili soit reconduit dans ses fonctions de coordonnateur pour l'Amérique latine et les Caraïbes		124	
CCEXEC (73 ^e session)	Information	A réaffirmé que les critères régissant l'établissement de priorités de travail, tels qu'ils figurent dans le Manuel de procédure, sont suffisants pour hiérarchiser ses activités		48	
Président et vice-présidents de la CAC	Information	A apporté des contributions et a formulé des observations concernant la préparation du nouveau Plan stratégique		115-120	
Coordonnateur du CCLAC CCLAC (21 ^e session)	Information	Rapport intérimaire sur le suivi du Plan stratégique pour le CCLAC 2013-2019		111-114	
FAO/OMS Membres	Information	A noté que l'analyse des questions essentielles et des questions nouvelles n'en était qu'à ses prémises, a fait remarquer qu'il conviendrait d'envisager une hiérarchisation des questions dans le cadre du mandat du Codex et est convenu d'inviter les pays n'ayant pas encore répondu au questionnaire à apporter leurs contributions		20	
		A globalement reconnu l'utilité d'une plateforme en ligne destinée au partage d'informations sur les systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et a formulé des suggestions et des observations quant à la poursuite de son étude et de sa conception		32	
FAO/OMS Membres	Information	A pris note de l'analyse des résultats de l'enquête sur l'utilisation des normes Codex et a formulé des observations et des suggestions quant aux futurs travaux d'élaboration		46	
FAO/OMS Membres	Information	S'est penché sur les questions traitées au sein du Codex qui présentaient un intérêt pour la région, notamment: les thèmes transversaux concernant la région, ainsi que les avant-projets de normes et les débats nécessitant un appui régional		49-110	
FAO/OMS Membres	Information	A examiné des informations concernant: la proposition d'élaboration d'une norme pour l'igname; l'état d'avancement des travaux sur les normes pour le quinoa et pour le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé; l'éventuel changement de statut du CCPFV et les travaux sur la biofortification		125-142	

LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES

ACHIPIA	Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria [Agence chilienne pour la sécurité sanitaire et la qualité des aliments]
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCCPL	Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCFICS	Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCFO	Comité du Codex sur les graisses et les huiles
CCGP	Comité du Codex sur les principes généraux
CCLAC	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
CCPR	Comité du Codex sur les résidus de pesticides
CCRVDF	Comité du codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments
CCS	Comité du Codex sur les sucres
UE	Union européenne
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
GEMS/Aliments	Programme mixte PNUE/FAO/OMS de surveillance de la contamination alimentaire
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
IFPRI	Institut international de recherche sur les politiques alimentaires
IICA	Institut interaméricain de coopération pour l'agriculture
INFOSAN	Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
LM	Limite maximale
LMR	Limite maximale de résidus
OPS	Organisation panaméricaine de la santé
RILAA	Red Interamericana de Laboratorios de Analisis de Alimentos [Réseau interaméricain des laboratoires d'analyse des aliments]
SENASICA	Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentarias [Service national de santé, de sécurité sanitaire et de qualité des aliments]
OS	Objectif stratégique
ODD	Objectif de développement durable
OMS	Organisation mondiale de la Santé
SPS	Mesures sanitaires et phytosanitaires – Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS de l'OMC)
OTC	Obstacles techniques au commerce – Accord sur les obstacles techniques au commerce (Accord OTC de l'OMC)

INTRODUCTION

1. Le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC) a tenu sa vingtième session à Viña del Mar (Chili), du 21 au 25 novembre 2016, à l'aimable invitation du Gouvernement du Chili. M. Michel Leporati Néron, Secrétaire exécutif de l'Agence chilienne pour la sécurité sanitaire et la qualité des aliments (ACHIPIA), placée sous la tutelle du Ministère de l'agriculture, a présidé la session, à laquelle ont participé des délégués de 30 États membres de la région, de trois États membres d'autres régions et de sept organisations internationales. La liste des participants figure à l'annexe I.

OUVERTURE

2. Le Président a souhaité la bienvenue aux délégués et a formulé ses observations liminaires.
3. Le Vice-Ministre chilien de l'agriculture, M. Claudio Ternicier, a souhaité la bienvenue aux participants et a ouvert la session. Il a confirmé que le Chili, en sa qualité de coordonnateur régional, s'engageait à renforcer les travaux du Codex dans la région par le truchement de la coordination et de la communication, ainsi qu'en facilitant la participation des pays avec le concours de la FAO et de l'Institut interaméricain de coopération pour l'agriculture (IICA). Il a rappelé l'importance du double mandat du Codex et la responsabilité incombant aux pays de renforcer leurs systèmes nationaux de contrôle afin de veiller à la qualité et à la sécurité sanitaire des aliments. Il a indiqué que nourrir l'ensemble de la population représentait un défi immense aux niveaux national, régional et mondial. La sécurité sanitaire et la qualité des aliments apportaient une valeur ajoutée considérable et il convenait de faire en sorte que la production agricole soit durable.
4. La Ministre chilienne de la santé, Mme Carmen Castillo, a également souhaité la bienvenue aux participants. Elle a déclaré que le Codex était l'une des principales organisations ayant pour mandat de veiller à la sécurité sanitaire des aliments et à l'équité des pratiques commerciales. Elle a fait remarquer que, dans la mesure où les normes Codex étaient élaborées sur la base d'un consensus, les consommateurs pouvaient être confiants quant à la qualité et à la sécurité sanitaire des aliments concernés. Elle a rappelé que le Chili était engagé depuis 1969 au sein du Codex et que, en tant que coordonnateur, il veillerait à ce que le Codex travaille dans l'intérêt de la région et apporte des résultats positifs de sorte que les pays disposent des outils nécessaires pour protéger leurs populations contre les maladies transmissibles et non transmissibles et, plus largement, pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments et la santé.
5. Mme Eve Crowley, Représentante régionale adjointe de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes et Représentante de la FAO au Chili, M. Marcos Monteverde, spécialiste de la sécurité sanitaire et de la surveillance des aliments à l'Organisation panaméricaine de la santé (OPS), Mme Awilo Ochieng Pernet, Présidente de la Commission du Codex Alimentarius, et M. Tom Heilandt, Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, se sont également adressés aux participants.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)¹

6. La Commission a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session, en procédant aux ajouts suivants:
 - a) Au point 6:
 - Étiquetage frontal (Costa Rica)
 - Limites maximales pour le cadmium dans le chocolat et les produits dérivés du cacao (Équateur)
 - b) Au point 10:
 - Proposition visant l'élaboration d'une norme pour l'igname (Costa Rica)
 - Informations sur les travaux relatifs à la norme pour le quinoa (Bolivie et Pérou)
 - Informations sur les travaux relatifs à la norme pour le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé (Colombie)
 - Gestion du temps à la trente-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius de manière à pouvoir aborder des questions comme celle du fromage fondu
 - Changement de statut éventuel du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (Brésil)
 - Informations relatives aux travaux sur la biofortification dans la région (IFPRI)
7. Le Comité est convenu d'examiner ensemble les points 3a et 3b.

¹ CX/LAC 16/20/1.

ALLOCUTION PRINCIPALE SUR L'ÉVALUATION DES SYSTÈMES DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS (point 2 de l'ordre du jour)²

8. La Représentante de la FAO, s'exprimant au nom de son Organisation et de l'OMS, a présenté ce point de l'ordre du jour et s'est référée au processus de revitalisation entrepris actuellement dans tous les comités régionaux de coordination. Elle a indiqué que l'inclusion d'une allocution principale, le débat sur les questions essentielles et les questions nouvelles, la plateforme en ligne de partage d'informations sur les systèmes de contrôle des aliments et l'utilisation des normes Codex occupaient une place fondamentale dans ce processus en ce qu'ils visaient à stimuler les discussions et à faciliter l'échange de renseignements dans les domaines intéressant la région. Elle a fait remarquer que le processus de revitalisation avait aussi pour objectif de renforcer le rôle des comités régionaux de coordination en tant qu'espaces de dialogue en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments à l'échelon régional.
9. M. Hugo Fragoso Sanchez, Directeur général chargé de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments au SENASICA (Mexique), a prononcé l'allocution principale sur l'évaluation des systèmes de sécurité sanitaire des aliments (annexe II). Sa présentation a été suivie d'un débat général facilité par les représentants de la FAO et de l'OMS.
10. Les principaux points soulevés par les délégations suite à l'allocution sont résumés ci-dessous:
 - Il serait judicieux d'élaborer des indicateurs économiques et sociaux faciles à manier de façon à aider les autorités compétentes, au niveau national, à estimer les coûts associés aux questions de sécurité sanitaire et de qualité des aliments du point de vue des débouchés commerciaux et des dépenses de santé publique.
 - Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, des systèmes intégrés visant à protéger la santé à la fois des végétaux, des animaux et des populations humaines permettraient d'améliorer la santé publique. Il est utile d'évaluer les systèmes de sécurité sanitaire des aliments de manière à repérer les aspects qui nécessitent des améliorations. En communiquant sur les risques, les autorités compétentes au niveau national doivent faire en sorte que les informations qui entrent dans le domaine public ne soient pas trompeuses.
 - Les pays de la région dotés de systèmes de sécurité sanitaire des aliments plus intégrés et plus aboutis devraient aider les autres à concevoir les leurs ou à améliorer la coordination au niveau national entre les organismes chargés de la sécurité sanitaire des aliments.
 - L'un des points essentiels de l'évaluation des systèmes de sécurité sanitaire des aliments tient à la nécessité de produire et de collecter des informations et des données à l'appui de l'amélioration continue de ces systèmes. La fragmentation des systèmes en place dans de nombreux pays entrave le partage d'informations, d'où la nécessité d'améliorer la coordination interne. La mise en application et l'utilisation des documents et outils pertinents élaborés par la FAO, l'OMS et le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) contribueront au bon fonctionnement des systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments.
 - Les pays de la région doivent participer activement aux travaux du CCFICS sur les documents relatifs aux systèmes de sécurité sanitaire des aliments afin de veiller à ce qu'ils soient en adéquation avec l'objectif visé et à ce qu'ils ne deviennent pas obligatoires ni même trop normatifs.
 - Il faut que les institutions et les pays partagent des informations et des données de manière à pouvoir réagir rapidement et à disposer de cadres juridiques adéquats pour faire respecter la réglementation technique.
 - Des renseignements ont été fournis sur les mesures prises pour renforcer la coordination entre les différentes parties prenantes dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments au niveau national. À cet égard, il a été indiqué que le Règlement sanitaire international (2005) appelait les pays à mettre en place un système d'alerte rapide pour les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, notamment en cas d'apparition d'un foyer, afin que les États membres puissent partager leurs informations.
 - Il est nécessaire d'utiliser de manière plus efficace les réseaux régionaux (par exemple, RILAA, Pulsenet) aux fins du partage de données et d'informations, ainsi que de prendre des mesures visant à améliorer la coordination entre les différentes parties intéressées par les questions de qualité et de sécurité sanitaire des aliments au niveau national.

² CX/LAC 16/20/2.

- Les délégations ont reconnu le rôle de la FAO, de l'OMS et d'autres organisations dans l'assistance prêtée aux pays de la région afin qu'ils puissent renforcer leurs systèmes de sécurité sanitaire des aliments et leur ont demandé de continuer à aider les pays non seulement au niveau technique mais aussi au niveau politique, où il est nécessaire d'accorder une plus grande place à la sécurité sanitaire des aliments.
 - Les délégations ont indiqué qu'il était nécessaire d'adopter des lois et des politiques adéquates, fondées sur des éléments concrets et des informations pertinentes.
11. S'agissant de mesurer l'efficacité des systèmes de contrôle des aliments et de les évaluer, la Représentante de la FAO a donné au Comité des informations actualisées sur l'état d'avancement de la conception de l'outil d'évaluation FAO/OMS des systèmes de contrôle des aliments. Cet outil d'autoévaluation fournira un cadre qui permettra d'évaluer les éléments essentiels des systèmes nationaux de contrôle des aliments par rapport à des critères de compétence et des indicateurs spécifiques. Il a été indiqué que cet outil faisait l'objet d'essais dans plusieurs pays. À propos des travaux que le CCFICS avait en main, le Comité a été informé que la FAO participait aux sessions aux fins de l'échange d'informations sur l'outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments et sur d'autres activités pertinentes de l'Organisation.
12. Le Représentant de l'OMS a apporté des éclaircissements sur les objectifs et fondements juridiques du Règlement sanitaire international (2005) et du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments, en précisant notamment que la participation à ce dernier présentait un caractère volontaire et un certain nombre d'avantages. En outre, il a souligné que les pays pourraient s'appuyer sur les données relatives à la charge de morbidité pour intégrer de manière systématique la sécurité sanitaire des aliments dans le programme politique et a informé le Comité qu'un outil d'estimation des maladies d'origine alimentaire au niveau national serait disponible au second semestre de 2017. La quantification monétaire des investissements nationaux dans le domaine de la sécurité sanitaire, exprimée par habitant ou en fonction de la valeur de la production alimentaire, pourrait aussi être un indicateur pertinent pour sensibiliser les décideurs. Le Représentant a aussi insisté sur le fait qu'une collaboration fructueuse entre les services publics était indispensable à la mise en place de systèmes efficaces en matière de sécurité sanitaire des aliments, qu'il y ait ou non création d'une administration unique.
13. Le Président a mis en avant le fait qu'il était crucial de se doter de systèmes de sécurité sanitaire des aliments qui soient intégrés, autrement dit au sein desquels les institutions puissent collaborer en coordonnant leurs activités respectives. Il s'agit d'une démarche complexe qui est difficile à mettre en pratique. C'est la raison pour laquelle il n'existe pas toujours de système intégré de sécurité sanitaire des aliments, bien que la nécessité en soit reconnue. Il est extrêmement important de mettre en place ce type de système du point de vue de la santé publique. En revanche, il en va différemment pour les questions n'intéressant pas la sécurité sanitaire des aliments, qui ont davantage trait aux préférences des consommateurs et aux orientations des marchés et pour lesquelles les secteurs public et privé peuvent s'engager à des degrés différents. Par conséquent, il est important d'utiliser les documents et les outils mis à disposition par la FAO, l'OMS, le Codex et l'IICA afin d'améliorer la coordination et l'intégration des parties prenantes pertinentes.
14. Le Président a clos ce point de l'ordre du jour en remerciant M. Fragoso de son allocution et le Comité de la vivacité des débats.

SITUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LES PAYS DE LA RÉGION (point 3.1 de l'ordre du jour)³

ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS RELATIVES AUX BESOINS DE LA RÉGION ET APPROCHES POSSIBLES POUR LES ABORDER (point 3.2 de l'ordre du jour)⁴

15. La Représentante de la FAO, au nom de son Organisation et de l'OMS, a rappelé la demande formulée par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-huitième session, à savoir que la FAO et l'OMS élaborent avec le Secrétariat du Codex une série de questions sur les problèmes et les priorités des pays et préparent une analyse des données recueillies afin de fournir une vue d'ensemble des points communs et des différences sur les questions essentielles ou nouvelles.

³ CX/LAC 16/20/3; CX/LAC 16/20/3 Add.1; Observations du Chili (CRD3; CRD4); Observations du Brésil (CRD6); Observations d'El Salvador (CRD7); Observations de la République dominicaine (CRD8); Observations de l'Équateur (CRD12).

⁴ CX/LAC 16/20/4.

Débat

16. Globalement, les délégations ont fait leurs les six principales questions essentielles et questions nouvelles en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments qui figuraient dans le document portant la cote CX/LAC 16/20/3, à savoir: environnement réglementaire; résistance aux antimicrobiens; contaminants/résidus/additifs; nouvelles technologies; changement climatique et renforcement des capacités. Elles ont toutefois fait remarquer que l'analyse n'était pas représentative de l'Amérique latine et des Caraïbes car elle se fondait sur les réponses de 12 pays seulement (soit environ 30 pour cent des membres de la région).
17. D'autres questions essentielles ou nouvelles ont été ajoutées à celles déjà mentionnées: progression de l'obésité chez les enfants et les adultes; limites maximales de résidus (LMR) pour les cultures secondaires; effets de la réglementation de l'Union européenne (UE) relative aux perturbateurs endocriniens; besoins des pays en matière de renforcement des capacités; absence de participation de certaines parties prenantes pertinentes; nécessité de renforcer la collaboration entre les laboratoires chargés de l'analyse des aliments (établissement de réseaux, par exemple); contribution du secteur alimentaire à la concrétisation des Objectifs de développement durable (ODD) (lutte contre la faim et la pauvreté, santé et bien-être, travail décent et croissance économique, consommation et production responsables, par exemple); évolution des habitudes alimentaires et urbanisation; communication sur les risques (comment les spécialistes de la gestion des risques doivent informer le grand public au sujet des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments); virus transmis par les aliments; contamination de l'eau (plus particulièrement, répercussions sur la sécurité sanitaire des aliments); fraude alimentaire; nouveaux canaux de distribution alimentaire comme Internet.
18. Par ailleurs, les délégations ont indiqué qu'il était important: d'établir des priorités aux niveaux national et régional; de répertorier les lois nationales relatives à la sécurité sanitaire des aliments afin de pouvoir effectuer des analyses et des comparaisons entre pays et avec les normes du Codex; de disposer d'informations sur la situation des systèmes de sécurité sanitaire des aliments dans les pays de la région, notamment sur les besoins en matière de renforcement des capacités, afin de hiérarchiser les interventions; de connaître l'état d'avancement de la mise en œuvre de la législation alimentaire au niveau national; d'élaborer des politiques nationales de sécurité sanitaire des aliments, d'examiner et d'actualiser régulièrement la législation et d'en analyser les effets; de renforcer la coordination et la collaboration régionales; d'éviter la fragmentation, au niveau national, de l'application de la législation relative aux aliments; d'accroître la participation du secteur privé; de renforcer la collaboration intersectorielle (Un monde, une santé); de fixer des LMR pour d'autres pesticides; de disposer de davantage de travaux de la FAO et de l'OMS pour aider les pays à produire des données permettant d'évaluer l'exposition à des substances chimiques; de formuler des directives Codex sur la prévention des maladies non transmissibles.
19. Pour ce qui était de la hiérarchisation des questions soulevées (essentielles ou nouvelles), il a été indiqué qu'elle devait s'inscrire dans le cadre du mandat du Codex, tel qu'inscrit dans le Manuel de procédure.

Conclusion

20. Le Comité:
 - a fait remarquer que l'analyse des questions essentielles et des questions nouvelles contenue dans le document portant la cote CX/LAC 16/20/3 n'en était qu'à ses prémices, étant donné qu'elle se fondait sur les réponses d'un nombre limité de pays membres du CCLAC;
 - a indiqué qu'il convenait de traiter la hiérarchisation des questions dans le cadre du mandat du Codex, tel qu'inscrit dans le Manuel de procédure;
 - est convenu d'inviter les pays n'ayant pas répondu au questionnaire à fournir leurs contributions afin que la FAO et l'OMS puissent réaliser sans tarder une analyse plus représentative et plus complète, qui sera diffusée dans la région dans le courant de l'année 2017 et examinée par le CCLAC à sa prochaine session.

Plateforme en ligne pour la mise en commun des informations sur les systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments

21. La Représentante de la FAO, au nom de son Organisation et de l'OMS, a présenté le document d'information (CX/LAC 16/20/3 Add.1), en expliquant que l'utilité et la finalité principales de la plateforme étaient de faciliter l'échange d'informations entre les pays membres sur les questions de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments, en remplacement de la lettre circulaire sur le même sujet qui ne pouvait permettre d'établir un dispositif pérenne. La FAO et l'OMS pourraient se servir des renseignements collectés au niveau des pays à l'heure de mener des activités de renforcement des capacités et de déterminer les besoins supplémentaires. La Représentante a insisté sur le fait que la réussite de la plateforme dépendait des États membres, qui devaient y verser des données et les maintenir à jour.

22. La Représentante a appelé l'attention du Comité sur deux catégories de renseignements qui seraient contenus dans la plateforme: i) les lois et règlements relatifs aux aliments – il est prévu, dans le but de faciliter les travaux, de compléter cette rubrique à partir des sources existantes de la Base de données se rapportant aux législations nationales et aux accords internationaux ayant trait à l'alimentation, l'agriculture et les ressources naturelles renouvelables (en incluant les domaines des pêches, de la foresterie et de l'eau) et d'inviter les pays à vérifier et à actualiser les informations par la suite, si nécessaire; ii) la partie F, qui comprend une série de questions dont les réponses seront traitées de manière confidentielle.
23. La Représentante a rappelé que le prototype de plateforme avait été lancé en mai 2016 et que seuls 11 pays membres du CCLAC y avaient, à ce jour, versé des données; elle a donc encouragé les pays à mettre en ligne les informations dont ils disposaient afin de rendre la plateforme plus utile et plus pérenne.
24. Il a été demandé aux délégations de communiquer des observations sur le prototype (en annexe au CX/LAC 16/20/3 Add.1), plus particulièrement: i) d'évaluer dans quelle mesure la plateforme était utile et adaptée à l'objectif visé; ii) d'indiquer s'il était facile d'y partager des informations; iii) de déterminer si les questions posées étaient pertinentes et s'il était nécessaire d'en ajouter; iv) de suggérer des améliorations.

Débat

25. Les délégations étaient globalement d'avis que le prototype de plateforme était adapté au partage d'informations et favorables au mode de gestion envisagé.
26. Il a été indiqué que de nombreux renseignements sur la sécurité sanitaire des aliments étaient disséminés entre différents systèmes, et que la plateforme pourrait contribuer à y faciliter l'accès.
27. S'agissant des compléments ou des éclaircissements à apporter aux questions posées, les délégations ont formulé les suggestions suivantes:
- Complément à la question 1: Comment les autorités compétentes remplissent-elles leurs fonctions et attributions? Qui est le point de contact principal des autorités compétentes et quelles sont les mesures prises pour assurer ce mandat? Quelles sont les normes relatives à l'importation et l'exportation et serait-il possible de joindre les documents pertinents?
 - Complément à la question 2: Le point de contact du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments est-il actif dans le pays et répond-il correctement aux demandes du Réseau? Quel est le point de contact du Réseau?
 - Complément à la question 3: Quels mécanismes de contrôle permettent de veiller à l'application des lois et règlements?
 - Complément à la question 8: Qui est la personne responsable?
 - Éclaircissement de la question 11: Le but de la question étant, à l'instar des précédentes, d'évaluer les capacités nationales, il faudrait définir des critères objectifs et des paramètres de comparaison pour chacun des éléments.
28. S'agissant des questions supplémentaires, les délégations ont formulé les suggestions suivantes:
- Quels sont les projets et programmes dont l'objectif est d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments dans le pays et qui pourraient être regroupés dans des archives accessibles par des liens?
 - Quelles mesures le pays a-t-il prises pour mettre en œuvre sa politique relative à la sécurité sanitaire des aliments?
 - Le pays a-t-il mis en œuvre des normes Codex dont il a participé à l'élaboration?
 - Comment les normes Codex sont-elles appliquées au sein du système de contrôle des aliments?
 - Quel est l'état d'avancement de l'élaboration de la législation?
29. Les améliorations d'ordre général qui sont présentées ci-dessous ont été proposées et plusieurs questions ont été posées:
- Lancer un projet complémentaire qui permettrait d'examiner et de gérer les informations sanitaires produites par le système national de contrôle des aliments et déterminer tous les liens avec les maladies d'origine alimentaire et la contamination;
 - Ajouter des informations en vue d'une analyse plus approfondie sur l'efficacité de la mise en œuvre et de l'exécution de la législation.
 - Il conviendrait d'analyser davantage les renseignements transmis par les pays.

- Serait-il possible d'exporter la plateforme afin de rendre accessibles les informations qu'elle contient et serait-il possible de joindre des documents émanant de différents ministères?
30. La Représentante de la FAO a remercié le Comité de ses remarques intéressantes, qui seraient prises en considération dans la suite de la conception de la plateforme. Elle a indiqué au Comité que, la plateforme étant mondiale, les décisions concernant les questions à ajouter tiendraient compte des remarques de tous les comités régionaux de coordination et seraient sous-tendues par la possibilité de fournir et de partager des informations et d'en garantir la fiabilité (points de contact, par exemple). En outre, elle a fait remarquer que la plateforme servait un but particulier et ne saurait se substituer à toutes les activités de collecte de données requises au niveau national.
31. Le Représentant de l'OMS a rappelé au Comité que le système en ligne, contrairement à l'ancien dispositif qui reposait sur une lettre circulaire, permettait aux pays d'actualiser continuellement les données. Il a confirmé que la finalité de la question 11 était de collecter des données qui permettraient de produire des statistiques analytiques en vue de suivre le renforcement des capacités et de repérer les atouts et les points faibles des pays, en précisant que la FAO et l'OMS traiteraient ces données de manière à préserver la confidentialité des pays déclarants. Il serait possible d'apporter d'autres modifications à la question 11 de façon à assurer la cohérence avec l'outil d'autoévaluation sur le Règlement sanitaire international, auquel l'OMS mettait la dernière main, afin d'éviter de poser de trop nombreuses questions aux pays. Une question portant sur le point de contact d'urgence du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments a été ajoutée afin de pouvoir détecter les incohérences et erreurs éventuelles par rapport à la base de données des points de contact du Réseau et de conserver la bonne adresse.

Conclusion

32. Pour conclure le débat, le Président a rappelé que:
- les délégations reconnaissaient globalement l'utilité de la plateforme et approuvaient sa présentation;
 - la FAO et l'OMS avaient pris note des diverses suggestions formulées au cours du débat au sujet des prochaines étapes du processus d'examen et d'élaboration de la plateforme.

UTILISATION DES NORMES DU CODEX DANS LA RÉGION: PERTINENCE DES NORMES RÉGIONALES EXISTANTES ET NÉCESSITÉ DE NOUVELLES NORMES (point 4 de l'ordre du jour)⁵

33. Le Secrétariat a rappelé que ce point de l'ordre du jour était commun aux six comités régionaux de coordination et qu'une enquête électronique en ligne, élaborée conjointement avec la FAO et l'OMS, avait permis de recueillir des données sur l'utilisation des normes Codex par les membres.
34. Le Secrétariat a par ailleurs expliqué que l'enquête avait porté sur des normes spécifiques, bien connues et représentatives de leurs catégories respectives, à savoir: i) des normes numériques (LMR de pesticides dans les produits destinés à l'alimentation humaine et animale); ii) des normes générales (norme générale sur les additifs alimentaires, norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale et norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées) et iii) les Principes généraux d'hygiène alimentaire.
35. Le Président a félicité les membres du CCLAC du taux de réponse (67 pour cent), qui illustre le fort intérêt suscité par le Codex dans la région.
36. Le Secrétariat a présenté l'analyse des résultats de l'enquête, tels qu'ils figurent dans le document portant la cote CX/LAC 16/20/5, et il a invité les délégations à prendre note des conclusions et à apporter des contributions sur certains aspects de l'enquête.

Débat

Présentation et approche

37. Les délégations se sont déclarées satisfaites de la présentation et de l'approche adoptées, qui avaient facilité la participation à l'enquête.

⁵ CX/LAC 16/20/5; Observations du Chili (CRD3); Observations du Nicaragua (CRD5); Observations d'El Salvador (CRD7); Observations de la République dominicaine (CRD8); Observations de l'Équateur (CRD12).

