

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

F

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

Point 2 de l'ordre du jour

CX/EXEC 24/86/2  
Avril 2024

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

Quatre-vingt-sixième session

*Siège de la FAO, Rome (Italie)*

*1<sup>er</sup>-5 juillet 2024*

### EXAMEN CRITIQUE – PARTIE I<sup>1</sup>

#### 1. Informations générales sur la procédure de l'examen critique

1.1 Conformément aux *Procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Partie 2 – Examen critique)* du Manuel de procédure du Codex, «un examen critique permanent garantit que les propositions d'entreprendre de nouveaux travaux et les projets de normes soumis à la Commission pour adoption continuent de respecter les priorités stratégiques de la Commission et peuvent être élaborés dans un délai raisonnable, prenant en compte le besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts». Il y est également indiqué que «la Commission décide l'élaboration d'une norme compte tenu des résultats de l'examen critique mené par le Comité exécutif et désigne l'organe subsidiaire ou autre organisme chargé d'entreprendre le travail».

1.2 Conformément à ces dispositions, le Comité exécutif est invité à procéder à un examen critique du travail des comités en tenant compte des recommandations du secrétariat et des observations des présidents pour:

- examiner les normes et textes apparentés soumis à la Commission pour adoption;
- suivre l'avancement de l'élaboration des normes;
- examiner les propositions de nouveaux travaux ou de révision des normes.

#### 2. Examiner les normes proposées avant de les soumettre à la Commission pour adoption

2.1 Le processus d'examen critique devra garantir que les projets de normes soumis à la Commission pour adoption ont fait l'objet d'un examen complet au niveau des comités. Le Comité exécutif examine les projets de normes émanant des comités du Codex avant de les soumettre à la Commission pour adoption, afin d'assurer:

- la cohérence avec le mandat du Codex, les décisions de la Commission et les textes existants du Codex;
- le respect des exigences relatives à la procédure d'approbation, le cas échéant;
- la conformité du format et de la présentation;
- la cohérence linguistique.

---

<sup>1</sup> Le présent document s'adresse aux comités du Codex qui se sont réunis au cours de la période allant de janvier à mars 2024.

### 3. Suivre l'avancement de l'élaboration des normes

3.1 Le Comité exécutif compare l'état d'avancement des projets de normes au calendrier convenu par la Commission et doit en faire rapport à celle-ci. Le Comité exécutif peut notamment proposer de prolonger les délais fixés, d'annuler les travaux ou de les confier à un comité différent de celui qui en était initialement chargé, y compris par la création d'un nombre limité d'organes subsidiaires, le cas échéant.

3.2 *Critères visant à faciliter le suivi des progrès accomplis quant à l'élaboration des normes*<sup>2</sup>

3.2.1 Lorsque l'élaboration d'une norme est retardée en raison de la nécessité d'obtenir des avis scientifiques, le Comité exécutif pourrait encourager la FAO et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) à programmer une consultation d'experts chargée de fournir ces avis en temps opportun et recommander la suspension des travaux en attendant que ces avis scientifiques soient disponibles.

3.2.2 Lorsque des avis scientifiques ont été fournis et qu'une norme est à l'examen depuis plus de cinq ans, le Comité exécutif devrait exhorter le comité concerné à agir dans des délais spécifiés.

3.2.3 Quand un point a été examiné pendant plusieurs sessions sans qu'aucun progrès n'ait été enregistré et que la perspective de parvenir à un consensus est nulle, le Comité exécutif pourrait proposer la suspension des travaux, à une étape donnée de la procédure d'élaboration et pour une période de temps spécifiée, ou bien l'interruption des travaux ou une mesure corrective permettant d'avancer, compte pleinement tenu des informations fournies par l'organe subsidiaire concerné.

3.3 *Documents de travail*<sup>3</sup>

Les documents de travail font partie de la charge de travail d'un comité et sont d'importants outils de débat pour les comités avant leurs demandes de nouveaux travaux. Une liste de documents de travail est incluse à titre informatif uniquement afin de présenter un aperçu complet de la charge de travail de chaque comité, mais elle ne fera pas l'objet de débats proprement dits.

### 4. Proposer d'entreprendre de nouveaux travaux ou de réviser une norme

4.1 Avant d'être approuvée et mise en œuvre, chaque proposition de nouveaux travaux ou de révision d'une norme devra être accompagnée d'un descriptif de projet élaboré par le comité ou le membre dont elle émane. C'est la Commission qui décidera d'entreprendre de nouveaux travaux ou de réviser une norme compte tenu de l'examen critique effectué par le Comité exécutif.

4.2 L'examen critique comprend:

- L'examen des propositions pour l'élaboration ou la révision des normes, compte tenu des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux*, des priorités stratégiques de la Commission et de l'appui nécessaire découlant de l'évaluation indépendante des risques;
- la détermination des besoins des pays en développement en matière d'établissement de normes;
- des avis sur la nécessité de coordonner les travaux entre les organes subsidiaires compétents du Codex;
- des avis sur la création et la dissolution des comités et des groupes spéciaux, y compris des groupes spéciaux inter-comités (dans les domaines où les travaux relèvent des mandats de plusieurs comités);
- une évaluation préliminaire des besoins d'avis scientifiques d'experts et de la disponibilité de ce type d'avis auprès de la FAO, de l'OMS ou d'autres organes d'experts pertinents, et la hiérarchisation de ces avis.

4.3 La décision d'entreprendre de nouveaux travaux sur l'établissement ou la révision de limites maximales de résidus pour un pesticide ou pour un médicament vétérinaire, ou de mettre à jour la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (y compris les méthodes d'analyse et d'échantillonnage), la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à l'alimentation humaine et animale* (y compris les méthodes d'analyse et d'échantillonnage), le Système de classification des aliments et le Système de numérotation international, se fera conformément aux procédures établies par les comités compétents et approuvées par la Commission.

---

<sup>2</sup> Cinquante-huitième session du Comité exécutif (2006).

<sup>3</sup> Soixante-troisième session du Comité exécutif (2009).

## **5. Évolutions de l'examen critique**

5.1 À sa 72<sup>e</sup> session<sup>4</sup>, le Comité exécutif a réservé un accueil favorable à la nouvelle structure de l'examen critique, condensé dans un seul document au lieu de trois, et il a décidé que les informations seraient fournies par tranche afin d'en garantir la disponibilité en temps utile. Le Comité exécutif a en outre indiqué qu'il serait utile de disposer de plus d'informations et de points de vue des présidents sur les travaux des comités, et a suggéré que le Secrétariat donne des indications plus précises aux présidents quant aux contributions nécessaires pour améliorer l'efficacité de l'examen critique. Il a aussi été souligné qu'il était important de maintenir une vue horizontale des travaux des comités et des interactions entre les comités.

5.2 Une structure légèrement modifiée de l'examen critique des travaux des comités du Codex a été mise à l'essai aux fins de l'examen réalisé par le Comité exécutif, à sa 77<sup>e</sup> session (2019). La structure révisée avait pour but d'améliorer la lisibilité et de mettre l'accent sur les informations et les contributions fournies par les présidents. La structure révisée a reçu un accueil favorable et sera donc maintenue.

5.3 Le secrétariat du Codex s'est également penché sur l'examen critique dans le cadre de l'examen régulier de la gestion des travaux du Codex, tel que présenté au Comité exécutif à ses 77<sup>e</sup> et 78<sup>e</sup> sessions (2019 et 2020)<sup>5</sup>.

## **6. Structure des annexes**

6.1 Les travaux des différents comités sont traités dans des annexes distinctes.

6.2 Chaque annexe est structurée comme suit:

1. Informations générales sur le comité et la session en question.
2. Remarques d'ordre général (du secrétariat et de la présidence).
3. État d'avancement des travaux (bilan).
4. Observations spécifiques pour chaque activité (du secrétariat et de la présidence).

## **7. Liste des annexes**

Annexe 1: Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires, 7<sup>e</sup> session (CCSCH7)

Annexe 2: Comité du Codex sur les graisses et les huiles, 28<sup>e</sup> session (CCFO28)

Annexe 3: Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, 54<sup>e</sup> session (CCFH54)

---

<sup>4</sup> CCEXEC72 (2016), REP17/EXEC1 par. 7-14.

<sup>5</sup> CX/EXEC 19/77/5; CX/EXEC 20/78/4.

## 1. Généralités

<b>Comité</b>	Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH)		
<b>Hôte de la réunion</b>	Inde	<b>Président</b>	Dr Sudharshan
<b>Session en question</b>	7 <sup>e</sup> session (CCSCH7)	29 janvier - 2 février 2024	
<b>Prochaine session</b>	8 <sup>e</sup> session (CCSCH8)	À confirmer	
<b>Rapport</b>	<u>REP24/SCH</u>		

## 2. Observations générales

**Observations du secrétariat:**

La 7<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires a été organisée avec succès sous la forme d'une session en présentiel, pour la première fois depuis la pandémie de covid-19. La session a connu une forte participation, avec la présence de 31 membres qui ont contribué activement à des débats fructueux et à la prise de décisions constructives. Elle a été diffusée afin d'en accroître l'accessibilité et a été très productive.

Les participants à la session sont convenus, par voie de consensus, de transmettre trois normes, dont une norme de groupe (composée de trois produits appartenant au groupe élargi des fruits et baies séchés ou déshydratés), pour adoption finale par la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, et une autre pour adoption à l'étape 5, ainsi que quatre propositions de nouveaux travaux pour approbation. Il est à noter que les pays à l'origine des propositions de nouveaux travaux étaient répartis de manière équilibrée et que sept pays et trois régions seront représentés aux fonctions de présidents et de coprésidents des groupes de travail électroniques proposés.

Le Comité a répondu aux questions du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) et du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) au sujet de l'approbation demeurée en suspens de certaines normes antérieures déjà adoptées.

Les États-Unis d'Amérique ont accepté de préparer un document de travail en vue de la prochaine session du Comité, sur la disponibilité de données commerciales pour les épices et les herbes culinaires, qui pose problème en ce qui concerne l'élaboration de propositions de nouveaux travaux.

Le Comité poursuivra ses travaux sur le modèle de normes pour les épices et les herbes culinaires. Il a renvoyé l'examen de cette question à sa prochaine session et a encouragé les membres et les observateurs à y participer activement.

**Observations de la présidence:**

La 7<sup>e</sup> session du Comité s'est déroulée avec succès en présentiel, après la tenue de deux sessions successives en ligne en raison de la pandémie de covid-19. La session a connu une forte participation, les membres ayant contribué activement à des débats fructueux et à la prise de décisions constructives. Elle a été marquée par la participation de nombreuses délégations de la région de l'Amérique latine et des Caraïbes et a été diffusée sur le web pour la première fois, afin d'en faciliter l'accès.

La session a été très productive. Les participants à la session sont convenus, par voie de consensus, de transmettre trois normes, dont une norme de groupe (composée de trois produits appartenant au groupe élargi des fruits et baies séchés ou déshydratés), pour adoption finale par la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session. C'est la première fois qu'une norme de groupe est élaborée par le Comité. Une norme est également recommandée pour adoption à l'étape 5 et quatre propositions de nouveaux travaux sont présentées pour approbation. Les propositions de nouveaux travaux proviennent de membres de différentes régions du monde. Sept pays et trois régions seront représentés aux postes de président et de coprésident des groupes de travail électroniques proposés, conformément aux principes du Codex en matière d'inclusivité.

