



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-septième session

APPUI SCIENTIFIQUE DE LA FAO ET DE L'OMS AU CODEX: RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS ET LES QUESTIONS FINANCIÈRES ET BUDGÉTAIRES

(document établi par la FAO et l'OMS)

Contenu du présent document

PARTIE I: RÉUNIONS RÉCENTES D'EXPERTS FAO/OMS ET AUTRES
INFORMATIONS PERTINENTES

PARTIE II: QUESTIONS FINANCIÈRES ET BUDGÉTAIRES

PARTIE I: RÉUNIONS RÉCENTES D'EXPERTS FAO/OMS ET AUTRES INFORMATIONS PERTINENTES

1. **La fourniture d'avis scientifiques se poursuit à un rythme accéléré.** La FAO et l'OMS n'ont cessé de mettre au point les avis scientifiques demandés. Grâce aux contributions de l'Australie, du Canada, des États-Unis d'Amérique, de la France, du Japon et de l'Union européenne, qui ont été fortement appréciées, les activités ont pu se poursuivre à un rythme élevé. En outre, **ces activités ont pu être réalisées car le programme relatif à la fourniture d'avis scientifiques fait partie des hautes priorités de la FAO et de l'OMS**, qui ont pris conscience de l'importance qu'il y a à disposer d'une base scientifique solide pour toutes les normes du Codex. La Commission du Codex Alimentarius (la Commission) reste le premier bénéficiaire du programme conjoint de la FAO et de l'OMS relatif à la fourniture d'avis scientifiques, dont les résultats sont largement pris en compte au moment de l'élaboration des textes et des normes du Codex. En outre, d'autres institutions du système des Nations Unies (le Programme alimentaire mondial, par exemple) sollicitent des avis scientifiques de la FAO et de l'OMS dans le cadre de leur programme conjoint. Les produits de ce programme sont aussi mis à profit par les États Membres de la FAO et de l'OMS pour étayer la prise de décisions fondées sur la science, s'agissant des questions de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition aux niveaux national et régional. On trouvera ci-après un résumé des avis scientifiques fournis au cours de la période allant de septembre 2023 à août 2024, depuis la présentation du dernier rapport de la FAO et de l'OMS à la Commission (CAC46 INF/2).

Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)

Depuis la dernière session de la Commission du Codex Alimentarius, trois réunions du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, à savoir ses 97^e, 98^e et 99^e sessions, se sont tenues en présentiel. Les réunions ont porté sur les additifs alimentaires et les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments.

2. **Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), 99^e session consacrée aux additifs alimentaires, 11-20 juin 2024, Genève (Suisse).** Cette réunion s'est tenue dans le cadre du programme en cours sur l'évaluation des risques liés aux additifs alimentaires. Le Comité a procédé à des évaluations toxicologiques et à des évaluations de l'exposition alimentaire, a examiné et a élaboré des spécifications pour quatre préparations enzymatiques utilisées dans les aliments, ainsi que l'extrait de fleur de pois bleu, la natamycine, la nisine et les esters polyglycérols d'acides gras. Le Comité a également révisé les spécifications pour dix agents aromatisants.

3. **Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), 98^e session consacrée aux additifs alimentaires, 20-29 février 2024, Rome (Italie).** Cette réunion s'est tenue dans le cadre du programme en cours sur l'évaluation des risques liés aux résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. Le Comité a procédé à des évaluations toxicologiques, à des évaluations de l'exposition alimentaire et à des évaluations des résidus pour le clopidol, la fumagilline dicyclohexylamine et l'imidaclopride. Le Comité

a également mis au point un modèle visant à orienter l'évaluation des médicaments vétérinaires pour lesquels le dossier soumis par le promoteur était incomplet ou obsolète. Ce modèle est disponible à l'annexe 1 du rapport *Guidance for the safety evaluation of residues of veterinary drugs with incomplete data package* (Guide pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des résidus de médicaments vétérinaires pour lesquels on ne dispose pas d'un ensemble de données complet)¹.

4. Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), 97^e session consacrée aux additifs alimentaires, 31 octobre - 10 novembre 2023, Rome (Italie). Cette réunion s'est tenue dans le cadre du programme en cours sur l'évaluation des risques liés aux additifs alimentaires. Le Comité a procédé à des évaluations toxicologiques et à des évaluations de l'exposition alimentaire et a révisé les spécifications pour le dioxyde de titane. Le Comité a également procédé aux évaluations toxicologiques, à la détermination de l'exposition alimentaire et à la préparation de nouvelles spécifications pour trois groupes d'agents aromatisants (alcools, aldéhydes, acides carboxyliques, acétals et esters aliphatiques primaires contenant des groupes fonctionnels oxygénés supplémentaires; alcools, aldéhydes, acides et esters apparentés aliphatiques insaturés et non conjugués, linéaires et à chaîne ramifiée; alcools, aldéhydes et acides acycliques linéaires aliphatiques primaires saturés).

Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPPR)

5. Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPPR), 19-28 septembre 2023. Washington (États-Unis d'Amérique). La réunion s'est tenue dans le cadre du programme en cours sur l'évaluation des risques liés aux résidus de pesticides dans les aliments. Les participants ont procédé à l'évaluation de 35 pesticides, dont 7 nouveaux composés et 4 composés réévalués du point de vue de la toxicité ou des résidus (ou des deux) dans le cadre du programme d'examen périodique du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR). Des doses journalières admissibles (DJA) et des doses de référence aiguës (DRfA) ont été établies et des concentrations maximales de résidus ont été estimées dont l'utilisation a été recommandée au CCPR. Des concentrations médianes de résidus en essais contrôlés (MREC) et des concentrations de résidus les plus élevées (HR) ont également été évaluées afin de servir de base à l'estimation des apports alimentaires. Les participants ont également estimé les expositions alimentaires (à court et à long terme) des pesticides examinés et ont procédé, sur la base de ces éléments, à des évaluations du risque alimentaire associé aux DJA ou aux DRfA pertinentes, le cas échéant. Les situations dans lesquelles les DJA ou les DRfA peuvent être dépassées ont été clairement indiquées afin de faciliter la prise de décision par le CCPR. En outre, des réponses ont été apportées à quatre formulaires de notification de réserve communiqués par le CCPR et plusieurs questions actuelles relatives à l'évaluation du risque de produits chimiques, ainsi que l'évaluation des résidus de pesticides et les procédures utilisées pour recommander des LMR, ont été examinées. Ces réflexions sont consignées dans le rapport, qui contient également de plus amples informations sur chaque évaluation².

Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA)

6. Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques liés aux virus dans les aliments – Deuxième partie: mesures de prévention et d'intervention, 12-16 février 2024, Genève (Suisse). Lors de la première partie de la réunion d'experts, les combinaisons de virus et de denrées alimentaires classées comme présentant la plus haute priorité étaient le norovirus humain et le virus de l'hépatite A dans les coquillages, les produits frais et congelés, les aliments préparés et prêts à être consommés et le virus de l'hépatite E dans la viande de porc et le gibier sauvage. La deuxième partie de la réunion d'experts était axée sur ces combinaisons de virus et de produits et sur les voies de contamination associées. Le Comité d'experts: 1) a examiné les publications scientifiques pertinentes; 2) a débattu des faits nouveaux survenus dans la lutte contre les virus d'origine alimentaire au sein des chaînes d'approvisionnement alimentaires concernées depuis la publication du rapport de la JEMRA en 2008; 3) a déterminé les approches les plus prometteuses permettant de protéger davantage la chaîne d'approvisionnement alimentaire contre la contamination par les virus. Le rapport de la réunion est en cours d'élaboration. Le résumé peut être consulté sur les sites web de la FAO et de l'OMS³. La FAO et l'OMS ont

¹ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240095533> (en anglais).

² <https://www.who.int/publications/i/item/9789240090187> (en anglais).

³ <https://www.fao.org/3/cc9953en/cc9953en.pdf> et <https://www.who.int/publications/m/item/jemra-of-viruses-in-foods-part-2-prevention-and-intervention-measures> (en anglais).

publié une vidéo intitulée «Viruses in food, Who and where are they?» (Les virus dans les aliments, qui sont-ils et où se trouvent-ils?)⁴ qui explique les résultats de la première partie de la réunion d'experts.

Consultation mixte spéciale d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques associés aux allergènes alimentaires

7. En réponse aux demandes d'avis scientifiques formulées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) et le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) sur les allergènes alimentaires, la FAO et l'OMS ont organisé, depuis 2020, une série de réunions d'experts consacrées à l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires, y compris les allergènes alimentaires prioritaires visés à la partie 1⁵, les seuils applicables aux allergènes alimentaires prioritaires visés à la partie 2⁶, l'étiquetage de précaution visé à la partie 3⁷, les dérogations visées à la partie 4⁸ et les seuils visés à la partie 5⁹. Pour faciliter la compréhension des résultats de la Consultation spéciale mixte FAO/OMS d'experts sur l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires, la FAO et l'OMS ont également regroupé les rapports en quatre brochures de deux pages chacune¹⁰. À sa 54^e session, le CCFH a organisé une manifestation parallèle consacrée aux allergènes alimentaires, le 12 mars 2024, au cours de laquelle la FAO et l'OMS ont présenté les résultats des réunions d'experts afin de permettre une meilleure compréhension du sujet et de transmettre la communication du CCFL¹¹. Le CCFH pourrait mettre à jour le *Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire* (CXC 80-2020) de manière à l'aligner sur les révisions de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) entreprises par le CCFL¹².

Autres activités

Activités ad hoc FAO/OMS sur les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments issus de cultures cellulaires et de la fermentation de précision

8. La FAO et l'OMS ont publié, en avril 2023¹³, un document intitulé *Food safety aspects of cell-based food* (Aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments issus de cultures cellulaires)¹⁴ suivi d'une fiche d'information de quatre pages intitulée *Nine things to know about food safety aspects of cell-based food* (Neuf choses à savoir sur les aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments issus de cultures cellulaires)¹⁵, dans laquelle sont abordés des questions de terminologie, l'état actuel des travaux, l'importance qu'il y a à assurer la sécurité sanitaire des aliments, des considérations pertinentes en matière de durabilité, des ressources disponibles et des activités menées au niveau mondial, ainsi que des indications qui doivent être prises en compte par les autorités compétentes dans le cadre de l'élaboration de stratégies de préparation et de communication en matière de réglementation. Le sujet a été largement débattu lors de la manifestation parallèle organisée en marge de la 11^e réunion du Comité régional de coordination pour le Proche-Orient (CCNE), en septembre

⁴ <https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1681936/> et [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-meetings-on-microbiological-risk-assessment-\(jemra\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-meetings-on-microbiological-risk-assessment-(jemra)) (en anglais).

⁵ <https://openknowledge.fao.org/items/94f20662-e4cb-4836-a1ac-9985b24b5268> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240042391> (en anglais).