Utilisation des résultats

38. Les délégations estimaient que, compte tenu du taux de réponse élevé, l'enquête reflétait bien la manière dont les textes du Codex étaient appliqués dans la région et que les résultats de l'enquête et l'analyse dont ils avaient fait l'objet devraient être publiés sur le site Internet du Codex. En outre, il a été indiqué que les informations relatives à l'utilisation des normes du Codex étaient en accord avec les dispositions de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) sur la transparence.
39. S'agissant de la publication des résultats, plusieurs suggestions ont été formulées: permettre aux pays d'actualiser les informations régulièrement; inviter ceux qui ne l'ont pas encore fait à répondre au questionnaire; faire figurer le nom des pays ayant fourni des renseignements spécifiques.
40. Les délégations ont également suggéré: d'analyser les raisons pour lesquelles certains pays n'utilisaient pas les normes du Codex, car ces informations étaient importantes du point de vue de l'accès au marché, et de fournir des renseignements sur la manière dont les pays se servaient des textes du Codex. Il a été signalé qu'il serait peut-être judicieux de formuler des orientations indiquant aux pays comment s'appuyer sur les normes du Codex pour élaborer leur législation nationale et qu'il était extrêmement important que les pays de la région communiquent les résultats de l'application des normes dans toutes les régions et publient une analyse comparative de ces résultats afin de déterminer le degré d'harmonisation des normes.
41. Le Représentant de l'OMS estimait que l'enquête était un outil efficace pour mesurer l'utilisation et les effets des activités du Codex, qu'il conviendrait d'intégrer à chaque programme. Il était d'avis que le taux de réponse élevé pouvait démontrer l'utilité du Codex et faciliter la mobilisation de ressources. Il a indiqué qu'il serait peut-être intéressant d'effectuer une comparaison interrégionale et de réfléchir à des moyens de consolider les données émanant des différentes régions. Ces informations pourraient être présentées au Comité exécutif et à la Commission du Codex Alimentarius, ainsi qu'au Comité SPS et au Comité OTC de l'OMC, en 2017.
42. Le Secrétariat du Codex a indiqué qu'un point concernant le processus de revitalisation avait été ajouté à l'ordre du jour de la soixante-treizième session du Comité exécutif et qu'il réaliserait une analyse pertinente en coopération avec la FAO et l'OMS. Il était important de disposer d'un panorama mondial de l'utilisation des normes du Codex, qui pourrait contribuer par ailleurs à l'harmonisation entre les pays.

Portée de la prochaine enquête

43. Les délégations ont proposé de faire porter la prochaine enquête sur les textes suivants: normes relatives aux produits, compte tenu du fait qu'elles représentent une partie importante des travaux du Codex; *Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments* (CAC/GL 82-2013); LMR pour les médicaments vétérinaires et textes sur la résistance aux antimicrobiens et les risques biologiques.
44. En outre, il a été suggéré d'y inclure des questions sur: les raisons de l'adoption partielle, voire de la non-adoption, d'un texte du Codex et les difficultés inhérentes à l'obtention de certains documents; les autorités compétentes chargées de la mise en œuvre des normes et les outils nécessaires; l'utilisation faite des outils et manuels pertinents élaborés par la FAO et l'OMS.
45. Bien que le taux de réponse ait été très satisfaisant, il convient de se pencher sur la question de savoir pourquoi 33 pour cent des pays n'ont pas répondu et comment les inciter à le faire à l'avenir. Il a été précisé que des questions trop nombreuses ou trop complexes pouvaient avoir une incidence négative sur le taux de réponse.

Conclusion

46. Le Comité a noté que les observations et les suggestions communiquées aideraient le Secrétariat du Codex à affiner l'enquête.

QUESTIONS DÉCOULANT DES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DES AUTRES COMITÉS DE COORDINATION DU CODEX (point 5 de l'ordre du jour)⁶

47. Le Comité a examiné les informations contenues dans les documents portant les cotes CX/LAC 16/20/6 et CX/LAC 16/20/6 Add.1, en prenant note du fait que certaines questions étaient présentées pour information et d'autres pour examen au titre des points pertinents de l'ordre du jour.

Suivi de l'élaboration des normes

48. Le Comité a noté que, compte tenu de la faible charge de travail que représentait l'élaboration de normes, il n'était pas nécessaire d'adopter une démarche particulière pour la gérer. Il a réaffirmé que les critères régissant l'établissement de priorités de travail, tels qu'ils figurent dans le Manuel de procédure, étaient suffisants pour hiérarchiser ses activités.

⁶ CX/LAC 16/20/6, CX/LAC 16/20/6 Add.1; Observations de la République dominicaine (CRD8).

TRAVAUX DU CODEX PERTINENTS POUR LA RÉGION (point 6 de l'ordre du jour)⁷

49. Le Chili, en sa qualité de coordonnateur du CCLAC, a présenté ce point et le document y afférent et a donné une analyse des réponses à un questionnaire qui invitait les membres du Comité à signaler les problématiques présentant un intérêt régional qui sont en cours d'examen au sein du Codex et qu'il conviendrait de traiter à cette session. Il a expliqué que les suggestions recueillies avaient été classées en deux catégories: i) les thèmes transversaux concernant la région, et ii) les avant-projets de normes et les débats nécessitant un appui régional.
50. Le Comité a été invité à débattre des questions soulevées, sachant que la liste n'était pas organisée par ordre de priorité.

a) Thèmes transversaux concernant la régionTravaux du Codex sur la résistance aux antimicrobiens

51. La Bolivie, le Brésil, la Colombie, le Costa Rica et la République dominicaine ont soulevé la question, en indiquant que la résistance aux antimicrobiens était une menace sérieuse du point de vue de la santé publique, qui nécessitait des mesures urgentes de la part du Codex. Ils ont aussi souligné l'importance des activités menées par la FAO, l'OMS et l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) dans le domaine de la résistance aux antimicrobiens, la relation entre ce thème et les ODD et la nécessité d'adopter l'approche. Un monde, une santé dans les travaux sur la résistance aux antimicrobiens.
52. Les délégations estimaient que les travaux du Codex sur la résistance aux antimicrobiens devaient porter sur l'ensemble de la chaîne de production (et non uniquement sur la production primaire), qu'il était important d'éviter les doublons avec les activités de l'OIE et que les pays avaient besoin de l'assistance technique de la FAO et de l'OMS pour renforcer leurs capacités d'appliquer les indications du Codex.
53. Les délégations se sont dites préoccupées par les difficultés entravant la participation aux travaux du groupe de travail physique sur la résistance aux antimicrobiens (Londres, Royaume-Uni, 29 novembre-1^{er} décembre 2016) et du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens, et ont demandé que les activités sur la résistance aux antimicrobiens soient menées par voie électronique afin de permettre une participation plus large des pays, en particulier les pays en développement.
54. La Représentante de la FAO a déclaré que le plan d'action de l'Organisation en matière de résistance aux antimicrobiens encourageait l'adoption d'une approche prenant en compte l'ensemble de la chaîne, à partir de la production primaire, et a indiqué qu'un projet régional de la FAO visant à renforcer les capacités dans le domaine de la résistance aux antimicrobiens débiterait au début de 2017.
55. S'agissant du groupe de travail physique sur la résistance aux antimicrobiens, le Brésil a noté qu'il était important de veiller à une large participation, sans limiter le nombre de participants, conformément aux *Lignes directrices sur les groupes de travail physiques*⁸.

Fonctionnement des groupes de travail électroniques et physiques du Codex

56. Le Brésil et la République dominicaine ont soulevé la question du manque de participation des pays en développement aux groupes de travail électroniques et physiques. Ils ont rappelé que l'Accord de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et le Plan stratégique du Codex (objectif stratégique 3) faisaient tous deux référence à la nécessité de faciliter la participation des pays en développement. Ils ont indiqué que les groupes de travail électroniques devaient être préférés aux groupes de travail physiques et qu'il convenait d'assurer une couverture linguistique complète afin que les pays en développement puissent participer en toute égalité aux travaux du Codex. Le Brésil a réaffirmé l'idée que les pays en développement participeraient davantage aux groupes de travail électroniques qu'aux groupes de travail physiques. La délégation a déclaré qu'elle avait l'intention de porter cette question à l'attention du Comité SPS.
57. Le Comité a rappelé qu'il l'avait déjà examinée à sa dix-neuvième session (REP15/LAC 130-135).
58. En outre, il a été indiqué que plusieurs comités avaient suspendu les réunions physiques et poursuivi leurs travaux par correspondance, ce pour quoi aucune indication ne figurait dans le Manuel de procédure mais dont il conviendrait aussi d'assurer la traduction dans les langues officielles du Codex.

⁷ CX/LAC 16/20/7 Rev; Observations du Costa Rica et de l'Uruguay (CRD1); Observations du Chili (CRD4); Observations du Nicaragua (CRD5); Observations d'El Salvador (CRD7); Observations de la République dominicaine (CRD8); Observations de la Dominique (CRD9); Observations du Pérou (CRD10); Observations de l'Équateur (CRD11).

⁸ Manuel de procédure.

59. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité que le premier thème choisi dans le cadre de l'examen en cours de la gestion des travaux du Codex était les groupes de travail électroniques et qu'une enquête visant à évaluer l'efficacité de ces groupes était en préparation. Les résultats seraient communiqués aux membres et aux observateurs en avril 2017 en vue de recueillir leurs observations. En outre, le Secrétariat a indiqué que le Comité exécutif, à sa soixante-douzième session, avait créé un sous-comité dirigé par le Vice-Président Yayoi Tsujiyama et chargé d'examiner les questions relatives aux comités travaillant par correspondance.
60. Le Président a déclaré qu'il était important de soulever la question des langues à l'heure de créer un nouveau groupe de travail électronique, tout en ayant conscience des répercussions du point de vue des ressources. Il y avait de nombreux exemples de groupes de travail électroniques actifs dans plusieurs langues mais il serait nécessaire de trouver d'autres solutions au cas où les coûts de traduction seraient trop élevés.

Projet et Fonds fiduciaire à l'appui de la participation au Codex

61. La Bolivie a soulevé la question, en précisant qu'aucun pays de la région n'avait bénéficié de ressources du Fonds fiduciaire du Codex-2 (FFC2), nouvellement créé, pour financer des projets dans le cadre de l'appel à propositions lancé en 2016. La délégation a encouragé les pays à collaborer en vue de présenter des propositions solides (projets nationaux ou régionaux).
62. En outre, une délégation a fait remarquer que plusieurs points demeuraient flous, notamment les modalités d'accès aux fonds, la procédure d'approbation des projets et la question de savoir si les fonds disponibles limitaient le nombre de projets approuvés. Elle a souligné combien il était important de pouvoir accéder aux fonds pour renforcer la participation des pays aux travaux du Codex et de travailler ensemble afin de soumettre des propositions de projets solides au prochain cycle.
63. Le Président a informé le Comité que le FFC2 avait créé un groupe consultatif auquel participaient les coordinateurs régionaux afin de se tenir au courant des activités du FFC2 mais aussi d'apporter les contributions et de communiquer les points de vue des régions concernant les défauts repérés et les moyens d'améliorer le fonctionnement du FFC2. Il a souligné que le FFC2 fournissait une aide précieuse aux pays, auxquels il permettait de renforcer leurs capacités au sein des structures du Codex et ainsi de participer de manière pérenne et efficace aux travaux du Codex.
64. L'Administrateur du FFC2 a appelé l'attention du Comité sur la manifestation en marge à l'occasion de laquelle des informations sur le fonctionnement du FFC2 seraient communiquées, y compris les critères d'admissibilité et les modalités d'évaluation des propositions de projets.

Renforcement des capacités scientifiques et techniques au moyen d'échanges entre les pays de la région

65. Cuba a soulevé la question et a indiqué que le fait d'améliorer l'échange d'informations entre les pays de la région, dans le cadre d'ateliers ou de sessions de formation, par exemple, pourrait les aider à traiter de manière coordonnée les questions présentant un intérêt commun et à renforcer leurs capacités scientifiques et techniques.
66. Les délégations ont noté que l'Institut interaméricain de coopération pour l'agriculture (IICA) avait mis au point un outil destiné à faciliter l'échange d'informations entre les pays (données scientifiques, avis d'experts, par exemple). L'IICA était en train de mettre en œuvre un programme visant à aider les pays à mieux comprendre les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments et à renforcer leurs capacités scientifiques et techniques, afin qu'ils soient en mesure de participer efficacement aux travaux du Codex. En outre, les délégations ont insisté sur l'importance de la coopération Sud-Sud à cet égard.
67. La Représentante de la FAO estimait qu'il était essentiel d'échanger des informations scientifiques et techniques en vue de mettre en place des systèmes efficaces de contrôle des aliments. Elle a fait référence aux travaux en cours et à l'appui prêté par la FAO aux pays, y compris en matière d'utilisation améliorée de l'analyse des risques, de production de données, ainsi que de collecte et d'emploi d'éléments factuels, qui doivent servir de base à la prise de décisions et à la connaissance approfondie des processus de fourniture d'avis scientifiques existants au sein de la FAO et de l'OMS, comme le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA). Par ailleurs, elle a fait remarquer que la coopération Sud-Sud était un dispositif crucial, sur lequel reposaient actuellement plusieurs activités et projets de renforcement des capacités.

Recherche de consensus sur les thèmes intéressant la région

68. Cuba a soulevé la question de la recherche d'un consensus indispensable en matière d'élaboration de normes et a présenté, à titre d'exemple, deux projets pour lesquels il était difficile de parvenir à un consensus et qui risquaient par conséquent d'être suspendus (fromage fondu et jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé). L'existence d'un consensus régional faciliterait la recherche d'un consensus mondial.
69. En outre, il a été indiqué que la Commission du Codex Alimentarius, du fait d'une mauvaise gestion du temps à sa trente-neuvième session, n'avait malheureusement pas pu examiner ces deux questions en vue de trouver un consensus.

70. La Colombie, faisant référence à son expérience à la présidence du Comité du Codex sur les sucres (CCS), a indiqué que l'un des problèmes était que les nouveaux projets suscitaient souvent de prime abord l'enthousiasme et une forte participation, qui diminuaient ensuite à mesure que des problèmes concernant certaines dispositions apparaissaient (identité du produit, par exemple).

Normes privées intéressant la région

71. Cuba a soulevé la question de savoir comment effectuer un suivi plus intégré dans le domaine des normes privées. La délégation a évoqué l'existence de programmes privés qui ne permettaient pas, par exemple, d'utiliser certains pesticides même lorsque des LMR avaient été fixées dans le cadre du Codex.
72. Les délégations ont rappelé ce qui suit:
- Ce thème a été cité parmi les préoccupations essentielles dans l'allocution principale. Il semblait que le Mexique soit parvenu à encourager davantage le dialogue avec le secteur privé, progression qu'il pourrait être intéressant de suivre de plus près.
 - Depuis des années, la question faisait l'objet de débats au sein du Comité SPS, qui n'avaient pas abouti à une définition des normes privées. La Commission s'était aussi penchée sur le sujet et avait contacté les instances privées de normalisation pertinentes qui étaient susceptibles d'accéder au statut d'organisations observatrices et les avaient invitées à participer aux travaux du Codex.
73. En outre, le Comité a rappelé qu'une position régionale sur les normes privées avaient été élaborée en 2012 (REP13/LAC, par. 170) et réaffirmée en 2014 (REP15/LAC, par. 163-168) et que l'une des conclusions était que les pays devaient fournir des informations concrètes sur les difficultés liées aux normes privées.
74. Le Président a noté qu'il s'agissait d'un problème complexe et a invité le Mexique à communiquer davantage de renseignements sur tout accord conclu avec des instances privées de normalisation.