Le CCMAS et le CCFL ont soulevé des questions concernant l'approbation de certaines normes antérieures déjà adoptées. Le Comité a préparé des réponses avec la participation active des membres.

Les données commerciales disponibles pour certaines épices et herbes culinaires sont sommaires, insuffisantes ou parfois inexistantes, ce qui complique l'élaboration de propositions de nouveaux travaux. Le Comité a débattu de cette question et les États-Unis d'Amérique ont accepté de préparer un document

de travail en vue de la prochaine session du Comité, afin de faciliter la poursuite des débats et de définir la marche à suivre. Le Comité poursuivra ses travaux sur le modèle de normes pour les épices et les herbes culinaires. Il a renvoyé l'examen de cette question à sa prochaine session et a encouragé les membres et les observateurs à y participer activement.

La participation des membres et des observateurs aux groupes de travail électroniques demeure un sujet de préoccupation car très peu de membres y prennent une part active. Les réunions en ligne de ces groupes de travail ont été plus productives. Le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires a été créé il y a 10 ans et la première session a eu lieu en février 2014. Le bilan global des 10 dernières années (7 sessions) est très positif. Le Comité se perfectionne de session en session et fait preuve d'une capacité à résoudre les problèmes et à trouver des compromis. Il est pertinent et entretient des relations de travail avec les comités s'occupant de questions générales, conformément au Manuel de procédure.

### 3. État d'avancement des travaux

Thème	Numéro de travail	Année cible	Recommandation du Comité
<b>Pour décision par la Commission</b>			
1. Norme sur les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés – petite cardamome	N01-2021	8 <sup>e</sup> session (CCSCH8)	Adoption à l'étape 8
2. Norme sur les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés – quatre épices, baies de genièvre et anis étoilé	N03-2021	8 <sup>e</sup> session (CCSCH8)	Adoption aux étapes 5/8
3. Norme sur les épices issues de racines, rhizomes, et bulbes séchés ou déshydratés – curcuma	N02-2021	8 <sup>e</sup> session (CCSCH8)	Adoption aux étapes 5/8
4. Norme sur les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés – vanille	N03-2021	8 <sup>e</sup> session (CCSCH8)	Adoption à l'étape 5
5. Proposition de nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme sur la marjolaine douce	-	10 <sup>e</sup> session (CCSCH10)	Approbation
6. Proposition de nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme sur les graines séchées – coriandre	-	10 <sup>e</sup> session (CCSCH10)	Approbation
7. Proposition de nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme sur la cardamome du Népal	-	10 <sup>e</sup> session (CCSCH10)	Approbation
8. Proposition de nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme sur la cannelle	-	10 <sup>e</sup> session (CCSCH10)	Approbation
<b>Pour information</b>			
9. Disponibilité des données commerciales pour les épices et les herbes culinaires	Pour examen par le Comité, à sa prochaine session		
10. Mise à jour du modèle pour les normes sur les épices et les herbes culinaires	Pour examen par le Comité, à sa prochaine session		
11. Approbation par le CCFL des dispositions relatives à l'étiquetage prévoyant la mention du pays d'origine et du pays de récolte dans la norme sur les parties florales séchées – safran, par. 10-11 et annexe II, partie A.	Pour examen par le CCFL, à sa 48 <sup>e</sup> session		

#### 4. Observations spécifiques

##### 1. Norme sur les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés – petite cardamome, par. 30 i et annexe III

###### État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:

Le projet de norme a été adopté à l'étape 5 par la Commission, à sa 45<sup>e</sup> session (2022). Les participants à la 7<sup>e</sup> session du Comité se sont concentrés sur les questions restées en suspens et ont mis à jour le projet de norme en conséquence. La cardamome est classée dans le groupe des fruits et baies séchés aux fins du regroupement des épices et des herbes culinaires. Le titre a donc été modifié comme suit: «Projet de norme sur les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés - Petite cardamome».

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage des denrées alimentaires ont été approuvées par le CCFA, à sa 53<sup>e</sup> session, et par le CCFL, à sa 47<sup>e</sup> session. À sa 42<sup>e</sup> session, le CCMAS a demandé des informations complémentaires au Comité en ce qui concerne les méthodes d'analyse. Les méthodes d'analyse mises à jour ainsi que les réponses adressées au CCMAS ont été soumises pour approbation.

Au terme de débats constructifs, le Comité est convenu d'un commun accord de transmettre le projet de norme à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, en vue de son adoption finale à l'étape 8.

Les travaux se déroulent dans les délais impartis et le format, la présentation et la langue sont conformes au style établi par le Codex.

###### Observations de la présidence:

Le Comité est passé de l'élaboration de normes individuelles à celle de normes de groupe. Le format des normes de groupe est donc également appliqué à la norme sur la petite cardamome. Les travaux se déroulent dans les délais impartis et l'obtention d'un consensus n'a pas fait l'objet d'obstacles ni de problèmes majeurs.

La participation des membres et des observateurs aux groupes de travail électroniques demeure un sujet de préoccupation car très peu de membres y prennent une part active. Les réunions en ligne de ces groupes de travail ont été productives. La participation active des membres des pays en développement à la 7<sup>e</sup> session du Comité a été le principal point fort des travaux relatifs à l'élaboration de cette norme.

Au terme de débats constructifs, le Comité est convenu d'un commun accord de transmettre le projet de norme à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, en vue de son adoption finale à l'étape 8.

##### 2. Norme sur les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés – quatre épices, baies de genièvre et anis étoilé, par. 48 i et annexe IV

###### État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:

Le projet de norme de groupe a été adopté à l'étape 5 par la Commission, à sa 45<sup>e</sup> session (2022). Les participants à la 7<sup>e</sup> session du Comité se sont concentrés sur les questions restées en suspens et ont mis à jour le projet de norme en conséquence.

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage des denrées alimentaires ont été approuvées par le CCFA, à sa 53<sup>e</sup> session, et par le CCFL, à sa 47<sup>e</sup> session. À sa 42<sup>e</sup> session, le CCMAS a demandé des informations complémentaires au Comité en ce qui concerne les méthodes d'analyse. Les méthodes d'analyse mises à jour ainsi que les réponses adressées au CCMAS ont été soumises pour approbation.

Au terme de débats constructifs, le Comité est convenu d'un commun accord de transmettre le projet de norme de groupe à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, en vue de son adoption finale à l'étape 8.

Les travaux se déroulent dans les délais impartis et le format, la présentation et la langue sont conformes au style établi par le Codex.

###### Observations de la présidence:

Le Comité est passé de l'élaboration de normes individuelles à celle de normes de groupe et il s'agit ici de la première norme de groupe élaborée par le Comité. Ces travaux se déroulent dans les délais impartis et l'obtention d'un consensus n'a pas fait l'objet d'obstacles ni de problèmes majeurs.

La participation des membres et des observateurs aux groupes de travail électroniques demeure un sujet de préoccupation car très peu de membres y prennent une part active. Les réunions en ligne de ces groupes de travail ont été productives.

Au terme de débats constructifs, le Comité est convenu d'un commun accord de transmettre le projet de norme de groupe à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, en vue de son adoption finale à l'étape 8.

### **3. Norme sur les épices issues de racines, rhizomes, et bulbes séchés ou déshydratés – curcuma, par. 85 i et annexe VI**

#### **État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:**

À sa 6<sup>e</sup> session (2022), le Comité avait renvoyé le projet de norme sur le curcuma aux étapes 2/3 en vue d'un remaniement. Le groupe de travail électronique avait mené trois séries de consultations, et le groupe de travail de session s'était réuni lors de la 7<sup>e</sup> session du Comité afin d'examiner toutes les observations reçues. Le Comité a approuvé la plupart des révisions proposées et résolu les questions restées en suspens.

Au terme de débats constructifs, le Comité est convenu d'un commun accord de transmettre le projet de norme à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, en vue de son adoption finale aux étapes 5/8.

Les travaux se déroulent dans les délais impartis et le format, la présentation et la langue sont conformes au style établi par le Codex.

#### **Observations de la présidence:**

Le projet de norme sur le curcuma a été révisé deux fois et les réunions du groupe de travail électronique/groupe de travail de session ont permis de résoudre toutes les questions restées en suspens. Le Comité est convenu d'un commun accord de transmettre le projet de norme sur le curcuma à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, en vue de son adoption finale aux étapes 5/8.

Le Comité est passé de l'élaboration de normes individuelles à celle de normes de groupe. Le format des normes de groupe est donc également appliqué à la présente norme. Les travaux se déroulent dans les délais impartis et l'obtention d'un consensus n'a pas fait l'objet d'obstacles ni de problèmes majeurs.

### **4. Norme sur les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés – vanille, par. 70 i et annexe V**

#### **État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:**

À sa 6<sup>e</sup> session (2022), le Comité avait renvoyé le projet de norme aux étapes 2/3 pour remaniement et l'avait séparé de la norme de groupe<sup>6</sup> sur les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés - quatre épices, baies de genièvre et anis étoilé, qui avait été transmise à la Commission, à sa 46<sup>e</sup> session, pour adoption à l'étape 5.

Au terme de débats approfondis au cours desquels la plupart des questions restées en suspens ont été résolues, le Comité est convenu de transmettre le projet de norme sur les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés – vanille à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, en vue de son adoption à l'étape 5.

Le Comité est également convenu de créer un groupe de travail électronique chargé d'examiner les questions restées en suspens, parmi lesquelles figurent le choix d'un autre terme pour le caviar de vanille, les dispositions relatives aux additifs alimentaires, les exigences en matière d'étiquetage prévoyant la mention du pays de récolte et la solution à retenir pour le tableau présentant les caractéristiques chimiques à l'annexe I.

Compte tenu de la complexité de ce sujet, le Comité a envisagé la possibilité d'organiser une réunion en ligne du groupe de travail avant la tenue de sa prochaine session afin de faciliter l'échange d'informations sur les questions qui demeurent en suspens.

Les travaux devraient être complétés dans les délais fixés (d'ici la prochaine session du Comité).

#### **Observations de la présidence:**

Cette démarche s'inscrit dans le cadre des efforts déployés par le Comité pour élaborer des normes de groupe. À sa 6<sup>e</sup> session (2022), le Comité avait renvoyé le projet de norme aux étapes 2/3 pour remaniement et l'avait séparé de la norme de groupe sur les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés - quatre épices, baies de genièvre et anis étoilé, qui avait été transmise à la Commission, à sa 46<sup>e</sup> session, pour adoption à l'étape 5.

<sup>6</sup> À sa 5<sup>e</sup> session (2021), le Comité était convenu de soumettre à l'approbation de la Commission, à sa 44<sup>e</sup> session, la proposition de nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme de groupe sur les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés, axée sur les épices suivantes: quatre-épices, baies de genièvre, anis étoilé et vanille. Cette proposition a été approuvée par la Commission, à sa 44<sup>e</sup> session (2021).

Au terme de débats approfondis au cours desquels la plupart des questions restées en suspens ont été résolues, le Comité est convenu de transmettre le projet de norme sur les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés - vanille à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, en vue de son adoption à l'étape 5.

