



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

Quarante-deuxième session

Centre international de conférences, Genève (Suisse), 8-12 juillet 2019

PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX¹

Une liste de propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés est présentée ci-dessous avec, pour chacune, la référence au rapport et au document de projet correspondants. La Commission est invitée à décider, dans chaque cas et en tenant compte des résultats de l'examen critique effectué par le Comité exécutif, s'il convient ou non de procéder aux nouvelles activités proposées et à quels organes subsidiaires ou autres il appartient de mener ces travaux. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière de son *Plan stratégique 2014-2019*, des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius*.

Organe du Codex	Texte	Référence et document de projet
CCPR	Proposition de nouveaux travaux visant à élaborer des directives sur les composés peu préoccupants pour la santé publique qui pourraient être exemptés de CXL	REP19/PR par. 206, Annexe IX
	Liste des pesticides destinés à être évalués en priorité par la JMPR, en 2020 ²	REP19/PR par. 250, Annexe X
CCCF	Établissement de LM pour le plomb dans certaines catégories d'aliments	REP19/CF par. 96, Annexe VI
	Révision du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb</i> (CXC 56-2004)	REP19/CF par. 107, Annexe VII
	Élaboration d'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fèves de cacao par le cadmium	REP19/CF par. 112, Annexe VIII
CCFL	Établissement de LM pour les aflatoxines dans certaines céréales et certains produits à base de céréales pour les nourrissons et les enfants en bas-âge	REP19/CF par. 155, Annexe IX
	Avant-projet de lignes directrices sur les ventes par internet/le commerce électronique	REP19/FL par. 91 a), Annexe III
	Proposition de nouveaux travaux sur l'étiquetage des allergènes: Révision de la <i>Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> : étiquetage des allergènes et orientations sur l'étiquetage de précaution des allergènes ou d'avertissement de la présence d'allergènes	REP19/FL par. 98 a), Annexe IV

¹ Les propositions d'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés émanant des réunions du Codex tenues en avril et mai 2019 figurent dans le présent document.

² La liste des priorités figure dans l'Annexe X du document REP19/PR.

DOCUMENT DE PROJET**PROPOSITION DE NOUVEAU TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION DE DIRECTIVES POUR LES COMPOSÉS PRÉSENTANT UN NIVEAU DE PROBLÈME DE SANTÉ PUBLIQUE FAIBLE ET POUVANT ÊTRE EXEMPTÉS DE L'ÉTABLISSEMENT DE CXL****I. OBJECTIF ET CHAMP D'APPLICATION**

L'objectif des nouveaux travaux proposés est de fournir des directives de référence internationale pour harmoniser les concepts et les critères relatifs à la reconnaissance des pesticides de faible risque pour la santé publique considérés comme exemptés de l'établissement de CXL, ou pour lesquels une CXL n'est pas nécessaire.

II. PERTINENCE ET ACTUALITÉ

Le scénario réglementaire mondial en matière de pesticides d'origine chimique impose des restrictions croissantes sur ce type de produit, à la fois à l'égard de son autorisation, et des limites maximales de résidus (LMR) autorisées dans les produits destinés à l'alimentation humaine et animale. Ceci est la conséquence de la préoccupation croissante liée à la santé publique exprimée par les organismes scientifiques, les consommateurs, les organisations pour la santé des consommateurs et plusieurs agences d'évaluation et de gestion des risques dans le monde.

Les produits de faible risque pour la santé publique, comme les biopesticides, jouent un rôle de plus en plus important dans la protection des végétaux et il est à craindre que s'ils ne sont pas perçus comme « inoffensifs » ou inclus dans les normes Codex, les producteurs seront réticents à incorporer ces importants outils dans leurs pratiques agricoles.

Ce scénario continue à favoriser le développement de nouvelles technologies et produits phytosanitaires, dont la plupart dérivent de produits biologiques ou d'origine naturelle, ce qui représente un complément à la protection chimique des végétaux. Au cours des dernières années, il y a eu une augmentation considérable dans le monde de l'utilisation des biopesticides, dans l'agriculture traditionnelle ainsi que dans la production organique. D'après Dunham Trimmer (2017) le marché des biopesticides a augmenté de 12 et 17% par an au cours des 5 dernières années, représentant une croissance deux à trois fois plus rapide que le marché des pesticides chimiques. Il conviendrait de noter par ailleurs que les outils de contrôle non chimiques et biologiques jouent un rôle de plus en plus important dans l'approche de gestion intégrée des nuisibles (IPM).

III. PRINCIPALES QUESTIONS À TRAITER

Définitions des concepts; Propositions de critères permettant d'identifier les pesticides de faible risque pour la santé publique qui sont considérés comme exemptés de l'établissement de LMR; Préparation de la liste des substances exemptées de MRL.

IV. ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX**Critères généraux****Pertinence par rapport aux objectifs du Codex**

Le développement de ces travaux contribuera à l'objectif stratégique 1 du Plan stratégique 2014 – 2019 consistant à « établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et émergents relatifs aux aliments », notamment l'objectif 1.2 consistant à « déterminer de façon proactive les enjeux émergents et les besoins des membres et, lorsqu'il y a lieu élaborer les normes alimentaires requises afin d'y répondre ».

Critères applicables aux questions générales**Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter**

Une brève analyse comparative des législations internationales sur les évaluations et les autorisations de pesticides pour les substances de faible risque pour la santé publique qui contiennent quelques substances minérales d'origine naturelle, ainsi que les pesticides d'origine biologique, révèle l'existence de différents critères pour l'exemption des LMR.

Aucun problème majeur en matière de commerce international n'a été signalé à ce jour. Cependant, les dispositions nationales déjà en place et l'absence d'orientation claire pour ces substances ont le potentiel de créer des problèmes commerciaux dans le futur.

a. Portée des travaux et détermination des priorités dans les différents domaines d'activité

Voir la section I.

b. Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'(les) organisme(s) international (aux) intergouvernemental (aux) pertinent(s)

Le Groupe d'experts sur les biopesticides (EGBP) de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE), a inscrit dans son programme de travail 2017 la préparation d'un document d'orientation sur les critères relatifs à l'exemption des LMR pour les « substances actives ». À la réunion du EGBD, en juin 2018, le groupe d'experts a été informé des travaux commencés par le CCPR, et pour cette raison a décidé de suspendre la poursuite des travaux dans ce domaine avec l'OCDE et de soutenir les travaux avec le CCPR.

c. Aptitude de la question à la normalisation.