Examen régulier de la gestion du Codex

75. Le Brésil a abordé le fait que la Commission, à sa trente-neuvième session, était convenue de suspendre le débat sur le contenu de l'examen interne de la gestion des travaux du Codex et du fonctionnement du Comité exécutif, qui devait être confié au Secrétariat. À la place, elle avait demandé au Secrétariat d'examiner régulièrement la gestion des travaux du Codex dans le cadre du suivi du Plan stratégique. Dans ce contexte, elle avait noté que la FAO et l'OMS avaient toute compétence pour conduire une évaluation du programme du Codex lorsqu'elles le jugeaient nécessaire ou approprié. Le Brésil était en désaccord avec certaines des recommandations examinées par la Commission à sa trente-neuvième session (modification des procédures de vote, remplacement du Comité exécutif par un conseil d'administration, etc.) car il estimait qu'elles pouvaient compromettre le fonctionnement du Codex. La délégation a suggéré que les pays suivent tout débat sur ce thème.
76. Le Secrétariat a précisé que le Codex avait cessé de se pencher sur les recommandations mentionnées par le Brésil, qui figuraient dans un document examiné par le Comité du Codex sur les principes généraux, à sa vingt-neuvième session (2015). Il a également expliqué que la décision prise par la Commission lui avait permis de traiter un sujet en particulier dans le contexte de l'examen en cours des travaux du Codex (voir le point sur le fonctionnement des groupes électroniques et physiques du Codex), tout en faisant rapport chaque année à la Commission sur le suivi du Plan stratégique du Codex. Il a confirmé que la FAO et l'OMS étaient habilitées à diligenter une évaluation externe indépendante du Codex si elles l'estimaient nécessaires.
77. Une délégation a indiqué que l'examen en cours des travaux du Codex fournirait des informations précieuses sur les activités du Codex à ses membres et a suggéré d'évaluer le taux d'adoption des textes du Codex afin de formuler des recommandations visant à améliorer les travaux du Codex.

Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR)

78. El Salvador a soulevé la question de la cohérence des textes des différents comités pertinents dans le domaine de l'analyse des risques et a rappelé que le Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP) l'avait examinée à sa trentième session (2016). Plus particulièrement, la délégation a insisté sur la nécessité de vérifier la cohérence entre les *Principes d'analyse des risques appliqués par le CCPR* (à savoir la procédure d'examen périodique pour la réévaluation des pesticides et la révocation de LMR de pesticides qui en découle) et les dispositions pertinentes contenues dans les *Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius* et des textes similaires élaborés par d'autres comités du Codex chargés d'évaluer les risques liés aux produits chimiques (par exemple, Comité sur les additifs alimentaires et Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments).

79. Par ailleurs, El Salvador a fait remarquer que la Commission avait aussi examiné la question à sa trente-neuvième session (2016), où plusieurs pays de la région avaient proposé que les services juridiques de la FAO et de l'OMS analysent, dans leur domaine de compétence, la cohérence entre les principes d'analyse des risques appliqués par le CCPR et ceux suivis par les autres comités pertinents du Codex, pour examen par le CCGP. La délégation a redit que le CCGP n'avait pas fini d'examiner la cohérence des textes relatifs à l'analyse des risques et que ce thème devait par conséquent demeurer à son ordre du jour.
80. Le Président a rappelé au Comité que la Commission avait déjà adopté les Principes d'analyse des risques appliqués par le CCPR et que le CCGP avait désormais achevé d'examiner la question. Il a reconnu que plusieurs pays de la région avaient émis des réserves quant à la décision prise, aussi bien au sein du CCGP que de la Commission.
81. En outre, le Président a informé le Comité que le Chili, avec l'aide de la FAO, réalisait actuellement une étude destinée à évaluer les effets de l'application de la procédure d'examen périodique sur la disponibilité des pesticides et l'existence de LMR, ainsi que les conséquences sur la production et l'économie des pays de la région. Les résultats de cette étude pourraient étayer les préoccupations de la région et fournir des arguments solides en faveur de la réouverture des débats par la Commission, le CCGP et/ou le CCPR.
82. Plusieurs délégations ont soutenu El Salvador dans sa démarche et sont convenues de demander à la Commission, à sa quarantième session (2017), de renvoyer la question devant le CCGP pour examen. Ils étaient d'avis que tout élément découlant de l'étude menée par le Chili qui corroborerait les craintes exprimées par El Salvador serait utile pour accompagner cette requête.
83. Par conséquent, le Comité est convenu de demander à la Commission, à sa quarantième session, de charger le CCGP de réexaminer la question de la cohérence des principes d'analyse des risques sur la base des informations qui auront été communiquées à ce sujet.

Relations entre le Codex et ses organisations mères, la FAO et l'OMS

84. Le Costa Rica a proposé de formuler une position régionale sur les débats en cours au sein du Comité exécutif qui concernaient les relations entre le Codex et les stratégies et politiques pertinentes de la FAO et de l'OMS. La position suggérée se fondait sur le mandat de la Commission et les procédures du Codex figurant dans le Manuel de procédure.
85. Les délégations ont réfléchi à la question de savoir s'il serait possible d'adopter une position régionale afin de réaffirmer que la Commission était une organisation dirigée par ses membres, qui pouvait tenir compte des stratégies et politiques pertinentes de la FAO et de l'OMS en accord avec son mandat.
86. Le Représentant de l'OMS s'est félicité de l'intérêt et de l'attention que les délégations manifestaient à l'égard de cette question, qui serait examinée aux prochaines sessions du Comité exécutif et de la Commission. Selon lui, il était important d'établir des liens interactifs entre la Commission et les organes directeurs de l'OMS afin de faire mieux connaître les travaux du Codex au sein de ces instances, qui ont une influence considérable sur le niveau de l'appui fourni par l'OMS au Codex et aux programmes connexes. S'agissant de certains termes (indépendance, souveraineté et autonomie, par exemple) utilisés par plusieurs délégations pour qualifier les relations entre le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires et ses organisations mères, le Représentant a fait remarquer qu'ils n'apparaissaient aucunement dans le Manuel de procédure et qu'il convenait donc de les utiliser avec précaution car ils pouvaient avoir des conséquences juridiques particulières.
87. La Représentante de la FAO a reconnu l'importance de la concertation et de l'échange d'informations lorsque son Organisation et l'OMS travaillaient en parallèle sur des questions de sécurité sanitaire et de qualité des aliments. Elle a cité plusieurs exemples, comme les activités du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et le datage et la révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire, qui pouvaient présenter certains avantages. La Représentante a rappelé que la Commission avait une dimension intergouvernementale et que les décisions du Codex devaient être prises par ses membres conformément à ses règles et procédures en matière de normalisation.
88. Le Comité a accepté que la Commission examine les politiques et directives de la FAO et de l'OMS qui s'avèreraient pertinentes pour les travaux du Codex, en respectant l'autonomie de la Commission qui est inscrite dans son mandat et le Manuel de procédure. Il est convenu qu'il revenait par conséquent à la Commission, avec l'accord de ses membres, de définir de quelle manière elle étudierait ces politiques et directives et en tiendrait compte.

Page Web du CCLAC

89. La République dominicaine a abordé la question du site Internet du CCLAC et a fait référence à la position à laquelle avait abouti le CCLAC à sa dix-neuvième session (REP15/LAC, par. 124). Il a rappelé l'importance d'un site Internet régional et a signalé les difficultés rencontrées avec celui du Codex, qui était parfois indisponible. Il a également indiqué qu'il n'avait jamais été convenu que la page Web du CCLAC soit intégrée à celle de la FAO.
90. Le Secrétariat du Codex a invité les délégations à lui signaler tout problème concernant le fonctionnement du site Internet du Codex. En outre, il a expliqué que le transfert du site Internet du Codex sous le nom de domaine de la FAO était une décision interne à l'Organisation, qui ne relevait pas de la compétence du Secrétariat mais ne devait cependant pas avoir d'incidence au plan de l'accessibilité.
91. S'agissant des sites régionaux, le Secrétariat a indiqué que la proposition de les intégrer au site du Codex découlait du fait que leur passage d'un coordonnateur au suivant s'était avéré compliqué. La mise en ligne des nouveaux sites avait pris du retard mais était imminente. Une fois cette étape franchie, toutes les suggestions susceptibles d'apporter une amélioration seraient les bienvenues.

b) Travaux du Codex nécessitant un appui régionalAvant-projet de LM pour le cadmium dans le chocolat et les produits dérivés du cacao

92. L'Équateur a fait part au Comité des faits nouveaux concernant les travaux du groupe de travail électronique du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF), qu'il dirige, sur le thème de la détermination de LM pour le cadmium dans le chocolat et les produits dérivés du cacao. Plusieurs membres et observateurs du Codex ayant manifesté leur volonté de participer à ces travaux, la date limite d'inscription au groupe de travail électronique et de communication des données et informations pertinentes au GEMS/Aliments a été repoussée au début de décembre 2016. La délégation a insisté sur la nécessité de connaître le pays d'origine des échantillons (origine géographique) afin d'établir les différents profils de contamination qui étayeront de manière plus probante les propositions de LM.
93. L'Équateur a encouragé les pays de la région, en particulier les producteurs de cacao, à transmettre les données et informations pertinentes au GEMS/Aliments en réponse à la lettre circulaire CL 2016/22-CF et à participer activement au groupe de travail électronique et, si possible, à l'examen de la question à la prochaine session du CCCF, qui se tiendrait au Brésil en avril 2017. Cela permettrait de fixer des LM représentatives au niveau mondial, qui protégeraient la santé des consommateurs et garantiraient l'équité des pratiques commerciales.
94. En outre, la délégation a reconnu que l'IICA aidait l'Équateur et d'autres pays producteurs à obtenir des données en leur prêtant une assistance technique. Les résultats de ces activités alimenteraient les travaux menés par l'Équateur au sein du Codex.
95. Le Comité a souligné l'importance de ces travaux du point de vue de la région et a encouragé les pays à communiquer les données et informations pertinentes.
96. Plusieurs délégations ont indiqué qu'elles souhaitaient transmettre des données et des informations au GEMS/Aliments et à l'Équateur, en sa qualité de président du groupe de travail électronique, et se sont engagées à le faire, ainsi qu'à participer activement à ces activités au sein du Codex.

Projet de norme pour les huiles de poisson

97. Le Chili a fait part de ses doutes quant à la validité scientifique de la méthode chimique qui avait été choisie dans le projet de norme pour les huiles de poisson afin de déterminer la source des huiles de poisson portant un nom spécifique, tel qu'expliqué dans le document de séance CRD4. Selon lui, l'intervalle d'acides gras pour l'huile d'anchois (*Engraulis ringens*) chevaucherait ceux d'autres espèces, ce qui compliquerait l'identification de ce produit. Il a demandé aux membres du CCLAC d'évaluer les informations contenues dans le document CRD4 afin de déterminer s'il serait possible de soutenir la proposition à la prochaine session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) (février 2017).
98. Le Pérou, tout en se déclarant favorable à l'approche adoptée dans le projet de norme, a expliqué que le Chili et lui-même, uniques producteurs d'huile d'anchois, n'avaient fourni pour l'instant aucune information officielle permettant de définir le profil des acides gras. Il a expliqué qu'il avait produit des données à cet effet, qui seraient examinées à la prochaine session du CCFO. Selon la délégation, il était nécessaire de communiquer d'autres renseignements officiels afin que le CCFO puisse affiner le profil des acides gras de l'huile d'anchois.
99. Par ailleurs, le Comité a noté que le CCFO, à sa vingt-quatrième session, avait créé un groupe de travail physique, qui devait se réunir avant la vingt-cinquième session et serait chargé d'examiner les réponses à la lettre circulaire CL 2015/5-FO (partie B, point 4), qui appelait à fournir des informations supplémentaires sur les profils des acides gras des huiles d'anchois et de krill le 1^{er} décembre 2016 au plus tard.

100. Le Président a exhorté le Chili et le Pérou à transmettre ces données avant la session suivante du CCFO et à répondre à la lettre circulaire en temps voulu, de sorte que les renseignements fournis puissent être pris en compte dans la définition du profil des acides gras de l'huile d'anchois.

Rapports sur la situation des composés énumérés dans les tableaux prioritaires 2A et 2B du CCPR et sur les essais documentés dans les registres nationaux

101. Le Chili a informé le Comité que, dans le but d'améliorer l'application et la gestion des listes prioritaires et du calendrier du CCPR, celui-ci, à sa quarante-huitième session (2016), avait demandé aux membres de fournir des informations et des éléments factuels attestant l'existence de registres nationaux pour les produits inscrits aux tableaux 2A et 2B, afin d'éviter que des LMR ne soient révoquées faute d'utilisation ou d'échanges commerciaux.
102. La délégation a rappelé qu'il s'agissait d'un sujet de préoccupation pour les pays de la région (voir la section «Principes d'analyse des risques appliqués par le CCPR», ci-dessus) et a encouragé par conséquent les pays à transmettre des informations sur les registres nationaux des pesticides énumérés dans lesdits tableaux au Président du groupe de travail électronique du CCPR sur les priorités, ou en réponse à la lettre circulaire qui serait diffusée en temps voulu par le Secrétariat du Codex, pour examen par le CCPR à sa quarante-neuvième session (2017).

