



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

Point 10 de l'ordre du jour

CRD04

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Cinquante-cinquième session

Nashville, Tennessee (États-Unis d'Amérique)

15-19 décembre 2025

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL PHYSIQUE SUR LE NOUVEAU PLAN DE TRAVAIL

(Préparé par les États-Unis d'Amérique en leur qualité de Président du groupe de travail)

1. Un groupe de travail physique (GTP) s'est réuni le 15 décembre 2025 à Nashville (Tennessee, États-Unis d'Amérique) pendant la première journée de la 55^e session du CCFH. Il était présidé par les États-Unis d'Amérique et visait à débattre des propositions de nouveaux travaux et du plan de travail prospectif du CCFH.
2. Le Président a brièvement rappelé au GTP le statut des travaux en suspens et à venir. Plus précisément, les travaux de révision des *Directives sur l'application des Principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer* (CXG 73-2010) ont été suspendus à l'étape 5. Le Comité est convenu de réviser ce texte dès que l'annexe II sur les poissons et les produits de la pêche des *Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments* (CXG 100-2023) aura été achevée. Si les travaux portant sur l'annexe II sont achevés lors de la 55^e session du CCFH, les travaux sur *Vibrio* pourront reprendre et le Comité devra nommer un président ainsi qu'un ou plusieurs coprésidents pour ces travaux.
3. Ensuite, le Président a informé le Comité à propos des travaux réalisés par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) concernant la révision des *Directives pour l'utilisation de l'étiquetage de précaution relatif à la présence d'allergènes: annexe de la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). La 48^e session du CCFL est convenue de soumettre les Directives pour l'utilisation de l'étiquetage de précaution relatif à la présence d'allergènes à la 47^e session de la CCA pour adoption à l'étape 5, et d'informer le CCFH: a) des avancées sur les Directives pour l'utilisation de l'étiquetage de précaution relatif à la présence d'allergènes; et b) de la demande d'orientations sur l'évaluation qualitative des risques auprès de la FAO/OMS. Le Président a invité le GTP du CCFH à prendre note du fait que, compte tenu de l'achèvement des travaux portant sur les dispositions relatives aux allergènes dans le document CXS 1-1985, le Comité était convenu d'une modification consécutive pendant la séance plénière qui s'était déroulée dans la matinée, visant à remplacer la liste d'allergènes (et le texte associé) dans le *Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire* (CXC 80-2020) par une référence croisée à la mise à jour du document CXS 1-1985 (voir CRD05). En outre, la 48^e session du CCFL est convenue du fait qu'après les travaux du CCFL sur l'étiquetage de précaution des allergènes, le CCFL demandera au CCFH d'examiner la possibilité d'inclure des informations sur la réalisation d'évaluations des risques en rapport avec l'étiquetage de précaution des allergènes dans le document CXC 80-2020. Le Président a rappelé au GTP qu'il était prévu que le CCFL achève ses travaux lors de sa prochaine réunion en mai 2026. Par conséquent, les membres du CCFH devraient envisager l'élaboration d'une proposition de nouveaux travaux portant sur la révision du *Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire* (CXC 80-2020) pour examen par la 56^e session du CCFH.
4. Le Président a passé en revue les discussions de la 48^e session de la Commission du Codex Alimentarius (CCA) portant sur l'importance de recueillir rapidement les avis scientifiques des organismes mixtes FAO/OMS de consultation scientifique afin de garantir la rapidité de l'élaboration et de l'adoption des normes scientifiques dans le Codex, ainsi qu'un recours approprié aux ressources de l'ensemble des organismes de consultation scientifique. En outre, la 48^e session de la CCA a demandé des informations

sur les priorités et les coûts associés auprès des comités (y compris le CCFH) afin de soutenir les efforts visant à garantir des ressources appropriées. Par ailleurs, la 48^e session de la CCA a encouragé les membres à promouvoir la participation au sein des organismes de consultation scientifique afin de garantir la disponibilité des données et de l'expertise appropriées. Le CCFH est invité à tenir davantage compte des avis scientifiques dans son plan de travail prospectif.

Synthèse des discussions sur deux propositions de travaux soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2024/64.