Les dispositions relatives à l'étiquetage prévoyant la mention du pays de récolte n'ont toujours pas été définies, mais la participation active des membres des pays en développement à la réunion en présentiel a été le point fort des travaux d'élaboration de cette norme.

La participation des membres et des observateurs aux groupes de travail électroniques demeure un sujet de préoccupation car très peu de membres y prennent une part active. Les réunions en ligne de ces groupes de travail ont été productives.

Compte tenu de la complexité de ce sujet, le Comité a envisagé la possibilité d'organiser une réunion en ligne du groupe de travail avant sa prochaine session afin de faciliter la tenue de débats approfondis et la résolution des questions demeurées en suspens.

#### **5. Proposition de nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme sur la marjolaine douce, par. 93 i et annexe VII**

##### **État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:**

La proposition de nouveaux travaux, élaborée par l'Égypte, a été examinée dans le cadre d'un groupe de travail de session et légèrement remaniée. Le Comité est d'accord pour que la proposition de nouveaux travaux relatifs à une norme sur la marjolaine douce soit transmise à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour approbation. Un groupe de travail électronique présidé par l'Égypte entreprendra ce nouveau travail.

Le descriptif de projet est conforme aux procédures et aux critères énoncés dans le Manuel de procédure du Codex, à savoir les Procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, par. 12; les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux; et les Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux (Critères applicables aux produits).

##### **Observations de la présidence:**

Le descriptif de projet sur la marjolaine douce a été évalué par un groupe de travail de session au regard des procédures et des critères de priorité définis dans le Manuel de procédure du Codex. Après avoir apporté des modifications mineures, le Comité est convenu que la proposition de nouveaux travaux relatifs à une norme sur la marjolaine douce devrait être transmise à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour approbation. Un groupe de travail électronique présidé par l'Égypte entreprendra ce nouveau travail.

#### **6. Proposition de nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme sur les graines séchées – coriandre, par. 93 ii et annexe VIII**

##### **Observations du secrétariat:**

La proposition de nouveaux travaux qui avait été élaborée par l'Inde, a été examinée dans le cadre d'un groupe de travail de session et légèrement remaniée. Le Comité est d'accord pour que la proposition de nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme sur les graines séchées - coriandre, soit transmise à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour approbation. Un groupe de travail électronique présidé par l'Inde et coprésidé par l'Iran entreprendra ce nouveau travail.

Le descriptif de projet est conforme aux procédures et aux critères énoncés dans le Manuel de procédure du Codex, à savoir les Procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, par. 12; les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux; et les Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux (Critères applicables aux produits).

##### **Observations de la présidence:**

Le descriptif de projet sur la coriandre a été évalué par un groupe de travail de session au regard des procédures et des critères de priorité définis dans le Manuel de procédure du Codex. Après avoir apporté des modifications mineures, le Comité est convenu que la proposition de nouveaux travaux relatifs à une norme sur la coriandre devrait être transmise à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour approbation. Un groupe de travail électronique présidé par l'Inde et coprésidé par l'Iran entreprendra ce nouveau travail.

**7. Proposition de nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme sur la cardamome du Népal, par. 93 iii et annexe IX**

**État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:**

La proposition de nouveaux travaux qui avait été élaborée conjointement par le Bhoutan et le Népal, a été examinée dans le cadre d'un groupe de travail de session et légèrement remaniée. Le Comité est d'accord pour que la proposition de nouveaux travaux relatifs à une norme sur la cardamome du Népal soit transmise à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour approbation. Un groupe de travail électronique présidé par le Bhoutan et coprésidé par le Népal et l'Inde entreprendra ce nouveau travail.

Le descriptif de projet est conforme aux procédures et aux critères énoncés dans le Manuel de procédure du Codex, à savoir les Procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, par. 12; les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux; et les Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux (Critères applicables aux produits).

**Observations de la présidence:**

Le descriptif de projet sur la cardamome du Népal a été évalué par un groupe de travail de session au regard des procédures et des critères de priorité définis dans le Manuel de procédure du Codex. Après avoir apporté des modifications mineures, le Comité est convenu que la proposition de nouveaux travaux relatifs à une norme sur la cardamome du Népal devrait être transmise à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour approbation. Un groupe de travail électronique présidé par le Bhoutan et coprésidé par le Népal et l'Inde entreprendra ce nouveau travail.

**8. Proposition de nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme sur la cannelle, par. 93 iv et annexe X**

**État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:**

La proposition de nouveaux travaux qui avait été élaborée par le Brésil, a été examinée dans le cadre d'un groupe de travail de session et légèrement remaniée. Le Comité est d'accord pour que la proposition de nouveaux travaux relatifs à une norme sur la cannelle soit transmise à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour approbation. Un groupe de travail électronique présidé par le Brésil et coprésidé par l'Indonésie, l'Iran et le Mexique entreprendra ce nouveau travail.

Le descriptif de projet est conforme aux procédures et aux critères énoncés dans le Manuel de procédure du Codex, à savoir les Procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, par. 12; les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux; et les Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux (Critères applicables aux produits).

**Observations de la présidence:**

Le descriptif de projet a été évalué par un groupe de travail de session au regard des procédures et des critères de priorité définis dans le Manuel de procédure du Codex. Après avoir apporté des modifications mineures, le Comité est convenu que la proposition de nouveaux travaux relatifs à une norme sur la cannelle devrait être transmise à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour approbation. Un groupe de travail électronique présidé par le Brésil et coprésidé par l'Indonésie, l'Iran et le Mexique entreprendra ce nouveau travail.

**9. Disponibilité des données commerciales pour les épices et les herbes culinaires, par. 92**

**État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:**

Le Comité a reconnu qu'il était difficile d'obtenir suffisamment de données ventilées sur le commerce des épices et des herbes culinaires pour étayer les propositions de nouveaux travaux dans ce domaine et a décidé de poursuivre l'examen de cette question à sa prochaine session. Les États-Unis d'Amérique se sont portés volontaires pour rédiger un document de travail sur ce sujet.

**Observations de la présidence:**

Le Comité a dressé une liste non exhaustive de 130 épices et herbes culinaires, mais les données commerciales disponibles pour certaines d'entre elles sont sommaires, insuffisantes ou parfois inexistantes, ce qui complique l'élaboration de propositions de nouveaux travaux. Le Comité a débattu de cette question et les États-Unis d'Amérique ont accepté de préparer un document de travail en vue de la prochaine session du Comité, afin de faciliter la poursuite des débats et de définir la marche à suivre.

## 10. Mise à jour du modèle pour les normes sur les épices et les herbes culinaires, par. 101 ii

### État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:

Faute de temps, le Comité a reporté les délibérations concernant le modèle à sa prochaine session. Les participants reconnaissent que le modèle sert de document d'orientation à l'usage des groupes de travail électroniques, qu'il s'agit d'un document dynamique et que des modifications peuvent être apportées en fonction de la nature unique des caractéristiques de chacune des épices et des herbes culinaires. Le Comité encourage la participation active à toutes les discussions portant sur le modèle et demande instamment que les observations soient communiquées en temps voulu.

### Observations de la présidence:

Le modèle de norme sur les épices et les herbes culinaires sert de document d'orientation à l'usage des groupes de travail électroniques. Il s'agit d'un document dynamique auquel des modifications peuvent être apportées en fonction de la nature unique des caractéristiques de chacune des épices et des herbes culinaires. L'élaboration de ce document est importante afin d'assurer l'uniformité des rapports sur les normes élaborées par le Comité.

## 11. Approbation par le CCFL des dispositions relatives à l'étiquetage prévoyant la mention du pays d'origine et du pays de récolte dans la norme sur les parties florales séchées – safran, par. 10-11 et annexe II, partie A

### État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:

À sa 47<sup>e</sup> session (2023), le CCFL est convenu d'approuver toutes les dispositions relatives à l'étiquetage figurant dans la norme sur les parties florales séchées - safran, à l'exception du pays d'origine (8.3.1) et du pays de récolte (8.3.2), de renvoyer les deux dispositions susmentionnées au Comité pour réexamen et de demander au Comité de préciser ce qui distingue le pays d'origine du pays de récolte, d'expliquer pourquoi la disposition prévoyant la mention du pays de récolte devrait être obligatoire et en quoi une telle déclaration serait utile à la prévention de la fraude. Dans le cadre de son examen critique, le Comité exécutif, à sa 84<sup>e</sup> session (2023), avait encouragé le Comité à fournir un raisonnement clair et une justification solide permettant d'étayer la disposition relative à la mention obligatoire du pays de récolte, car cette précision était importante quant à l'application de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et devrait donc être examinée par le CCFL, à sa 48<sup>e</sup> session.

Le Comité a noté que la définition du «pays d'origine» figurant dans la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) était assez générale et donc applicable à toutes les denrées alimentaires. Le Comité a également noté que le Codex ne donnait pas de définition du «pays de récolte». Toutefois, le terme «récolte» était défini dans le glossaire élaboré par le Comité pour faciliter ses travaux comme désignant l'acte ou le processus de collecte des récoltes agricoles. Par conséquent, le «pays de récolte» était le pays dans lequel la récolte avait lieu. Le «pays d'origine» et le «pays de récolte» sont parfois les mêmes pour de nombreuses herbes et épices, mais il s'agit de deux termes différents. Le Comité est convenu de transmettre au CCFL la réponse figurant à l'annexe II, partie A.

### Observations de la présidence:

Les épices et les herbes culinaires constituent un groupe distinct de produits végétaux très hétérogènes et cultivés dans des conditions agroclimatiques très différentes à travers le monde. Certaines sont cultivées dans des conditions agroclimatiques très spécifiques qui contribuent grandement aux caractéristiques chimiques uniques des épices. Par conséquent, le pays de récolte devient important pour certains produits et il peut s'avérer nécessaire de considérer certaines épices comme étant différentes des autres.

Le «pays d'origine» et le «pays de récolte» sont parfois les mêmes pour de nombreuses herbes et épices, mais il s'agit de deux termes différents. Le Comité a noté que la définition du «pays d'origine» figurant dans la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) était assez générale et donc applicable à toutes les denrées alimentaires. Le Comité a également noté que le Codex ne donnait pas de définition du «pays de récolte». Suite à des débats approfondis, le Comité est convenu de transmettre au CCFL la réponse figurant à l'annexe II, partie A.

## 1. Généralités

Comité	Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO)		
Hôte de la réunion	Malaisie	Présidente	M <sup>me</sup> Norrani Eksan
Session en question	28 <sup>e</sup> session (CCFO28)	19-23 février 2024	
Prochaine session	29 <sup>e</sup> session (CCFO29)	Février 2026	
Rapport	<u>REP24/FO</u>		

## 2. Observations générales

**Observations du secrétariat:**

La 28<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO28) a été organisée avec succès sous la forme d'une session en présentiel, pour la première fois depuis la pandémie de covid-19. La session a connu une forte participation, avec la présence de 37 membres et 10 observateurs qui ont contribué activement à des débats fructueux et à la prise de décisions constructives et a été diffusée sur le web afin d'en faciliter l'accès.