Étiquetage frontal

103. La Colombie et le Costa Rica ont présenté la question de l'étiquetage frontal, mesure adoptée par un nombre croissant de pays afin de sensibiliser les consommateurs à la teneur élevée de certains nutriments (par exemple, glucides, lipides, calories, sodium) dans des aliments et de les aider ainsi à choisir des denrées bonnes pour la santé. Bien qu'il soit peu probable que ces programmes puissent être totalement harmonisés, la délégation était d'avis qu'il serait judicieux que les mesures adoptées se fondent sur les mêmes principes car cela permettrait de ne pas créer d'obstacles au commerce.
104. Le Comité a rappelé que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), à sa dernière session, avait mis en place un groupe de travail électronique dirigé par le Costa Rica et chargé d'inventorier les programmes d'étiquetage frontal en vue de disposer d'une base de discussion sur les directives ou principes à suivre, à l'intention des pays souhaitant mener de tels programmes.
105. Le Costa Rica a fait le bilan des travaux du groupe et a indiqué que 43 pays, dont 13 de la région du CCLAC, s'étaient inscrits. La délégation a expliqué que le groupe travaillait en anglais et en espagnol et a encouragé les pays du CCLAC à y participer.
106. Le Comité a fait remarquer qu'il s'agissait d'une initiative importante et, bien qu'il soit peut-être impossible de parvenir à une harmonisation étant donné les différences de cultures et de problématiques, il pouvait y avoir des éléments communs et l'expérience acquise par certains pays pourrait en aider d'autres à concevoir des mesures ayant un effet réel sur la population.

Eau propre, eau potable et autres types d'eau dans les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*

107. El Salvador a rappelé que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) avait examiné la question de l'eau propre et a expliqué qu'il était important que le Codex établisse des critères clairs permettant de distinguer les caractéristiques de qualité des différents types d'eau utilisés dans la filière alimentaire (par exemple, eau servant à la production primaire, eau entrant en contact avec des aliments).
108. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité que le CCFH, à sa quarante-huitième session (novembre 2016), avait poursuivi la discussion sur ce point et était convenu de demander à la FAO et à l'OMS de donner des indications concernant les situations où l'utilisation d'eau propre était mentionnée dans des textes du Codex (en particulier, eau destinée à l'irrigation, eau de mer salubre) et sur la réutilisation sans danger de l'eau employée dans des processus de transformation.
109. La Représentante de la FAO a indiqué qu'il avait été pris acte de la demande d'avis scientifiques adressée à son Organisation et à l'OMS en matière de qualité et de salubrité de l'eau et que des efforts étaient déployés actuellement en vue d'y répondre, dans la limite des ressources disponibles.
110. Le Président a souligné combien il était important que les pays de la région disposent d'une définition claire de l'eau potable et de l'eau propre. En outre, il a invité la FAO et l'OMS à communiquer leurs avis scientifiques dès que possible.

SUIVI DE LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX (point 7 de l'ordre du jour)⁹**Plan stratégique pour le CCLAC 2014-2019 – État d'avancement de la mise en œuvre**

111. Le Chili, en sa qualité de coordonnateur régional, a présenté ce point et a souligné combien il était important que les membres et observateurs communiquent en vue de renforcer la participation et les capacités dans la région. Il est revenu sur l'atelier organisé en septembre 2016 à Santiago, où les aspects pertinents du CCLAC avaient été analysés en vue de consolider la position de la région et de fournir des informations sur les activités futures.
112. Le Président a fait part des contraintes financières qui limitaient la participation physique et a indiqué qu'il fallait étayer les propositions et la position des pays de la région au moyen de données scientifiques transparentes. Il a souligné la nécessité d'amorcer un dialogue permanent avec différentes parties prenantes, y compris les membres, les observateurs et les institutions scientifiques, à la fois au sein de la région et à l'extérieur.

Débat

113. Les délégations ont formulé les observations suivantes:
- le Plan stratégique du CCLAC était important pour définir les travaux et les priorités de la région et pour orienter les activités futures;
 - il était relativement difficile de participer aux activités régionales, faute de temps et de moyens, mais que les membres et observateurs devaient se montrer volontaristes à cet égard;
 - il était important de rassembler des données et informations scientifiques et d'obtenir l'accès à ces données, ainsi que d'amorcer un échange de renseignements entre les pays, par l'intermédiaire de programmes de jumelage, par exemple;
 - le rapport était centré sur la gestion du Plan stratégique du CCLAC et non sur les activités requises pour atteindre les objectifs stratégiques.

Conclusion

114. Le Comité a noté:
- qu'il était important pour le CCLAC de continuer à mettre en œuvre son Plan stratégique 2014-2019;
 - que la mise en œuvre du Plan stratégique incombait à tous les membres de la région;
 - que le rapport sur la mise en œuvre devait indiquer les lacunes et donner des informations sur les activités qu'il convenait de mener en priorité.

Élaboration du Plan stratégique du Codex 2020-2025

115. Le Secrétariat a présenté ce point et a rappelé que le Comité exécutif, à sa soixante et onzième session, avait: i) examiné un document établi par le secrétariat (CX/EXEC 16/71/6), qui recommandait un processus et des échéances concernant l'élaboration d'un nouveau Plan stratégique pour la période 2020-2025; ii) recommandé à la Commission, à sa trente-neuvième session, de demander au Secrétariat d'entamer le processus d'élaboration du nouveau Plan stratégique du Codex 2020-2025, en prenant le Plan stratégique 2014-2019 comme point de départ¹⁰.
116. Dans un premier temps, les comités régionaux de coordination ont été invités à faire des propositions concernant des objectifs à soumettre éventuellement pour examen au Président et aux vice-présidents de la Commission, qui avaient été chargés d'établir un premier projet de plan stratégique (sans plan de mise en œuvre détaillé) destiné à être distribué pour observations et examen par le Comité exécutif en 2017. Les comités régionaux de coordination seront appelés à fournir des observations sur le projet complet révisé (y compris le plan de mise en œuvre) au cours du cycle de réunions 2018-2019.

Débat

117. Le Président a souligné l'importance du Plan stratégique et a appelé les membres à examiner minutieusement les buts et objectifs fixés afin de veiller à ce que la nouvelle version serve davantage les comités régionaux de coordination.

⁹ CX/LAC 16/20/8.

¹⁰ REP16/EXEC, par. 71.

118. Les délégations ont rappelé qu'il fallait que le prochain Plan stratégique soit en accord avec les ODD et reconnaissaient globalement que les quatre objectifs du Plan stratégique étaient essentiels et pertinents. Par ailleurs, ils estimaient qu'il était crucial de collaborer avec d'autres organisations et de tenir compte des différents facteurs susceptibles d'avoir une incidence sur la santé des consommateurs et l'équité des pratiques commerciales dans le secteur alimentaire, conformément au mandat du Codex inscrit dans le Manuel de procédure.
119. S'agissant des objectifs, les délégations étaient d'avis qu'elles avaient besoin de plus de temps pour les examiner et formuler des observations et que le coordonnateur régional pourrait faciliter ces débats. À cet égard, le Secrétariat du Codex a expliqué que les membres avaient la possibilité de fournir des observations individuelles sur le premier projet de plan stratégique, avant son examen par le Comité exécutif à sa soixante-treizième session.

Conclusion

120. Le Comité est convenu que:
- les quatre objectifs du Plan stratégique 2014-2019 demeuraient valables et pertinents;
 - il poursuivrait les débats en vue de formuler des observations sur ce document, avant que la première version ne soit distribuée en 2017;
 - le processus d'élaboration du nouveau Plan stratégique devait être participatif, faire l'objet de débats au sein des comités régionaux de coordination et être conforme au mandat du Codex inscrit dans le Manuel de procédure.

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE YACON (point 8 de l'ordre du jour)¹¹

121. Le Pérou et le Belize, respectivement Président et Vice-Président du groupe de travail électronique sur l'avant-projet de norme régionale pour le yacon, ont présenté ce point et ont indiqué que la norme était le fruit du consensus auquel étaient parvenus les membres du groupe.

Débat

122. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme section par section, noté les observations formulées et a pris les décisions ci-après.

Le Comité:

- 1. Champ d'application – a noté que les dispositions contenues dans cette section figuraient aussi dans les normes pour les fruits et légumes frais, tel qu'indiqué dans le modèle de norme du Codex pour les fruits et légumes frais. Par conséquent, il est convenu de ne pas modifier la section et a pris note de la réserve formulée par l'Argentine pour les motifs expliqués dans le document portant la cote CX/LAC 16/20/9 Add.1.
- 2. Définition du produit – est convenu que la norme s'appliquait aussi aux types commerciaux. Cette décision s'est reflétée dans les sections pertinentes du document.
- 3.1 Caractéristiques minimales – a remplacé «échaudage» par le terme plus approprié de «fissuration».
- 3.1.1 Caractéristiques de maturité – a retenu la deuxième solution, en y apportant quelques modifications à des fins de clarification.
- 3.2.3 Catégorie II – est convenu de faire référence à des «défauts de qualité» afin qu'il apparaisse clairement que les défauts en question correspondent à ceux décrits dans cette catégorie.

Conclusion

123. Le Comité:
- a observé que toutes les questions en suspens avaient été traitées;
 - a transféré l'avant-projet de norme régionale pour le yacon à la Commission, pour adoption à l'étape 5/8 à sa quarantième session (annexe III);
 - a noté que les dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage seraient approuvées par le CCFA et le CCFL, respectivement.

¹¹ CX/LAC 16/20/10; Observations de l'Argentine (CX/LAC 16/20/10 Add.1); Observations de l'Équateur (CRD12).

NOMINATION DU COORDONNATEUR (point 9 de l'ordre du jour)¹²

124. Sur proposition de la République dominicaine, le Comité a recommandé à l'unanimité à la Commission, à sa quarantième session, de reconduire le Chili dans ses fonctions de coordonnateur pour l'Amérique latine et les Caraïbes. Le Chili a remercié tous les membres du CCLAC de leur soutien et a accepté d'être candidat à un second mandat.

AUTRES QUESTIONS (point 10 de l'ordre du jour)**Liens entre les politiques, stratégies et directives de la FAO et de l'OMS et les travaux du Codex¹³**

125. Le Comité a fait remarquer que cette question avait déjà été traitée au titre du point 6.

Proposition visant l'élaboration d'une norme pour l'igname¹⁴

126. Le Costa Rica a informé le Comité de son intention de présenter une proposition de nouveaux travaux concernant l'élaboration d'une norme pour l'igname à la vingtième session du CCFFV (2017). La délégation a indiqué que ces travaux porteraient sur les ignames cultivées dans différentes régions du monde et que les données relatives à la production, à la consommation et au commerce justifiaient l'élaboration d'une norme mondiale.
127. Le Comité s'est déclaré favorable à l'établissement d'une norme mondiale pour l'igname dans le cadre des nouveaux travaux confiés au CCFFV.

Informations sur les travaux relatifs à la norme pour le quinoa

128. La Bolivie, qui anime le groupe de travail électronique sur le quinoa avec les États-Unis d'Amérique, a donné au Comité des informations sur l'état d'avancement des activités relatives à l'élaboration de la norme pour le quinoa. La délégation a invité les pays de la région à contribuer à cette norme et à encourager son adoption par la Commission.
129. En réponse à une question concernant les prochaines étapes de l'élaboration, qui se déroule par correspondance, le Secrétariat a expliqué que la norme serait diffusée afin de recueillir des observations à l'étape 3, une fois le rapport du groupe transmis au Secrétariat du Codex. La norme et les observations formulées seront ensuite examinées par les États-Unis d'Amérique (pays hôte du CCCPL), qui rédigeront un document sur lequel se penchera la Commission.

Informations sur les travaux relatifs à la norme pour le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé

130. La Colombie, en sa qualité de pays hôte du CCS, a fourni des informations générales sur l'élaboration de la norme et sur les difficultés rencontrées du fait des divergences d'opinion entre les pays au sujet du champ d'application de la norme et de la définition du produit. À cet égard, la délégation a fait référence à la décision prise par la Commission, à sa trente-neuvième session, à savoir demander au CCS, dans le cadre de travaux par correspondance, de préciser le champ d'application de la norme et de fournir des éléments démontrant que le champ d'application ainsi défini bénéficie d'un appui international. Le CCS rendrait compte de ses conclusions à la quarantième session de la Commission, afin qu'une décision soit prise sur la suite à donner à l'activité, par exemple l'interrompre ou bien la mener à terme sous forme d'une norme mondiale ou d'une norme régionale¹⁵.
131. La délégation a demandé aux pays de la région de défendre l'idée que la norme devait prendre une dimension mondiale, conformément à la décision prise par la Commission à sa trente-quatrième session (2011) lorsqu'elle avait approuvé les nouveaux travaux.
132. Le Président a invité les pays à formuler des observations en réponse à la lettre circulaire CL 2016/45-CS et à montrer qu'ils étaient favorables à l'élaboration de la norme.

Gestion du temps à la trente-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius de manière à pouvoir aborder des questions comme celle du fromage fondu

133. Le Comité a fait remarquer que cette question avait déjà été traitée au titre du point 6.

¹² CX/LAC 16/20/10.

¹³ CX/LAC 16/20/11.

¹⁴ CRD2

¹⁵ REP16/CAC, par. 200-203.

Changement de statut éventuel du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités

134. Le Brésil a expliqué que le CCPFV, à sa dernière session (septembre 2016), avait étudié la possibilité d'ajourner *sine die* le Comité sur les fruits et légumes traités si aucune proposition de nouveaux travaux n'était présentée à la soixante-treizième session du Comité exécutif (juillet 2017), en vue de l'Examen critique. Sur la base des résultats de l'Examen critique, la Commission, à sa quarantième session, décidera si la quantité et la qualité des propositions de nouveaux travaux justifierait que le CCPFV tienne une réunion physique. Afin de recueillir des propositions de nouveaux travaux relevant du mandat du CCPFV, le Secrétariat du Codex publiera une lettre circulaire, dont les réponses seront examinées par le Comité exécutif et transmises à la Commission pour décision.
135. Le Brésil a encouragé les pays de la région souhaitant établir des normes pour les fruits et légumes traités (jus, produits en conserve et produits secs et déshydratés, par exemple) à proposer de nouveaux travaux en réponse à la lettre circulaire afin de maintenir le CCPFV en activité, étant donné qu'il s'agit du seul comité chargé des fruits et légumes traités au sein du Codex.
136. Les délégations ont indiqué que les travaux du CCPFV étaient importants pour la région dans la mesure où les fruits et légumes traités apportaient une valeur ajoutée à la production et à l'exportation de produits agricoles. Elles ont aussi fait remarquer que le CCPFV n'avait pas encore achevé les travaux concernant l'examen des normes et, par conséquent, elles ont invité les pays souhaitant se pencher sur les normes existantes ou proposer l'élaboration de nouvelles normes à soumettre leurs propositions de nouveaux travaux en réponse à la lettre circulaire. En outre, elles se sont déclarées favorables au maintien en activité du CCPFV et ont sollicité le soutien des États-Unis d'Amérique à cet égard.
137. Le Secrétariat du Codex a fait observer que la prochaine enquête sur l'utilisation des normes du Codex pourrait inclure les normes relatives aux produits, ce qui permettrait d'obtenir des informations sur la pertinence des travaux concernant les comités chargés de produits.
138. Le Président a pris note du fait que les pays étaient favorables à l'idée de maintenir le CCPFV en activité et de la demande adressée aux États-Unis d'Amérique (pays hôte du CCPFV) à cet égard, à savoir continuer à contribuer aux travaux du CCPFV. Il a aussi encouragé les pays à faire des propositions de nouveaux travaux en réponse à la lettre circulaire.