⁶ <https://openknowledge.fao.org/items/ef22e408-e924-4ac1-9b19-3e7caa7a651c> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240065420> (en anglais).

⁷ <https://openknowledge.fao.org/items/2ed0849b-cd11-4c94-881f-d1b41dbc215f> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240072510> (en anglais).

⁸ <https://openknowledge.fao.org/items/2674e59c-59ce-484c-9b57-cbaa32275778> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240088924> (en anglais).

⁹ <https://openknowledge.fao.org/items/163bd3e3-da95-4ad1-b724-7b2e7c5b76dd> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240083332> (en anglais).

¹⁰ (1) <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1091en> et <https://iris.who.int/handle/10665/378476>, (2) <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1093en> et <https://iris.who.int/handle/10665/378970>,

(3) <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1097en> et <https://iris.who.int/handle/10665/378974>, (4) <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1096en> et <https://iris.who.int/handle/10665/379046> (en anglais).

¹¹ https://www.youtube.com/watch?v=_UPBkbpjQM à partir de 3h53min30s.

¹² https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-54%252FFINAL%252520REPORT%252FFREP24_FHe.pdf (en anglais).

¹³ <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc9838en> (en anglais).

¹⁴ <https://doi.org/10.4060/cc4855en> (en anglais).

¹⁵ <https://www.fao.org/documents/card/fr/c/CC6419FR>.

2023¹⁶, ce qui a permis de souligner l'importance que revêt l'échange d'informations entre les membres du Codex. La FAO a continué à organiser des réunions de parties prenantes sur les aliments issus de cultures cellulaires et la fermentation de précision en Israël (2022)¹⁷, en Chine (2023)¹⁸ et au Canada (2024)¹⁹ pour permettre aux développeurs et aux producteurs de présenter divers processus de production, avec une attention particulière accordée à l'assurance de la sécurité sanitaire des aliments. En 2024, le groupe de travail technique informel sur les aliments issus de cultures cellulaires et de la fermentation de précision a été élargi à 111 membres représentant 35 pays membres du Codex. Les personnes souhaitant rejoindre le groupe de travail technique informel sont invitées à contacter la FAO pour en faire partie. À l'heure actuelle, le groupe collabore avec la FAO et l'OMS afin de faire le point sur la situation des pays en ce qui concerne l'état actuel des travaux et les questions liées à la réglementation des aliments issus de cultures cellulaires et de la fermentation de précision.

Liens entre l'eau et la sécurité sanitaire des aliments (axés sur la sécurité chimique)

9. L'utilisation d'une eau de bonne qualité à différents stades du système agroalimentaire (irrigation, élevage, aquaculture, nettoyage, transformation des aliments et eau potable) est essentielle pour la sécurité sanitaire des aliments. Cet aspect a des répercussions sur la santé publique et sur le commerce des denrées alimentaires. À l'heure actuelle, la présence de plus en plus évidente de diverses substances chimiques et de mélanges de ces substances dans l'eau suscite de vives inquiétudes, surtout en l'absence de normes harmonisées pour les paramètres chimiques. L'utilisation accrue de certains composés, tels que les produits agrochimiques et les composés fluorés synthétiques, peut constituer une menace pour la santé humaine du fait de la contamination des denrées alimentaires.

10. D'autres sources de pollution de l'eau telles que les produits pharmaceutiques et les produits de soins personnels, ainsi que les risques associés à la prolifération des activités minières en raison de la demande croissante provenant de l'industrie automobile mondiale, sont également préoccupants. Dans de tels cas, les considérations relatives à la sécurité sanitaire des aliments sont non seulement fonction de la concentration et de la toxicité des polluants présents dans l'eau, mais aussi du devenir de ces composés dans les tissus végétaux et animaux. S'il existe, au niveau du Codex, des directives relatives à la sécurité microbiologique de l'eau (notamment des *Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments* [CXG 100-2023]), de telles directives ne sont pas disponibles en ce qui concerne la sécurité chimique de l'eau.

11. La FAO, en collaboration avec l'OMS, mène un projet visant à combler les lacunes en matière de connaissances concernant la sécurité chimique de l'eau et les contaminants émergents, qui peuvent servir de base à d'éventuels travaux ultérieurs des comités compétents du Codex. Le projet comprendra:

1. La réalisation d'une étude sur les informations disponibles et les lacunes en matière de connaissances concernant les contaminants, à la fois émergents et connus, dans les sources d'eau, y compris les produits pharmaceutiques, les cosmétiques, les produits chimiques agricoles, les métaux lourds et les composés fluorés synthétiques, entre autres. L'examen portera également sur les différences entre les dispositions, les pratiques et les technologies en matière de sécurité sanitaire, qui sont mises en œuvre afin de garantir une bonne qualité de l'eau dans le monde entier. L'attention portée à la sécurité chimique de l'eau est particulièrement pertinente compte tenu de l'accent mis actuellement sur l'économie circulaire et les diverses applications de l'eau recyclée et réutilisée, notamment dans les pratiques agricoles en milieu contrôlé. Cette partie du travail sera réalisée en 2024.

2. À l'issue de l'examen, une réunion d'experts sera organisée pour discuter des résultats et formuler des recommandations. Cette réunion sera programmée en 2025.