Proposition de nouveaux travaux sur le Code d'usages en matière d'hygiène pour la fabrication d'aliments issus de cultures cellulaires – CX/FH 25/55/10 – annexe II

5. La République de Singapour, la République populaire de Chine, la République de Corée, le Royaume d'Arabie saoudite et le Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord ont soumis une proposition de nouveaux travaux portant sur l'élaboration d'un Code d'usages en matière d'hygiène pour la fabrication d'aliments issus de cultures cellulaires. La République de Singapour a exposé la proposition au travers d'une courte présentation et a posé plusieurs questions évoquées dans les documents de séance (CRD) de la 55^e session du CCFH par plusieurs membres. Les échanges entre les membres ont été animés, démontrant des divergences d'opinions sur les travaux proposés.
6. **Appui:** Certains membres ont souligné les avantages pratiques de l'élaboration de normes internationales harmonisées sur les aliments issus de cultures cellulaires. Ils ont mis en avant le fait que des directives du Codex permettraient d'accroître la confiance au niveau international, faciliteraient le commerce et fourniraient des cadres réglementaires utiles aux pays qui emploient déjà ces technologies. Un observateur a pris note de l'essor considérable du secteur, avec 155 entreprises dans plus de 30 pays, suggérant un élan important qui justifie une coordination internationale.
7. **Désaccords/Préoccupations:** Les membres qui n'étaient pas en faveur des nouvelles propositions de travaux ont mis en lumière plusieurs préoccupations majeures sur le degré de préparation et le niveau de priorité de la proposition. Certains membres ont évoqué le fait que plusieurs prérequis essentiels n'étaient pas remplis, y compris une terminologie approuvée, la bonne compréhension des étapes du procédé, la mise à disposition de données appropriées pour l'évaluation des risques, et des informations suffisantes sur les quantités produites et les volumes des échanges commerciaux internationaux. Ils ont souligné le fait que l'OMS ne disposait pas des données nécessaires pour mener à bien les évaluations des risques, remettant en question l'intérêt de se lancer dans de tels travaux sans bases solides.
8. Le GTP n'a pas obtenu le consensus sur cette proposition de nouveaux travaux et, en raison d'un manque de temps, le Président a suggéré de poursuivre la discussion lors de la séance plénière.

Proposition de révision du Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés (CXC 8-1976)

9. Une proposition de nouveaux travaux a été soumise par la République du Chili sur la révision du *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CXC 8-1976). La République du Chili a proposé de réviser le document CXC 8-1976 afin de permettre la surgélation, le stockage, le transport et la vente de viande, d'abats et de sous-produits de volaille et de porc à une température équivalente ou inférieure à -15 °C, au lieu de la norme actuellement fixée à -18 °C, à condition que des mesures de maîtrise efficaces de la chaîne du froid soient garanties. La République du Chili a exposé la proposition au travers d'une courte présentation et a posé plusieurs questions évoquées dans les documents de séance (CRD) par plusieurs membres. Bien que les membres se soient largement prononcés en faveur de la révision du Code d'usages en ce qui concerne les températures de surgélation sans risque de sécurité sanitaire des aliments, ils ont aussi posé des questions sur le champ d'application.
10. **Appui:** Les membres favorables à cette proposition ont estimé que la modification des températures constituait une amélioration pratique qui profiterait à l'industrie, tout en préservant les normes de sécurité sanitaire des aliments. Ils ont souligné l'importance d'établir des normes internationales avant que des divergences d'opinions n'émergent entre les pays, notamment car ces produits prennent de plus en plus de place dans les échanges commerciaux internationaux. Plusieurs membres en faveur de cette proposition ont recommandé la mise en place d'un procédé parallèle qui permettrait d'élargir le champ d'application à d'autres sortes de viande et d'autres produits alimentaires. Ils ont reconnu que, malgré

l'existence de considérations relatives à la qualité, le document devait porter principalement sur la sécurité sanitaire des aliments. L'industrie devrait naturellement se préoccuper des questions de qualité après l'établissement de normes de température.

11. **Préoccupations/appui conditionnel:** En règle générale, les membres exprimant leurs préoccupations ont approuvé le concept, mais ont remis en question le champ d'application, le calendrier et la base scientifique. Ils ont insisté sur la nécessité de disposer d'orientations scientifiques supplémentaires fournies par les JEMRA, surtout en ce qui concerne la qualité et l'élargissement à d'autres produits alimentaires, comme les poissons et les produits de la pêche. Certains se sont demandé si le CCFH était le comité le plus approprié pour aborder les questions de qualité par rapport à la sécurité sanitaire des aliments, suggérant que le CCFH consulte la Commission pour obtenir des orientations sur la qualité dans le champ d'application. Plusieurs membres ont appelé à des justifications scientifiques plus spécifiques, y compris des études sur la durée de conservation et une analyse du point de surgélation à l'échelle moléculaire, avant de passer aux modifications de température.
12. Le Président a fait la synthèse des trois options que le Comité pouvait examiner pour faire avancer cette proposition de nouveaux travaux. Les trois options pourraient être mises en œuvre en parallèle.
 - Option A: Il pourrait être pertinent de solliciter l'avis scientifique des JEMRA vis-à-vis de la sécurité sanitaire sur ce point.
 - Option B : Les questions concernant les avis scientifiques qui portent sur les problèmes de qualité pourraient toujours être adressées à la FAO.
 - Option C: Il conviendrait de transmettre ces informations à la République du Chili et de travailler avec les membres potentiellement intéressés afin de réviser le champ d'application et de soumettre une nouvelle proposition lors de la 56^e session du CCFH.
13. Enfin, le GTP a recommandé au Comité de solliciter un avis scientifique. Néanmoins, il n'a pas fixé de champ d'application spécifique. Au lieu de cela, le GTP a encouragé les parties concernées à rencontrer les JEMRA pendant la journée de mardi afin de discuter et d'élaborer une proposition de champ d'application pour les températures à prendre en considération (incluant potentiellement la surgélation et la réfrigération). Cette demande d'avis scientifique et la proposition de champ d'application feront l'objet de discussions en séance plénière lors de la 55^e session du CCFH, dans le cadre du point 10 de l'ordre du jour.