Informations relatives aux travaux sur la biofortification dans la région

139. L'observateur de l'IFPRI a expliqué que les travaux menés par le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) sur la définition de la biofortification se trouvaient actuellement à l'étape 3, suite à l'approbation des nouveaux travaux par la Commission à sa trente-neuvième session. Afin de démontrer l'importance de la biofortification en Amérique latine et dans les Caraïbes, l'observateur a indiqué que 16 membres, appartenant à près de 60 pour cent à la région (Brésil, Costa Rica, Cuba, El Salvador, Guatemala, Mexique, Nicaragua, Panama et Paraguay), avaient déjà communiqué des observations.
140. L'observateur a encouragé les autres pays à apporter des contributions sous la forme soit de documents écrits, soit d'interventions au CCNFSDU (décembre 2016), en précisant que cela était nécessaire et devait être fait de toute urgence afin que les travaux relatifs à l'étiquetage et aux normes concernant les aliments biofortifiés puissent se poursuivre.
141. Le Panama a fourni des informations supplémentaires sur les activités menées en matière de biofortification dans la région.
142. Les délégations ont souligné l'importance de la biofortification, se sont déclarées favorables aux travaux menés actuellement par le CCNFSDU sur cette question et ont exhorté les pays à participer à ces activités.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 11 de l'ordre du jour)

143. Le Comité a été informé que sa vingt et unième session se tiendrait dans deux ans environ et que des précisions seraient données aux membres dès la nomination du coordonnateur par la Commission, à sa quarantième session.

ANNEXE I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON – PRÉSIDENT – PRESIDENTE

Dr Michel Leporati Nerón
Secretario Ejecutivo
Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA
Ministerio de Agricultura
Nueva York 17, piso 4
Santiago
Chile
Tel: +56 2 27979900
Email: michel.leporati@achipia.gob.cl

CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANT DU PRÉSIDENT – ASISTENTE DEL PRESIDENTE

Mr Diego Varela
Punto de Contacto del Codex
Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria, ACHIPIA
Ministerio de Agricultura
Nueva York 17, piso 4
Santiago
Chile
Tel: +56 2 27979900
Email: diego.varela@achipia.gob.cl

**MEMBER COUNTRIES – PAYS MEMBRES –
PAÍSES MIEMBROS**

**ANTIGUA AND BARBUDA –
ANTIGUA-ET-BARBUDA –
ANTIGUA Y BARBUDA**

Ms Sharon Martin
Deputy Chief Health Inspector (Ag.)
Central Board of Health
Ministry of Health and the Environment
All Saints Road
St. John's
Email: taytay4689@hotmail.com
Mrs Solange Baptiste
Manager, Information Services
Antigua and Barbuda Bureau of Standards
(National Codex Contact Point)
Old Parham Road P O Box 1550
St. John's
Antigua and Barbuda
Tel: +1 268 5624011
Email: solange.baptiste@ab.gov.ag

ARGENTINA - ARGENTINE

Ms Mariana Parodi
Ministerio de Agroindustria
Paseo Colón 982 (C1063ACW)
CABA - Buenos Aires
Argentina
Email: marianparodi@gmail.com

BAHAMAS

Ms Rachel Williams
Senior Microbiologist
Marine Resources
Ministry of Agriculture
PO Box 3028
Nassau
Bahamas
Tel: 242 361 3985
Email: rachelwilliams@bahamas.gov.bs

BARBADOS - BARBADE

Mrs Cheryl Lewis
Technical Officer
Specifications Development, Quality Control &
Certification
Barbados National Standards Institution
"Flodden" Culloden Road
St. Michael
Barbados
Tel: +1 246 426 3870
Email: office@bnsi.com.bb

BELIZE - BELICE

Mrs Delilah Cabb-Ayala
Coordinator
Sanitary and Phytosanitary Enquiry Point
Belize Agricultural Health Authority
Central Farm, Cayo District, Belize
Belice
Tel: (501) 824-4899; (501) 824-4872
Email: bahasps@btl.net

Mr Kenrick Witty
 Plant Health Officer
 Plant Health Department
 Belize Agricultural Health Authority
 Central Farm, Cayo District Belize,
 Central América
 Belice
 Tel: +1 (501) 824-4899; 824-4873
 Email: kenrick.witty@baha.org.bz

**BOLIVIA (PLURINATIONAL STATE OF) – BOLIVIE
 (ÉTAT PLURINATIONAL DE) –
 BOLIVIA (ESTADO PLURINACIONAL DE)**

Mr Lilis Ivan Ticlla Iñiguez
 Técnico en Quinoa
 Centro Internacional de la Quinoa
 Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras
 La Paz
 Bolivia (Plurinational State of)
 Tel: 78783151
 Email: solyluna1407@hotmail.com

Mr Marco Antonio Saravia
 Vocal del Comité Nacional del Codex Alimentarius
 Comité Nacional del Codex Alimentarius
 CONFEAGRO Confederación Agropecuaria del Oriente
 La Paz
 Bolivia (Plurinational State of)
 Tel: 71522338
 Email: tomatito_bolivia@yahoo.com

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr André Luis Santos
 Coordinator of the Brazilian Codex Committee
 INMETRO
 Rua Santa Alexandria, 416 - 9ª andar -
 Rio Comprido - RJ
 Rio de Janeiro
 Brazil
 Tel: + 55 21 2563-5543
 Email: alsantos@inmetro.gov.br

Dr Guilherme Antonio Costa Junior
 Vice-Chairperson, Codex Alimentarius Commission
 Food Safety Adviser
 Secretary of International Relations (SRI)
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 (MAPA)
 Esplanada dos Ministerios BI.D
 Brasília
 Brazil
 Tel: + 55 61 981344714
 Email: guilherme.costa@agricultura.gov.br

Mrs Antonia Maria De Aquino
 Manager of Special Products
 Nacional Health Surveillance Agency – Anvisa/MS
 SIA Trecho 5 – Area Especial 57 – Bloco D – 2º andar
 – CEP: 71205-050
 Brasília
 Brazil
 Tel: + 55 61 3462 5329
 Email: antoniamaria@anvisa.gov.br

Mr Rogério Silva
 Coordinator for Codex Alimentarius Matters
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Edifício Sede Sala
 349
 Brasília
 Brazil
 Tel: +55 61 3218-3475
 Email: rogerio.silva@agricultura.gov.br

Mr Eduardo Yassue Nascimento Silva
 ABIA – Brazilian Association of Food Industries
 Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478 – 11ª andar
 São Paulo
 Brazil
 Tel: 55 (21) 971-500-112
 Email: enascimentosilva@coca-cola.com

CHILE - CHILI

Ms Roxana Vera Muñoz
 Coordinadora Unidad de Acuerdos Internacionales
 Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
 División de Asuntos Internacionales
 Ministerio de Agricultura
 Bulnes 140, piso 5.
 Santiago
 Chile
 Tel: 56 2 23451167
 Email: roxana.vera@sag.gob.cl

Mr Gonzalo Aranda
 Asesor Técnico
 Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
 División Asuntos Internacionales
 Ministerio de Agricultura
 Bulnes 140, piso 5
 Santiago
 Chile
 Tel: 56 223451549
 Email: gonzalo.aranda@sag.gob.cl

Mr Fernando Catalán
 Asesor
 Departamento Regulatorio
 Ministerio de Relaciones Exteriores
 Teatinos 180, piso 11
 Santiago
 Chile
 Tel: 56 228275426
 Email: fcatalan@direcon.gob.cl

Mrs Paulina Chavez
Asesor Técnico
Departamento de Nutrición y Alimentos
Ministerio de Salud
Monjitas 565, piso 10
Santiago
Chile
Tel: 56 22574 0000
Email: pchavez@minsal.cl

Ms Claudia Espinoza
Asesora Técnica
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
Ministerio de Agricultura
Paseo Bulnes 140, piso 5
Santiago
Chile
Tel: +56 223451214
Email: claudia.espinoza@sag.gob.cl

Mr Claudio Núñez Contardo
Asesor Técnico
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
División Asuntos Internacionales
Ministerio de Agricultura
Bulnes 140, piso 5
Santiago
Chile
Tel: +56 223451183
Email: c.nunez@sag.gob.cl

Ms Carla Saavedra
Especialista en Asuntos Científicos y Regulatorios
Nestlé
Las Condes 11287, Las Condes
Santiago
Chile
Tel: 56 223384734
Email: carla.saavedra@cl.nestle.com

COLOMBIA - COLOMBIE

Eng. Javier Muñoz Ibarra
Asesor MinCIT
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
Bogotá
Colombia
Tel: Teléfono: 6067676, ext. 1205
Email: jmunoz@mincit.gov.co

COSTA RICA

Ms Isabel Cristina Araya Badilla
Directora
Dirección Calidad
Ministerio de Economía, Industria y Comercio
San José
Costa Rica
Tel: (506) 2291-1936
Email: jaraya@meic.go.cr

Mrs Tatiana Cruz Ramírez
Chief of Codex Department of Costa Rica
Ministry of Economy, Industry and Commerce
San José, Matarredonda
San José
Costa Rica
Tel: (506) 2549-1495
Email: tcruz@meic.go.cr

Mr Jorge Arturo Jara
I Vicepresidente de CACIA
Miembro Comité Nacional del Codex Costa Rica
Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria
(CACIA)
San José
Costa Rica
Email: jajara@coca-cola.com

CUBA

Mr Osvaldo Vladimir Puñales Sosa
Funcionario Especialista en Higiene, Epidemiología y
Nutrición
Jefe de programa de Prevención y Control de las
Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
Dirección Nacional de Salud Ambiental
Ministerio de Salud Pública
Infanta y Benjumeda, Centro Habana
La Habana
Cuba
Tel: 53-7 8330276
Email: ovps@infomed.sld.cu

DOMINICA - DOMINIQUE

Ms Clara Charles
Senior Environmental Health Officer
Environmental Health Department
Ministry of Health & Environment
133 Bath Road
Roseau
Dominica
Tel: 17672663465
Email: charlesc.mt2@gmail.com

Ms Mara Abraham
Programme Manager
National Standards Development Programme
Dominica Bureau of Standards
Stockfarm P.O. Box 1015
Roseau
Dominica
Tel: 7674481685
Email: Codex@dominicanstandards.org

**DOMINICAN REPUBLIC –
DOMINICAINE, RÉPUBLIQUE –
DOMINICANA, REPÚBLICA**

Mr Modesto Buenaventura Pérez Blanco
Coordinador Normas Alimenticias
Dirección General Medicamentos, Alimentos y
Productos Sanitarios (DIGEMAPS)
Ministerio De Salud Pública Y Asistencia Social (MSP)
Av. Tiradentes Esq. Av. Héctor H. Hernández
Ens. La Fé
Santo Domingo
Dominican Republic
Tel: 8095410382
Email: codex.pccdor@msp.gob.do

ECUADOR - ÉQUATEUR

Mr Rommel Anibal Betancourt Herrera
Director Nacional de Inocuidad de los Alimentos
Inocuidad de los Alimentos
Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad
del Agro - AGROCALIDAD
Avenida Eloy Alfaro y Amazonas
Quito
Ecuador
Tel: 593 2 567 232
Email: rommel.betancourt@agrocalidad.gob.ec

Mr Israel Vaca Jiménez
Director de Inocuidad de Alimentos
Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad
del Agrocalidad
Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y
Pesca
Av. Amazonas y Av. Eloy Alfaro
Quito
Ecuador
Tel: +593 22567232
Email: israel.vaca@agrocalidad.gob.ec

Mrs Ana Elizabeth Cox Vasconez
Subsecretaria del Sistema de la Calidad de la
Productividad
Ministerio de Industrias y Productividad
Yáñez Pinzón N26-12 entre Av. Colón y La Niña Edif.
Rigel – 4to Piso
Quito
Ecuador
Tel: (593-2) 3948760 Ext. 2255
Email: acox@mipro.gob.ec

EL SALVADOR

Ms Claudia Alfaro García
Researcher Teacher
Member of CONACODEX El Salvador
Department of Process Engineering and Environmental
Science
Universidad Centroamericana:
"José Simeón Cañas"
Bulevar Los Próceres
San Salvador
El Salvador
Tel: 22106695
Email: calfaro@uca.edu.sv

GRENADA - GRENADE - GRANADA

Dr Bowen Louison
Chief Veterinary Officer
Veterinary Division
Ministry of Agriculture
C/o Ministry of Agriculture, Forestry, Fisheries and the
Environment Ministerial Complex Botanical Garden St.
George's Grenada
St. George's
Grenada
Tel: 1-473-407-2908
Email: bowen.louison88@gmail.com

GUATEMALA

Dr Nelson Ruano
Director
Dirección de Inocuidad
7a Avenida 12-90 zona 13, Edificio Monca Blanca PBX:
2413-7000 extensión 7454
Guatemala
Email: nruano@maga.gob.gt

GUYANA

Mr Robert Anthony Ross
Guyana Manufacturers and Services Association
Guyana
Email: rross@sterlingguyana.com

HAITI - HAÏTI - HAITÍ

Mrs Marie Roberta Jean-Baptiste
Directeur
Ouest
Ministère du Commerce et de l'Industrie d'Haïti
Parcs Industriels Métropolitain (SONAPI) Blvd.
Toussaint Louverture, Port-au-Prince, Haïti
Port-au-Prince
Haïti
Tel: +50934546588
Email: jeanbaptiste_mr@yahoo.fr

JAMAICA - JAMAÏQUE

Ms Orine Henry
Director of Regulatory Division
Bureau of Standards Jamaica
Jamaica
Tel: 876-383-2961
Email: ohenry@bsj.org.jm