Groupe consultatif technique mixte FAO-AIEA sur la base de données relatives à la qualité des protéines et réunions pertinentes

12. Pour atteindre les cibles mondiales en matière de nutrition, il est essentiel de définir précisément la quantité et la qualité des protéines nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels humains et de bien décrire les protéines apportées par les denrées alimentaires et l'alimentation. Les avis scientifiques sur l'évaluation de la qualité des protéines sont également utiles dans le cadre de l'élaboration des normes et des directives du Codex Alimentarius ayant trait à l'alimentation. Plus précisément, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime a examiné à plusieurs reprises la question de la qualité des protéines présentes dans les denrées alimentaires et l'alimentation. Des données normalisées sur la qualité des protéines présentes dans les aliments pourraient permettre d'éclairer le dialogue sur les recommandations

¹⁶ <https://openknowledge.fao.org/items/bbcb5ead-2303-47d4-bd25-542881d278cc> (en anglais).

¹⁷ <https://doi.org/10.4060/cc6967en> (en anglais).

¹⁸ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd0311en> (en anglais).

¹⁹ <https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1677721/> (en anglais).

en matière de besoins en protéines pour tous les groupes d'âges, en particulier les trois premières années de la vie. Suite à la *Réunion conjointe AIEA/FAO sur la marche à suivre pour évaluer les besoins en protéines et la qualité des protéines et mettre au point une base de données sur la digestibilité et la qualité des protéines* tenue en octobre 2022, le Groupe consultatif mixte FAO/AIEA a été créé en mars 2024 pour donner des avis sur la constitution de la base de données mixte FAO/AIEA sur la digestibilité iléale des protéines et de différents acides aminés présents dans les aliments de consommation humaine. Des réunions virtuelles ont eu lieu en avril 2024 et une réunion en présentiel se tiendra à Paris en novembre 2024 pour discuter de l'état d'avancement de la construction de la base de données sur la qualité des protéines et évaluer les actions nécessaires à sa mise au point finale.

Activités ad hoc de la FAO sur la composition nutritionnelle des aliments et des boissons fabriquées à partir de sources de protéines végétales et d'autres sources de protéines

13. Suite à une demande présentée au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, à sa 43^e session, la FAO a préparé une étude bibliographique visant à orienter l'élaboration future des *Directives comprenant des principes généraux relatifs à la composition nutritionnelle des aliments et des boissons fabriquées à partir de sources de protéines végétales et d'autres sources de protéines*. L'étude a mis en lumière les documents contenant des données sur les profils nutritionnels des aliments et des boissons, actuellement sur le marché, fabriqués à partir de sources de protéines végétales et d'autres sources de protéines destinés à remplacer les produits d'origine animale. Elle permettra de les comparer avec des produits analogues d'origine animale.

Alternatives aux aliments d'origine animale: examen complet des données probantes concernant les bénéfiques et les risques pour l'alimentation, l'environnement, les moyens de subsistance et la sécurité sanitaire des aliments

14. La FAO réalisera un examen complet assorti de recommandations sur l'état actuel des données probantes sur ce sujet. À cette fin, la FAO a demandé une série d'examens généraux d'éléments probants sur les bénéfiques et les risques liés aux alternatives aux aliments d'origine animale, pour l'alimentation, l'environnement, les considérations socioéconomiques et la sécurité sanitaire des aliments. Le travail de la FAO comprendra la définition des alternatives aux aliments d'origine animale et de leurs sous-catégories, ainsi que l'élaboration d'un glossaire de la terminologie et des synonymes pertinents. Outre le document de la FAO, les documents de référence seront publiés sous forme d'examens du champ d'application/textuels sur les sujets mentionnés.

Colloque international sur les protéines alimentaires pour la santé humaine, 13-16 septembre 2023

15. Le Colloque international sur les protéines alimentaires pour la santé humaine a été organisé conjointement par la FAO et deux universités de premier plan, en collaboration avec l'AIEA. Il a réuni des experts internationaux de la nutrition protéique et des domaines connexes et a permis de fournir une mise à jour faisant autorité sur les récentes avancées scientifiques d'importance capitale pour le bien-être humain et la sécurité alimentaire. Le colloque, qui s'est tenu sur trois jours, a accueilli des présentations et des débats sur la nutrition protéique et la santé; les besoins en acides aminés; la digestibilité et la disponibilité des acides aminés; la qualité des protéines alimentaires, notamment le score en acides aminés corrigé de la digestibilité des protéines (PDCAAS) et le score de digestibilité des acides aminés essentiels (DIAAS); l'influence de la qualité des protéines, notamment sur la croissance et le développement ainsi que sur le métabolisme protéique de l'ensemble du corps; les protéines et la durabilité future de l'alimentation (supplément disponible à l'adresse: <https://web.cvent.com/event/1783d29e-b98f-4342-b4a1-30dbaf3fc357/summary>). Un thème de recherche intitulé «Protéines alimentaires pour la santé humaine» sera publié dans une revue scientifique examinée par des pairs, présentant les recherches originales abordées lors de la conférence et fournissant une mise à jour complète sur les avancées récentes dans ce domaine. On trouvera de plus amples informations à l'adresse suivante: <https://www.frontiersin.org/research-topics/56742/dietary-protein-for-human-health> (en anglais).

