

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 2 de l'ordre du jour

CX/GP 09/25/2

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES PRINCIPES GÉNÉRAUX

Vingt-cinquième session

Paris (France), 30 mars – 3 avril 2009

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX ¹

I. QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (TRENTIÈME ET TRENTE ET UNIÈME SESSIONS)

A. Questions soumises pour information

Amendements au Règlement intérieur

Les amendements proposés ont été adoptés par la Commission et sont entrés en vigueur après avoir été approuvés par le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS (trentième session de la Commission du Codex Alimentarius²).

Principes de travail régissant l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements

La Commission a adopté le texte proposé (trentième session de la Commission du Codex Alimentarius³).

Amendements à d'autres sections du Manuel de procédure

Les amendements aux autres sections du Manuel proposés par le CCGP (vingt-quatrième session) ont été adoptés (trentième session de la Commission⁴); d'autres amendements ont également été adoptés par la Commission, à sa trente et unième session⁵.

Recommandations proposées par le CCFICS concernant le Code de déontologie

La Commission a faites siennes les recommandations (trentième session de la Commission⁶).

Mise en œuvre de l'Évaluation conjointe

La Commission a pris acte du travail remarquable effectué par le Comité sur les principes généraux accueilli par le Gouvernement français ainsi que du soutien apporté jusqu'ici par la FAO et l'OMS à cet égard. Le Président a fait observer que la Commission avait maintenant toutes les capacités voulues pour élaborer de

¹ Le présent document contient: **Partie I:** Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius (trentième et trente et unième sessions) intéressant le Comité pour information (A) ou pour décision (B). **Partie II:** Questions soumises par d'autres comités et groupes spéciaux du Codex nécessitant une action spécifique de la part du Comité. Le Secrétariat du Codex fera rapport oralement sur les questions de nature horizontale selon qu'il conviendra pour les débats du Comité.

² ALINORM 07/30/REP, par. 21-23

³ ALINORM 07/30/REP, par. 56-60

⁴ ALINORM 07/30/REP, par. 24-38

⁵ ALINORM 08/31/REP, par. 11-20

⁶ ALINORM 07/30/REP, par. 194

manière efficiente des normes alimentaires internationales pour la décennie à venir et relever de nouveaux défis (trentième session de la Commission⁷).

B. Questions pour décision

Le concept de consensus et son application au sein du Codex (trentième session de la Commission⁸)
Sera examiné au point 4 de l'ordre du jour.

Références aux dispositions abrogées relatives à "l'acceptation" figurant dans les normes de produit (trente et unième session de la Commission⁹)
Sera examiné au point 7 de l'ordre du jour.

Participation des pays en développement aux réunions du Codex (trente et unième session de la Commission¹⁰)
Sera examiné au point 9 de l'ordre du jour.

II. QUESTIONS SOUMISES PAR D'AUTRES COMITÉS

1. Comité sur l'hygiène des aliments (CCFH)

Document directif sur l'analyse des risques pour le CCFH¹¹

Le CCFH a noté la décision de la Commission du Codex Alimentarius concernant l'Activité 2.1 du Plan stratégique du Codex pour 2008-2013 (Examiner la cohérence des principes de l'analyse des risques élaborés par les Comités du Codex compétents) et la décision prise à la session précédente du CCFH d'élaborer un document directif sur l'analyse des risques destiné à guider les travaux du CCFH. Le Comité a encouragé la délégation indienne à poursuivre ces travaux afin de pouvoir examiner le document susmentionné à sa prochaine session (2009).

2. Comité de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes

Longueur et contenu des rapports du Codex¹²

Le Comité a décidé de demander au Comité sur les principes généraux de déterminer si la disposition figurant actuellement dans le Manuel de procédure au *Point 1 de l'Article X – procès-verbaux et rapports, et au dernier paragraphe de la Section Déroulement des réunions – Lignes directrices sur le déroulement des réunions des comités du Codex et des groupes intergouvernementaux spéciaux* est identique à la recommandation, approuvée par la Commission, concernant la mention des noms des délégations membres (*point 1, deuxième tiret, paragraphe 26 de l'ALINORM 08/31/3A*) et, dans la négative, s'il convient de conserver les deux. Au cas où ces recommandations seraient identiques, il faudrait prendre une décision sur l'une ou l'autre.

