

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Agenda Item 5

CAC47/CRD21

Original Language Only

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

### CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

#### Forty-seventh Session

Geneva, Switzerland, CIG

25-30 November 2024

#### PROPOSALS FOR NEW WORK (CX/CAC 24/47/16)

(Comments of Benin, El Salvador and Thailand)

#### Benin

#### Propositions visant à élaborer de nouveaux travaux ou à réviser une norme par le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires

- i) Proposition de nouveaux travaux sur une norme pour la marjolaine douce
- ii) Proposition de nouveaux travaux sur une norme pour les graines séchées de coriandre
- iii) Proposition de nouveaux travaux sur une norme pour la grande cardamome
- iv) Proposition de nouveaux travaux sur une norme pour la cannelle

#### Position :

La République du Bénin soutient l'approbation d'élaboration de nouvelles normes sur les épices.

#### Justification :

L'élaboration de ces textes permettra la commercialisation de ces épices dans le monde sans barrières techniques aux commerce.

#### Propositions d'élaboration de nouvelles normes et textes apparentés par le Comité du Codex sur les graisses et les huiles

#### 1) Nouveaux travaux sur la révision proposée des normes Codex sur les graisses et les huiles afin de réduire l'apport en acides gras trans

#### Contexte :

Rappelant l'historique des discussions sur les acides gras trans (AGT) dans plusieurs organes subsidiaires du Codex, les recommandations de l'OMS concernant la réduction des AGT et les différentes approches adoptées par les pays pour atteindre l'objectif mondial de l'OMS d'élimination des AGT produits industriellement (AGTI) de l'approvisionnement alimentaire mondial, le CCFO28 a évalué un document de travail sur la proposition de nouveaux travaux axés sur trois normes sur les graisses et les huiles, à savoir la Norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981), la Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CXS 256-1999) et la Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CXS 211-1999) afin d'inclure une interdiction des huiles partiellement hydrogénées (PHO) et/ou des limites sur les acides gras trans produits industriellement. La proposition de nouveau travail a reçu un soutien général. La discussion de la proposition a souligné la nécessité de faire systématiquement référence aux AGTI, que les Membres considèrent comme l'objectif principal du travail. Il a également été noté que les pays peuvent adopter des approches différentes pour réduire les AGTI et que la révision de la norme devrait être suffisamment flexible pour refléter cela, faisant ainsi référence soit à l'interdiction des PHO, soit à des limites sur les AGT.

#### Position :

La République du Bénin soutient l'approbation du document de projet visant à lancer les travaux sur la révision des 3 normes du Codex pour réduire l'apport en acides gras trans AGT.

#### Justification :

Les AGT constituent un problème de santé publique et il est nécessaire d'établir des mesures internationales harmonisées pour réduire leur consommation.

## **2) Nouveaux travaux sur une norme pour les huiles microbiennes oméga-3**

### **Contexte :**

Lors du CCFO28, l'Organisation mondiale pour les oméga-3 EPA et DHA (GOED) a présenté la proposition en notant que les huiles oméga-3 issues de microalgues unicellulaires destinées à la consommation humaine étaient un produit de grande valeur, la production et le commerce mondial de ces huiles étant en augmentation. Avec une teneur élevée en EPA et/ou DHA, ces huiles étaient un ingrédient important dans une variété croissante d'aliments et de compléments alimentaires. Cette proposition a reçu un soutien général. Cependant, quelques Membres ont indiqué que, comme la proposition ne tenait pas compte des aspects de sécurité de ce nouveau produit, ils ne pouvaient pas la soutenir. Il a été noté que les différents pays ont des processus d'autorisation différents pour ces produits, ce qui ne devrait pas empêcher l'élaboration d'une norme. Le Secrétariat du Codex a précisé que l'examen du document de projet était une opportunité pour les Membres d'ajouter des aspects qu'ils considéraient comme devant être inclus dans la proposition, y compris la possibilité d'indiquer que des conseils scientifiques étaient nécessaires pour soutenir les travaux. Cela pourrait également être identifié au cours de l'élaboration de la norme. Le Comité a convenu de transmettre les travaux à la CAC47 pour adoption.