Réunion conjointe AIEA/FAO/OMS chargée d'examiner les besoins énergétiques humains, 23-25 juin 2024

16. Vingt ans après la consultation mixte d'experts FAO/OMS/UNU tenue en 2001 sur les besoins énergétiques humains, et compte tenu du nombre croissant de publications sur l'ensemble des populations et de la richesse des données désormais disponibles dans la base de données de l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) sur l'eau doublement marquée (EDM), la réunion a été organisée dans le but de revoir la compréhension des besoins énergétiques humains et de veiller à ce que les indicateurs mondiaux permettent d'informer correctement les politiques de lutte contre le double fardeau de la malnutrition. Il s'agit notamment d'éclairer les estimations de la prévalence de la sous-alimentation, qui constitue un indicateur important de l'ODD 2 pour les responsables politiques et les organismes publics. La réunion a permis de faire le point sur les avancées scientifiques dans le domaine des besoins énergétiques humains et de convenir d'une feuille de route pour des actions immédiates et à plus long terme. Les avancées scientifiques présentées

suggèrent que des mises à jour des recommandations globales pourraient être justifiées afin d'actualiser les orientations sur les besoins énergétiques humains. Les débats relatifs aux processus visant à définir le champ d'application et le calendrier de la mise à jour sont en cours.

Activités ad hoc conjointes FAO/OMS sur les risques et bénéfices associés à la consommation de poisson

17. De nouvelles données sont disponibles depuis la publication en 2010 du rapport de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les risques et bénéfices associés à la consommation de poisson. En octobre 2023, la FAO et l'OMS ont organisé une deuxième réunion de la Consultation mixte d'experts, axée sur les bienfaits de la consommation de poisson pour la santé, les effets toxiques des dioxines et des polychlorobiphényles de type dioxine, l'effet toxique du méthylmercure et ses interactions avec le sélénium. L'exercice était étayé par un document d'information sur les risques et les bénéfices liés à la consommation de poisson, qui contenait des informations issues d'un examen systématique des publications existantes. La consultation d'experts a été guidée par trois objectifs principaux visant à établir un cadre pour la détermination des bénéfices pour la santé et des risques liés à la consommation de poisson, et à fournir des orientations à la Commission du Codex Alimentarius dans le cadre de ses travaux sur la gestion des risques, en tenant compte des données existantes sur les risques et les bénéfices liés à la consommation de poisson. Ces objectifs étaient les suivants: i) examiner les résultats des analyses systématiques récentes des publications portant sur les risques et les bénéfices pour la santé associés à la consommation de poisson; ii) dégager des conclusions à ce sujet; iii) recommander une série de mesures que les États membres pourraient prendre afin de mieux évaluer et gérer les risques et les bénéfices liés à la consommation de poisson. Dans le rapport, le terme «poisson» englobe les espèces ichthyques (vertébrés) et les crustacés et mollusques (invertébrés), marins ou dulcicoles, sauvages ou d'élevage. Les mammifères marins et les algues sont exclus du champ d'application du rapport. Le rapport succinct²⁰, le document d'information²¹ et le rapport de la consultation d'experts sont disponibles en ligne.

Travaux de la FAO sur les efflorescences algales nuisibles et les biotoxines

18. Au cours des sept dernières années, la FAO et la Commission océanographique intergouvernementale (COI) de l'UNESCO ont collaboré de manière très productive dans le cadre d'un partenariat, dans de nombreux domaines liés aux efflorescences algales nuisibles. La FAO a été invitée à rejoindre le secrétariat du Groupe d'experts intergouvernemental sur les efflorescences algales nuisibles (IPHAB)²² afin de rendre officielle cette collaboration. La FAO et la COI ont signé un protocole d'accord en vue de concrétiser cette collaboration. L'IPHAB, initialement créé par la COI et la FAO en 1991 en tant que cadre organisationnel d'un partenariat mondial, rassemble des décideurs, des responsables des politiques, des gestionnaires, des scientifiques, des organisations internationales et des organisations non gouvernementales (ONG) et a pour objectif de répondre au problème des microalgues nuisibles. D'autres travaux sont envisagés en vue de l'élaboration d'un guide technique conjoint FAO-COI/UNESCO pour la mise en place de systèmes de surveillance des biotoxines marines. Ce document viendrait compléter les travaux menés récemment sur la ciguatera^{23,24} et la qualité sanitaire des mollusques bivalves.

Activités de la FAO relatives au contrôle sanitaire des mollusques bivalves

19. Le commerce international est le principal moteur de la croissance rapide qu'a connue la production de mollusques bivalves au cours des six dernières décennies. Cependant, un très petit nombre de pays disposent de programmes efficaces pour la surveillance de ces mollusques. La FAO et l'OMS ont répondu au besoin d'orientations internationales relatives à la mise en œuvre de tels programmes en publiant conjointement le Guide technique pour l'élaboration du volet zones conchylicoles des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves. Les orientations ont également servi de base à l'élaboration d'une série de formations en ligne sur le contrôle sanitaire des bivalves, dont l'objectif est de dispenser des conseils aux praticiens en ce qui concerne la mise en œuvre des orientations et des normes du Codex Alimentarius dans leurs contextes spécifiques ainsi que la mise en place et le suivi d'une zone conchylicole. Cette série est axée sur la production primaire de mollusques bivalves destinés à la consommation en tant que bivalves vivants ou crus et, en particulier, sur la gestion des risques microbiologiques à ce niveau. La dernière formation de la série, intitulée *Growing area classification and management* (classification et gestion des zones de culture), est désormais

²⁰ <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/107fe37c-3282-4345-8098-dbe6fe717f83/content> (en anglais).

²¹ <https://doi.org/10.4060/cd1548en> (en anglais).

²² <https://hab.ioc-unesco.org/ioc-intergovernmental-panel-on-harmful-algal-blooms-iphab/> (en anglais).

²³ <https://openknowledge.fao.org/items/6bcd060b-5f5d-446e-8a4a-6efa5a583b5a> (en anglais).