La session a été très productive. Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption finale, la révision de trois normes, comprenant cinq nouvelles huiles, huile d'avocat, huile de graines de camélia, huile de sacha inchi et huile de soja à haute teneur en acide oléique, figurant dans la *Norme sur les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) et l'huile de calanus figurant dans la *Norme sur les huiles de poisson* (CXS 329-2017), ainsi que le travail de longue haleine sur la révision de la *Norme sur les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CXS 33-1981). Le Comité est également convenu de soumettre à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption, les modifications/révisions à apporter au *Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et des graisses comestibles en vrac* (CXC 36-1987). En outre, le Comité a décidé de soumettre à l'approbation de la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, deux propositions de nouveaux travaux, l'une portant sur les moyens de réduire les acides gras trans (AGT) industriels dans les aliments et d'éliminer les huiles partiellement hydrogénées, ces substances pouvant contribuer aux maladies non transmissibles, et l'autre sur l'élaboration d'une norme sur les huiles oméga 3 d'origine microbienne, question qui est examinée pour la première fois et qui contribue aux délibérations de la Commission sur les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production.

**Observations de la présidence:**

La 28<sup>e</sup> session du Comité s'est tenue 28 mois après sa session précédente. L'ordre du jour était chargé et comprenait trois travaux à compléter, à savoir l'inclusion de l'huile d'avocat et de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique dans la norme CXS 210-1999, ainsi que la révision de la *Norme sur les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CXS 33-1981), qui était en cours depuis 2017. L'inclusion des huiles à haute teneur en acide oléique représente un nouveau travail, tandis que les deux autres travaux pour lesquels les échéances ont été prolongées avaient fait l'objet de discussions approfondies, d'où l'urgence de les mener à terme.

Le Président, le secrétariat du Codex, le secrétariat du Comité et les Présidents des groupes de travail électroniques ont déployé des efforts considérables au cours de la période intersessions afin que des progrès significatifs puissent être réalisés et que les travaux puissent avancer au cours de la 28<sup>e</sup> session du Comité.

La session a été l'une des plus productives du Comité. Six travaux ont été menés à bien et transmis à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, en vue de leur adoption finale, c'est-à-dire l'inclusion de nouvelles huiles ou la révision dans leurs normes respectives de l'huile d'avocat, des huiles à haute teneur en acide oléique, de l'huile de sacha inchi, de l'huile de graines de camélia (toutes devant être incluses dans la *Norme sur les huiles végétales portant un nom spécifique* [CXS 210-1999]), de l'huile de calanus (devant être incluse dans la *Norme sur les huiles de poisson* (CXS 329-2017) et des huiles d'olive et de grignons d'olive (*Norme sur les huiles d'olive et de grignons d'olive* [CXS 33-1981])). Deux propositions de nouveaux travaux ont été approuvées et soumises à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour approbation.

Le retour aux modalités de réunion en présentiel a été, à mon avis, un facteur important qui a permis la tenue de débats animés et continus entre les membres et les observateurs, tout en permettant à la table d'honneur d'analyser la situation en temps réel. J'ai personnellement apprécié les efforts déployés par les membres et les observateurs qui ont mené des discussions successives sur des questions présentant un intérêt particulier et qui ont utilisé tous les moyens possibles pour encourager la recherche d'un consensus au cours de la session. Dans le même temps, la possibilité de suivre la diffusion sur le web (en mode écoute uniquement) a permis aux parties intéressées d'écouter la séance plénière. En reconnaissant la possibilité pour les membres de proposer des révisions qui seront examinées lors de futures sessions du Comité, au fur et à mesure que de nouvelles données sont disponibles, le Comité a pu conclure ses travaux sur la base des éléments dont il disposait.

Pour la première fois, le Comité a pu mettre pleinement en œuvre son approche visant une meilleure gestion des propositions de nouveaux travaux, pour lesquelles un groupe de travail de session a été créé afin d'examiner les propositions reçues. Cette tâche avait été prise en charge par le secrétariat du Comité, à sa 27<sup>e</sup> session, en raison des modalités de fonctionnement virtuelles.

### 3. État d'avancement des travaux

Thème	Numéro de travail	Année cible	Recommandation du Comité
<b>Pour décision par la Commission</b>			
1. Version révisée de la <i>Norme sur les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999): inclusion de l'huile d'avocat	N12-2017	28 <sup>e</sup> session (CCFO28)	Adoption à l'étape 8
2. Modification/révision de la <i>Norme sur les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999): <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inclusion de l'huile de graines de camélia</li> <li>- Inclusion de l'huile de sacha inchi</li> <li>- Inclusion de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique</li> </ul>	N01-2022 N02-2022 N03-2022	29 <sup>e</sup> session (CCFO29) 29 <sup>e</sup> session (CCFO29) 29 <sup>e</sup> session (CCFO29)	Adoption aux étapes 5/8
3. Révision de la <i>Norme sur les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</i> (CXS 33-1981): Révision des sections 3 et 8 et de l'annexe	N11-2022	28 <sup>e</sup> session (CCFO28)	Adoption aux étapes 5/8
4. Modification/révision de la <i>Norme sur les huiles de poisson</i> (CXS 329-2017: inclusion de l'huile de calanus)	N04-2022	29 <sup>e</sup> session (CCFO29)	Adoption aux étapes 5/8
5. Modifications des dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans les six normes existantes sur les graisses et les huiles (CXS 19-1981; CXS 33-1981; CXS 210-1999; CXS 211-1999; CXS 256-1999; CXS 329-2017)	-	-	Adoption
6. Modifications/révisions du <i>Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et des graisses comestibles en vrac</i> (CXC 36-1987) et besoins connexes en matière de données	-	-	Adoption
7. Nouveaux travaux relatifs à la proposition de révision des normes du Codex sur les graisses et les huiles visant à réduire la consommation d'acides gras trans	-	-	Approbation
8. Nouveaux travaux relatifs à une norme sur les huiles oméga 3 d'origine microbienne	-	-	Approbation

#### 4. Observations spécifiques

##### 1. Version révisée de la Norme sur les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999): inclusion de l'huile d'avocat, par. 44 et annexe V

###### État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:

À sa 45<sup>e</sup> session (2022), la Commission a adopté le projet de norme à l'étape 5 et a approuvé la prolongation des délais fixés pour l'exécution des travaux jusqu'à la 28<sup>e</sup> session du Comité. Le Comité s'est concentré sur les questions restées en suspens et a mis à jour le projet de norme en conséquence.

Plusieurs membres ont noté que de nouvelles données faisaient apparaître la nécessité de modifier certaines dispositions lors des prochaines sessions du Comité, afin de mieux refléter la composition de l'huile d'avocat authentique provenant de nouvelles régions de production.

Au terme de débats constructifs, le Comité est convenu d'un commun accord de transmettre le projet de norme à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, en vue de son adoption finale à l'étape 8.

Les travaux se sont déroulés dans les délais prévus et le format, la présentation et la langue sont conformes au style établi par le Codex.

###### Observations de la présidence:

Le Comité a résolu toutes les questions demeurées en suspens et a conclu avec succès les travaux relatifs au projet de norme sur l'huile d'avocat. Notant que de nouvelles données sont parfois disponibles sur l'huile d'avocat de même que d'éventuels paramètres uniques qui pourraient être utilisés pour valider son authenticité, le Comité est convenu que les membres devraient continuer à collecter des données et proposer des révisions qui seront examinées lors des prochaines sessions.

##### 2. Modification/révision de la Norme sur les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999): inclusion de l'huile de graines de camélia, de l'huile de sacha inchi et de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique, par. 51, 55, 62 et annexes VI, VII et VIII

###### État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:

L'inclusion de ces trois (3) huiles dans la norme CXS 210-1999 a été approuvée par la Commission, à sa 45<sup>e</sup> session (2022), au titre de nouveaux travaux. Des groupes de travail électroniques ont été constitués afin de préparer les avant-projets de dispositions qui seront soumis au Comité pour observations et examen. Le Comité a approuvé la plupart des propositions présentées par les groupes de travail électroniques respectifs et a apporté une modification mineure visant à inclure *C. japonica* dans la définition de l'huile de graines de camélia, comme cela avait été évoqué au cours de la séance plénière.

Au terme de débats constructifs, le Comité est convenu d'un commun accord de transmettre l'avant-projet de dispositions relatives aux trois (3) huiles à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, en vue d'une adoption finale aux étapes 5/8.

Les travaux se sont déroulés dans les délais prévus et le format, la présentation et la langue sont conformes au style établi par le Codex.

###### Observations de la présidence:

Ces trois huiles végétales sont produites dans un petit nombre de pays. Des données indiquent toutefois qu'elles font l'objet d'un commerce international. Une série de discussions organisées avec le Président du groupe de travail électronique chargé des trois travaux a permis de débattre avec lui des préoccupations ou des propositions soulevées par les membres et d'examiner la manière dont les travaux pourraient être avancés. Les Présidents des groupes de travail électroniques ont pris en considération les contributions des membres au cours des réunions ainsi que les observations écrites, le cas échéant.

En ce qui concerne l'huile de graines de camélia, le Comité est convenu d'ajouter *C. japonica* à la liste des sources de cette huile, en notant que des données concernant la composition essentielle et les facteurs de qualité de cette source pourraient être fournies à l'avenir.

Le Comité a pu conclure ces trois travaux en une seule session et a transmis la modification/révision à la Commission, pour adoption finale à sa 47<sup>e</sup> session.

**3. Révision de la Norme sur les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-1981): révision des sections 3 et 8 et de l'annexe I, par. 85 i et annexe IX****État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:**

À sa 27<sup>e</sup> session (2021), le Comité avait retenu à l'étape 4 toutes les dispositions des sections 3 et 8 et de l'annexe I pour lesquelles le Comité et le groupe de travail électronique étaient parvenus à un consensus, en vue de leur examen à la session suivante.

Cette question complexe a fait l'objet de nombreux débats. Plusieurs questions restées en suspens ont été examinées et résolues, un consensus ayant été obtenu par voie de compromis. Le Comité est convenu de transmettre la Norme sur les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-1981) accompagnée des révisions des sections 3 et 8 et de l'annexe I à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption aux étapes 5/8, et de demander au CCMAS, à sa 43<sup>e</sup> session, d'approuver la révision des méthodes d'analyse des huiles d'olive et de grignons d'olive.

Un consensus n'a cependant pas été atteint concernant les dispositions relatives aux 1,2-diglycérides et à la pyrophéophytine A, dont l'inclusion a été proposée sous forme de sections supplémentaires 1.5 et 1.6 relevant de la section 1 (Facteurs de qualité) de l'annexe I (Autres facteurs de composition et de qualité). Par conséquent, le Comité a décidé de supprimer ces dispositions de l'annexe révisée, mais de créer un groupe de travail électronique chargé de recueillir et d'évaluer les données et informations scientifiques disponibles au niveau mondial pour l'huile d'olive pour des échantillons individuels, et de faire des recommandations à l'intention du Comité, à sa prochaine session, sur la nécessité d'une analyse plus approfondie des données et sur la procédure à suivre à cet effet. Toutefois, les méthodes utilisées pour l'analyse des 1,2-diglycérides et de la pyrophéophytine A ont été maintenues à la section 8 et à l'annexe, en notant qu'elles permettraient de générer des données pour l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive produites dans différentes régions géographiques et climatiques, ce qui faciliterait l'examen ultérieur de ces paramètres par le Comité, à sa 30<sup>e</sup> session. Le Comité a pris acte du fait que les méthodes ne devraient être transmises au CCMAS que lorsqu'il existait une disposition associée, mais les membres ont fortement recommandé qu'elles soient incluses dans la norme afin de promouvoir leur utilisation pour générer des données comparatives.