### **Position :**

La République du Bénin soutient l'approbation du document de projet pour lancer les travaux sur une norme pour les huiles microbiennes oméga-3

### **Justification :**

Il est nécessaire d'établir une norme internationale pour les huiles microbiennes oméga-3 afin d'éviter la situation actuelle où ces huiles sont commercialisées avec des différences d'informations qui présentent des défis pour les régulateurs. Ainsi, l'élaboration d'une norme Codex incluant des facteurs de qualité, de sécurité et de composition garantira la protection de la santé des consommateurs et des pratiques équitables dans le commerce de ces huiles.

## **Propositions d'élaboration de nouveaux travaux ou de révision des normes par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire**

### **1) Proposition de nouveaux travaux sur la révision des Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments (CXG 79-2012)**

#### **Contexte :**

Depuis la publication des CXG 79-2012, de nouvelles informations scientifiques sur la maîtrise des virus dans les aliments ont été mises à disposition. Des modèles d'évaluation des risques ont été élaborés, notamment un modèle de risque quantitatif sur les norovirus (NoV) dans les mollusques bivalves. La FAO/OMS a publié des orientations techniques pour l'élaboration des aspects des zones de croissance des programmes d'assainissement des mollusques bivalves. Des avancées techniques ont été réalisées dans la détection des virus dans des produits spécifiques et dans l'évaluation de l'infectiosité potentielle des virus, ainsi que de nouvelles découvertes scientifiques sur l'utilisation d'indicateurs pour surveiller la qualité de l'eau de mer dans les zones de croissance des mollusques. Les directives CXG 79-2012 couvrent actuellement les virus entériques humains, plus spécifiquement le virus de l'hépatite A (VHA) et le norovirus (NoV) et s'appliquent à tous les aliments, en particulier aux aliments prêts à consommer. Elles contiennent également deux annexes pour le contrôle du VHA et du NoV dans des produits spécifiques, à savoir les mollusques bivalves (annexe I) et les produits frais (annexe II).

#### **Position :**

La République du Bénin soutient l'approbation des travaux de révision des directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire au contrôle des virus dans les aliments (CXG 79-2012).

#### **Justification :**

La révision fournira des orientations actualisées aux autorités compétentes et aux exploitants du secteur alimentaire sur un cadre de contrôle des virus d'origine alimentaire humaine dans les aliments, sur la base des derniers avis scientifiques de la FAO/OMS. Elle garantira également l'alignement de la norme CXG 79-2012 avec la révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969) en plus de l'élargissement du champ d'application pour traiter d'autres infections virales d'origine alimentaire telles que l'hépatite E (VHE).

### **2) Nouvelle proposition de travail sur la révision des Directives pour le contrôle de Campylobacter et Salmonella dans la viande de poulet (CXG 78-2011)**

**Contexte :**

À la demande du CCFH, la FAO/OMS, par l'intermédiaire du JEMRA, a réuni deux groupes d'experts pour fournir des conseils scientifiques sur *Campylobacter* et *Salmonella* dans la viande de poulet (respectivement du 12 au 16 septembre 2022 et du 6 au 10 février 2023) et a noté plusieurs développements critiques au cours de la dernière décennie, tels que les approches de biosécurité et de gestion de la production qui utilisent de multiples bonnes pratiques de production, telles que les pratiques d'hygiène et d'assainissement, qui peuvent améliorer le contrôle de *Campylobacter* dans les poulets de chair et la nécessité d'inclure un accès contrôlé aux troupeaux reproducteurs, en reconnaissant les facteurs de risque accrus d'accès et les impacts en aval des troupeaux contaminés par *Salmonella* et la clarification de l'utilisation de composés de nettoyage et de désinfectants comme bonnes pratiques d'hygiène (BPH), etc.

**Position :**

La République du Bénin soutient l'approbation des travaux de révision des Directives pour le contrôle de *Campylobacter* et *Salmonella* dans la viande de poulet (CXG 78-2011).

**Justification :**

La révision fournira des options de gestion des risques basées sur les derniers avis scientifiques de la FAO/OMS et intégrera les aspects pertinents de la dernière révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969).