Mr Collin Cooper
Environmental Health Specialist
Environmental Health Unit
Ministry of Health
24-26 Grenada Crescent Kingston
Jamaica
Email: collin.cooper96@gmail.com

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mr Raúl Gerardo Portillo Aldrett
Director de Asuntos Científicos y Regulatorios y
Presidente de la Rama 17
Asuntos Científicos y Regulatorios
Cámara Nacional de la Industria de Transformación
(CANACINTRA)
MEXICO, DF
México
Tel: +52 55 52 62 23 86
Email: rportillo@coca-cola.com

Mr Emmanuel Hernández Galván
Jefe de Departamento
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Col. Lomas de
Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
México
Email: emmanuel.hernandez@economia.gob.mx

Mr Emmanuel Vargas Salas
Enlace de Alto Nivel de Responsabilidad
Dirección Ejecutiva de Operación Internacional
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos
Sanitarios
Monterrey #33 Piso 2, Col. Roma Delegación
Cauhtémoc
México Distrito Federal
México
Tel: 5080-5200 ext. 1141 y 1146
Email: evargas@cofepris.gob.mx

Ms Bertha Iliana Giner Chávez
Consultora de Asuntos Regulatorios y Corporativos
Investigación y Desarrollo Enriqueciendo la Vida
ELANCO
México
Tel: +52 871 193 5249
Email: giner_bertha@elanco.com

NICARAGUA

Ms Miriam Carolina Canda Toledo
Punto de Contacto del Codex
Dirección de Normalización y Metrología
Ministerio de Fomento, Industria y Comercio
Km 6, carretera a Masaya
Managua
Nicaragua
Tel: +505 2489300
Email: codex@mific.gob.ni

PANAMA - PANAMÁ

Ms Mayela Ortega
Coordinadora del Punto de Contacto
Dirección General de Normas y Tecnología Industrial
Ministerio de Comercio e Industrias
Ave. Ricardo J. Alfaro, Edificio Plaza Edison
3er Piso, Panamá
Panamá
Tel: (507) 560-0600 ext. 2389
Email: mortega@mici.gob.pa

Mr Marco Pino
Asesor
Despacho de Asesores
Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos
Vía Ricardo J. Alfaro, Edificio Sun Tower, 2do. Piso,
Panamá
Panamá
Tel: (507) 522-0000
Email: mpino@aupsa.gob.pa

Mrs Elizabeth Harris
Metróloga
Normas y Metrología
Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la
Competencia
Vía Fernández de Córdoba, Plaza Córdoba
Panamá
Panamá
Tel: (507) 510-1313
Email: eharris@acodeco.gob.pa

PARAGUAY

Mrs Ana María Viedma
Jefe Dpto. Negociaciones América Latina y el Caribe
Unidad de Asuntos Internacionales
Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal
(SENACSA)
Calle Ciencias Veterinarias km 10,5 - San Lorenzo
Paraguay
Tel: 595 21 590 453
Email: anaviedma@senacsa.gov.py

Mrs María Inés Ibarra Colmán
Punto de Contacto del Codex, Paraguay
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y
Metrología - INTN
Avda. Artigas 3973 casi Gral. Roa
Asunción
Paraguay
Tel: +595 21 290160
Email: codex@intn.gov.py

PERU - PÉROU - PERÚ

Ms Susan Karin Dioses Córdova
 Miembro Titular de la Comisión Técnica del Codex
 sobre Frutas y Hortalizas Frescas
 Especialista en Inocuidad Agroalimentaria
 Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA
 Av. La Molina 1915
 Lima
 Perú
 Tel: 511-3133300 Ext.:1422
 Email: sdioses@senasa.gob.pe

Mr Jorge Augusto Vigil Mattos
 Miembro de Comisión Técnica Nacional de Grasas y
 Aceites
 Comité Nacional del Codex Alimentarius Perú
 Tizón y Bueno n.º 709 - Jesús María
 Lima
 Perú
 Tel: 944569888
 Email: jvigil@snp.org.pe

**SAINT KITTS AND NEVIS - SAINT-KITTS-ET-NEVIS-
SAINT KITTS Y NEVIS**

Mr Hiram Williams
 Director
 St. Kitts and Nevis Bureau of Standards
 La Guerite
 BASSETERRE
 Saint Kitts and Nevis
 Tel: 8696623339
 Email: mplbos@gmail.com

SAINT LUCIA - SAINTE LUCIE - SANTA LUCÍA

Ms Samantha Williams
 Standards Officer
 Saint Lucia Bureau of Standards
 Email: s.williams@slbs.org

**SAINT VINCENT AND THE GRENADINES –SAINT-
VINCENT-ET LES-GRENADINES –
SAN VICENTE Y LAS GRANADINAS**

Mr Ezra Ledger
 Executive Director
 Ministry of Economic planning, Sustainable
 Development, Industry, Information and Labour
 St. Vincent and the Grenadines Bureau of Standards
 C/O SVG Bureau of Standards Campden Park Industrial
 Estate P.O Box 1506 VC0100
 Kingstown
 Saint Vincent and the Grenadines
 Tel: 7844578092
 Email: deledger@hotmail.com

SURINAME

Mr Radjendre Debie
 Codex Focal point
 Ministry of Agriculture, Animal Husbandry and Fisheries
 Letitia Vriesdelaan # 6-10
 Paramaribo
 Suriname
 Tel: 00597-479112 Ext. 1228
 Email: radebie@hotmail.com

URUGUAY

Eng Pedro Friedrich
 Punto de Contacto Codex para Uruguay
 Departamento de Evaluación de la Conformidad
 Laboratorio Tecnológico del Uruguay
 Avda. Italia 6201
 Montevideo
 Uruguay
 Email: pfriedri@latu.org.uy

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Ms Heleen Van Rootselaar
 Representative for CCEURO
 Ministry of Economic Affairs
 PO Box 20401
 The Hague
 Netherlands
 Tel: +31 65 207 4566
 Email: h.vanrootselaar@minez.nl

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mrs Awilo Ochieng Pernet
 Chairperson, Codex Alimentarius Commission
 Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
 International Affairs
 Bern
 Switzerland
 Tel: + 41 58 462 00 41
 Email: awilo.ochieng@blv.admin.ch

**UNITED STATES OF AMERICA –
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE –
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Ms Mary Frances Lowe
 U.S. Codex Manager
 Food Safety and Inspection Service
 Office of CODEX
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Ave; SW
 Washington, DC
 United States of America
 Tel: +1-202-205-7760
 Email: MaryFrances.lowe@fsis.usda.gov

Mr Kenneth Lowery
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
1400 Independence Avenue SW Room 4861-South
Building
Washington DC
United States of America
Tel: +1 202 690 4042
Email: kenneth.lowery@fsis.usda.gov

**OBSERVER ORGANIZATIONS –ORGANISATIONS
OBSERVATRICES –ORGANIZACIONES
OBSERVADORAS**

**CARIBBEAN AGRICULTURAL HEALTH AND FOOD
SAFETY AGENCY (CAHFSA)**

Dr Gavin Peters
Animal Health Specialist
Animal Health
Caribbean Agricultural Health and Food Safety Agency
Letitia Vriesdelaan #10
Paramaribo
Suriname
Tel: 5977195318
Email: gavin.peters@cahfsa.org

**INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION
ON AGRICULTURE (IICA)**

Dr Robert Gaynor Ahern
Leader
Agricultural Health and Food Safety
IICA
Vázquez de Coronado
San José
Costa Rica
Tel: 506 2216 0222
Email: robert.ahern@iica.int

Mr Eric Bolaños Ledezma
Especialista, Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de
Alimentos
SAIA
Instituto Interamericano de Cooperación para la
Agricultura (IICA)
Apto Postal 55-2200, San José Vázquez de Coronado
San Isidro 11101
Costa Rica
Tel: + 506 2216 0418
Email: erick.bolanos@iica.int

Mr Jaime Flores Ponce
Representante IICA en Chile
IICA-Chile
Instituto Interamericano de Cooperación para la
Agricultura (IICA)
Calle Rancagua No.0320, Providencia
Santiago
Chile
Tel: (56-2) 2225-2511
Email: jaime.flores@iica.int

Dr Lisa Harrynanan
Agricultural Health & Food Safety Specialist
AHFS
Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture
10 Austin Street
St Augustine
Trinidad and Tobago
Tel: 868 7636513
Email: lisa.harrynanan@iica.int

Ms Paula Ponzano
Especialista, Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de
Alimentos en Chile
IICA-Chile
Instituto Interamericano de Cooperación para la
Agricultura (IICA)
Calle Rancagua No.0320, Providencia
Santiago
Chile
Tel: (56-2) 2225-2511
Email: paula.ponzano@iica.int

**ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE
AVICULTURA (ALA)**

Dr J. Isidro Molfese
Observador por ALA al Codex A.
ALA - Asociación Latinoamericana de Avicultura
Mar del Plata
Argentina
Tel: 54 911 45392595
Email: molfese@ciudad.com.ar

GLOBAL PULSE CONFEDERATION (CICILS)

Ms Lois Rossi
Consultant
Global Pulse Confederation
1050 N. Taylor Street, Unit 512
Arlington
United States of America
Email: rluisa1@aol.com

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES
ASSOCIATIONS (ICBA)**

Mr Ilton Azevedo
Advisor
International Council of Beverages Associations
Rio de Janeiro
Brazil
Email: iazevedo@coca-cola.com

Ms Daniela Ferreira
Technical Advisor
International Council of Beverages Associations
1275 Pennsylvania Avenue NW, Suite 1100
Washington DC
United States of America
Email: danferreira@coca-cola.com

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)

Mrs Viviana Aranda
President
ILSI South Andean
Santiago
Chile
Tel: 56-222649420
Email: ilsurandino@tie.cl

Ms Cristina Avalos
Nestlé
Email: cristina.avalos@nestle.com

Ms Mayra Carreno
Tresmontes Lucchetti
Email: mcarreno@tmluc.com

Ms Maria De La Luz Valdes
Coca-Cola de Chile S.A.
Email: marvaldes@coca-cola.com

Ms Lilia Masson
Trustee
ILSI South Andean
Email: masson_lilia@yahoo.es

Dr Pedro Prieto
Vice President
ILSi South Andean
Email: pedro.prieto@usek.cl

INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH INSTITUTE

Ms Marilia Nutti
HarvestPlus Manager for Latin America and the Caribbean
HarvestPlus - IFPRI
Email: m.nutti@cgiar.org

Dr Anne Mackenzie
HarvestPlus - IFPRI
Email: a.mackenzie@cgiar.org

Mr Jose Luiz Viana De Carvalho
HarvestPlus Brazil Deputy Manager
HarvestPlus - IFPRI
Email: j.l.viana@cgiar.org

INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (IUFOST)

Ms. Judith Meech
Secretary-General
International Union of Food Science and Technology
IUFoST
Oakville, Canada,
Tel: +9058151926
Email: jmeech@iufost.org

Dr Pamela Byrne
Chief Executive Officer
Food Safety Authority of Ireland
Dublin, Ireland
Tel: +353 1 817 1369
Email: pambyrne@fsai.ie

Dr. Samuel Godefroy
Full Professor
Food Risk Analysis and Regulatory Policies
Faculty of Agricultural and Food Sciences Department
of Food Science
University of Laval
Quebec, Canada
Tel. +418656 3058
Email: samuel.godefroy@fsaa.ulaval.ca

Dr. Susana Socolovsky
Technical Consultant Latin America
Regulatory and Scientific Affairs
Pentachem
Buenos Aires, Argentina
Tel: +541147746033
Email: susanasocolovsky@pentachem.com.ar

**FAO PERSONNEL
PERSONNEL DE LA FAO
PERSONAL DE LA FAO**

Dr Eve Crowley
Deputy Regional Representative for Latin America and the Caribbean
FAO Representative in Chile
FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean
Av. Dag Hammarskjöld 3241, Vitacura
Santiago
Chile
Tel: (56 2) 2923 2304
Email: eve.crowley@fao.org

Mrs Marisa Caipo
Food Safety and Quality Officer
Regional Office for Latin America and the Caribbean
Food and Agriculture Organization of the United Nations
3241 Dag Hammarskjöld
Santiago
Chile
Tel: (56-2) 2923-2162
Email: Marisa.Caipo@fao.org

Mr Leopoldo Del Barrio
Veterinary Public Health Specialist
FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean
Av. Dag Hammarskjöld 3241, Vitacura
Santiago
Chile
Tel: (56 2) 2923 2304
Email: Leopoldo.DelBarrio@fao.org

Ms Mary Kenny
 Food Safety and Quality Officer
 Office of Food Safety
 Food and Agriculture Organization of the U.N.
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome
 Italy
 Tel: +390657053653
 Email: Mary.kenny@fao.org

**WHO PERSONNEL
 PERSONNEL DE L'OMS
 PERSONAL DE LA OMS**

Dr Kazuaki Miyagishima
 Director
 Department of Food Safety and Zoonoses (FOS)
 World Health Organization (WHO)
 20, avenue Appia
 Geneva 27
 Switzerland
 Tel: +41 22 791 2773
 Email: miyagishimak@who.int

Mrs Catherine Mulholland
 Administrator Codex Trust Fund
 Department of Food Safety and Zoonoses (FOS)
 World Health Organization (WHO)
 20, avenue Appia
 Geneva 27
 Switzerland
 Tel: +41 22 7913080
 Email: mulhollandc@who.int

Dr Marcos Monteverde
 Food Safety and Surveillance Specialist
 Food Safety
 Pan American Health Organization
 Av. Governador Leonel de Moura Brizola, 7778
 Duque de Caxias
 Brazil
 Email: monteverdem@paho.org

Dr Simone Raszl
 Specialist, Laboratory Management
 Food Safety
 Pan American Health Organization
 Av. Governador Leonel de Moura Brizola, 7778
 Duque de Caxias
 Brazil
 Email: raszls@paho.org

**CCLAC SECRETARIAT – SECRÉTARIAT DU CCLAC
 – SECRETARÍA DEL CCLAC**

Ms Cassandra Pacheco Vásquez
 Asesor
 Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad
 Alimentaria (ACHIPIA)
 Ministerio de Agricultura
 Nueva York 17, piso 4
 Santiago
 Chile
 Tel: +56 2 27979900
 Email: cassandra.pacheco@achipia.gob.cl