La proposition est considérée plausible, car comme pour les autres travaux qui ont été réalisés dans le cadre du Codex Alimentarius, les réglementations des membres existants pourraient servir de base, tout comme les avancées réalisées en la matière par d'autres organisations internationales intergouvernementales pourraient servir de référence.

d. Examen de la dimension internationale du problème ou de la question

Voir le Point 2 dans le présent document.

V. INFORMATIONS SUR LA RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET LES DOCUMENTS EXISTANTS DU CODEX

Après la révision bibliographique des textes du Codex Alimentarius, il convient de noter que les seules directives dans le Codex Alimentarius apparentées à ce type de produits se trouvent dans le document

« *Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique (GL 32-99)* », préparé par le Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments (CCFL), qui dans son Annexe 2, Tableau 2, présente une liste des substances autorisées dans la production biologique, qui comprend les substances minérales d'origine naturelle, ainsi que les pesticides d'origine biologique. Cependant, il ne spécifie pas si ces substances sont exemptées ou non de l'établissement de LMR et ne couvre pas les points clés qui seront traités dans les directives proposées, par ex., l'harmonisation des concepts, les critères relatifs à la classification des composés de faible risque pour la santé publique, etc. qui relèvent de l'expertise du CCPR.

VI. IDENTIFICATION DE LA DISPONIBILITÉ D'AVIS SCIENTIFIQUES LE CAS ÉCHÉANT

En ce qui concerne l'élaboration de ces directives, les avis du Secrétariat de la JMPR, de la FAO et de l'OMS seront pris comme référence.

VII. IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN DE CONTRIBUTIONS TECHNIQUES À UNE NORME EN PROVENANCE D'ORGANISATIONS EXTERIEURES

Pour l'instant, aucun besoin de contributions n'a été identifié.

VIII. CALENDRIER PROPOSÉ POUR LA RÉALISATION DE CES NOUVEAUX TRAVAUX

Sous réserve de l'approbation par la CAC42 (2019), les directives seront examinées au CCPR52 (2020) et devraient être finalisées par l'adoption par la CAC en 2022 au plus tard.

DOCUMENT DE PROJET DE NOUVEAUX TRAVAUX**ÉTABLISSEMENT DE LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB DANS CERTAINES CATÉGORIES D'ALIMENTS****1. Objectif et champ d'application**

L'objectif de ces travaux est de protéger la santé publique par l'harmonisation des limites de plomb dans les catégories d'aliments non incluses dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) (NGCTPHA) et d'assurer des pratiques équitables dans le commerce international des aliments.

2. Pertinence et actualité

Le plomb a été évalué par le JECFA lors de ses 16^e, 22^e, 30^e, 41^e, 53^e et 73^e réunions. Durant la 73^e réunion du JECFA, une nouvelle évaluation toxicologique du plomb dans l'alimentation a été réalisée, à la demande du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCCF). Dans l'évaluation³, le JECFA73 a stipulé que l'exposition au plomb est associée à une large gamme d'effets, y compris divers effets neurodéveloppementaux, des troubles de la fonction rénale, de l'hypertension, des troubles de la fertilité et des issues de grossesse défavorables. À cause des effets neurodéveloppementaux, les fœtus, les nourrissons et les enfants sont les sous-groupes qui sont les plus sensibles au plomb. Le JECFA a annulé la dose hebdomadaire tolérable provisoire établie (PTWI) de 25 µg/kg pc et a conclu qu'étant donné l'absence d'indication d'un seuil d'effet, il n'était pas possible d'établir un nouveau niveau d'apport tolérable. Le JECFA a également conclu qu'au sein des populations avec des expositions alimentaires prolongées à des niveaux plus élevés de plomb, des mesures doivent être prises pour identifier les sources de contribution majeures et, si approprié, identifier des méthodes de réduction de l'exposition alimentaire, qui soient à la mesure du niveau de réduction des risques.

Les aliments sont la principale source d'exposition au plomb. La NGCTPHA ne contient pas de LM pour le plomb pour les catégories d'aliments qui ont un impact plus élevé sur l'exposition alimentaire que différentes LM actuelles fixées pour des catégories telles que le chutney de mangue, les concombres au vinaigre, etc. Néanmoins, certaines catégories d'aliments sont largement consommées et/ou peuvent contenir des concentrations élevées de plomb et contribuer ainsi significativement à l'ingestion de plomb.

Dans ce contexte, de nouveaux travaux doivent être menés en vue d'établir des LM pour le plomb dans différentes catégories d'aliments qui ne sont pas couvertes par la NGCTPHA, dans le but de diminuer l'exposition au plomb.

3. Principales questions à traiter

Nouvelles LM pour le plomb dans les catégories d'aliments suivantes :

- Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (à l'exception de ceux pour lesquels une LM a déjà été établie dans la NGCTPHA)
- Épices et herbes aromatiques
- Œufs
- Sucre et confiseries, hors cacao

Étant donné que les catégories d'aliments ci-dessus sont vastes, une analyse de données supplémentaires disponibles aidera à déterminer les sous-catégories pour lesquelles les LM doivent être établies.

Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

- a) *Protection du consommateur contre les risques pour la santé, sécurité sanitaire des aliments, garantie de pratiques loyales dans le commerce des aliments et prise en compte des besoins identifiés des pays en développement.*

Les nouveaux travaux établiront la(les) limite(s) maximale(s) pour le plomb dans différentes catégories.

- b) *Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter.*

Les nouveaux travaux permettront de prévoir des limites maximales internationales harmonisées.

³ JECFA. Évaluation de certains additifs alimentaires et contaminants. Soixante-treizième rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. Série 960 des rapports techniques de l'OMS.

c) *Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations*

L'évaluation des risques a déjà été effectuée pour le plomb par le JECFA.

4. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Les travaux proposés relèvent des objectifs stratégiques du Codex du Plan stratégique Codex 2014-2019 :

Objectif stratégique 1 : Établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et émergents relatifs aux aliments

Ces travaux ont été proposés en réponse aux besoins identifiés par le JECFA pour diminuer l'exposition alimentaire au plomb.

Objectif 2 : Garantir l'application des principes de l'analyse des risques dans le développement des normes Codex

L'établissement des LM tiendra compte de l'évaluation de l'exposition proposée par le JECFA.

5. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Ces travaux font suite aux travaux actuellement menés sur la révision des LM existantes pour le plomb dans la NGCTPHA.

6. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

L'avis scientifique d'experts a déjà été fourni par le JECFA.

7. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées dans le cadre de la proposition de calendrier pour la réalisation des nouveaux travaux

Il n'existe actuellement aucun besoin en matière de contributions techniques supplémentaires de la part d'organismes externes.

8. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux

Sous réserve d'approbation par la 42^e session de la Commission du Codex Alimentarius en 2019 et en fonction de la disponibilité des données d'occurrence supplémentaires, les LM pour les catégories d'aliments (ou sous-catégories éventuelles) identifiées à la section 3 seront achevées d'ici 2021 au plus tard.

**DOCUMENT DE PROJET DE NOUVEAUX TRAVAUX
REVISION DU CODE D'USAGES POUR LA PREVENTION ET LA REDUCTION DE LA
CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR LE PLOMB (CXC 56-2004)**

1. Le but et la portée du projet

Les nouveaux travaux proposés ont pour objet la révision du *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb* (CXC 56-2004) adopté en 2004 afin de refléter les nouvelles informations disponibles sur les mesures de réduction des niveaux de plomb dans la production agricole et la transformation des aliments. Un Code d'usages révisé compléterait les travaux en cours du CCCF sur le plomb, avec notamment la révision des limites maximales (LM) pour le plomb dans certains produits sélectionnés dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (NGCTPHA), et un document de discussion sur les travaux futurs sur les LM pour le plomb pour inclusion dans la NGCTPHA.

Le champ d'action des travaux englobe la mise à jour du Code d'usages existant pour le plomb, avec l'ajout de nouvelles informations sur la réduction des niveaux de plomb dans les domaines de la production agricole (par exemple, techniques pour traiter la contamination par le plomb dans le sol et dans l'eau) et de la transformation des aliments (par exemple, auxiliaires de filtration pour la fabrication de jus, mesures pour réduire les niveaux de plomb dans les aliments pendant la cuisson et limitation de l'introduction de plomb provenant du matériel de transformation des aliments).

2. Pertinence et actualité

Lors de sa 73^e session (2010), le JECFA a réalisé une nouvelle évaluation du plomb. Le JECFA a stipulé que l'exposition au plomb est associée à une large gamme d'effets, y compris divers effets neuro-développementaux, une mortalité (essentiellement due à des maladies cardiovasculaires), des dysfonctions rénales, de l'hypertension, des dysfonctions de la fertilité et des issues de grossesses indésirables. Les fœtus, les nourrissons et les enfants sont, en raison des effets neuro-développementaux, les sous-groupes les plus sensibles à l'exposition au plomb. Le JECFA a retiré la dose hebdomadaire tolérable provisoire (PTWI) pour le plomb et a conclu qu'il n'était pas possible d'établir une nouvelle dose hebdomadaire tolérable provisoire protectrice de la santé. Le JECFA a également conclu qu'au sein des populations avec des expositions diététiques prolongées à des niveaux plus élevés de plomb, des mesures doivent être prises pour identifier les sources de contribution majeures et les aliments et, si approprié, identifier des méthodes de réduction de l'exposition diététique qui soient à la mesure du niveau de la réduction des risques.

Étant donné les préoccupations pour la santé liées à l'exposition au plomb, le nouveau travail vise à poursuivre la réduction de l'exposition en mettant à jour le Code d'usages existant.

3. Principales questions à traiter

Les travaux porteront sur les mesures appuyées par des données scientifiques devenues disponibles depuis l'adoption du Code d'usages en 2004. Les mesures à traiter peuvent inclure l'assainissement des sols agricoles contaminés au plomb (amendements des sols, par exemple), l'élimination du plomb dans l'eau utilisée pour l'irrigation et le lavage, et des modifications de la transformation des aliments (évaluation des auxiliaires de filtration, par exemple).

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critères généraux

Pour protéger la santé des consommateurs (en particulier les nourrissons et les jeunes enfants), les expositions au plomb devraient être réduites à travers de bonnes pratiques. Un Code d'usages révisé reprenant l'ensemble des mesures agricoles, de transformation et de préparation des aliments destinées à réduire les niveaux de plomb identifiera les mesures supplémentaires qui peuvent être prises pour réduire les expositions. Un Code d'usages révisé facilitera le commerce équitable en mettant ces informations actualisées sur les pratiques recommandées à la disposition de tous les pays membres.

a. Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

Le développement d'un Code d'usages révisé est nécessaire pour garantir que les informations sur les pratiques recommandées pour prévenir et réduire les expositions au plomb sont à la disposition de tous les pays membres. Il fournira également aux exportateurs les moyens de s'assurer de la réduction des niveaux de plomb et du respect des LM les plus récentes et de celles qui pourront être établies dans l'avenir.

b. Objectif de l'activité et établissement des priorités entre les diverses sections de l'activité

Le Code d'usages révisé fournira des mesures pour réduire les niveaux de plomb dans les aliments et portera sur tous les aspects de la production alimentaire, de la production agricole à la distribution, en passant par la transformation et l'emballage.

c. Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou suggérés par le(s) organisme(s) international(aux) pertinent(s)

Des Codes d'usage ou des boîtes à outils traitant de l'exposition au plomb ont été développés pour les lieux de travail, l'assainissement de l'eau (par l'OMS, par exemple) et l'agriculture, et peuvent être utilisés dans la révision du Code d'usages.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Objectif 1 : Établir des normes alimentaires internationales qui abordent les questions actuelles et les enjeux alimentaires émergents

Actualiser le Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb répondra au besoin actuel de continuer à réduire l'exposition au plomb, à l'aide de mesures actualisées.

Objectif 2 : Garantir l'application des principes de l'analyse des risques dans le développement des normes Codex

Ce travail permettra d'appliquer les principes de l'analyse des risques à l'élaboration des normes du Codex à l'aide de données scientifiques et des résultats de l'évaluation du JECFA pour soutenir la poursuite de la réduction des niveaux de plomb dans les aliments.

Objectif 3 : Faciliter la participation effective de tous les membres du Codex

L'avant-projet de révision du Code d'usages mettra les informations sur les pratiques recommandées pour prévenir et réduire les niveaux de plomb à disposition de tous les pays membres.

Objectif 4 : Mettre en œuvre des systèmes et pratiques de gestion efficaces et efficaces

Un Code d'usages révisé permettra d'assurer le développement et la mise en œuvre de systèmes et pratiques de gestion efficaces et efficaces par les producteurs agricoles, les entreprises de transformation d'aliments et les consommateurs pour produire des aliments avec des teneurs en plomb inférieures.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

La Commission du Codex Alimentarius (CAC) a adopté en 2004 le Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb (CXC 56-2004). Les LM de divers aliments (tels que les jus de fruits, les fruits et légumes en conserve et les préparations pour nourrissons) ont par ailleurs été mises à jour ces dernières années dans la NGCTPHA et ces travaux devraient être terminés en 2019. Il y a également une proposition de nouveaux travaux sur le développement de LM pour le plomb dans d'autres aliments à inclure dans la NGCTPHA. Ce Code d'usages révisé appuie les travaux en cours sur les LM.

7. Identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Le Secrétariat du JECFA a déjà fourni les conseils scientifiques d'experts nécessaires (JECFA, 73^e rapport).

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organisations externes

Actuellement, il n'existe pas de besoin de contributions techniques en provenance d'organisations extérieures.

9. Le calendrier proposé pour la réalisation de ces travaux, y compris la date de démarrage, la date proposée d'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour adoption par la Commission

Les travaux commenceront après l'approbation par la CAC42 en 2019. L'achèvement des travaux est prévu d'ici 2021 au plus tard.

DOCUMENT DE PROJET DE NOUVEAUX TRAVAUX**ÉLABORATION D'UN CODE D'USAGES POUR LA RÉDUCTION ET LA PRÉVENTION DE LA CONTAMINATION DES FÈVES DE CACAO PAR LE CADMIUM****1. Le but et la portée du projet**

Cette nouvelle proposition a pour objet le développement d'un Code d'usages qui aura vocation à guider les États membres et le secteur de la production de cacao dans le domaine de la prévention et de la réduction de la contamination des fèves de cacao par le cadmium pendant la production et leur transformation après les récoltes : fermentation, séchage et stockage.

Les travaux ont pour finalité de fournir une orientation sur la recommandation de mesures de prévention et de réduction de la contamination du cacao par le cadmium : Avant de planter ou dans les nouvelles plantations, pendant la production jusqu'aux récoltes et après les récoltes. Le présent Code d'usages s'applique aux fèves de cacao commercialisées à travers le monde entier.

2. Pertinence et actualité

Lors de sa 77^e session (2013), le Comité d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA) a déterminé que les estimations de l'exposition alimentaire moyenne de la population au cadmium due aux produits contenant du cacao et ses dérivés pour les 17 régimes alimentaires par modules de consommation de GEMS/Aliments étaient comprises entre 0,005 et 0,39 µg/kg p.c. (poids corporel) par mois, soit l'équivalent de 0,02 à 1,6 % de la dose journalière maximale tolérable provisoire (DMTP) de 25 µg/kg p.c. Le JECFA est arrivé à la conclusion que l'ingestion de cadmium à partir de cacao et de produits dérivés du cacao ne constituait pas un problème de santé.

Le CCCF a établi des LM pour le cadmium dans le chocolat et les produits dérivés du cacao, requérant l'élaboration d'un Code d'usages établissant des mesures pour prévenir et réduire la contamination du cacao par le cadmium à des niveaux aussi bas qu'il est raisonnablement possible (principe ALARA), afin d'atténuer l'exposition au cadmium et de favoriser un commerce équitable.

Le Code d'usages aidera les pays à mettre en œuvre les LM pour le cadmium dans le chocolat fixées par la CAC, et contribuera en règle générale à réduire la contamination des fèves de cacao par le cadmium pour soutenir le commerce international.

3. Principales questions à traiter

Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fèves de cacao par le cadmium tenant compte de ce qui suit :

- a) *Le système de production (conventionnel, biologique, et plantations et agroforesterie mélangées).*
- b) *Les facteurs des cultures de cacao qui déterminent l'absorption de cadmium par les plantes.*
- c) *Les stratégies d'immobilisation du cadmium et de réduction de sa disponibilité dans le sol*
- d) *La phytoextraction des métaux lourds, dont le cadmium : la gestion agronomique des cultures de cacao, la physiologie du cacao, la bioaccumulation du cadmium dans les fèves de cacao.*
- e) *Les zones de culture et de plantation, les amendements des sols et leur rentabilité, en particulier pour les petits producteurs de cacao, la taille, le moment optimal pour récolter.*
- f) *La génétique du cacao (germoplasme, clones).*
- g) *Les technologies utilisées après les récoltes (fermentation, séchage, stockage).*

4. Évaluation des critères de classement des travaux par ordre de priorité.**Critères généraux**

Pour protéger la santé des consommateurs, les expositions au cadmium devraient être réduites à travers de bonnes pratiques. Le Code d'usages introduira des pratiques agricoles et d'après récolte visant à réduire la présence de cadmium et permettra de favoriser le commerce équitable en rendant ces informations relatives aux pratiques recommandées disponibles pour tous les pays membres.

a. *Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter*

Ce Code d'usages sera, pour les producteurs de cacao et les transformateurs intervenant après les récoltes de tous les États membres, une source cohérente de conseils de prévention et de réduction de la contamination des fèves de cacao par le cadmium. Les exportateurs auront ainsi l'assurance que les teneurs en cadmium du cacao et des produits du cacao répondent au principe ALARA et que des limites maximales (LM) du Codex pour le cadmium dans le chocolat et les produits dérivés du cacao sont en voie de développement.

b. *Objectif des travaux et établissement des priorités entre les diverses sections des travaux*

Le champ des travaux prévoit le développement d'un Code d'usages qui donnera des conseils techniques sur la réduction de la contamination des fèves de cacao par le cadmium au niveau de la production agricole et d'après récolte. Le développement de ce Code d'usages contribuera à réduire les expositions au cadmium et à soutenir le commerce international de fèves de cacao et de leurs produits dérivés.

c. *Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents*

Aucun.

5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex Alimentarius (Plan 2014 – 2019)

Objectif 1 : Établir des normes alimentaires internationales qui abordent les questions actuelles et les enjeux alimentaires émergents

Objectif

1.2 Déterminer de façon proactive les enjeux naissants et les besoins des Membres et, lorsqu'il y a lieu, élaborer les normes alimentaires requises afin d'y répondre.

1.2.2 Élaborer et réexaminer, lorsqu'il y a lieu, les normes régionales et internationales en réponse aux besoins exprimés par les Membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

Objectif 3 : Faciliter la participation effective de tous les membres du Codex

Objectif

3.1 Intensifier la participation effective des pays en voie de développement aux travaux du Codex.

3.1.1 Encourager les membres à développer des arrangements durables entre établissements nationaux afin de promouvoir une contribution efficace des processus d'établissement des normes du Codex.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex :

NGCTPHA (LM pour le cadmium dans les produits à base de chocolat)

7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Aucun.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées dans le cadre de la proposition de calendrier pour la réalisation des nouveaux travaux

Aucune contribution technique de la part d'organisations extérieures n'est nécessaire, hormis les pratiques de réduction des risques disponibles issues de recherches de terrain validées, datant de cette année et de l'année à venir.

9. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux

Sous réserve d'approbation par la 42^e session de la Commission du Codex Alimentarius en 2019, le Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fèves de cacao par le cadmium sera examiné par le CCCF14 et le CCCF15, en vue de sa finalisation en 2021 au plus tard.

DOCUMENT DE PROJET DE NOUVEAUX TRAVAUX**ÉTABLISSEMENT DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES DANS CERTAINES CÉRÉALES ET PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES, ALIMENTS POUR LES NOURRISSONS ET LES ENFANTS EN BAS ÂGE INCLUS****1. Objectif et champ d'application**

Le but de ces travaux est de protéger la santé publique et de garantir des pratiques équitables dans le commerce international des denrées alimentaires, en établissant des limites maximales (LM) pour les aflatoxines (AF) dans les céréales et les produits à base de céréales.

2. Pertinence et actualité

Les données toxicologiques et l'exposition alimentaire humaine aux aflatoxines (AF) ont été évaluées par le Comité mixte d'experts FAO/OMS des additifs alimentaires (JECFA) lors de ses 49^e et 83^e réunions. Les résultats ont montré que les AF sont des agents hépatocancérogènes génotoxiques chez l'homme et qu'elles comptent parmi les substances potentiellement les plus mutagènes et cancérogènes connues jusqu'à présent. Il a été démontré que le virus de l'hépatite B était un contributeur essentiel à la capacité des aflatoxines à induire le cancer du foie, le pouvoir cancérogène des AF étant 30 fois supérieur chez les porteurs du virus de l'hépatite B que chez les non-porteurs du virus. Aucune dose journalière tolérable n'a été proposée pour les AF, comme c'est généralement le cas pour les agents cancérogènes génotoxiques. Lors de sa dernière évaluation, le JECFA83 a également noté que le riz, le maïs, le blé et le sorgho devaient être pris en compte dans de futures activités de gestion des risques pour les aflatoxines, étant donné leur contribution importante à l'exposition aux aflatoxines dans certaines parties du monde.

Les céréales et produits à base de céréales sont largement consommés dans le monde entier et par conséquent, tout niveau de contamination par aflatoxines dans ces produits pourrait contribuer de manière significative à l'exposition totale aux AF. Il n'existe pas à l'heure actuelle de limite maximale (ML) pour les AF dans les céréales et les produits à base de céréales. De nouveaux travaux sur l'établissement de LM pour les catégories ci-dessous pourraient par conséquent contribuer fortement à une réduction de l'exposition alimentaire aux AF.

- Maïs en grains destiné à une transformation ultérieure et farine, semoule et flocons dérivés du maïs
- Riz décortiqué et poli
- Aliments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge
- Sorgho

3. Principales questions à traiter

Les LM pour les aflatoxines dans les céréales et les produits à base de céréales, en tenant compte des éléments suivants :

- la politique du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou groupes d'aliments (Manuel de procédure, Section 4) ; et
- les critères pour l'établissement de limites maximales dans l'alimentation humaine et animale figurant à l'Annexe I de la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les produits de consommation humaine et animale (CXS 193-1995) (NGCTPHA).

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

- a) *Protection du consommateur contre les risques pour la santé, sécurité sanitaire des aliments, garantie de pratiques loyales dans le commerce des aliments et prise en compte des besoins identifiés des pays en développement.*

Les nouveaux travaux permettront d'établir la ou les LM pour les AF dans les céréales et les produits à base de céréales.

- b) *Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter.*

Les nouveaux travaux permettront de prévoir des limites maximales internationales harmonisées.

- c) *Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations*

L'évaluation des risques a déjà été effectuée pour les AF lors de la 83^e réunion du JECFA.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Les travaux proposés relèvent des objectifs stratégiques du Codex du Plan stratégique Codex 2014-2019 :

Objectif stratégique 1 : Établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et émergents relatifs aux aliments

Ces travaux ont été proposés conformément à la recommandation du JECFA visant à réduire l'exposition alimentaire aux AF.

Objectif 2 : Garantir l'application des principes de l'analyse des risques dans le développement des normes Codex

Le JECFA a recommandé que les efforts de réduction de l'exposition aux aflatoxines soient maintenus en recourant à des stratégies d'intervention valides, parmi lesquelles l'élaboration de stratégies de prévention efficaces, durables et universellement applicables avant les récoltes. L'établissement de LM pour les AF dans les céréales et produits à base de céréales contribuera à la protection de la santé du consommateur.

6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Ces nouveaux travaux sont recommandés conformément au Manuel de procédure et à la NGCTPHA.

7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

L'avis scientifique d'experts a déjà été fourni par le JECFA.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées dans le cadre de la proposition de calendrier pour la réalisation des nouveaux travaux

Il n'existe actuellement aucun besoin en matière de contributions techniques supplémentaires de la part d'organismes externes.

9. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux

Sous réserve d'approbation par la 42^e session de la Commission du Codex Alimentarius en 2019, les LM pour les AF dans les céréales et produits à base de céréales, y compris les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge, seront achevées d'ici 2022 au plus tard.

DOCUMENT DE PROJET**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LES VENTES PAR INTERNET/CYBERCOMMERCER****1. OBJET ET CHAMP D'APPLICATION DU NOUVEAU TRAVAIL**

Le champ d'application et l'objet des travaux sont d'élaborer un texte complémentaire à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (NGEDAP)⁴ qui prévoit l'étiquetage des aliments vendus par le biais des ventes par Internet/cybercommerce. Les travaux viseront à examiner et à réviser les dispositions actuelles du Codex dans le cadre de la NGEDAP et d'autres textes relatifs à l'étiquetage des denrées alimentaires afin de s'assurer qu'elles prévoient la vente d'aliments dans un environnement de ventes par Internet/cybercommerce.

2. PERTINENCE ET RAPIDITÉ D'EXÉCUTION

La présente proposition concerne l'élaboration d'un texte qui fournirait aux gouvernements et aux autres parties prenantes des normes/directives claires et transparentes sur l'étiquetage des denrées alimentaires vendues par Internet/cybercommerce. D'après le bilan dressé par le CCFL, une proportion importante des membres du Codex appuie ces travaux.

Les ventes par Internet/cybercommerce sont un problème transfrontalier et nécessite donc des normes mondiales pour protéger les consommateurs et garantir des pratiques commerciales équitables.