Compte tenu de la nécessité d'élaborer une norme qui comprenne les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive produites dans différentes zones géographiques et qui tienne compte des effets du changement climatique sur la composition de l'huile d'olive produite dans différentes régions, le Comité a décidé de demander un prolongement de la durée du projet jusqu'à sa 30<sup>e</sup> session afin d'achever les travaux complémentaires sur les huiles d'olive ordinaires (comme convenu à sa 27<sup>e</sup> session) et sur les 1,2-diglycérides et la pyrophéophytine A (comme convenu à sa 28<sup>e</sup> session).

**Observations de la présidence:**

Ce point de l'ordre du jour a été l'un des plus difficiles à traiter. La révision a été approuvée au titre de nouveaux travaux, en 2017, et ceux-ci devaient avoir été achevés au cours de la 27<sup>e</sup> session du Comité (2021). Cependant, du fait de la complexité de la tâche et des opinions exprimées à ce sujet, notamment la nécessité de prendre en compte les différences dans la composition de l'huile d'olive provenant de différentes régions géographiques et cultivée dans des conditions climatiques variées, tout en ne compromettant pas son authenticité et en faisant en sorte que la norme reflète de manière adéquate toutes les huiles d'olive authentiques, la Commission, à sa 44<sup>e</sup> session (2021), a accepté la proposition formulée par le Comité, à sa 27<sup>e</sup> session, qui consistait à reporter l'échéance à une session ultérieure du Comité (à savoir la 28<sup>e</sup> session).

Un groupe de travail électronique a été mis en place, présidé par l'Espagne et coprésidé par l'Argentine, afin d'examiner et de réviser les points restés en suspens aux sections 3 et 8, et à l'annexe. Plusieurs points n'ayant pas fait l'objet d'un consensus au sein du groupe de travail électronique, un groupe de travail de session a été constitué à la présente session du Comité pour tenter de parvenir à un accord concernant ces points. Toutefois, le groupe de travail de session n'a pas beaucoup avancé. Les pays intéressés ont manifesté leur volonté de conclure les travaux à l'occasion de réunions informelles organisées après celle du groupe de travail de session afin de poursuivre les négociations et de favoriser l'émergence d'un compromis. Le Comité a consacré suffisamment de temps à l'examen de ce point de l'ordre du jour, y compris en marge de la séance plénière, et ces efforts ont finalement abouti à un accord au cours de la plénière.

Je suis honoré d'avoir assisté à ce processus et à sa réussite, qui est le résultat des compromis auxquels sont parvenus les membres du Codex. Un pays membre a cependant émis des réserves quant à la décision prise au niveau de l'arbre décisionnel (note de bas de page c) relative à la teneur en delta-7-stigmasténol, et compte soulever cette question à la 47<sup>e</sup> session de la Commission.

Le Comité a également relevé la nécessité de collecter et d'analyser des données en vue d'évaluer la pertinence de certains paramètres figurant dans le document CXS 33-1981 et une demande a été adressée, à ce titre, au Comité exécutif afin que celui-ci reporte l'échéance du projet jusqu'à la 30<sup>e</sup> session du Comité. Le Comité continuera d'examiner la proposition d'inclure les 1,2-diglycérides et la pyrophéophytine A ainsi que le statut de l'huile d'olive vierge ordinaire, qui sera décidé au cours de la 30<sup>e</sup> session du Comité. Les références à l'huile d'olive ordinaire sont maintenues dans la norme jusqu'à ce que le Comité l'examine à nouveau, à sa 30<sup>e</sup> session, et sont clairement indiquées dans les notes de bas de page correspondantes.

#### **4. Modification/révision de la Norme sur les huiles de poisson (CXS 329-2017) – Inclusion de l'huile de calanus, par. 103 et annexe X**

##### **État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:**

L'inclusion de l'huile de calanus dans la norme a été approuvée par la Commission, à sa 45<sup>e</sup> session (2022), au titre de nouveaux travaux. Un groupe de travail électronique a été constitué afin de préparer le projet de révision de la norme pour observations et examen par le Comité, à sa présente session.

Le Comité a approuvé la plupart des avant-projets de révision comportant des dispositions supplémentaires relatives à la sécurité sanitaire de l'astaxanthine et à sa mention sur les étiquettes. Au terme de débats constructifs, le Comité est convenu de transmettre la norme révisée à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption finale aux étapes 5/8, et de transmettre les méthodes d'analyse (pour la détermination de la teneur en cire de l'huile de calanus) et les dispositions relatives à l'étiquetage pour l'astaxanthine, pour approbation par le CCMAS et le CCFL, respectivement.

Les travaux se sont déroulés dans les délais prévus et le format, la présentation et la langue sont conformes au style établi par le Codex.

Dans le cadre des discussions portant sur ce point de l'ordre du jour et sur les nouveaux travaux, un membre a mis l'accent sur la nécessité pour le Codex de se doter d'un processus d'évaluation de la sécurité sanitaire des nouveaux aliments (voir le point 8 ci-dessous).

##### **Observations de la présidence:**

L'huile de calanus est une huile nouvelle dans de nombreux pays et les données fournies proviennent donc d'un nombre limité de pays membres. En séance plénière, l'inclusion de dispositions relatives à la sécurité sanitaire de l'astaxanthine et de dispositions relatives à l'étiquetage lorsque l'huile est utilisée comme complément alimentaire a fait l'objet de préoccupations et des propositions ont été formulées à ce sujet. Le Comité a noté que la norme s'appliquait aux huiles de poisson utilisées dans les aliments et les compléments alimentaires lorsque celles-ci étaient réglementées en tant qu'aliments, mais ne s'appliquait pas aux aliments ou aux compléments alimentaires eux-mêmes.

Cela étant, le Comité a décidé, à l'issue d'échanges constructifs sur le champ d'application de la norme, d'inclure les dispositions connexes selon lesquelles la teneur maximale de l'astaxanthine et les dispositions relatives à l'étiquetage de cette substance sont conformes à la réglementation en vigueur dans le pays où l'huile est vendue au détail.

#### **5. Modifications des dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans les six normes existantes sur les graisses et les huiles (CXS 19-1981; CXS 33-1981; CXS 210-1999; CXS 211-1999; CXS 256-1999; CXS 329-2017), par. 15 i et annexe II**

##### **État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:**

À sa 44<sup>e</sup> session, la Commission a adopté la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021) ainsi que les modifications à apporter en conséquence au Manuel de procédure. En outre, les comités s'occupant de produits ont été priés d'examiner les dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans les normes existantes.

Le Comité a examiné la demande et est convenu de transmettre à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption, les modifications à apporter aux dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans les six normes existantes sur les graisses et les huiles, et d'en informer le CCFL.

**Observations de la présidence:**

Suite à l'adoption de la norme CXS 346-2021 et afin que les dispositions relatives aux récipients non destinés à la vente au détail figurant dans les normes sur les produits soient alignées sur cette nouvelle norme pertinente et sur la modification correspondante du Manuel de procédure, le Comité est convenu d'adopter le projet de modification du texte concernant les dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans les six normes existantes, tout en maintenant dans la norme certaines dispositions relatives aux récipients non destinés à la vente au détail pour les huiles de poisson brutes et les huiles de foie de poisson brutes.

**6. Modifications/révisions du Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et des graisses comestibles en vrac (CXC 36-1987) et besoins connexes en matière de données, par. 33 vi, 33 vii et 118, et annexe III (parties A et B)**

**Observations du secrétariat:**

Les débats menés au sein du Comité se sont articulés autour de deux aspects: i) l'examen des résultats des évaluations réalisées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) en 1990 et en 1991 pour 23 substances soumises par le Comité en 2015 aux fins d'évaluation par le JECFA; ii) les activités du groupe de travail électronique relatives à l'examen de l'annexe 2 du document CXC 36-1987 (Liste des cargaisons précédentes acceptables).

Au terme de débats constructifs, le Comité a pris les décisions suivantes:

i) Résultats des réunions du JECFA tenues en 1990 et 1991.

Dans le cadre des résultats de l'évaluation réalisée par le JECFA, le Comité est convenu du maintien de 21 substances sur la liste, de la suppression d'une substance (la cire de Montan) et de l'ajout d'une nouvelle substance; a révisé le critère 2 (utilisé pour déterminer si la substance est acceptable en tant que cargaison précédente directe); et a confirmé que le lignosulfonate de calcium de qualité non alimentaire revêtait la plus haute priorité en vue de sa réévaluation par le JECFA.

ii) Examen de l'annexe 2 du document CXC 36-1987 (Liste des cargaisons précédentes acceptables)

Le Comité:

- est convenu que les denrées alimentaires ne devraient pas être incluses dans la Liste des cargaisons précédentes acceptables;
- a attribué un numéro CAS à trois substances: a le fructose: 57-48-7; b) e peroxyde d'hydrogène: 7722-84-1; et c) la solution mixte d'urée et de nitrate d'ammonium: 15978- 77-5;
- a modifié le document CXC 36-1987 afin de faciliter la compréhension et l'application des annexes 2 et 3.

Le Comité est convenu de transmettre le projet de modification du *Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et des graisses comestibles en vrac (CXS 36-1987)* à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption; et de demander au JECFA d'entreprendre une réévaluation de l'acceptabilité du lignosulfonate de calcium de qualité non alimentaire en tant que cargaison précédente, en notant que les données nécessaires étaient déjà disponibles.

Le Comité a également encouragé les membres et les observateurs à recueillir des données sur les impuretés associées à l'anhydride acétique et au cyclohexane aux fins de leur évaluation par le JECFA, ce qui facilitera la révision de la liste des priorités, ainsi que sur la solution de sulfate d'ammonium, l'iode présent dans le vin et l'urée en vue de leur examen ultérieur en tant que cargaisons précédentes.

**Observations de la présidence:**

Les évaluations du JECFA n'étant pas systématiquement traitées par le Comité, nous avons beaucoup apprécié l'aide apportée par le secrétariat du JECFA et par le représentant de la FAO au cours de la présente session en vue de fournir des éclaircissements sur les résultats de l'évaluation du JECFA.

S'agissant des quatre substances qui ne répondaient pas aux critères d'acceptabilité en tant que cargaisons précédentes, le Comité est convenu de demander au JECFA d'entreprendre une réévaluation du lignosulfonate de calcium de qualité non alimentaire (avec la priorité la plus élevée) en vue de son acceptabilité en tant que cargaison précédente, en notant les engagements pris par les membres concernant les données immédiatement disponibles. Les membres ont également été encouragés à recueillir les données jugées nécessaires par le JECFA pour compléter l'évaluation de l'anhydride acétique et du cyclohexane, et à fournir des mises à jour lors des prochaines sessions du Comité afin de faciliter la révision de la liste des priorités. En ce qui concerne les modifications/révisions du *Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et des graisses comestibles en vrac (CXC 36-1987)*, la disponibilité des données nécessaires est particulièrement importante afin de pouvoir évaluer si une substance peut

être acceptée par le Comité ou par le JECFA en tant que cargaison précédente. Par conséquent, s'agissant des autres travaux portant sur les propositions de substances à ajouter ou à retirer de l'annexe 2 - Liste des cargaisons précédentes acceptables, le Comité est convenu que la proposition visant à inclure de nouvelles substances ne serait examinée qu'après soumission par les membres des informations adéquates et pertinentes. Le Comité a donc encouragé les membres à commencer à recueillir les données nécessaires sur les impuretés d'anhydride acétique et de cyclohexane et à fournir des données et des informations actualisées lors des prochaines sessions du Comité afin de faciliter la révision de la liste prioritaire. Le JECFA n'a pas pu parvenir à une conclusion sur la sécurité du transport de ces substances en tant que cargaison précédente car la nature des impuretés et leur quantité n'ont pas encore été précisées.