Classement des propositions de nouveaux travaux et du plan de travail prospectif

14. Le GTP s'est penché sur l'application du système de classement actuel pour le plan de travail prospectif de la 55^e session du CCFH, conformément au document intitulé *Processus par lequel le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) entend entreprendre ses travaux*. Cependant, les membres ont estimé que les critères de classement étaient difficiles à appliquer aux deux propositions de travaux relatives à des questions émergentes pour lesquelles les données scientifiques et les opportunités commerciales sont toujours en cours de développement. Compte tenu de ces problématiques, le Président a guidé le GTP au travers des discussions et des recommandations pour chaque proposition de nouveaux travaux susmentionnée, sans fournir d'évaluation spécifique sur les critères ni de note globale.

Autres points d'intérêt

15. Le GTP a brièvement débattu d'autres demandes d'avis scientifique. Il a été suggéré de demander une évaluation des risques liés à *Clostridium botulinum* dans le lait maternisé en poudre auprès des JEMRA afin de réagir de manière appropriée à l'épidémie qui sévit actuellement aux États-Unis d'Amérique. Les membres se sont prononcés en faveur d'une demande d'avis scientifique, mais ils ont invité à étendre le champ d'application au-delà des *Clostridia* afin d'inclure *Salmonella* spp. non typhique et *Cronobacter* spp. dans le lait maternisé en poudre.
16. Le Secrétariat des JEMRA a invité le Comité à traiter en priorité les demandes d'avis scientifique auprès des JEMRA afin de mobiliser les ressources de la FAO et de l'OMS. Le caractère prioritaire de cette requête pourrait faire l'objet d'une discussion en séance plénière.

17. Compte tenu du manque de temps, le GTP n'a pas débattu des travaux en cours concernant l'harmonisation des textes avec la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).
18. Le GTP n'a pas non plus examiné son plan de travail prospectif ni classé les projets pour lesquels des informations sont disponibles à des fins de mise à jour.

Synthèse des recommandations du GTP pour la séance plénière

19. Le GTP a formulé plusieurs recommandations pour discussion en séance plénière.

20. Points pouvant déboucher sur de nouveaux travaux:

- Si les travaux portant sur l'annexe II sont achevés lors de la 55^e session du CCFH, les travaux sur *Vibrio* pourront reprendre et le Comité devra nommer un président ainsi qu'un ou plusieurs coprésidents pour ces travaux.
- Comme il est prévu que le CCFL achève ses travaux sur l'étiquetage de précaution des allergènes lors de sa prochaine réunion, les membres devraient se pencher sur l'élaboration d'une proposition de nouveaux travaux portant sur la révision du *Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire* (CXC 80-2020) pour examen par la 56^e session du CCFH.

21. Points pouvant déboucher sur de nouveaux travaux, déboucher sur des demandes d'avis scientifique ou être repoussés:

- Le GTP n'est pas parvenu à un consensus sur la proposition de nouveaux travaux concernant l'élaboration d'un code d'usage en matière d'hygiène pour les aliments issus de cultures cellulaires. Le Comité peut envisager:
 - i. d'approuver les nouveaux travaux;
 - ii. de solliciter un avis scientifique sur l'hygiène ou la sécurité sanitaire des aliments issus de cultures cellulaires pour éclairer les travaux du CCFH si nécessaire;
 - iii. d'attendre avant d'agir, afin de laisser un temps de développement suffisant aux produits, aux procédés et aux opportunités commerciales qui émergent.

22. Demandes potentielles d'avis scientifique:

- Le GTP a recommandé de solliciter un avis scientifique sur la proposition consistant à modifier les températures de surgélation pour certains produits. Cependant, la séance plénière devra discuter des produits spécifiques et des températures à inclure dans le champ d'application de cette demande.
- La séance plénière devra poursuivre les discussions sur les demandes supplémentaires d'avis scientifique auprès des JEMRA, y compris les demandes de traitement prioritaire.