Consensus¹³

Le Comité a reconnu qu'il importait que la prise de décisions au sein du Codex repose sur le consensus et est convenu de proposer la définition du consensus avancée par la délégation du Paraguay, soit « le consensus est atteint lorsque aucun pays présent à la réunion au cours de laquelle la décision est prise ne manifeste d'opposition justifiée », comme point de départ d'un débat à ce sujet lors de la prochaine session du Comité sur les Principes généraux.

⁷ ALINORM 07/30/REP, par. 142

⁸ ALINORM 07/30/REP, par. 198-200

⁹ ALINORM 08/31/REP, par. 79-81

¹⁰ ALINORM 08/31/REP, par. 152-161

¹¹ ALINORM 09/32/13, par. 15

¹² ALINORM 09/32/36, par. 41 - 48

¹³ ALINORM 09/32/36, par. 53 - 54

3. Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime

Principes de l'analyse des risques et directives¹⁴

Le Comité est convenu de transmettre l'Avant-projet de Principes de l'analyse des risques nutritionnels et directives pour son application aux travaux du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques et de régime, tel qu'amendé au cours de la session, au Comité sur les Principes généraux (CCGP) pour approbation et à la Commission du Codex Alimentarius (trente-deuxième session) pour adoption à l'étape 8 (voir annexe 1).

4. Comité du Codex sur les résidus de pesticides

Principes d'analyse des risques¹⁵

Le Comité est convenu de demander à la Commission d'approuver au titre de nouveaux travaux la révision des Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides, qui pourraient incorporer les Critères régissant l'établissement de la liste des substances à soumettre en priorité à la JMPR pour évaluation et la Procédure de révision périodique des LMR. À sa trente et unième session, la Commission a approuvé cette demande.

¹⁴ ALINORM 09/32/26, par. 82 et annexe IV (reproduite à l'annexe 1 au présent document).

¹⁵ ALINORM 08/31/24, par. 129-134

ANNEXE I

PROJET DE PRINCIPES DE L'ANALYSE DES RISQUES NUTRITIONNELS ET DIRECTIVES POUR APPLICATION AUX TRAVAUX DU COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME**(À l'étape 8 de la Procédure)****SECTION 1 – GÉNÉRALITÉS**

1. Les *Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius* (ci-après "Principes de travail") ont établi des directives générales relatives à l'analyse des risques par le Codex Alimentarius. Ces Principes de travail ont été adoptés en 2003 et publiés dans ce Manuel de procédure.
2. L'objectif des Principes de travail est « de fournir des directives à la Commission du Codex Alimentarius ainsi qu'aux comités et aux consultations mixtes d'experts FAO/OMS de façon que les aspects de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé dans les normes et textes apparentés du Codex soient basés sur l'analyse des risques ». En mentionnant les aspects de la santé en plus de ceux de la sécurité sanitaire des aliments, les objectifs précisent plus clairement que l'analyse des risques doit s'appliquer aux questions nutritionnelles qui sont comprises dans le mandat de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires.
3. Les principes de l'analyse des risques nutritionnels sont établis pour guider la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires - principalement, mais non exclusivement, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) – dans l'application de l'analyse des risques nutritionnels à leurs travaux. Ces conseils peuvent servir aux travaux d'autres Comités puisque le CCNFSDU est également chargé, conformément à son quatrième mandat, à « examiner, amender si nécessaire et approuver les dispositions sur des aspects nutritionnels » des aliments, y compris celles résultant de l'application de l'analyse des risques nutritionnels qui sont élaborées par d'autres organismes subsidiaires du Codex.