3. PRINCIPAUX ASPECTS À EXAMINER

1) Il est proposé que les travaux d'élaboration du texte complémentaire portent au moins sur les aspects suivants :

- a) L'applicabilité de la NGEDAP et d'autres textes du Codex relatifs à l'étiquetage des denrées alimentaires aux aliments vendus par Internet/cybercommerce.
- b) L'élaboration, si cela est jugé approprié et nécessaire, d'une définition des ventes par Internet/cybercommerce aux fins de ce nouveau travail.
- c) Un texte supplémentaire devrait contribuer à prévenir l'obscurcissement des textes du Codex et, par conséquent, à ne pas induire en erreur les consommateurs et les entreprises en ce qui concerne les particularités d'Internet.
- d) Les exigences en matière d'étiquetage obligatoire qui, pour des raisons pratiques, peuvent être autorisées après la conclusion d'une vente en ligne, bien qu'elles le soient avant ou au moment de la livraison au consommateur. Le CCFL peut avoir besoin de définir ces points dans une vente en ligne (« fin/conclusion d'une vente en ligne » et « moment de la livraison ») afin d'indiquer clairement le dernier point dans le processus d'une vente en ligne auquel certaines exigences obligatoires doivent être fournies.

2) En outre, les questions suivantes seront examinées :

- a) La manière dont les aliments en vrac devraient être traités dans le cadre des travaux futurs sur les ventes par Internet/cybercommerce.
- b) La clarification de ce que signifient les définitions des termes « étiquette » et « étiquetage » pour les aliments vendus en ligne et d'autres définitions applicables.
- c) Si le texte actuel sur les exigences linguistiques dans la NGEDAP et dans d'autres textes relatifs à l'étiquetage des denrées alimentaires est adéquat, sans ajustement pour les aliments vendus en ligne.

Les questions soulevées concernant la responsabilité et la traçabilité (voir 4.6. du document de travail) devront peut-être être renvoyées à d'autres comités du Codex tels que le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires.

⁴ CXS 1-1985

4. ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES D'ÉTABLISSEMENT DE NOUVELLES PRIORITÉS DE TRAVAIL

Critère général

Protection des consommateurs du point de vue de la santé, de la sécurité sanitaire des aliments, de la garantie de pratiques loyales dans le commerce alimentaire et de la prise en compte des besoins identifiés des pays en développement.

Internet/cybercommerce est une nouvelle plate-forme émergente pour la vente d'aliments qui est de plus en plus utilisée dans le monde entier. L'absence de lignes directrices normalisées pour l'étiquetage des aliments vendus sur Internet soulève d'importantes questions relatives à la santé, à la sécurité sanitaire des aliments et à la protection des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

Critères applicables aux questions générales

a) *Diversification des législations nationales et entraves apparentes ou potentielles au commerce international qui en résultent*

Un certain nombre de pays ont adopté des réglementations qui concernent spécifiquement le cybercommerce, souvent en faisant référence à la vente à distance. Ces règlements sont largement similaires en ce sens qu'ils stipulent que toutes les informations obligatoires pratiquement réalisables doivent être fournies avant la fin d'une vente en ligne. Toutefois, il existe de légères différences quant aux informations qu'il n'est pas nécessaire de fournir avant le point de livraison.

Avec la croissance du cybercommerce, il est important de maintenir une certaine cohérence au niveau mondial afin de garantir la protection des consommateurs et de réduire au minimum les obstacles au commerce qui peuvent résulter de différentes approches.

b) *Champ d'application des travaux et établissement des priorités entre les différentes sections des travaux*

Il est proposé qu'un examen des textes du Codex relatifs à l'étiquetage des denrées alimentaires, principalement de la NGEDAP, se concentre sur l'applicabilité de la NGEDAP aux aliments vendus Internet/cybercommerce afin de formuler un texte complémentaire à la NGEDAP.

c) *Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou suggérés par le ou les organes intergouvernementaux internationaux compétents*

Il n'existe pas de réglementation internationale spécifique à la vente par Internet/cybercommerce. Toutefois, l'article 14 du règlement (Union européenne) n° 1169/2011 contient des dispositions sur la vente à distance. Il existe également quelques exemples de réglementations nationales relatives à la vente par Internet/cybercommerce, comme le souligne le document de travail.

Le Codex est l'organisation internationale compétente chargée d'élaborer des normes internationales dans le domaine de la vente par Internet/cybercommerce.

d) *Aptitude de l'objet de la proposition à la normalisation*

Les informations à fournir au consommateur dans le cadre des ventes par Internet/cybercommerce devraient être comparables à celles qui sont déjà définies par la NGEDAP. Un texte complémentaire devrait clarifier l'applicabilité de la NGEDAP aux ventes par Internet/cybercommerce. L'objectif de ce nouveau travail est d'élaborer des exigences d'étiquetage non ambiguës pour les denrées alimentaires vendues aux consommateurs par le biais des ventes par Internet/cybercommerce. De telles exigences en matière d'étiquetage peuvent être efficacement normalisées avec la participation et la contribution des membres du Codex.

e) *Examen de l'ampleur mondiale du problème ou de la question*

Le cybercommerce et la vente d'aliments par l'intermédiaire de plates-formes en ligne se développent à l'échelle internationale et constituent un problème transfrontalier. Les exploitants du secteur alimentaire utilisent de plus en plus les plates-formes Web de cybercommerce entre entreprises et consommateurs, qui sont très pratiques pour les consommateurs. L'augmentation des ventes sur Internet, tout en offrant des avantages tangibles aux consommateurs, présente également des risques pour leur protection, leur sécurité et leur santé publique. Il peut exister un risque particulier, en l'absence de lignes directrices claires et internationalement reconnues, que des pratiques trompeuses délibérées et non délibérées conduisent à une défaillance significative du marché et/ou à un préjudice important pour les consommateurs.

Un certain nombre de pays ont mis en place des réglementations obligatoires pour l'étiquetage des denrées alimentaires vendues par le biais des ventes par Internet/cybercommerce. D'autres pays ont des réglementations qui définissent les droits des consommateurs en ligne.

5. PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX

Les travaux proposés sont conformes au mandat de la Commission, qui consiste à élaborer des normes internationales, des lignes directrices et d'autres recommandations pour protéger la santé des consommateurs et garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. La nouvelle proposition de travail contribuera à la réalisation des objectifs stratégiques 1 et 3 décrits ci-dessous.