Des modifications ont également été apportées à la norme CXS 36-1987 afin qu'il soit plus clairement indiqué que les annexes 2 et 3 doivent toujours être lues ensemble dans le présent Code d'usages lorsque des cargaisons précédentes sont examinées au regard de l'entreposage et du transport des huiles et des graisses comestibles en vrac.

#### **7. Nouveaux travaux relatifs à la proposition de révision des normes du Codex sur les graisses et les huiles visant à réduire la consommation d'acides gras trans, par. 124 i et annexe XI**

##### **État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:**

La proposition de nouveaux travaux, qui avait été préparée par le Canada, a été examinée et mise à jour par le groupe de session avant d'être considérée par le Comité. Les participants à la présente session du Comité sont convenus que la proposition de nouveaux travaux sur les révisions qu'il est proposé d'apporter aux normes du Codex sur les graisses et les huiles afin de réduire la consommation d'acides gras trans devrait être transmise à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour approbation. Un groupe de travail électronique présidé par le Canada et coprésidé par l'Arabie saoudite entreprendra ce nouveau travail.

Le descriptif de projet est conforme aux procédures et aux critères énoncés dans le Manuel de procédure du Codex, à savoir les Procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, par. 12; les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux; et les Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux (Critères applicables aux produits).

##### **Observations de la présidence:**

Le Comité a été en mesure de mettre pleinement en œuvre son approche d'une meilleure gestion des travaux en ce qui concerne les propositions de nouveaux travaux, comme convenu lors de sa 26<sup>e</sup> session au cours de laquelle un groupe de session, présidé par le Royaume-Uni, avait été chargé pour la première fois de l'examen des propositions de nouveaux travaux.

Compte tenu de la recommandation formulée par le groupe de session selon laquelle la proposition est complète et se prête à un examen plus approfondi en plénière, et reconnaissant l'importance qu'il y a à réduire la consommation d'AGT produits industriellement, le Comité a décidé de transmettre à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour approbation, la proposition de nouveaux travaux telle que révisée par le Comité afin de permettre l'examen d'approches possibles visant à réduire la consommation d'AGT, en se référant à l'interdiction des huiles partiellement hydrogénées ou à la limitation des AGT, ou aux deux à la fois.

#### **8. Nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme sur les huiles oméga 3 d'origine microbienne, par. 132 i et annexe XII**

##### **État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:**

La proposition de nouveaux travaux qui avait été élaborée par la *Global Organisation for EPA and DHA omega3s* (Organisation mondiale pour les oméga 3 de type EPA et DHA), a été examinée dans le cadre d'un groupe de travail de session et légèrement remaniée. Le Comité est d'accord pour que la proposition de nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme sur les huiles oméga 3 d'origine microbienne soit transmise à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour approbation. Un groupe de travail électronique présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par la Chine entreprendra ce nouveau travail. Toutefois, des préoccupations ont été exprimées quant à la nécessité pour le Codex de mettre en place un mécanisme permettant de traiter les demandes de nouveaux travaux relatifs aux nouveaux aliments et aux nouveaux systèmes de production, qui abordent les aspects liés à la sécurité sanitaire et comprennent l'évaluation des risques nécessaire.

Le descriptif de projet est conforme aux procédures et aux critères énoncés dans le Manuel de procédure du Codex, à savoir les Procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, par. 12; les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux; et les Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux (Critères applicables aux produits).

**Observations de la présidence:**

Le groupe de session a conclu que la proposition était complète et se prêtait à un examen plus approfondi en séance plénière, tout en notant que la question de l'évaluation de la sécurité sanitaire des huiles oméga 3 d'origine microbienne, soulevée dans le cadre du groupe de session, avait été renvoyée en plénière car elle n'entrait pas dans le cadre du mandat du groupe de session.

Le Comité a noté que l'huile d'origine microbienne était considérée comme étant une nouvelle denrée ou un nouvel aliment dans certains pays, et que les processus de délivrance d'autorisations pour ces huiles variaient en fonction des pays. Compte tenu des préoccupations exprimées par certains membres quant aux aspects relatifs à la sécurité sanitaire de ce nouveau produit, le Comité est convenu que dans l'éventualité où des avis scientifiques sur les questions de sécurité sanitaire étaient nécessaires, ceux-ci pourraient être déterminés dans le cadre de l'élaboration de la norme. Ce point est pris en compte dans la version révisée de la *section 1, Objet et champ d'application de la norme*. La nécessité éventuelle d'avis spécialisés a également été incluse à la section 7 du descriptif de projet approuvé.

## 1. Généralités

Comité	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH)		
Hôte de la réunion	États-Unis d'Amérique	Présidente	Evelyne Mbandi
Pays d'accueil conjoint	Kenya	Président	George Ooko Abong
Session en question	54 <sup>e</sup> session (CCFH54)	11-15 mars 2024	
Prochaine session	55 <sup>e</sup> session (CCFH55)	8-12 décembre 2025	
Rapport	<a href="#">REP24/FH54</a>		

## 2. Observations générales

État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:
<p>La 54<sup>e</sup> session du Comité s'est déroulée en présentiel à Nairobi (Kenya), avec diffusion sur le web, et a été organisée par les États-Unis d'Amérique en collaboration avec le Kenya. Y ont participé des délégués de 56 États Membres, une organisation membre et 11 organisations observatrices. Trois réunions de groupes de travail en présentiel ont été organisées (avec diffusion sur le web) parallèlement à la session du Comité, afin de faciliter les travaux en séance plénière. Un groupe de travail en ligne s'est également réuni plusieurs semaines avant la session afin de discuter de l'un des points de l'ordre du jour.</p> <p>Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption finale: l'annexe II (légumes à feuilles frais) et l'annexe IV (graines germées) des <i>Directives pour la maîtrise des variétés d'Escherichia coli productrices de shigatoxines dans le bœuf cru, les légumes à feuilles frais, le lait cru, les fromages au lait cru et les graines germées</i> (CXG 99-2023); l'annexe III des <i>Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments</i> (CXG 100-2023) consacrée au lait et aux produits laitiers; ainsi que le projet de Directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels. Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption à l'étape 5, la révision des <i>Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène à la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer</i> (CXG 73-2010). L'annexe II du document CXG 100-2023, consacrée au poisson et aux produits de la pêche, a été renvoyée aux étapes 2/3.</p> <p>Le Comité est convenu de donner la priorité aux travaux d'alignement et de les inclure dans son plan de travail, compte tenu de l'approche convenue par le Comité, à sa 53<sup>e</sup> session, d'entreprendre l'alignement des textes relatifs à l'hygiène alimentaire sur la version révisée des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CXC 1-1969), conformément aux recommandations formulées par la Commission, à sa 45<sup>e</sup> session (2022). Le Comité a également proposé, à titre de nouveaux travaux, la révision de trois directives existantes afin de s'assurer de leur mise à jour par rapport aux derniers avis scientifiques émis par les Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques, et de leur alignement sur le document CXC 1-1969.</p> <p>L'ordre du jour du Comité était très chargé puisque deux nouveaux points avaient été approuvés par la Commission, à sa 46<sup>e</sup> session, et que les travaux avaient été poursuivis sur certaines annexes restées en suspens dans les directives élaborées à sa 53<sup>e</sup> session et adoptées lors de la 46<sup>e</sup> session de la Commission. La session a donc été intense, mais productive et a bénéficié des activités des groupes de travail en ligne et en présentiel réunis avant la session, et de la possibilité qu'offrait une réunion en présentiel pour mener des discussions informelles.</p> <p>La session était coorganisée par le Kenya et s'est donc déroulée à Nairobi. Une nouvelle Présidente, M<sup>me</sup> Evelyne Mbandi, y a également participé, soutenue par le Coprésident, M. George Ooko Abong. Tous ces changements ont apporté une nouvelle énergie au Comité, tout en lui permettant de maintenir son approche collaborative et productive. Il convient également de noter la présence de nombreux nouveaux délégués, y compris des chefs de délégation, et de certains délégués en fonction depuis longtemps, qui ont indiqué qu'il s'agissait probablement de leur dernière session. Cela montre à quel point il est important que les membres et le secrétariat du Codex poursuivent les efforts déployés pour veiller à ce que les nouveaux délégués soient bien informés et soient en mesure de participer activement aux travaux du Comité et de</p>

soutenir ces travaux. Il est à noter que des membres qui n'avaient pas dirigé de groupe de travail électronique par le passé se sont portés volontaires pour assurer la coprésidence de groupes de travail nouvellement créés.

Les travaux du Comité sont généralement en bonne voie, mais un report des échéances sera nécessaire afin de compléter les annexes des *Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments* (CXG 100-2023). Le Comité continue de gérer la charge de travail qui lui incombe dans le cadre de son plan de travail prévisionnel. Les propositions de nouveaux travaux examinées par le Comité étaient axées sur la révision des textes existants en s'appuyant sur les avis scientifiques fournis par les Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques. Cette démarche est importante afin de garantir que les textes du Codex demeurent pertinents au regard des défis actuels en matière d'hygiène alimentaire.

#### **Observations de la présidence:**

La 54<sup>e</sup> session du Comité a permis de réaliser des progrès considérables dans l'avancement des documents, en vue de leur adoption finale par la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session. Comme l'indiquent les résultats de la réunion, l'engagement et la collaboration des délégués ont été évidents et méritent d'être salués. Nous tenons à remercier le secrétariat du Codex, le secrétariat du Comité, les Présidents des groupes de travail et les délégués pour leur collaboration, ainsi que les Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques pour leur soutien scientifique qui a permis de faire avancer les travaux du Comité.

Je suis particulièrement heureux que l'annexe II traitant des légumes à feuilles frais et l'annexe IV concernant les graines germées, qui figurent dans les *Directives pour la maîtrise des variétés d'Escherichia coli productrices de shigatoxines dans le bœuf cru, les légumes à feuilles frais, le lait cru, les fromages au lait cru et les graines germées* (CXG 99-2023), soient présentées en vue de leur adoption finale, ce qui permettra d'achever les travaux sur les *Escherichia coli* productrices de shigatoxines.

Je suis également heureux que le Comité ait recommandé l'adoption finale de l'annexe III sur le lait et les produits laitiers figurant dans les *Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments* (CXG 100-2023). Bien qu'un délai supplémentaire ait été demandé pour compléter l'annexe II sur le poisson et les produits de la pêche et l'annexe IV sur l'eau en fonction de l'usage prévu, qui figurent dans les directives CXG 100-2023, je suis convaincu que le Comité poursuivra les travaux dans le cadre d'un groupe de travail électronique afin de répondre aux préoccupations soulevées par les membres et de faire avancer les documents en vue de leur adoption finale à sa prochaine session.