²⁴ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=648> (en anglais).

disponible en ligne²⁵. Les deux premières formations sont en cours de traduction en français²⁶ et en espagnol²⁷.

Travaux de la FAO sur les notifications d'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture

20. La diversité des cadres d'inspection et des exigences en matière de protection des consommateurs dans les pays importateurs constitue l'un des défis les plus importants pour les exportateurs de produits aquatiques. Les exportateurs ont souvent des difficultés à comprendre les contrôles à l'importation, ce qui se traduit par des produits alimentaires refusés, retenus ou détruits. Depuis 2016, la FAO analyse les notifications d'importation de produits aquatiques des principaux pays importateurs et les met à la disposition du public afin de promouvoir la transparence et de diffuser les informations. Les données ainsi obtenues sont réparties en six catégories de risques: les risques chimiques, les risques microbiologiques, l'histamine, les toxines, les parasites et une vaste catégorie dénommée «autres causes». L'analyse peut être consultée sur le site web GLOBEFISH de la FAO et les données brutes sur les notifications d'importations sont mises à la disposition du public sur FishStatJ. La base de données FishStatJ²⁸ de la FAO indique les refus, les retenues, les rappels et les problèmes signalés par les autorités compétentes en Australie de 2019 à 2022 et dans l'Union européenne, au Japon et aux États-Unis d'Amérique de 2016 à 2022.

Sous-groupe sur l'alimentation et la santé du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS et

Sous-groupe sur les mesures politiques du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS

21. Plusieurs directives pour une alimentation saine ainsi que des directives concernant les politiques relatives à l'environnement alimentaire ont été publiées récemment. Les activités sont exposées dans le document CX/CAC 23/46/22.

Mise à jour conjointe FAO/OMS concernant les besoins en nutriments pour les nourrissons et les enfants en bas âge de la naissance à l'âge de 3 ans

22. Les besoins en vitamines et en minéraux de tous les groupes d'âge qui ont été définis par la FAO et l'OMS n'ont pas été mis à jour depuis 2004. De nouvelles données qui se sont fait jour depuis lors indiquent qu'il faudrait peut-être redéfinir les besoins, en particulier ceux des nourrissons et des jeunes enfants, en ce qui concerne certains micronutriments. Partant de ce constat, la FAO et l'OMS ont procédé à la mise à jour des besoins en nutriments des nourrissons et des jeunes enfants âgés de 0 à 3 ans, et ce tant dans le but d'éclairer la mise à jour des orientations de l'OMS sur l'alimentation complémentaire que de contribuer au travail d'établissement de valeurs nutritionnelles de référence – besoins (VNR-B) pour les enfants âgés de 6 à 36 mois que mène le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime. Les valeurs d'apport en nutriments comprennent les besoins (les besoins moyens en nutriments, l'apport adéquat et le niveau nutritionnel individuel [INL_x], par exemple) et les niveaux d'apport supérieurs sans danger. Grâce aux données obtenues à partir de ce travail préparatoire effectué par l'OMS, la FAO et l'OMS ont pu déterminer les trois nutriments prioritaires dont les besoins sont à actualiser, à savoir le calcium, la vitamine D et le zinc.

23. Le travail de mise à jour conjointe FAO/OMS concernant les besoins en nutriments pour le calcium, la vitamine D et le zinc pour les enfants âgés de 0 à 3 ans est achevé. Neuf réunions virtuelles d'experts ont eu lieu et plus de 15 examens et rapports systématiques ont été établis, dont un grand nombre ont été publiés dans des revues à comité de lecture. Des documents d'orientation sont en cours de rédaction et devraient être prêts pour consultation publique au quatrième trimestre de 2024.

Publications

Publications du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)

24. Les publications du JECFA sont disponibles sur les sites web suivants:

FAO: <http://www.fao.org/food-safety/resources/publications/fr/>;

OMS: [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)/publications](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)/publications).

25. Publications récentes:

- Summary and conclusions of the 99th JECFA meeting.
<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/dc654d5c-d120-4477-a6f6->

²⁵ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=1055> (en anglais).

²⁶ <https://elearning.fao.org/course/view.php?lang=fr&id=913>.

²⁷ <https://elearning.fao.org/course/view.php?lang=es&id=911>.

²⁸ <https://www.fao.org/fishery/fr/statistics/software/fishstatj>.

[cb69239bbf42/content](https://doi.org/10.4060/cc9815en)

- FAO et OMS. 2024. *Compendium of food additive specifications – Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), 97th Meeting, Rome, 31 October - 9 November 2023*. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) Monographs, No. 32. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc9815en>.
- FAO et OMS. 2023. *Compendium of food additive specifications – Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), 96th Meeting, Geneva, 27 June - 6 July 2023*. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) Monographs, No. 31. Geneva, Switzerland. <https://doi.org/10.4060/cc7949en>.
- FAO et OMS. 2024. *Evaluation of certain veterinary drug residues in food: ninety-eighth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*. (WHO Technical Report Series, No. 1055). <https://www.who.int/publications/i/item/9789240095533>.
- FAO et OMS. 2024. *Evaluation of certain food additives: ninety-seventh report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*. (WHO Technical Report Series, No. 1051). <https://www.who.int/publications/i/item/9789240090026>.
- FAO et OMS. 2024. *Safety evaluation of certain food additives: prepared by the ninety-sixth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)*. (WHO Food Additives Series, No. 87). <https://www.who.int/publications/i/item/9789240092549>.
- FAO et OMS. 2023. *Evaluation of certain food additives: ninety-sixth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*. (WHO Technical Report Series, No. 1050). <https://www.who.int/publications/i/item/9789240083059>.
- FAO et OMS. 2023. *Safety evaluation of certain food additives: prepared by the ninety-fifth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)*. (WHO Food Additives Series, No. 86). <https://www.who.int/publications/i/item/9789240068438>.