SECTION 2 – INTRODUCTION

4. L'analyse des risques nutritionnels du Codex porte sur les éléments nutritifs¹⁶ et les substances apparentées¹⁷ et sur les risques pour la santé inhérents aux apports inappropriés et/ou excessifs. L'analyse des risques nutritionnels applique la même approche générale que l'analyse classique des risques en matière de sécurité alimentaire, et tient compte des apports excessifs d'éléments nutritifs et de substances apparentées. Néanmoins, contrairement à de nombreux constituants des aliments qui font l'objet d'une analyse classique des risques en matière de sécurité alimentaire, tels que les additifs alimentaires, les résidus de produits chimiques (pesticides et médicaments vétérinaires), les agents pathogènes microbiologiques, les contaminants et les allergènes, les éléments nutritifs et les substances apparentées sont biologiquement essentiels (dans le cas des éléments nutritifs essentiels) ou potentiellement favorables pour la santé pour d'autres raisons. Par conséquent, l'analyse des risques

¹⁶ **Élément nutritif** est défini comme suit dans les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels dans les aliments* (CAC/GL 09-1987) du Codex: Toute substance normalement consommée en tant que constituant d'un aliment:

- a) qui fournit de l'énergie; ou
- b) qui est nécessaire à la croissance, au développement et au maintien de la vie en bonne santé; ou
- c) en l'absence duquel se produisent des altérations biochimiques ou physiologiques caractéristiques.

Élément nutritif essentiel désigne toute substance normalement consommée comme constituant d'un aliment, nécessaire à la croissance, au développement et au maintien de la vie en bonne santé et qui ne peut être synthétisée en quantités suffisantes par l'organisme.

¹⁷ **Une substance apparentée** est un constituant d'un aliment (autre qu'un élément nutritif) qui a un effet physiologique favorable.

nutritionnels ajoute une nouvelle dimension à l'analyse des risques classique, en étudiant également les risques directement liés aux apports inappropriés.

5. Les *Principes de l'analyse des risques nutritionnels et directives pour application aux travaux du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime* énoncés dans le présent document (ci-après "Principes de l'analyse des risques nutritionnels") sont subordonnés aux principes de travail et devraient être interprétés conjointement avec ces derniers.
6. Ces principes nutritionnels sont organisés selon la structure à trois volets des principes de travail. Néanmoins, une étape initiale servant à reconnaître formellement la formulation des problèmes a été ajoutée, en tant qu'activité préliminaire cruciale de la gestion des risques.

SECTION 3 – CHAMP D'APPLICATION

7. L'analyse des risques nutritionnels examine le risque d'effets nocifs pour la santé dus aux apports inappropriés et/ou excessifs d'éléments nutritifs et de substances apparentées, et la diminution prévue des risques grâce aux stratégies de gestion proposées. Dans les situations qui concernent les apports inappropriés, une telle diminution des risques en traitant de l'inadéquation pourrait être désignée comme un bénéfice nutritionnel.
8. Les constituants des aliments les plus intéressants dans l'analyse des risques nutritionnels sont les constituants intrinsèques des aliments et/ou les constituants intentionnellement ajoutés aux aliments, et sont identifiés comme suit:
 - éléments nutritifs qui peuvent réduire le risque d'inadéquation et ceux qui peuvent augmenter le risque d'effets nocifs pour la santé; et/ou
 - substances apparentées¹⁷ qui peuvent augmenter le risque d'effets nocifs pour la santé en cas de consommation excessive et qui peuvent également réduire le risque d'autres effets nocifs pour la santé en cas d'apport réduit.
9. Lorsque les effets favorables des éléments nutritifs ou substances apparentées intéressant(e)s sont évalués, il convient de se demander si la matrice alimentaire peut augmenter le risque d'effets nocifs pour la santé.
10. Le cas échéant, l'application d'une évaluation quantitative des risques nutritionnels peut guider la prise de décision en ce qui concerne les dispositions relatives à la composition quantitative des éléments nutritifs et des substances apparentées dans certains textes du Codex.
11. L'évaluation des risques nutritionnels doit être aussi quantitative que possible, bien qu'une approche basée sur les risques qualitatifs appliquant les principes de l'analyse des risques nutritionnels puisse permettre d'aider à élaborer les textes du Codex, par exemple dans les situations suivantes:
 - formulation de principes généraux relatifs à la composition nutritionnelle (comme les principes concernant l'ajout d'éléments nutritifs aux aliments);
 - formulation de principes généraux pour l'évaluation ou la gestion des risques liés aux aliments pour lesquels une allégation relative à la nutrition ou à la santé a été demandée;
 - gestion des risques en ajoutant des conseils sur les étiquettes, en rapport avec la consommation d'aliments présentant une certaine¹⁸ composition nutritive, y compris d'aliments diététiques ou de régime; et