**3) Nouvelle proposition de travail sur la révision des Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire au contrôle de *Listeria monocytogenes* dans les aliments (CXG 61-2007).****Contexte :**

En 2020, une réunion virtuelle du JEMRA a examiné les données récentes sur *L. monocytogenes* pour évaluer la nécessité de modifier, de mettre à jour ou de développer de nouveaux modèles et outils d'évaluation des risques pour ce pathogène. Le CCFH52 (2022) a soutenu la proposition selon laquelle le JEMRA entreprendrait des évaluations complètes des risques de la production primaire à la consommation de *L. monocytogenes* dans les aliments. En réponse, un appel à données et à experts a été lancé en 2022 pour éclairer deux réunions, en 2022 et 2023. Les résumés et conclusions des réunions ont été publiés par la suite, qui comprenaient des recommandations et des considérations pour éclairer une éventuelle révision de la CXG 61-2007.

**Position :**

La République du Bénin soutient l'approbation des travaux de révision des Lignes directrices sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire au contrôle de *Listeria monocytogenes* dans les aliments (CXG 61-2007).

**Justification :**

De nouvelles informations scientifiques fournies par la JEMRA justifient la nécessité et l'opportunité de la révision de la CXG 61-2007.

**Propositions d'élaboration de nouveaux travaux ou de révision d'une norme par le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments****1) Nouveaux travaux sur la révision du Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines (CXC 55-2004)****Contexte :**

Le CCCF16 (2023) a identifié la révision du Code d'usages (CoP) pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines (CXC 55-2004) dans le cadre d'un travail global sur la révision des normes Codex pour les contaminants. Une LM pour les aflatoxines totales de 15 µg/kg pour les arachides destinées à une transformation ultérieure est adoptée par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) et une LM proposée pour les arachides prêtes à consommer (PAM) est à l'étude par le CCCF. Les aflatoxines ont été évaluées pour la dernière fois par le JECFA83 (2017) qui a réaffirmé les conclusions du JECFA49 (1997) selon lesquelles les aflatoxines sont des cancérogènes génotoxiques pour le foie humain.

**Position :**

La République du Bénin soutient l'approbation des nouveaux travaux sur la révision de la norme CXC 55-2004.

**Justification :**

La révision du CoP garantira que de nouvelles informations scientifiques sont prises en compte pour améliorer les mesures de gestion des risques afin de prévenir et/ou de réduire la contamination des arachides par les aflatoxines, étayées par des données scientifiques.

## **2) Nouveaux travaux sur un code de pratique pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le cadmium**

### **Contexte :**

Le JECFA73 (2011) a procédé à une réévaluation du cadmium et a établi une dose mensuelle tolérable provisoire (PTMI) de 25 µg/kg pc, reflétant la longue demi-vie du cadmium chez l'homme. Les estimations de l'exposition alimentaire ont indiqué que les céréales et les produits céréaliers, les légumes, les fruits de mer et la viande, y compris les abats, étaient les principaux contributeurs à l'exposition alimentaire au cadmium. Le JECFA77 (2013) a évalué l'exposition alimentaire au cadmium provenant du cacao et des produits à base de cacao suite à une demande du CCCF6 (2012). Le JECFA a estimé que l'exposition alimentaire totale au cadmium représentait 30 à 69 % de la dose maximale tolérée pour les adultes et 96 % pour les enfants âgés de 0,5 à 12 ans. Le JECFA91 (2021) a mené une nouvelle évaluation de l'exposition qui incluait la contribution du cadmium provenant de toutes les sources alimentaires, en particulier des produits à base de cacao. Cette évaluation était basée sur des données d'occurrence plus complètes, y compris une gamme géographique plus large de données d'occurrence dans les produits à base de cacao. Le JECFA a conclu que les principaux contributeurs à l'exposition alimentaire au cadmium étaient les céréales et les produits à base de céréales, les légumes et les fruits de mer, tandis que la contribution des produits à base de cacao à l'exposition alimentaire au cadmium était mineure (0,1 à 9,4 %). Entre 2018 et 2022, le CCCF a adopté des LM pour le cadmium dans le chocolat contenant ou déclarant < 30 %, ≥ 30 % à < 50 %, ≥ 50 % à < 70 %, et ≥ 70 % de matière sèche totale de cacao et 100 % de poudre de cacao, ainsi que le Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fèves de cacao par le cadmium (CXC 81-2022).

### **Position :**

La République du Bénin soutient l'approbation des nouveaux travaux sur un code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le cadmium.