Publications de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR)

26. Les publications de la JMPR sont disponibles sur les sites web suivants:

FAO: <https://www.fao.org/pest-and-pesticide-management/guidelines-standards/faowho-joint-meeting-on-pesticide-residues-jmpr/fr/>;

OMS: [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues-\(jmp\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues-(jmp)) (en anglais).

27. Publications récentes:

- FAO et OMS. 2024. *Report 2023: Pesticide residues in food – Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues*. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc9755en>.
- FAO et OMS. 2024. *Pesticide residues in food 2022. Joint FAO/WHO meeting on pesticide residues. Evaluation Part II – Toxicological*. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240085985>.

Publications des Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA)

- FAO et OMS. 2023. *Prevention and control of microbiological hazards in fresh fruits and vegetables – Parts 1 & 2: General principles. Meeting Report*. Microbiological Risk Assessment Series No. 42. Disponible aux adresses suivantes: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc8490en> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240082083>.
- FAO et OMS. 2023. *Prevention and control of microbiological hazards in fresh fruits and vegetables – Part 4: Specific Commodity. Meeting report*. Microbiological Risk Assessment Series No. 44. Disponible aux adresses suivantes: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc7460en> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240077959>.
- FAO et OMS. 2023. *Measures for the control of non-typhoidal Salmonella spp. in poultry meat. Meeting report*. Microbiological Risk Assessment Series No 45. Disponible aux adresses suivantes: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc9026en> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240078826>.
- FAO et OMS. 2024. *Measures for the control of Campylobacter spp. in chicken meat. Meeting report*. Microbiological Risk Assessment Series No 46. Disponible aux adresses suivantes:

<https://openknowledge.fao.org/items/3dbc3cc9-2855-4124-ab03-efd6e3c27e05>
<https://www.who.int/publications/i/item/9789240088085>.

et

Autres publications

- FAO et OMS. 2024. *Food safety aspects of cell-based food – Report of the publication launch webinar, 7 April 2023*. Rome and Geneva, Switzerland. <https://doi.org/10.4060/cc9838en>.
- FAO et OMS. 2024. *Cell-based food in the context of the Near East region – Report of the side event to the 11th Session of the FAO/WHO Coordinating Committee for Near East (CCNE11), Rome, Italy, 21 September 2023*. Rome. <https://doi.org/10.4060/cd0080en>.
- FAO. 2024. *Cell-based food and precision fermentation – Products, safety and the future role. Stakeholder roundtable meeting report, Shanghai, China, 6 November 2023*. Rome. <https://doi.org/10.4060/cd0311en>.
- FAO et OMS. 2024. *Risk assessment of food allergens. Part 4: Establishing exemptions from mandatory declaration for priority food allergens*. Food Safety and Quality Series 17. Disponible aux adresses suivantes: <https://openknowledge.fao.org/items/2674e59c-59ce-484c-9b57-cbaa32275778> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240088924>.
- FAO et OMS. 2023. *Risk assessment of food allergens. Part 5: Review and establish threshold levels for specific tree nuts (Brazil nut, macadamia nut or Queensland nut, pine nut), soy, celery, lupin, mustard, buckwheat and oats*. Food Safety and Quality Series 23. Disponible aux adresses suivantes: <https://openknowledge.fao.org/items/4f808045-dd01-4105-8f30-340be93854f3> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240083332>.
- FAO et OMS. 2024. Food allergen brochures:
 - *In brief: Priority food allergens*. Disponible aux adresses suivantes: <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1091en> et <https://iris.who.int/handle/10665/378476>.
 - *In brief: Food allergen reference doses*. Disponible aux adresses suivantes: <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1093en> et <https://iris.who.int/handle/10665/378970>.
 - *In brief: Precautionary allergens labelling (PAL)*. Disponible aux adresses suivantes: <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1097en> et <https://iris.who.int/handle/10665/378974>.
 - *In brief: Exemptions from mandatory food allergen declaration*. Disponible aux adresses suivantes: <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1096en> et <https://iris.who.int/handle/10665/379046>.
- FAO. 2024. *Review of derivation methods for dietary intake reference values for older infants and young children* (en cours de publication).
- FAO. 2024. *Computing PDCAAS for Protein Quality Assessment in Follow-up Formula for Young Children* (en cours de publication).
- FAO. 2024. *Development of a protein database and the way forward for reviewing protein requirements. Report of a joint FAO/IAEA technical meeting in Vienna, 10-13 October 2022*. Rome. 54 pages. <https://www.fao.org/family-farming/detail/en/c/1698270/>.

Prochaines réunions

28. **Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), 17-26 septembre 2024. Rome (Italie).** Il est prévu d'évaluer, dans le cadre de la réunion, 36 composés, dont sept nouveaux composés et cinq composés au titre de la réévaluation périodique.

29. **Réunion conjointe FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA), 10-19 juin 2025. Rome (Italie).** Les participants à la réunion prévoient d'évaluer la sécurité sanitaire de dix additifs alimentaires.