¹⁸ Aux fins de ces Principes nutritionnels, le terme descriptif « composition nutritionnelle » se réfère à un ou plusieurs éléments nutritifs et/ou substances apparentées, selon le cas.

- conseils concernant l'analyse comparative des risques (par exemple le risque associé à un apport considérablement réduit ou nul d'un aliment nutritif de première nécessité en raison d'un risque diététique tel qu'un contaminant présent dans cet aliment.

SECTION 4 – DÉFINITIONS

12. Les *Définitions des termes relatifs à l'innocuité des aliments utilisés en analyse des risques* de ce Manuel de procédure fournissent des définitions génériques appropriées des termes analyse des risques, évaluation des risques, gestion des risques, communication sur les risques et politique d'évaluation des risques. Lorsqu'ils sont appliqués dans le contexte d'une analyse des risques nutritionnels, ces termes relatifs aux analyses des risques de haut niveau doivent être suivis de l'adjectif « nutritionnel » et leurs définitions existantes doivent être convenablement adaptées en remplaçant les définitions et termes existants pertinents par ceux énumérés ci-dessous.
13. Néanmoins, d'autres *Définitions des termes relatifs à l'innocuité des aliments utilisés en analyse des risques* ont été modifiées afin de préciser qu'un apport inapproprié constitue un facteur de risque nutritionnel. Certains nouveaux termes ont également été définis pour plus de clarté. Voici les définitions subsidiaires modifiées ou nouvellement élaborées:

Risque nutritionnel – Fonction de la probabilité d'un effet nocif pour la santé dû à l'apport inapproprié ou excessif d'éléments nutritifs et de substances apparentées et de la gravité de cet effet du fait d'un ou de danger(s) associé(s) aux éléments nutritifs dans un aliment.

Effet nocif pour la santé¹⁹ – Changement dans la morphologie, la physiologie, la croissance, l'évolution, la reproduction ou la durée de vie d'un organisme, d'un système, ou d'une (sous-)population qui se traduit par une altération d'une capacité fonctionnelle ou d'une capacité à compenser un stress supplémentaire ou par une augmentation de la sensibilité aux effets néfastes d'autres influences environnementales.

Danger associé à un élément nutritif¹⁸ – Propriété inhérente d'un nutriment ou d'une substance apparentée présent dans un aliment de causer un effet nocif pour la santé en raison d'un apport inapproprié ou excessif.

Identification d'un danger associé à un élément nutritif – Identification d'un danger associé à un élément nutritif dans un aliment ou un groupe d'aliments donné.

Caractérisation d'un danger associé à un élément nutritif – Évaluation qualitative et/ou quantitative de la nature des effets nocifs pour la santé afférents à un danger associé à un élément nutritif.

Évaluation de la relation dose-réponse – Détermination de la relation entre le degré d'apport (ou d'exposition à) (à savoir une dose) d'un élément nutritif ou d'une substance apparentée et la gravité et/ou la fréquence des effets nocifs qui en résultent pour la santé (ou réponse).

Apport maximum tolérable¹⁹ – Niveau maximal d'apport habituel à partir de toutes les sources d'un élément nutritif ou d'une substance apparentée, qui est censé ne pas engendrer d'effets nocifs pour la santé chez les êtres humains.