Objectif stratégique 1 : *Établir des normes alimentaires internationales qui traitent des problèmes alimentaires actuels et naissants.*

Les lignes directrices sur l'étiquetage des denrées alimentaires vendues par Internet/cybercommerce présentent un intérêt et une activité importants dans un certain nombre de pays du monde entier. Le site web du Codex de la FAO se lit comme suit : « *La quantité de denrées alimentaires commercialisées au niveau mondial a littéralement explosé au cours du siècle dernier pour atteindre aujourd'hui des niveaux et une diversité inimaginables auparavant* »⁵, ce qui est largement facilité par le cybercommerce. Un texte supplémentaire du Codex faciliterait l'élaboration d'une approche plus normalisée du sujet au niveau international.

Objectif stratégique 3 : *Faciliter la participation effective de tous les membres du Codex.*

La présentation de ce sujet au CCFL permettra à tous les membres qui s'intéressent aux ventes par Internet/cybercommerce de participer aux discussions. Les travaux pourraient également être l'occasion de discuter, plus largement, de la vente à distance.

En ce qui concerne le nouveau projet de plan/objectifs stratégiques (2020-2025) en cours d'élaboration :

Objectif stratégique 1 : *Aborder les problèmes actuels, naissants et cruciaux.*

Ce travail permet au CCFL d'aborder l'un des développements les plus actuels dans le domaine de l'étiquetage alimentaire.

Objectif stratégique 3 : *Produire un impact grâce à la reconnaissance et à l'utilisation des normes Codex.*

Dans la mesure où les ventes par Internet/cybercommerce sont le fait d'un nombre croissant d'acteurs dans le monde, l'élaboration et l'adoption de normes Codex dans ce domaine apporteront des avantages considérables aux consommateurs et aux entreprises. Cette démarche produira à son tour un impact grâce à la reconnaissance d'une approche harmonisée du Codex qui peut être utilisée universellement dans l'intérêt de toutes les parties prenantes.

6. RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET D'AUTRES DOCUMENTS CODEX EXISTANTS

La proposition est d'examiner puis de réviser la NGEDAP et d'autres textes du Codex relatifs à l'étiquetage des denrées alimentaires, puis d'évaluer la nécessité d'amender tout autre document du Codex. Il convient de noter que les dispositions relatives à l'étiquetage des ventes par Internet/cybercommerce figurant dans la NGEDAP s'appliquent horizontalement à tous les aliments préemballés.

7. NÉCESSITÉ ET DISPONIBILITÉ D'AVIS SCIENTIFIQUES D'EXPERTS

Aucun n'a été identifié à ce stade. Il sera possible de consulter les organismes compétents si nécessaire tout au long du processus.

8. NÉCESSITÉ D'UNE CONTRIBUTION TECHNIQUE À LA NORME DE LA PART D'ORGANISMES EXTERNES

Aucun n'a été identifié à ce stade. Il sera possible de consulter les organismes compétents si nécessaire tout au long du processus en tenant compte des travaux connexes menés dans d'autres enceintes internationales.

9. PROJET DE CALENDRIER

Sous réserve de l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius à sa quarante-deuxième session en 2019, les travaux devraient pouvoir être achevés en trois sessions.

⁵ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/fr/>

DOCUMENT DE PROJET**PROPOSITION DE NOUVEAU TRAVAUX SUR L'ÉTIQUETAGE DES ALLERGÈNES****1. OBJET ET CHAMP D'APPLICATION DU NOUVEAU TRAVAIL**

La déclaration des aliments ou ingrédients connus pour causer une hypersensibilité (appelée étiquetage des allergènes) vise à fournir aux consommateurs des renseignements clairs et précis sur la présence d'allergènes (ou de substances) dans les aliments, afin qu'ils puissent faire des choix alimentaires sûrs. Cela est particulièrement important étant donné les conséquences potentiellement mortelles pour les personnes allergiques aux aliments et le fait que la prévalence des maladies augmente dans de nombreuses régions du monde.

Ce projet propose d'examiner et de clarifier les dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes dans la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) (la *Norme*), et d'élaborer des directives sur l'étiquetage préventif des allergènes ou des conseils, pour fournir aux consommateurs des renseignements clairs et uniformes sur les allergènes, et accroître l'harmonisation pour faciliter le commerce. La présente proposition ne vise pas à réviser l'ensemble de la *Norme*.

2. PERTINENCE ET RAPIDITÉ D'EXÉCUTION

Au niveau mondial, la prévalence des allergies alimentaires augmente, y compris dans les pays en développement. Compte tenu de la gravité des allergies alimentaires et de leurs conséquences sur la santé, ainsi que de la complexité croissante de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, les dispositions actuelles de la *Norme* en matière d'étiquetage des allergènes sont considérées comme insuffisamment claires et détaillées pour l'industrie quant à la façon dont les allergènes doivent être présentés sur les étiquettes alimentaires pour assurer la protection des consommateurs. Il existe également des variations mondiales dans les normes nationales/régionales d'étiquetage des allergènes, ce qui a un impact sur l'harmonisation et le commerce.

Ces travaux exécutent les travaux récents du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) sur un projet de *Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire* à l'étape 5 (REP19/FH, par. 48 à 56 et Annexe III) et la proposition du CCFH de demander à la FAO/OMS de réunir une consultation d'experts pour fournir un avis scientifique sur les niveaux seuils des allergènes (REP19/FH, par. 56).

3. PRINCIPAUX ASPECTS À TRAITER

- 1) Examiner les dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes dans la *Norme* (et les textes apparentés, le cas échéant) :
 - a) Champ d'application, définitions et clarté des dispositions existantes.
 - b) Présentation, lisibilité et termes à utiliser, y compris la pertinence des dispositions relatives à l'étiquetage des ingrédients dans les déclarations.
 - c) Sous réserve de l'avis d'experts, la liste des aliments et ingrédients de la section 4.2.1.4 (ajouts, suppressions ou exemptions) et la clarté des groupes figurant dans cette liste.
- 2) Élaborer des lignes directrices sur l'utilisation de l'étiquetage préventif des allergènes ou des mises en garde, y compris :
 - a) Les principes d'utilisation de l'étiquetage préventif concernant les allergènes ou les mises en garde.
 - b) Les dispositions relatives à l'étiquetage, y compris la (les) définition(s) d'allergène de précaution ou l'étiquetage consultatif.
 - c) L'emplacement et le(s) texte(s) Codex approprié(s) pour les orientations.
- 3) Solliciter auprès de la FAO/OMS un avis scientifique concernant la liste des aliments et ingrédients de la section 4.2.1.4 sur :
 - a) La question de savoir si les critères⁶ publiés pour évaluer les ajouts et les exclusions à la liste sont toujours d'actualité et appropriés.
 - b) Sous réserve de l'avis sur les critères ci-dessus :
 - i) la question de savoir si des aliments et ingrédients devraient être ajoutés à la liste ou supprimés.
 - ii) la clarification des groupes d'aliments et d'ingrédients figurant sur la liste.