PARTIE II: QUESTIONS FINANCIÈRES ET BUDGÉTAIRES

30. Les prévisions de dépenses exposées ici ont été calculées en tenant compte des demandes d'avis scientifiques formulées par plusieurs organes subsidiaires du Codex. Cette section récapitule les coûts de la fourniture des avis scientifiques de la FAO et de l'OMS au Codex en 2022-2023, sur la base des dépenses inscrites au budget. Les informations définitives sur les dépenses 2024-2025 seront publiées début 2026.

Budget de l'OMS

31. À l'OMS, la plupart des crédits alloués aux activités et aux dépenses de personnel liées à la fourniture d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition proviennent des contributions

volontaires à objet désigné versées par des États membres et d'autres donateurs, tandis qu'une partie des dépenses de personnel sont financées par des contributions volontaires préétablies sans objet désigné. Les travaux relatifs aux avis scientifiques concernant la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition sont menés par l'Unité des normes et des avis scientifiques du Département de la nutrition et de la sécurité sanitaire des aliments, Division de la couverture sanitaire universelle/des populations en meilleure santé.

32. Pendant l'exercice biennal 2022-2023, les dépenses (activités et personnel) afférentes à la fourniture d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition se sont élevées à 6 millions d'USD, dont 4,7 millions d'USD concernaient la sécurité sanitaire des aliments. Pendant l'exercice biennal 2024-2025, les dépenses (activités et personnel) afférentes à la fourniture d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition se sont élevées à 6,33 millions d'USD.

33. Le Canada, les États-Unis d'Amérique, le Japon, l'Union européenne, Irish Aid, la Direction suisse du développement et de la coopération, la Fondation Bill et Melinda Gates, la Fondation Eleanor Crook et Vital Strategies avaient versé des contributions volontaires pour appuyer les travaux relatifs aux avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition. Les autres membres sont vivement encouragés à suivre cet exemple.

34. Les activités de l'OMS relatives à la fourniture d'avis scientifiques sont fortement tributaires des contributions à objet désigné qui sont versées par un petit nombre d'États membres et que l'Organisation reçoit avec reconnaissance, en particulier l'appui fourni de longue date par les États-Unis d'Amérique dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et par le Japon dans le domaine de la nutrition.

Budget de la FAO

35. À la FAO, les fonds alloués aux dépenses (activités et personnel) afférentes à la fourniture d'avis scientifiques au Codex proviennent du budget ordinaire (Programme de travail et budget) et de ressources extrabudgétaires. La fourniture d'avis scientifiques au Codex en matière de sécurité sanitaire des aliments est assurée par différentes unités de la FAO, notamment la Division des systèmes agroalimentaires et de la sécurité sanitaire des aliments, la Division de la production végétale et de la protection des plantes et la Division des pêches et de l'aquaculture. Les avis scientifiques en matière de nutrition sont fournis, sur demande, par la Division de l'alimentation et de la nutrition.

36. Au cours de l'exercice biennal 2022-2023, les dépenses (activités et personnel) liées à la fourniture d'avis scientifiques au Codex se sont élevées à 5,6 millions d'USD dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et à 0,5 million d'USD dans le domaine de la nutrition.

37. Au cours de l'exercice biennal 2022-2023, 100 pour cent des dépenses de personnel et 68 pour cent des coûts des activités effectivement mises en œuvre (4,9 millions d'USD) ont été financés par le budget du Programme ordinaire de la FAO. Cela comprend l'augmentation de 1 million d'USD prévue dans le Programme de travail et budget 2020-2021 (CL 163/3, par. 30, et CL 164/3, par. 59) au titre des activités de fourniture d'avis scientifiques et d'établissement de normes.

38. Pour l'exercice biennal 2024-2025, le budget des dépenses (activités et personnel) afférentes à la fourniture d'avis scientifiques au Codex s'élève à 5,7 millions d'USD, dont 5,4 millions d'USD pour la sécurité sanitaire des aliments (dépenses de personnel: 2 168 000 USD et dépenses afférentes aux activités: 3 201 000 USD) et 0,35 million d'USD dans le domaine de la nutrition (dépenses de personnel: 268 000 USD et dépenses afférentes aux activités: 82 000 USD). Pour l'exercice biennal 2024-2025, près de 86 pour cent du budget, soit 4,9 millions d'USD, provient du budget du Programme ordinaire de la FAO. Les 14 pour cent restants sont financés par des contributions extrabudgétaires versées par l'Australie, le Canada et les États-Unis d'Amérique. D'autres ressources extrabudgétaires devraient être ajoutées lors de l'exercice biennal actuel.

39. Le fait que les principales réunions et consultations liées à la fourniture d'avis scientifiques au Codex (notamment le JECFA, les JEMRA, la JMPR et les réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition [JEMNU]) soient placées au rang des activités techniques de l'Organisation intégrées dans le Programme de travail et budget de la FAO a permis de garantir une forme de sécurité budgétaire pour les dépenses hors personnel pendant le présent exercice biennal, ce qui est salué avec reconnaissance.

Conclusion

40. Comme expliqué plus haut, la fourniture d'avis scientifiques est financée différemment à l'OMS (financement fortement tributaire des contributions extrabudgétaires) et à la FAO (financement principalement couvert par les contributions ordinaires).

41. Globalement, la contribution de la FAO et de l'OMS à la fourniture d'avis scientifiques représente approximativement 12,1 millions d'USD par exercice biennal. Pour que le programme mixte de fourniture d'avis scientifiques continue à fonctionner au rythme actuel, il sera essentiel que ce niveau de financement stable et prévisible soit maintenu pour les deux organisations.