Apport le plus élevé observé¹⁹ – Niveau d'apport le plus élevé observé ou administré, selon une ou plusieurs études de qualité acceptable. Il suppose en outre l'absence de tout effet nocif pour la santé.

Évaluation de l'apport (exposition) – Évaluation qualitative et/ou quantitative de l'apport probable d'un élément nutritif ou d'une substance apparentée par le biais des aliments, ainsi que de l'apport à partir d'autres sources pertinentes, comme les compléments alimentaires.

¹⁹A *Model for Establishing Upper Levels of Intake for Nutrients and Related Substances*. Rapport de l'Atelier technique mixte FAO/OMS 2005, OMS, 2006.

Caractérisation d'un risque associé à un élément nutritif – Estimation qualitative et/ou quantitative, compte tenu des incertitudes inhérentes à l'évaluation, de la probabilité de la fréquence et de la gravité des effets nocifs pour la santé connus ou potentiels susceptibles de se produire dans une population donnée, sur la base de l'identification des dangers associé à un élément nutritif, de la caractérisation des dangers associés à un élément nutritif et de l'évaluation de l'apport.

Biodisponibilité²⁰ – Proportion d'élément nutritif ou de substance apparentée ingérée et utilisée par les voies métaboliques normales. La biodisponibilité est influencée par des facteurs nutritionnels, tels que la forme chimique, les interactions avec les autres éléments nutritifs et composants alimentaires et la transformation/préparation des aliments, et par des facteurs systémiques et intestinaux propres au consommateur.

Mécanisme homéostatique¹⁹ – Mécanisme induit par un système de contrôles activés par un retour négatif permettant de maintenir les fonctions normales du corps en présence d'un environnement nutritionnel variable.

SECTION 5 – PRINCIPES DE L'ANALYSE DES RISQUES NUTRITIONNELS

14. Une analyse des risques nutritionnels comprend trois volets: l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques. Un accent particulier est mis sur une étape initiale de formulation des problèmes, qui constitue une activité préliminaire essentielle de la gestion des risques.

ACTIVITÉS PRÉLIMINAIRES DE LA GESTION DES RISQUES NUTRITIONNELS

15. Les activités préliminaires de la gestion des risques nutritionnels devraient tenir compte des sections particulières des Principes de travail intitulées Aspects généraux de l'analyse des risques et Politique d'évaluation des risques.

Formulation des problèmes nutritionnels¹⁹

16. La formulation des problèmes nutritionnels est nécessaire pour identifier le but d'une évaluation des risques nutritionnels et constitue un composant essentiel des activités préliminaires de la gestion des risques nutritionnels car elle prévoit les interactions entre les responsables de la gestion des risques et les responsables de l'évaluation des risques, afin d'assurer une compréhension commune des problèmes et de l'objectif de l'évaluation des risques.

17. De telles considérations devraient entre autres viser à déterminer si une évaluation des risques nutritionnels est nécessaire et, si tel était le cas:

- le niveau de priorité qu'il convient de lui accorder;
- quels devraient être les instigateurs et les acteurs de l'évaluation des risques nutritionnels, de la gestion des risques nutritionnels et des processus de communication sur les risques nutritionnels;
- la nécessité d'élaborer une politique d'évaluation des risques nutritionnels;
- de quelle manière l'évaluation des risques nutritionnels doit fournir les informations nécessaires pour faciliter la décision en matière de gestion des risques nutritionnels;

²⁰ Gibson R.S. The role of diet- and host-related factors in nutrient bioavailability and thus in nutrient-based dietary requirement estimates. Food and Nutrition Bulletin 2007; 28 (suppl.):S77-100.

- si des données sont disponibles pour engager une évaluation des risques nutritionnels;
- le niveau des ressources disponibles; et
- le calendrier de réalisation de l'évaluation.