Ms Claudia Villarroel Venegas
 Asesor
 Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad
 Alimentaria, ACHIPIA
 Ministerio de Agricultura
 Nueva York 17, piso 4
 Santiago
 Chile
 Tel: +56 227979900
 Email: claudia.villarroel@achipia.gob.cl

Ms Constanza Vergara
 Asesor Técnico
 Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad
 Alimentaria, ACHIPIA
 Ministerio de Agricultura
 Nueva York 17, piso 4
 Santiago
 Chile
 Tel: 56 227979900
 Email: constanza.vergara@achipia.gob.cl

Ms Marianne Kyling
 Asesor Técnico
 Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad
 Alimentaria, ACHIPIA
 Ministerio de Agricultura
 Nueva York 17, piso 4
 Santiago
 Chile
 Tel: 56 227979900
 Email: marianne.kyling@achipia.gob.cl

**CODEX SECRETARIAT –
 SECRÉTARIAT DU CODEX – SECRETARÍA DEL
 CODEX**

Ms Annamaria Bruno
 Senior Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Food and Agriculture Organization of the U.N.
 Via delle Terme di Caracalla
 Rome
 Italy
 Email: Annamaria.Bruno@fao.org

Mr Tom Heilandt
 Secretary, Codex Alimentarius Commission
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Food and Agriculture Organization of the U.N.
 Viale delle Terme di Caracalla
 Tel: 06 5705 4384
 Email: tom.heilandt@fao.org

Ms Gracia Brisco
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Food and Agriculture Organization of the U.N.
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome
 Italy
 Tel: +39 06 5705 2700
 Email: gracia.brisco@fao.org

Mr Giuseppe Di Chiera
Consultant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Viale delle Terme di Caracalla
Roma
Italy
Tel: 06 5705 52533
Email: giuseppe.dichiera@fao.org

ANNEXE II**ALLOCUTION PRINCIPALE DE M. HUGO FRAGOSO SÁNCHEZ, DIRECTEUR GÉNÉRAL CHARGÉ DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS AU SENASICA (MEXIQUE)****Importance de l'évaluation et du suivi des systèmes nationaux de contrôle des aliments**

La mise en place, le développement et le renforcement des systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments dans les pays ont progressé ces dernières années. Il y a plusieurs raisons à cela, notamment l'amélioration des systèmes de détection et d'enregistrement des maladies d'origine alimentaire, l'obligation pour les acheteurs et les distributeurs de produits alimentaires de se conformer aux normes de sécurité sanitaire, la demande d'aliments sains de la part des consommateurs, l'essor du commerce alimentaire mondial, la reconnaissance par les autorités agricoles et sanitaires de la nécessité de renforcer la prévention au cours pendant les étapes de production primaire et de transformation plutôt que d'intervenir en cas d'apparition d'un foyer, et la coopération accrue entre les pays et les instances de réglementation dans ce domaine.

Les pays ont une responsabilité importante, celle de produire des aliments sains pour leur population. Étant donné que ces aliments peuvent s'échanger sur d'autres marchés du monde, il convient de s'engager davantage non seulement à veiller à ce qu'ils combler les attentes des consommateurs, à savoir qu'ils contribuent à lutter contre la faim et satisfassent les besoins nutritionnels, mais aussi à faire en sorte qu'ils ne deviennent pas des vecteurs de maladies qui mettent en danger l'ensemble de la population et à encourager les investissements dans les ressources publiques destinées à combattre ces pathologies.

Afin que les États remplissent leur rôle dans ce domaine, il est nécessaire qu'ils s'appuient sur un système de sécurité sanitaire des aliments fondé sur des principes qui favorisent l'amélioration des pratiques. À cet effet, il convient d'examiner les points suivants:

- Fondement juridique et compétence en matière de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments;
- Ressources humaines, matérielles et financières permettant de planifier, d'organiser et d'appliquer des politiques de sécurité sanitaire des aliments;
- Compétence et expertise technique, laboratoires de référence, capacités en matière d'évaluation des risques, contrôle des aliments, protocoles relatifs aux systèmes d'alerte, systèmes de certification, systèmes d'identification et de traçabilité, capacités de communication;
- Relations avec les parties prenantes, consultations, coordination officielle, accréditation/autorisation et/ou délégation, participation de producteurs et d'autres parties prenantes;
- Accès aux marchés, relations avec les autres pays et les organisations internationales.

Il convient de réaliser une évaluation afin de déterminer si le système peut prévenir et éliminer les risques de sécurité sanitaire sur la base de principes comme l'obligation pour les producteurs et les emballeurs de s'enregistrer auprès des autorités, par l'intermédiaire d'un dispositif national d'identification et de traçabilité qui fixe des normes minimales de sécurité sanitaire pour les produits frais ou ayant subi une transformation minimale.

Le programme de contrôle des aliments ne doit négliger aucune étape de la production ni aucun niveau de la chaîne d'approvisionnement. Il est recommandé d'utiliser des méthodes qui permettent d'effectuer des comparaisons entre les pays. C'est pourquoi il est extrêmement important qu'elles soient en accord avec les normes établies par des organisations internationales comme la FAO, l'OPS et l'OIE.

Les pays doivent se doter de plans d'alerte en matière de sécurité sanitaire des aliments qui fassent appel à différentes instances de réglementation et de prise de décision. Il faut que ces plans soient évalués et validés à la fois de manière théorique et sur le terrain. Ils doivent porter sur les aliments aussi bien locaux qu'importés, ainsi que sur ceux pour lesquels un autre pays ou un réseau international d'alerte a envoyé une notification.

L'absence de système fiable de réaction aux alertes et d'intervention d'urgence peut entraîner des pertes considérables pour les pays qui exportent des aliments frais. Il existe de nombreuses données sur les coûts associés à l'absence de système de ce type, qui peuvent être synthétisés comme suit:

- Perte de productivité de la main-d'œuvre, frais médicaux et dépenses en matière de recherche concernant une maladie, perte de revenus découlant de la fermeture d'entreprises et de marchés, réclamations et remboursements, fermetures d'usines, amendes réglementaires, procès, atteintes individuelles et collectives à la réputation, mauvaise publicité, nouveaux investissements dans les contrôles, perte de confiance des marchés d'importation et perte de revenu pour les pays exportateurs.

Les pays doivent s'employer à renforcer leurs capacités techniques au moyen d'une collaboration plus étroite entre eux et avec d'autres régions afin de mieux connaître leurs modèles d'alerte, comme le Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux de l'Union européenne, PulseNet et le Centre de lutte et de prévention des maladies (CDC) des États-Unis d'Amérique. Ils obtiendront de meilleurs résultats en développant la formation au niveau national et en réitérant l'engagement à l'égard des systèmes de la FAO et de l'OMS comme le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments.

Le système de sécurité sanitaire doit faire l'objet d'une évaluation constante. Certaines questions aideront à déterminer s'il fonctionne correctement. Le système permet-il de détecter efficacement un foyer de maladie d'origine alimentaire et de prendre des mesures d'enrayement? Les informations scientifiques et techniques qu'il produit sont-elles fiables? Existe-il des groupes formés à cet effet qui sont à même d'intervenir en cas d'urgence? Existe-il une instance habilitée à prononcer des suspensions et des sanctions? Le système est-il capable de communiquer en temps utile? Est-il clair et adapté? Comporte-t-il des stratégies de réduction des risques connus?

Le fait de fonder les programmes de contrôle sur les normes internationales confèrera aux systèmes une résilience accrue, étant donné qu'ils pourront s'appuyer sur des normes techniques et scientifiques comparables entre les pays, qui faciliteront la résolution des éventuels différends.

En concevant et en évaluant les systèmes selon les principes susmentionnés, on réduira le risque d'apparition de foyers de maladies d'origine alimentaire et on pourra mettre en œuvre des stratégies de prévention et d'atténuation fondées sur l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments.

ANNEXE III**AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE YACON
(à l'étape 5/8)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La norme a pour objet de définir les qualités que doit présenter le yacon au stade du contrôle à l'exportation, après préparation et conditionnement. Toutefois, aux stades suivants celui du conditionnement, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les racines tubéreuses appartenant aux variétés et/ou aux types commerciaux de yacon issus de l'espèce *Smilax tuberosa*, (Poepp. et Endl.) H. Robinson, de la famille des *Asteraceae*, qui doivent être proposés frais aux consommateurs après leur préparation et conditionnement. Les yacons destinés à la transformation industrielle en sont exclus.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

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

- intact;
- sain; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propre et pratiquement exempt de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempt d'organismes nuisibles;
- exempt de dommages dans la chair causés par des organismes nuisibles;
- exempt d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- d'aspect frais;
- ferme;
- exempt de meurtrissures et de dommages d'origine mécanique;
- exempt de dommages causés par le gel ou de basses températures;
- exempt de dommages causés par des fissures ou de hautes températures;
- exempt de toutes odeurs et/ou saveurs étrangères.

La section de la partie distale (étroite) du yacon ne doit pas dépasser 2 cm de diamètre.

L'extrémité du pédoncule doit être sectionnée nettement avec une longueur de 1 à 2,5 cm, pour les variétés et/ou les types commerciaux qui possèdent un pédoncule distinct.

Le développement et l'état du yacon doivent être tels qu'ils lui permettent:

- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

3.1.1 Exigences minimum de maturité

Le yacon doit avoir atteint un degré de maturité approprié pour le commerce et la consommation, conformément aux caractéristiques de la variété et/ou du type commercial ainsi que de la région de production.

3.2. CLASSIFICATION

Le yacon est classé en trois catégories, comme suit:

3.2.1 Catégorie «Extra»

Le yacon classé dans cette catégorie doit être de qualité supérieure. Il doit présenter les caractéristiques de sa variété et/ou de son type commercial. Il doit être exempt 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.

3.2.2 Catégorie I

Le yacon classé dans cette catégorie doit être de bonne qualité. Il doit présenter les caractéristiques de sa variété et/ou de son type commercial. Il peut toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général. De légers défauts peuvent toutefois être admis à condition qu'ils n'affectent pas l'apparence générale du produit, à sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme;
- cicatrices et blessures cicatrisées n'affectant pas plus de 10 pour cent de la surface du produit;
- éraflures sur moins de 10 pour cent de la surface du produit.

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

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les yacons qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies dans la Section 3.1 ci-dessus. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les yacons conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme;
- cicatrices et blessures cicatrisées n'affectant pas plus de 20 pour cent de la surface du produit;
- éraflures sur moins de 20 pour cent de la surface du produit.

La chair doit être exempte de défauts graves.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le yacon peut être calibré sur la base du diamètre maximal de la section équatoriale de chaque racine (soit la section transversale la plus épaisse) et du poids de chaque racine, conformément aux pratiques commerciales en vigueur. L'emballage doit porter une étiquette indiquant le calibre adéquat, attribué en fonction du tableau suivant dont les catégories sont présentées à titre indicatif et restent optionnelles.

Numéro de calibre	Diamètre maximal (mm)	Poids (g)
1	> 70	> 300
2	> 50 à 70	> 120 à 300
3	30 à 50	≤ 120

Quel que soit leur calibre, les produits peuvent avoir les formes suivantes: fusiforme, ovale ou ovoïde, obovale et irrégulière. Certains cultivars de yacon tendent en effet à produire des racines plus lisses et symétriques que d'autres.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

5.1.1 Catégorie «Extra»

Cinq pour cent, 5,0%, en nombre ou en poids, de yacon ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie I.

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, 10,0%, en nombre ou en poids, de yacon ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie II

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent (10 %) en nombre ou en poids, de yacon ne correspondant ni aux caractéristiques de cette catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

5.2. TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories en cas de calibrage: une tolérance de dix pour cent, 10 pour cent en nombre ou en poids, de yacon ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisé

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1. HOMOGENÉITÉ

Les yacons contenus dans un emballage ou un lot doivent avoir des formes similaires et être identiques en termes d'origine, de variété et/ou de type commercial, de couleur, de qualité et de calibre.

La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

Cependant, un mélange de yacons dont les variétés et/ou types commerciaux sont nettement différents peut être emballé dans un emballage, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété/type commercial considéré (e), quant à leur origine.

6.2 CONDITIONNEMENT

Le yacon doit être conditionné de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être d'un bon niveau de qualité, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou timbres, portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage ait été réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

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

6.2.1 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 des yacons.

Les emballages doivent être exempts de toute odeur et matière étrangères.

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR

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

7.1.1 Nature du produit

Chaque produit doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété et/ou type commercial.

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine¹ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

¹ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

S'agissant des mélanges de variétés distinctes de yacons d'origines différentes, l'indication de chaque pays d'origine apparaîtra à côté du nom de la variété et/ou du type commercial correspondant.

7.2 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.

Pour les yacons expédiés en vrac (chargement direct dans un engin de transport), ces renseignements doivent figurer sur les documents accompagnant les marchandises, fixés de façon visible à l'intérieur de l'engin.

7.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)².

7.2.2 Nature du produit³

Nom du produit, variété et/ou type commercial (facultatif).

Dans le cas d'un mélange de yacon de variétés et/ou de types commerciaux nettement différents, noms des différentes variétés et/ou types commerciaux.

Dans le cas d'un mélange de yacon de variétés et/ou de types commerciaux nettement différents Dans le cas des mélanges de variétés et/ou de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents. Si le yacon n'est pas visible de l'extérieur, les types commerciaux et/ou les couleurs et la quantité de yacon contenue dans l'emballage doivent être indiqués.

7.2.3 Origine du produit

Pays d'origine⁴ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de variétés nettement différentes de yacon de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété correspondante.

7.2.4 Caractéristiques commerciales

- catégorie;
- calibre.

7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)

8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

La présente norme s'applique au yacon visé par la catégorie d'aliments 04.2.1.1 «Légumes non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines», et par conséquent l'emploi d'additifs alimentaires n'est pas autorisé, conformément aux dispositions de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

9. CONTAMINANTS

9.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme devront être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

² Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) du pays/de la zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

³ Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être traçable conformément aux sections appropriées des *Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires* (CAC/GL 60-2006).

⁴ L'emballage doit fournir le nom complet ou une appellation d'usage courante.

9.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

10. HYGIÈNE

10.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *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.

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