### **Justification :**

Les nouveaux travaux peuvent contribuer à réduire l'exposition au cadmium dans les aliments. En outre, l'élaboration et la mise en œuvre de ce CoP fourniront des mesures pratiques, appuyées par des données scientifiques, pour prévenir ou réduire la contamination par le cadmium dans une large gamme d'aliments autres que les fèves de cacao.

## **Propositions de réalisation de nouveaux travaux ou de révision d'une norme par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires**

### **1) Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA Contexte :**

Le groupe de travail en session (GTI) sur les listes prioritaires élabore et tient à jour un inventaire des additifs alimentaires, des aromatisants et des auxiliaires technologiques qui doivent être évalués ou réévalués par le JECFA sur la base des demandes reçues par le CCFA. Cette liste, une fois adoptée par le CCFA, est présentée à la CAC pour adoption, puis elle est officiellement communiquée au JECFA par l'intermédiaire de la FAO pour évaluation sur la base des ressources disponibles. Une fois les résultats de l'évaluation présentés au CCFA par le JECFA, le comité propose les additifs comme nouveaux travaux à inclure dans la NGAA à l'étape 2. En conséquence, le CCFA présente 46 additifs alimentaires à envisager pour inclusion dans diverses catégories d'aliments de la NGAA et l'évaluation/réévaluation par le JECFA de 25 additifs alimentaires, 22 auxiliaires technologiques et 111 aromatisants. La réunion présentera également un document de projet visant à lancer les travaux sur la levure de boulangerie.

### **Position :**

La République du Bénin soutient la nouvelle disposition proposée pour les additifs alimentaires à discuter par le CCFA ainsi que la liste prioritaire pour l'évaluation/réévaluation.

### **Justification :**

Tous les additifs alimentaires proposés pour discussion à l'étape 2 ont été évalués pour leur sécurité par le JECFA et approuvés pour être utilisés comme additifs alimentaires dans diverses catégories d'aliments. La liste prioritaire d'évaluation mise à jour informera le Comité de la décision à prendre concernant les additifs alimentaires, les auxiliaires technologiques et les agents aromatisants.

## **Liste prioritaire proposée des pesticides à évaluer par la JMPR pour approbation - Comité du Codex sur les résidus de pesticides**

### **1) Liste prioritaire des pesticides à évaluer par la JMPR**

**Contexte :**

Le CCPR a convenu de :

- (i) approuver et soumettre à la CAC47 pour approbation, la liste prioritaire proposée des pesticides à évaluer par la JMPR comprenant des composés pour de nouvelles évaluations (8), de nouvelles utilisations et d'autres évaluations (24), et des évaluations périodiques ; et
- (ii) rétablir le groupe de travail électronique sur les calendriers et les priorités, présidé par l'Australie, travaillant en anglais, pour fournir un rapport sur les calendriers et les listes de priorités à examiner lors de la prochaine réunion du CCPR.

**Position :**

La République du Bénin soutient l'approbation de la liste prioritaire proposée des pesticides à évaluer par la JMPR et le rétablissement du groupe de travail électronique sur les calendriers et les priorités.

**Justification :**

L'évaluation ou la réévaluation continue des composés et/ou des LMR correspondantes garantit la facilitation des échanges tout en préservant la santé publique. Les composés répertoriés répondent aux critères de priorisation d'homologation dans certains pays et il existe des preuves de soumission de données sur les résidus et les données toxicologiques. En outre, les composés répertoriés pour un examen périodique sont conformes à la règle des 15 ans.

**Propositions d'entreprendre de nouveaux travaux ou de réviser une norme par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires**

**1) Nouveaux travaux sur l'élaboration de directives sur le mécanisme d'appel dans le contexte du rejet des aliments importés****Contexte :**

Le CCFICS27 a examiné un document de discussion, préparé par l'Inde et le Nigéria, qui aborde la question cruciale des rejets aux frontières dans le commerce mondial des aliments. Le document souligne que si l'objectif premier des autorités de contrôle des aliments est de protéger la santé publique et d'assurer une chaîne d'approvisionnement alimentaire mondiale fiable, le rejet des envois alimentaires aux frontières entraîne souvent des pertes économiques importantes, un gaspillage alimentaire et une baisse de confiance dans la sécurité et la qualité des produits du pays exportateur. Les rejets se produisent pour diverses raisons, certaines sans rapport avec la sécurité alimentaire, comme des problèmes d'étiquetage ou de documentation, ce qui souligne la nécessité d'un mécanisme d'appel équitable pour permettre aux parties prenantes de démontrer leur conformité et d'éviter des pertes alimentaires inutiles.