Le projet de Directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels, dont l'adoption a été recommandée aux étapes 5/8, mérite également d'être mentionné. Le travail accompli par le groupe de travail électronique mérite d'être salué car il s'agit de la première fois que le projet de directives est examiné par le Comité et fait l'objet de débats en séance plénière. Ces directives sont d'une grande pertinence pour les communautés locales, régionales et internationales.

Des progrès significatifs ont également été réalisés en ce qui concerne l'alignement du texte des *Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène à la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer* (CXG 73-2010) sur la version révisée des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

J'ai été heureux de constater que davantage de membres se sont portés volontaires pour présider et/ou coprésider les groupes de travail. J'espère que leur dévouement facilitera l'achèvement des travaux en cours et l'élaboration de propositions de nouveaux travaux en vue de la mise à jour des directives existantes. Le Comité devrait bénéficier d'une prolongation pour achever les annexes des *Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments* (CXG 100-2023), mais il est sur la bonne voie quant à la réalisation de tous les nouveaux travaux proposés.

## 3. État d'avancement des travaux

Thème	Numéro de travail	Année cible	Recommandation du Comité
<b>Pour décision par la Commission</b>			
1. Annexe II (légumes à feuilles frais) et annexe IV (graines germées) des <i>Directives pour la maîtrise des Escherichia coli productrices de shigatoxines dans le bœuf cru, les légumes à feuilles frais, le lait cru et les fromages au lait cru, ainsi que les graines germées</i> (CXG 99-2023)	N02-2019	2024	Adoption aux étapes 5/8
2. Annexe III sur le lait et les produits laitiers des <i>Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments</i> (CXG 100-2023).	N05-2020	2024	Adoption aux étapes 5/8
3. Projet de Directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels	N01-2023	2026	Adoption aux étapes 5/8
4. Révision des <i>Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène à la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer</i> (CXG 73-2010).	N02- 2023	2025	Adoption à l'étape 5
5. Proposition de nouveaux travaux relatifs à la révision des <i>Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments</i> (CXG 79-2012)	-	-	Approbation
6. Proposition de nouveaux travaux relatifs à la révision des <i>Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet</i> (CXG 78-2011)	-	-	Approbation
7. Proposition de nouveaux travaux relatifs à la révision des <i>Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise des Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer</i> (CXG 61-2007)	-	-	Approbation
<b>Pour suivi</b>			
8. Annexe II sur le poisson et les produits de la pêche et annexe IV sur l'évaluation de la qualité de l'eau en fonction de l'usage prévu, la gestion de la sécurité sanitaire de l'eau et les technologies de récupération et de traitement de l'eau aux fins de son recyclage, des <i>Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments</i> (CXG 100-2023)			Étapes 2/3
<b>Pour information</b>			
9. Alignement des textes du Codex traitant de l'hygiène des aliments sur les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CXC 1-1969)	Pour examen par le Comité, à sa prochaine session		

#### 4. Observations spécifiques

**1. Annexe II (légumes frais à feuilles) et annexe IV (graines germées) des Directives pour la maîtrise des variétés d'Escherichia coli productrices de shigatoxines dans le bœuf cru, les légumes à feuilles frais, le lait cru et les fromages au lait cru, ainsi que les graines germées (CXG 99-2023), par. 52 et annexes II et III**

**État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:**

Les travaux sur les *Directives pour la maîtrise des variétés d'Escherichia coli productrices de shigatoxines dans le bœuf cru, les légumes à feuilles frais, le lait cru et les fromages au lait cru, ainsi que les graines germées*, qui ont été approuvés par la Commission, à sa 42<sup>e</sup> session (2019), sont en bonne voie. La section générale, l'annexe I (viande de bœuf crue) et l'annexe III (lait cru et fromages au lait cru) ont déjà été achevées et adoptées par la Commission, à sa 46<sup>e</sup> session (2023). À sa 53<sup>e</sup> session (2022), le Comité avait décidé de remanier les annexes sur les légumes à feuilles frais (annexe II) et les graines germées (annexe IV) et de poursuivre les travaux dans le cadre d'un groupe de travail électronique.

Un groupe de travail en présentiel s'est réuni juste avant la séance plénière de la présente session du Comité pour examiner toutes les observations reçues concernant les projets d'annexes II et IV, et a procédé à de nouvelles révisions.

Au terme de débats constructifs, le Comité a mis la dernière main aux annexes et est convenu d'un commun accord de transmettre le projet d'annexe II sur les légumes à feuilles frais et le projet d'annexe IV sur les graines germées, pour adoption par la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, aux étapes 5/8, et inclusion ultérieure dans le document CXG 99-2023.

Le Comité a ainsi achevé un travail très exhaustif et approfondi et a remercié tout particulièrement le Président et les Coprésidents du groupe de travail.

L'ensemble des travaux se sont déroulés dans les délais prévus et le format, la présentation et la langue sont conformes au style établi par le Codex.

**Observations de la présidence:**

Je suis particulièrement heureux que l'annexe II traitant des légumes à feuilles frais et l'annexe IV concernant les graines germées, qui figurent dans les *Directives pour la maîtrise des variétés d'Escherichia coli productrices de shigatoxines dans le bœuf cru, les légumes à feuilles frais, le lait cru, les fromages au lait cru et les graines germées* (CXG 99-2023), soient présentées à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, en vue de leur adoption finale. Au cours des sessions précédentes du Comité et de la réunion du groupe de travail en présentiel qui a eu lieu avant la présente session du Comité, un temps considérable a été consacré à l'examen des questions transversales et à l'alignement avec de nombreux documents du Codex, ce qui a permis de dégager un consensus solide et de faire avancer considérablement la mise au point définitive du présent document.

**2. et 8. S'agissant des Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments (CXG 100-2023): annexe III sur le lait et les produits laitiers, par. 89 i et annexe IV; annexe II sur le poisson et les produits de la pêche, par. 89 ii; et annexe IV sur l'évaluation de la qualité de l'eau en fonction de l'usage prévu, la gestion de la sécurité sanitaire de l'eau et les technologies de récupération et de traitement de l'eau aux fins de son recyclage, par. 88 et 89 iii b**

**État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:**

Les travaux consacrés à la section générale et à l'annexe I des *Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments*, qui avaient été approuvés par la Commission, à sa 43<sup>e</sup> session (2020), ont été menés à bien et adoptés par la Commission, à sa 46<sup>e</sup> session (2023). À sa 53<sup>e</sup> session (2022), le Comité était convenu de remanier les annexes sur le poisson et les produits de la pêche (annexe II) et sur le lait et les produits laitiers (annexe III). Il avait également été convenu que la Fédération internationale du lait (FIL) assurerait la coprésidence du groupe de travail électronique chargé de l'annexe III.

Au cours des travaux consacrés à l'élaboration de l'annexe III, en particulier, les participants ont reconnu que de nombreux aspects de cette annexe, notamment relatifs aux technologies, étaient pertinents pour tous les secteurs et pas seulement pour le secteur laitier. Il a donc été proposé de présenter ces informations dans une annexe IV distincte. Cette proposition a été approuvée par le groupe de travail électronique et présentée au Comité.

Un groupe de travail en présentiel s'est réuni juste avant la séance plénière de la présente session du Comité pour examiner toutes les observations reçues au sujet des projets d'annexes II, III et IV.

**Annexe III sur le lait et les produits laitiers:**

Au terme de débats constructifs, le Comité est convenu de transmettre le projet d'annexe III à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption aux étapes 5/8 et inclusion dans le document CXG 100-2023.

Le format et la présentation de l'annexe III, ainsi que la langue, sont conformes au style établi par le Codex.

**Annexe II sur le poisson et les produits de la pêche:**

Des progrès notables ont été réalisés sur l'annexe II, en particulier en ce qui concerne les outils d'aide à la décision, qui ont été révisés en profondeur au cours de la session avec le soutien du secrétariat des Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques, mais les membres avaient besoin de plus de temps pour examiner plus précisément les outils révisés. Le Comité a donc décidé de renvoyer l'annexe II aux étapes 2/3.

**Annexe IV sur l'évaluation de la qualité de l'eau en fonction de l'usage prévu:**

Le Comité a accueilli favorablement la proposition d'élaborer une quatrième annexe destinée à recueillir des informations générales sur les nouvelles technologies (précédemment incluses dans l'annexe III) ainsi que des informations relatives à l'évaluation de la qualité de l'eau en fonction de l'usage prévu et à la gestion de la sécurité sanitaire de l'eau, pertinentes pour toutes les annexes axées sur les produits de base ainsi que pour les directives générales.

Les annexes II et IV ne sont pas encore achevées, conformément à la demande du Comité, de sorte que ces travaux devront être reportés au-delà de leur échéance initiale afin d'être menés à bien. Compte tenu du niveau de participation aux travaux et des progrès réalisés par le Comité, le secrétariat du Codex estime qu'une prolongation du délai jusqu'à la prochaine session du Comité devrait être envisagée de manière positive, car elle permettra d'obtenir des directives plus complètes et plus faciles à utiliser.

Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique présidé par l'UE et coprésidé par le Honduras, l'Inde, le Maroc, la Mauritanie et la FIL afin de réviser l'annexe II et de poursuivre l'élaboration de l'annexe IV sur l'évaluation de la qualité de l'eau en fonction de l'usage prévu, la gestion de la sécurité sanitaire de l'eau et les technologies de récupération et de traitement de l'eau aux fins de son recyclage.

**Observations de la présidence:**

Je suis heureux que le Comité ait recommandé l'adoption finale de l'annexe III sur le lait et les produits laitiers figurant dans les *Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments* (CXG 100-2023). La collaboration de la FIL à la coprésidence des travaux portant sur l'annexe III sur le lait et les produits laitiers a été fondamentale pour mener à bien ces activités et a été très appréciée.

Les Présidents des groupes de travail n'ont pas ménagé leurs efforts au cours de la session, avec le soutien du secrétariat des Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques, afin d'améliorer les arbres décisionnels figurant à l'annexe II sur le poisson et les produits de la pêche, qui ont été généralement bien accueillis par le Comité. Il est toutefois compréhensible que leur examen ait nécessité des délais supplémentaires. Bien que l'annexe II sur le poisson et les produits de la pêche ait été renvoyée aux étapes 2/3 aux fins de son remaniement, je suis convaincu que le Comité entretiendra cette dynamique dans le cadre d'un groupe de travail électronique afin de répondre aux préoccupations soulevées par les membres à la présente session et de faire avancer ces annexes pour examen et adoption finale par le Comité, à sa prochaine session.

La décision prise d'un commun accord par le Comité d'élaborer une annexe IV relative à la qualité de l'eau en fonction de l'usage prévu en tant que nouvelle annexe constitue une démarche productive qui permettra de s'assurer que les informations relatives à l'évaluation de la qualité de l'eau en fonction de l'usage prévu sont largement applicables dans toutes les autres annexes et dans les directives. Je suis entièrement d'accord avec la décision du Comité et j'estime que le report de l'échéance prévue pour l'achèvement des annexes II et IV est approprié afin d'assurer l'utilité optimale du texte.