⁶ WHO Technical Report Series 896 (2000). Rapport d'un groupe spécial sur les allergènes alimentaires. Annexe 4 de l'évaluation de certains additifs alimentaires et contaminants. Cinquante-troisième rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. <https://www.who.int/foodsafety/publications/jecfa-reports/en/>.

- iii) si certains aliments et ingrédients, tels que les aliments et ingrédients hautement raffinés, qui sont dérivés de la liste des aliments connus pour causer une hypersensibilité peuvent être exemptés de la déclaration obligatoire.

4. ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES D'ÉTABLISSEMENT DE NOUVELLES PRIORITÉS DE TRAVAIL

Critère général

Protection des consommateurs du point de vue de la santé, de la sécurité sanitaire des aliments, de la garantie de pratiques loyales dans le commerce alimentaire et de la prise en compte des besoins identifiés des pays en développement.

Cette nouvelle activité proposée examinera les dispositions actuelles relatives à la déclaration des aliments et ingrédients connus pour causer une hypersensibilité (étiquetage des allergènes) et élaborera de nouvelles lignes directrices pour l'étiquetage préventif des allergènes ou l'étiquetage consultatif. Cette mesure permettra de fournir des informations plus claires et plus cohérentes sur l'étiquetage des allergènes afin d'assurer la protection des consommateurs, en particulier dans les pays en développement qui dépendent des normes du Codex pour leur situation nationale.

Critères applicables aux questions générales

a) *Diversification des législations nationales et entraves apparentes ou potentielles au commerce international qui en résultent*

Les nouveaux travaux proposés permettront une plus grande harmonisation des normes d'étiquetage des allergènes au niveau international. Actuellement, il existe des normes nationales/régionales différentes pour l'étiquetage des allergènes par rapport à la Norme du Codex, dont l'impact sur le commerce est signalé.

b) *Portée des travaux et établissement des priorités entre les différentes sections des travaux.*

Il est proposé qu'un examen de la Norme et des textes apparentés (le cas échéant) soit axé sur les dispositions relatives à la déclaration des aliments et ingrédients connus pour causer une hypersensibilité (étiquetage des allergènes) et sur l'élaboration de nouvelles directives concernant l'utilisation d'un étiquetage préventif ou consultatif.

c) *Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou suggérés par le ou les organes intergouvernementaux internationaux compétents*

Les nouveaux travaux proposés exécutent les travaux déjà en cours du CCFH et s'en inspirent.

d) *Aptitude de l'objet de la proposition à la normalisation*

Le but de ce travail est d'examiner, de mettre à jour et de clarifier le texte existant et de fournir des orientations supplémentaires pour garantir qu'un ensemble clair et contemporain de définitions et de lignes directrices internationales pour l'étiquetage des allergènes soit disponible pour application mondiale.

e) *Examen de l'ampleur mondiale du problème ou de la question.*

Les allergies alimentaires sont de plus en plus fréquentes dans les pays occidentaux, notamment au Royaume-Uni (et dans d'autres pays d'Europe), aux États-Unis et en Australie. Ailleurs, bien qu'il y ait un manque de données sur la prévalence des allergies alimentaires, les données existantes indiquent que d'autres pays connaissent également une augmentation de la prévalence des allergies alimentaires et de la sensibilisation aux allergies alimentaires. La plupart de ces données proviennent d'Asie (Chine) et d'Afrique, bien que des rapports indiquent que la prévalence des allergies alimentaires augmente également dans les pays d'Amérique latine.

5. PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX

La nouvelle activité proposée est conforme au mandat de la Commission, qui consiste à élaborer des normes internationales, des directives et d'autres recommandations pour protéger la santé des consommateurs et garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. La nouvelle proposition de travail contribuera à la réalisation des objectifs stratégiques 1, 2 et 3.

Objectif stratégique 1 : Établir des normes alimentaires internationales qui traitent des questions alimentaires actuelles et émergentes.

Il est essentiel de fournir des renseignements clairs et cohérents pour que les consommateurs allergiques puissent faire des choix alimentaires sûrs. L'examen, la clarification et la mise à jour scientifique des textes Codex existants, en plus de l'élaboration de nouvelles directives sur l'étiquetage préventif des allergènes ou l'étiquetage consultatif, assureront la protection des consommateurs dans l'environnement alimentaire contemporain.

Objectif stratégique 2 : Assurer l'application des principes de l'analyse des risques dans l'élaboration des Normes Codex.

Les dispositions de la *Norme* relatives à l'étiquetage des allergènes, y compris une liste d'aliments et d'ingrédients nécessitant une déclaration dont on sait qu'ils causent une hypersensibilité, n'ont pas beaucoup changé depuis 1999. Par conséquent, la nouvelle activité proposée comprend la demande d'avis scientifiques de la FAO/OMS sur les critères de mise à jour et de clarification de cette liste.

Objectif stratégique 3 : *Faciliter la participation effective de tous les membres du Codex*

Les délibérations du CCFL permettront à tous les membres du Codex de contribuer à l'examen de la norme existante et à l'élaboration de nouvelles directives sur l'étiquetage des allergènes. Ces nouveaux travaux complètent et enrichissent les travaux déjà en cours du CCFH et offrent l'occasion d'une collaboration entre comités.

6. RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET D'AUTRES DOCUMENTS CODEX EXISTANTS

Les dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes qui sont proposées pour examen dans la *Norme* s'appliquent horizontalement à tous les aliments préemballés.

7. NÉCESSITÉ ET DISPONIBILITÉ D'AVIS SCIENTIFIQUES D'EXPERTS

Des avis scientifiques de la FAO/OMS seront nécessaires sur les critères d'ajout ou de retrait de la liste des aliments et ingrédients dont on sait qu'ils causent une hypersensibilité.

8. NÉCESSITÉ D'UNE CONTRIBUTION TECHNIQUE À LA NORME DE LA PART D'ORGANISMES EXTERNES

Il sera possible de consulter les organismes compétents si nécessaire tout au long du processus. Prise en compte de la compréhension de l'étiquetage par le consommateur et des mises en garde sur les allergènes fondées sur des données probantes.

9. CALENDRIER D'EXÉCUTION SUGGÉRÉ

Sous réserve de l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius à sa quarante-deuxième session en 2019, les travaux devraient pouvoir être achevés en trois sessions.