Le CCFICS27 (2024) a décidé de transmettre la nouvelle proposition de travail à la CAC47 pour approbation et de créer un groupe de travail électronique, présidé par l'Inde et coprésidé par le Nigéria,

l'Australie, le Chili et le Kenya, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux par la CAC47 pour rédiger les orientations.

**Position :**

La République du Bénin africaine soutient l'élaboration d'une orientation du Codex sur le mécanisme d'appel dans le contexte du rejet des aliments importés ainsi que la création d'un groupe de travail électronique pour ces travaux afin de faciliter une participation plus large des membres et observateurs du Codex.

**Justification :**

Les travaux proposés abordent des défis critiques qui affectent de manière disproportionnée le commerce alimentaire mondial. Les rejets aux frontières résultent souvent de problèmes sans rapport avec la sécurité alimentaire, par exemple des erreurs de documentation, entraînant des pertes économiques importantes, un gaspillage de nourriture et une diminution de la confiance dans les exportations, même lorsque les produits sont par ailleurs propres à la consommation. En établissant un processus d'appel transparent et normalisé, les partenaires commerciaux peuvent atténuer ces pertes inutiles et garantir que les produits peuvent être reconditionnés ou réétiquetés pour répondre aux exigences d'importation plutôt que d'être jetés à juste titre.

**2) Nouveaux travaux sur l'élaboration de lignes directrices sur la normalisation de la représentation des exigences sanitaires****Contexte :**

Le CCFICS27 a examiné un document de discussion sur la normalisation des exigences sanitaires, préparé par le Brésil avec l'aide de l'Australie, de la Nouvelle-Zélande, de l'Espagne et des États-Unis. Le document,

initialement présenté au CCFICS26 (2023), souligne les défis du système actuel de certification électronique des importations et des exportations de produits alimentaires, tels que des exigences incohérentes, des informations répétitives et un manque de transparence, qui compliquent tous le traitement et la validation des certificats sanitaires.

Le CCFICS27 a convenu de transmettre la proposition de nouveaux travaux à la CAC47 pour approbation en tant que nouveaux travaux et d'établir un groupe de travail électronique travaillant en anglais, présidé par le Brésil et coprésidé par l'Australie, l'Inde, le Kenya, l'Espagne et l'Ouganda, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux par la CAC47 pour élaborer le projet de document d'orientation.

**Position :**

La République du Bénin soutient le lancement des travaux sur la normalisation des exigences sanitaires ainsi que la création d'un groupe de travail électronique pour ces travaux afin de faciliter une plus large participation des membres et observateurs du Codex.

**Justification :**

Le système actuel d'exigences sanitaires non normalisées pose des défis importants, notamment en ce qui concerne la gestion des complexités du commerce international. La normalisation de ces exigences réduirait le risque d'erreurs, rationaliserait les processus de certification et renforcerait la transparence, améliorant ainsi l'accès au marché pour les exportations.

**3) Nouveaux travaux sur la révision des Principes et directives pour l'échange d'informations entre les pays importateurs et exportateurs afin de soutenir le commerce des denrées alimentaires (CXG 89-2016)**

**Contexte :**

Lors du CCFICS27, la Norvège a présenté un document de discussion et une nouvelle proposition de travail sur la révision des Principes et directives pour l'échange d'informations entre les pays importateurs et exportateurs afin de soutenir le commerce des denrées alimentaires (CXG 89-2016) afin d'élaborer des principes et des directives pour harmoniser l'utilisation (les moteurs), le développement (contenu et format) et la mise en œuvre (mécanismes, y compris la numérisation) des listes d'établissements, qui pourraient être annexés aux CXG 89-2016. Les travaux visent à simplifier et à alléger la charge des listes d'établissements afin de réduire les exigences en matière de collecte de données. Les membres ont exprimé leur soutien à la nouvelle proposition de travail car ils ont estimé qu'elle répondait à un besoin de SNCA et que le travail était opportun. Ils ont soutenu que le travail soit une annexe au CXG 89-2016 car cela éviterait d'ouvrir les lignes directrices existantes à un examen plus approfondi sur d'autres questions. Il a également été proposé que des aspects tels que la pré-liste, la liste des produits et des établissements et la nécessité des listes puissent être pris en compte.

