



CCCCF16

Chères et chers participants,

J'espère que vous allez bien. Après deux réunions dans un cadre virtuel, je me réjouis de pouvoir organiser une réunion physique à Utrecht cette année. L'année dernière, nous avons accompli tant de choses et l'adoption du rapport en visioconférence a été une grande réussite. J'ai bon espoir de vivre ensemble, à nouveau, une expérience similaire en 2023, cette fois-ci en direct. J'ai surtout hâte de vous rencontrer personnellement.

Nous nous appuyons sur le travail acharné de nos groupes de travail électroniques pour élaborer des normes et des codes d'usages efficaces, et bien sûr, sur vos réactions pour préparer de bons débats en réunion plénière. Grâce à vos réflexions et suggestions, j'espère que nous pourrions à nouveau faire avancer l'important travail que notre Comité Codex s'est engagé à mener.

La prochaine réunion du CCCC et ses ateliers préparatoires sont prévus du 17 au 21 avril, avec l'adoption du rapport en visioconférence le 26 avril.

J'encourage vivement les délégués à participer activement aux réunions virtuelles et à arriver à temps à Utrecht pour participer aux réunions physiques préliminaires prévues les lundi 17 et mardi 18 avril. Ces réunions visent à faciliter les débats et la prise de décision en réunion plénière, de ce fait la participation des membres du Codex est de la plus haute importance.

J'aimerais attirer votre attention sur les événements suivants. Veuillez noter que toutes les réunions préliminaires peuvent déborder sur la réunion préliminaire suivante :

Nous avons prévu deux réunions préliminaires virtuelles de 13 heures à 16 heures (CET).

Note: *Toutes les réunions préliminaires peuvent se chevaucher.*

Le **11 avril**: groupes de travail sur:

- Révision des normes Codex pour les contaminants, point 14 de l'ordre du jour (Canada)
- Travaux de suivi des évaluations du JECFA et consultation mixte FAO/OMS d'experts, point 15 de l'ordre du jour (UE)
- Liste prioritaire des contaminants à évaluer par le JECFA, point 16 de l'ordre du jour (États-Unis)

Le **12 avril**: groupes de travail sur:

- Orientations sur l'analyse des données en vue de l'élaboration des limites maximales (LM) et amélioration de la collecte des données, point 12 de l'ordre du jour
- Les LM pour le plomb dans certaines catégories d'aliments, point 5 de l'ordre du jour.

Le **lundi 17 avril**, après-midi, une réunion préliminaire physique avec services d'interprétation:

- Plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales dans certaines céréales (point 7 de l'ordre du jour)

Lundi soir à 18 heures (CET), vous êtes invités à une réception à l'occasion du soixantième anniversaire du Codex Alimentarius au Media Plaza.

Le **mardi matin 18 avril**, deux réunions physiques avec services d'interprétation seront organisées sur les thèmes suivants:

- Plan de travail prospectif: examen des combinaisons contaminants/aliments de base (1 heure)
- Prospective: examen des questions émergentes en matière de sécurité sanitaire des denrées destinées à l'alimentation humaine et animale (2 heures)

Une introduction aux réunions du CCCF pour les nouveaux délégués aura lieu dans la salle Osram, à **12 h 30 (CET), le mardi 18 avril**. Veuillez vous inscrire sur info@codexalimentarius.nl.

Les chefs de délégations seront invités à une réception le **jeudi 20 avril**.

Veillez contacter l'ambassade ou le consulat du Royaume des Pays-Bas le plus proche bien à l'avance pour vous assurer que vous êtes en possession d'un visa valide pour vous rendre aux Pays-Bas.

Les documents de travail et d'autres informations pertinentes pour la réunion sont disponibles sur la page web de la seizième session du CCCF sur le site web du Codex. Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter via info@codexalimentarius.nl.

Je vous souhaite, ainsi qu'à votre famille et à vos amis, une bonne santé et j'espère vous voir sains et saufs à Utrecht à l'occasion de la seizième session du CCCF.

Je vous prie d'agréer l'expression de mes salutations distinguées,

Sally Hoffer

*Présidente du Comité du Codex sur les
contaminants dans les aliments*