18. Les informations spécifiques à collecter pour la formulation des problèmes nutritionnels peuvent inclure:

- un inventaire détaillé des connaissances antérieures;
- l'identification des (sous-)populations à cibler pour l'évaluation des risques, des zones géographiques ou des caractéristiques des consommateurs qui devront être couverts;
- la ou les source(s) d'apport pertinentes; et
- les critères sanitaires à prendre en compte.

ÉVALUATION DES RISQUES NUTRITIONNELS

19. La section consacrée à l'évaluation des risques des *Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius* s'applique de manière générale à l'évaluation des risques nutritionnels. Les principes de l'évaluation des risques nutritionnels supplémentaires à prendre en compte dans le cadre du Codex sont identifiés ci-dessous.

Identification d'un danger associé à un élément nutritif et caractérisation des dangers

20. Ces deux étapes sont souvent pertinentes à un niveau mondial car elles se basent sur les documents scientifiques et médicaux disponibles, qui regroupent des données provenant de différents groupes de la population. Néanmoins, cette pertinence globale pour la caractérisation des dangers n'exclut pas la possibilité d'un danger spécifique pour une (sous-)population.
21. L'évaluation des risques nutritionnels devrait tenir compte du ou des danger(s) associé(s) posé(s) par les apports tant inappropriés qu'excessifs. Cette approche devrait inclure l'analyse du ou des danger(s) lié(s) aux apports excessifs en éléments nutritifs afférents causant une hausse des risques dans le(s) support(s) alimentaire(s) étudié(s).
22. L'identification et la caractérisation des dangers associés à un élément nutritif devraient reconnaître les différences actuelles en termes de méthodologie constatées dans l'évaluation des risques nutritionnels liés à des apports inappropriés ou excessifs ainsi que les progrès scientifiques constatés dans ces méthodologies.
23. La caractérisation des dangers associés à un élément nutritif devrait tenir compte des mécanismes homéostatiques pour les éléments nutritifs essentiels et des limitations en ce qui concerne la capacité d'adaptations homéostatiques. Elle pourrait également prendre la biodisponibilité en compte, ainsi que les facteurs affectant la biodisponibilité des éléments nutritifs et des substances apparentées, comme les diverses formes chimiques.
24. Les normes de référence des éléments nutritifs qui pourraient être utilisées pour caractériser le ou les danger(s) associé(s) aux éléments nutritifs en matière d'adéquation incluent des mesures des besoins moyens. Certaines normes de référence des éléments nutritifs applicables à l'échelle mondiale ont été publiées par la FAO/OMS. Les normes de référence des éléments nutritifs officielles à l'échelle régionale et nationale sont également disponibles et ont été mises à jour régulièrement afin de refléter les avancées scientifiques. Ces dernières sont plus susceptibles de porter sur les éléments nutritifs que sur les substances apparentées.
25. Les normes de référence des éléments nutritifs qui peuvent être utilisées pour caractériser le ou les danger(s) associé(s) aux éléments nutritifs dû(s) aux apports excessifs incluent les apports maximaux tolérables. Certaines normes de référence sur les apports maximaux applicables à l'échelle mondiale ont

été publiées par la FAO/OMS. En outre, l'établissement au niveau international des apports maximaux tolérables et de l'apport le plus élevé observé sur la base des recommandations¹⁹ devrait être envisagé à l'avenir. Des normes de référence des éléments nutritifs, régulièrement mises à jour, sont mises à disposition par les autorités régionales et nationales. Pour certaines substances apparentées, de telles normes développées à partir d'une révision systématique des preuves sont disponibles uniquement dans la documentation scientifique évaluée par des pairs.

26. L'évaluation des apports inappropriés et excessifs d'éléments nutritifs et substances apparentées spécifiques devrait tenir compte de la disponibilité de toutes ces sources de référence à fondement scientifique, comme il convient. Si de telles normes de référence pour les éléments nutritifs et les substances apparentées sont appliquées dans l'évaluation des risques nutritionnels, les bases de leur calcul devraient être décrites de manière explicite.