Le CCFICS27 a convenu de :

- (i) Transmettre à la CAC47 pour approbation la proposition de nouveaux travaux sur la révision des Principes et lignes directrices pour l'échange d'informations entre les pays importateurs et exportateurs à l'appui du commerce des denrées alimentaires (CXG 89-2016) afin d'élaborer des principes et des lignes directrices pour harmoniser l'utilisation, le développement et la mise en œuvre des listes d'établissements.
- (ii) Créer un groupe de travail électronique, travaillant en anglais, présidé par la Norvège et coprésidé par l'Australie, l'Inde, le Maroc, l'Arabie saoudite et l'Espagne, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux par la CAC47, pour préparer le projet de révision des CXG 89-2016.

**Position :**

La République du Bénin soutient l'approbation et le début des travaux sur la révision des CXG 89-2016 ainsi que la création d'un groupe de travail électronique pour ces travaux afin de faciliter une plus large participation des membres et observateurs du Codex.

**Justification :**

Les principes et les lignes directrices pour les listes d'établissements faciliteront le partage harmonisé, rationalisé et opportun des informations lorsque de telles listes sont justifiées. Cela pourrait réduire la nécessité d'une collecte de données fastidieuse, contribuer à économiser des ressources telles que du temps et de l'argent, garantir que des informations actualisées sont facilement disponibles pour les partenaires commerciaux et, par conséquent, faciliter les pratiques équitables dans le commerce des aliments et le commerce des aliments sûrs.

**4) Nouveaux travaux sur l'élaboration de principes pour la numérisation des systèmes nationaux de contrôle des aliments (SNCA)**



**Contexte :**

Le CCFICS27 a examiné un document de discussion de l'Australie sur la proposition de nouveaux travaux sur la numérisation des SNCA. Les nouveaux travaux visent à élaborer des principes directeurs

flexibles de haut niveau en capturant les thèmes universels pertinents, en fournissant un cadre général, en identifiant les normes et orientations internationales existantes liées au numérique et en établissant des définitions pertinentes liées au numérique.

Le CCFICS27 a convenu de transmettre la proposition de nouveaux travaux sur la numérisation des SNCA à la CAC47 pour approbation et d'établir un groupe de travail électronique travaillant en anglais, présidé par l'Australie et coprésidé par le Canada, la Jamaïque, les Pays-Bas et le Royaume-Uni, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux par la CAC47 pour préparer le projet de principes.

**Position :**

La République du Bénin soutient l'approbation des travaux sur la numérisation des systèmes nationaux de contrôle des aliments et leur lancement ainsi que la création d'un groupe de travail électronique pour faciliter une participation plus large des membres et observateurs du Codex.

**Justification :**

L'élaboration de principes et de lignes directrices du Codex pour la numérisation des systèmes nationaux de contrôle des aliments offrira une voie claire pour la numérisation de leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments et encouragera une adoption plus large d'outils et de technologies numériques qui favoriseront un échange de données et d'informations plus rapide, sécurisé et efficace et faciliteront ainsi le commerce alimentaire mondial.

### Propositions d'entreprendre de nouveaux travaux par le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime

#### 1) **Proposition de nouveaux travaux pour l'élaboration d'une norme pour les aliments destinés aux nourrissons du deuxième âge et aux jeunes enfants**

**Contexte :**

Le Secrétariat du Codex publie une lettre circulaire demandant des propositions de nouveaux travaux utilisant le projet de directive révisé, qui serait mis en œuvre à titre d'essai. Un groupe de travail physique (GTP), présidé par le Canada et coprésidé par l'Allemagne, travaillant en anglais, en français et en espagnol, a été créé et s'est réuni en marge du CCNFSDU44 pour examiner le projet de directive révisé à titre d'essai et évaluer toute nouvelle proposition de travail reçue en réponse à la CL 2024/52-NFSDU.

Le CCNFSDU44 a examiné le rapport du GTP et les nouvelles propositions de travail à la lumière du mécanisme de priorisation du Comité.

**Position :**

La République du Bénin soutient l'approbation de nouveaux travaux pour l'élaboration d'une norme pour les aliments destinés aux nourrissons du deuxième âge et aux jeunes enfants et, sous réserve de l'approbation du nouveau point de travail à la CAC47, établit un GTE pour préparer le projet de norme proposé pour diffusion pour commentaires à l'étape 3 et examen à la CCNFSDU45, y compris le titre de la norme.