L'engagement pris par d'autres membres pour assurer la coprésidence du groupe de travail électronique chargé de réviser et d'étoffer les annexes devrait faciliter la réalisation des progrès nécessaires à l'achèvement de ces annexes.

### 3. Projet de Directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels, par. 169-170 et annexe VI

#### État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:

À sa 46<sup>e</sup> session (2023), la Commission avait approuvé la proposition de nouveaux travaux présentée par le Comité, à sa 53<sup>e</sup> session (2023), sur l'élaboration de directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels.

Au terme de débats constructifs et en raison du soutien important accordé à la nécessité d'élaborer de telles directives étant donné le rôle des marchés traditionnels dans l'accès à la nourriture pour des milliards de consommateurs dans le monde, le Comité est convenu de transmettre le projet de directives sur les mesures de contrôle de l'hygiène alimentaire dans les marchés traditionnels à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption aux étapes 5/8.

Le travail a donc été achevé en une seule session, en respectant largement les délais fixés. Le format, la présentation et la terminologie sont conformes au style établi par le Codex.

À sa 46<sup>e</sup> session, la Commission avait demandé au Comité d'examiner attentivement la relation existant entre le document CXC 1-1969, les textes régionaux traitant de la vente d'aliments sur la voie publique et les nouvelles directives. Les observations formulées par les membres indiquent que tous ces textes devraient être considérés comme complémentaires. Le Comité a donc demandé que les différents Comités de coordination FAO/OMS concernés examinent leurs textes respectifs traitant des aliments vendus sur la voie publique, suite à l'adoption des directives par la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, et à la lumière de la révision récente de la norme CXC 1-1969, afin d'assurer la cohérence avec cette norme et avec les directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels; et qu'ils réfléchissent aux mesures de suivi nécessaires (révision de la norme, par exemple).

#### Observations de la présidence:

Il s'agit d'une première pour le Comité car ces directives ont été proposées et approuvées au titre de nouveaux travaux au cours d'une même session, à savoir la 53<sup>e</sup> session du Comité (2022), et ont été achevées et recommandées pour un avancement aux étapes 5/8 en vue de leur adoption finale à la 47<sup>e</sup> session de la Commission. Le Kenya, qui assure la présidence du groupe de travail électronique, doit être félicité pour les efforts déployés afin de permettre la réalisation de cet objectif. D'autres travaux pourraient être nécessaires à l'avenir, après l'examen des textes régionaux par les comités régionaux respectifs afin d'en assurer la cohérence avec les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* récemment révisés (CXC 1-1969).

### 4. Révision des Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène à la maîtrise de *Vibrio* spp. dans les fruits de mer (CXG 73-2010), paragraphe 131-132 et annexe V

#### État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:

À sa 53<sup>e</sup> session (2023), le Comité a proposé la révision des *Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène à la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer* (CXG 73-2010), qui a ensuite été approuvée par la Commission, à sa 46<sup>e</sup> session (2023). Il a également constitué un groupe de travail électronique qui a procédé à une série de consultations, suivie d'une réunion en ligne.

Au terme de débats approfondis, le Comité a approuvé tous les aspects de la révision, à l'exception des références aux types d'eau utilisés aux différents stades de la transformation de l'eau. Le Comité a également noté que des travaux étaient toujours en cours sur l'utilisation et le recyclage de l'eau dans le secteur du poisson et des produits de la pêche (voir ci-dessus), et qu'il serait donc prudent d'attendre que ceux-ci soient achevés afin d'assurer que les textes soient alignés. Dans ce contexte, le Comité est convenu d'un commun accord de transmettre le projet de révision des *Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène à la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer* (CXG 73-2010) à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, pour adoption à l'étape 5, en notant que toutes les références à l'eau demeureraient entre crochets et que le Comité les réexaminerait dès l'achèvement de l'annexe II sur le poisson et les produits de la pêche des *Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments* (CXG 100-2023).

Le texte révisé a également été aligné sur le document CXC 1-1969.

Les travaux sont toujours en cours conformément aux délais prévus, mais il convient de noter que leur achèvement dépend à présent également de celui de l'annexe II sur le poisson et les produits de la pêche des *Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments* (CXG 100-2023) (voir ci-dessus).

**Observations de la présidence:**

Le Comité a longuement débattu des types d'eau utilisés aux différentes étapes de la transformation et est finalement convenu que la meilleure façon de procéder serait d'aligner la terminologie relative à l'eau sur le texte utilisé dans l'annexe II sur le poisson et les produits de la pêche des *Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments* (CXG 100-2023). Le Comité est donc convenu de transmettre la révision à l'étape 5 pour adoption provisoire par la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, et d'attendre que l'annexe II soit achevée avant de mettre la dernière main au document.

**5. Proposition de nouveaux travaux relatifs à la révision des *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments* (CXG 79-2012), par. 185 i et annexe VIII**

**Observations du secrétariat:**

Une proposition de nouveaux travaux relatifs à la révision des *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments* (CXG 79-2012) a été examinée dans le cadre d'un groupe de travail en présentiel en marge de la séance plénière. Le descriptif de projet a été révisé notamment en élargissant le champ d'application et en tenant compte des derniers avis scientifiques fournis par les Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques.

Le Comité s'est déclaré favorable à la proposition de nouveaux travaux et est convenu de transmettre le descriptif de projet révisé à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, afin que celle-ci l'approuve au titre de nouveaux travaux. Aucune autre demande d'avis scientifique n'a été formulée pour le moment.

Le Comité est également convenu de créer un groupe de travail électronique, présidé par le Canada et coprésidé par les Pays-Bas, sous réserve de l'approbation de la Commission, chargé de préparer les projets de révisions qui seront communiqués pour observations à l'étape 3 et examinés par le Comité, à sa prochaine session, ainsi que d'entreprendre l'alignement complet du texte sur le document CXC 1-1969.

**Observations de la présidence:**

La révision arrive à point nommé puisque les Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques ont récemment émis des avis scientifiques et qu'il est donc nécessaire de mettre à jour les *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments* (CXG 79-2012) afin de prendre en compte les enjeux associés aux virus à l'échelle mondiale. Le texte révisé a également été aligné sur le document CXC 1-1969.

**6. Proposition de nouveaux travaux relatifs à la révision des *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (CXG 78-2011), par. 188 i et annexe IX**

**État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:**

Une proposition de nouveaux travaux relatifs à la révision des *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (CXG 78-2011) a été examinée au sein d'un groupe de travail en présentiel en marge de la séance plénière et le descriptif de projet a été révisé.

Le Comité s'est déclaré favorable à la proposition de nouveaux travaux et est convenu de transmettre le descriptif de projet révisé à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, afin que celle-ci l'approuve au titre de nouveaux travaux. Il a été noté que les avis scientifiques fournis par les Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques à l'appui de ce travail étaient déjà disponibles et qu'aucune autre demande d'avis scientifique n'avait été formulée pour l'instant.

Le Comité est également convenu de créer un groupe de travail électronique, présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par l'Australie, le Brésil, le Danemark, le Honduras et l'Inde, sous réserve de l'approbation de la Commission, chargé de préparer les projets de révisions qui seront communiqués pour observations à l'étape 3 et examinés par le Comité, à sa prochaine session, ainsi que d'entreprendre l'alignement complet du texte sur le document CXC 1-1969.

**Observations de la présidence:**

Cette révision vient également à point nommé dans la mesure où les deux documents (publiés par les Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques) dont le Comité a besoin pour commencer à travailler sur ce sujet sont disponibles. Les *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (CXG 78-2011) doivent être mises à jour compte tenu de l'intérêt porté au niveau mondial à la lutte contre les maladies d'origine alimentaire associées à ces deux agents pathogènes. Le texte révisé doit également être aligné sur le document CXC 1-1969.

**7. Proposition de nouveaux travaux relatifs à la révision des *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise de Listeria monocytogenes dans les aliments* (CXG 61-2007), par. 192 i et annexe X**

**État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:**

Une proposition de nouveaux travaux relatifs à la révision des *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise de Listeria monocytogenes dans les aliments* (CXG 61-2007) a été examinée dans le cadre d'un groupe de travail en présentiel en marge de la séance plénière et le descriptif de projet a été révisé.

Le Comité s'est déclaré favorable à la proposition de nouveaux travaux et est convenu de transmettre le descriptif de projet révisé à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, afin que celle-ci l'approuve au titre de nouveaux travaux. Il a été noté que les avis scientifiques fournis par les Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques à l'appui de ce travail étaient déjà disponibles et qu'aucune autre demande d'avis scientifique n'avait été formulée pour l'instant.

Le Comité est également convenu de créer un groupe de travail électronique, présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par le Canada, la Chine et la France, sous réserve de l'approbation de la Commission, chargé de préparer les avant-projets de révisions qui seront communiqués pour observations à l'étape 3 et examinés par le Comité, à sa prochaine session, ainsi que d'entreprendre l'alignement complet du texte sur le document CXC 1-1969.

**Observations de la présidence:**

La révision arrive à point nommé puisque les Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques ont récemment émis des avis scientifiques qui permettent de mettre à jour les *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise de Listeria monocytogenes dans les aliments* (CXG 61-2007). Il s'agit d'un travail important pour le Comité compte tenu des nouveaux produits de base associés à la listériose et des nouvelles modalités régissant le commerce international. Le texte révisé doit également être aligné sur le document CXC 1-1969. Je suis convaincu que cela permettra de garantir la cohérence et l'exhaustivité du projet final. Dans l'ensemble, je me réjouis que le Comité ait décidé de transmettre les trois propositions de nouveaux travaux pour approbation par la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session, et je considère cela comme étant la preuve qu'il continue d'entreprendre, en temps utile, des travaux importants et particulièrement pertinents pour la sécurité sanitaire des aliments, tout en favorisant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

**9. Alignement des textes du Codex traitant de l'hygiène des aliments sur les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), par. 177**

**État d'avancement des travaux et observations du secrétariat:**

À sa 53<sup>e</sup> session, le Comité a demandé qu'un document soit préparé en vue de sa 54<sup>e</sup> session, afin qu'il puisse entreprendre des travaux et proposer des solutions pour l'alignement des textes du Codex traitant de l'hygiène des aliments sur la version révisée des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

Le Comité est convenu de donner la priorité aux travaux d'alignement et de les intégrer à son plan de travail, ainsi que d'adopter une approche hybride à cet effet. Le Comité est également convenu de constituer un groupe de travail électronique chargé de l'alignement, présidé par la Chine et coprésidé par le Royaume-Uni et l'Union européenne.

**Observations de la présidence:**

L'alignement des textes du Comité sur la version révisée des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) a fait l'objet d'un débat approfondi. L'approche hybride proposée et approuvée par le Comité est la meilleure façon de procéder, compte tenu du grand nombre de documents qui doivent être alignés sur la version la plus récente du document CXC 1-1969 et de la nécessité de trouver un équilibre entre le travail considérable que requiert l'alignement des documents et la capacité du Comité à entreprendre de nouveaux travaux pour traiter les questions de sécurité sanitaire des aliments qui suscitent des préoccupations croissantes ou importantes sur le plan de la santé publique.