Évaluation de l'apport d'un élément nutritif et caractérisation des risques

27. Ces deux étapes sont généralement spécifiques à la ou aux (sous-)population(s) étudiées pour l'évaluation des risques. Les populations pertinentes pour le Codex sont les populations au sens large dans les pays membres du Codex ou des groupes de sous-population particuliers dans ces pays, définis sur la base de paramètres physiologiques tels que l'âge ou l'état de santé.
28. L'évaluation de l'apport d'un élément nutritif et la caractérisation des risques devraient être appliquées dans le contexte de l'alimentation totale. Lorsque c'est possible, elles devraient impliquer l'évaluation de la répartition des doses journalières totales pour la ou les population(s) cible(s). Cette approche reconnaît que les risques associés aux éléments nutritifs sont souvent liés à l'apport total provenant de sources alimentaires multiples, dont des aliments enrichis, des compléments alimentaires⁶ et, dans le cas de certains minéraux, de l'eau. Elle peut également prendre en compte la biodiversité et la stabilité des éléments nutritifs et des substances apparentées dans les aliments consommés.

GESTION DES RISQUES NUTRITIONNELS

29. La section consacrée à l'évaluation des risques des *Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius* s'applique de manière générale à la gestion des risques nutritionnels. Les principes de la gestion des risques nutritionnels supplémentaires à prendre en compte dans le cadre du Codex sont identifiés ci-dessous.
30. La gestion des risques nutritionnels peut être effectuée par des mesures quantitatives ou des directives qualitatives énoncées dans les textes du Codex. Une telle gestion des risques pourrait comporter des décisions quant à la composition des éléments nutritifs, la prise en compte de l'adéquation des aliments contenant des éléments nutritifs causant une augmentation des risques à certaines fins ou pour certaines (sous-)populations, des consignes d'étiquetage destinées à réduire les risques nutritionnels pour la santé publique, ainsi que la formulation de principes généraux pertinents.

Les décisions en matière de gestion des risques nutritionnels devraient tenir compte de leur impact sur les modes de consommation alimentaire et le comportement des consommateurs. Ces informations doivent être étayées par des recherches pertinentes.

31. La politique d'évaluation des risques nutritionnels devrait être articulée comme il convient pour le responsable de l'évaluation des risques sélectionné, avant que ce dernier ne conduise l'évaluation de ces risques.

⁶ Les *Directives concernant les compléments alimentaires et vitamines et sels minéraux* (CAC/GL 55 – 2005) du Codex définissent les compléments alimentaires comme des sources concentrées de ces éléments nutritifs ou substances apparentées, seuls ou en combinaison, commercialisées sous forme de gélules, comprimés, poudres, solutions, etc., qui sont censés être ingérés en petites quantités unitaires mesurées, mais pas sous la forme des produits alimentaires habituels, et dont l'objectif est de suppléer la carence du régime alimentaire habituel.

COMMUNICATION SUR LES RISQUES NUTRITIONNELS

32. La section consacrée à la communication sur les risques des *Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius* s'applique de manière générale à la communication sur les risques nutritionnels.

SECTION 6 - SÉLECTION DU RESPONSABLE DE L'ÉVALUATION DES RISQUES PAR LE CCNFSU

33. Étant donné que la FAO et l'OMS jouent un rôle essentiel en fournissant des avis scientifiques à la Commission du Codex Alimentarius et à ses organes subsidiaires, elles sont reconnues comme les premières sources d'avis pour le Codex Alimentarius en ce qui concerne l'évaluation des risques nutritionnels. Cela n'exclut cependant pas l'examen éventuel de recommandations provenant d'autres organes d'experts reconnus à l'échelle internationale, comme la Commission l'a approuvé.

34. Toutes les demandes d'avis pour l'évaluation des risques devraient être accompagnées du cadre de référence et, le cas échéant, de la politique d'évaluation des risques afin d'orienter le responsable de l'évaluation. Ces paramètres devraient être établis par le CCNFSU.