**Justification :**

L'alimentation complémentaire des enfants âgés de 6 à 36 mois est nécessaire à une croissance et un développement sains à cette période critique.

#### **El Salvador**

Se apoya la propuesta del nuevo trabajo formulada por el CCCF en su 17.<sup>a</sup> reunión, sobre la revisión del Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación del maní.

#### **Thailand**

*(Please be noted that our comments also include the issues related new works that were discussed in CAC46 and CCEXEC86)*

In general, Thailand does not object to proposals for new work put forward by CCSC, CCFO, CCFH, CCCF, CCFICS, CCNFSDU, CCRVDF and CCFL.

However, based on the discussions at the last Session of CAC and the 86<sup>th</sup> Session of CCEXEC, we have noted interests in future works of Codex, such as cell-based food, millets, and camel milk. Therefore, we would like to provide comments on these issues as follows:

**Issue: Proposals on cell-based foods**

Thailand agrees that Codex should work on the establishment of standards and related texts related to cell-based foods, especially concerning food safety aspects. We appreciate Singapore for preparing and proposing two proposals. We believe that these will be useful for member countries to protect their consumers' health while facilitating international trade. Moreover, the work can enhance the visibility of Codex as an international standard-setting body that supports sustainable development goals.

For the proposal to develop a code of hygienic practice for the manufacture of cell-based food, we agree with the CCEXEC86 recommendation that this issue should be considered by CCFH. Nevertheless, we noted that another proposal to develop guidelines for the conduct of food safety assessment of cell culture media components used in production of cell-based food focuses on cell culture media, of which certain components may fall outside the scope of CCFA's consideration, such as antimicrobials, growth factors, and hormones. The submission to and consideration by the CCFA may have limitation. To address this issues, we believe that scientific advice is necessary for both works, particularly for safety assessment.

**Issue: Proposals on standard for camel milk**

Thailand does not object to the proposal to start new work related to camel milk. Based on the discussion paper on the development of new work on a camel milk commodity standard, camel milk is produced in several countries across many regions. The efforts of standardization should be considered to facilitate fair trade and ensure good practices to protect health of consumers. Moreover, we are of the opinion that an electronic working group could be established under CAC or relevant Committee to review existing relevant Codex standards and related texts to identify gaps or areas for improvement and new work. With this, the possibility to develop group standards (main texts with annexes) should be taken into account.

**Issue: Proposals on group standard for certain types of millets**

Thailand is of an opinion that this new work will be beneficial as millets and its products become more globally traded and have a potential to be popular healthy foods in the future due to their nutritional benefits. Thus, we would like to provide feedback to CL 2024/60-CAC as follows:

Area 1: consumer health protection and fair-trade practices

- We are of the view that pesticide residues, mycotoxin especially aflatoxin and other contaminants are key food safety aspects that should be addressed in the discussion paper. Additionally, defects that can cause safety concerns should also be included in the paper.

Area 2: Nature of the standard that might be developed

- We realized that group standard for certain types of millets can be developed. In case where there are different provisions specific to some type of millets, these can incorporate as annexes to the main text, which contains the common provisions of all millets classified in that group standard. However, we suggest that the selection of types of millets into a group standard should ensure alignment and comprehensiveness with the *Codex Classification for Foods and Feeds (CXA 4-1989)*, as some proposed types are not included in the Subgroup of Sorghum Grain and Millet. For example, amaranth grain is classified in the Subgroup of Wheat, similar grains, and pseudocereals without husks. Similarly, buckwheat is classified in the Subgroup of Barley, similar grains, and pseudocereals with husks. Therefore, title of standard and scope should be clear. Moreover, consideration should be given to existing *Codex standards for Sorghum Millet (CXS 172-1989) and Pearl Millet (CXS 169-1989)*.

Area 3: Importance of work for Members

- We are interested in participating in this work. Additionally, we realize that the development of a standard on millets is a priority in our country.

Area 4: Mechanism for how any future work on this could be undertaken

- In our view, the work on commodity standards for millets should be undertaken by CCCPL. However, working by correspondence may have limitations, especially with the time provided for information or comments and the difficulties in concluding different views.