



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

**Soixante et onzième session**

**Siège de la FAO, Rome (Italie), 20-23 juin 2016**

**EXAMEN CRITIQUE**

**(PROJETS DE NORMES ET TEXTES APPARENTÉS POUR ADOPTION; SUIVI DE L'ÉLABORATION  
DES NORMES; PROPOSITIONS EN VUE DE L'ÉLABORATION DE NOUVELLES NORMES ET DE  
TEXTES APPARENTÉS)**

*Le présent document regroupe des informations sur le travail effectué par les organes subsidiaires du Codex, qui se sont réunis après la trente-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2015) et avant le 29 février 2016.*

*Les informations sur le travail effectué par les comités qui se sont réunis entre le 1er mars et le 10 mai 2016 seront regroupées dans le document CX/EXEC 16/71/2 Add.1.*

**CONTEXTE**

1. Conformément à la *Procédure unique pour l'élaboration des normes du Codex et textes apparentés*, Partie 2, le Comité exécutif doit:
  - i. Examiner les projets de normes émanant des comités du Codex, avant soumission à la Commission pour adoption, pour s'assurer :
    - de la cohérence avec le mandat du Codex, les décisions de la Commission et les textes existants du Codex ;
    - que les exigences de la procédure d'aval ont bien été remplies, le cas échéant;
    - de la présentation;
    - de la cohérence linguistique.
  - ii. Comparer l'état d'avancement des projets de normes au calendrier convenu par la Commission et faire rapport à la Commission. En particulier, le Comité Exécutif peut proposer un allongement du délai; l'annulation du travail; ou proposer que le travail soit poursuivi par un Comité différent de celui qui en était initialement chargé, y compris l'établissement d'un nombre limité d'organes subsidiaires, le cas échéant<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> À sa soixante-troisième session (2009), le Comité exécutif est convenu d'inclure une liste de documents de travail dans le document relatif au suivi à titre informatif uniquement, afin de présenter un aperçu complet de la charge de travail de chaque comité, en précisant que ces documents ne feraient pas l'objet de débats proprement dits.

Afin de faciliter le suivi des progrès accomplis quant à l'élaboration des normes, le Comité exécutif, à sa cinquante-huitième session (2006), est convenu des critères ci-après: i) Lorsque l'élaboration d'une norme est retardée à cause de la nécessité d'obtenir des avis scientifiques, le Comité exécutif peut encourager la FAO et l'OMS à programmer une consultation d'experts chargée de fournir ces avis en temps opportun et recommander la suspension des travaux en attendant que ces avis scientifiques soient disponibles; ii) Lorsque des avis scientifiques ont été fournis et qu'une norme est à l'examen depuis plus de cinq ans, le Comité exécutif doit exhorter le comité concerné à agir dans des délais spécifiés; iii) Quand un point a été examiné pendant plusieurs sessions sans qu'aucun progrès n'ait été enregistré et que la perspective de parvenir à un consensus est nulle, le Comité exécutif peut proposer la suspension des travaux, à une étape donnée de la procédure d'élaboration et pour une période de temps spécifiée, ou bien l'interruption des travaux ou une mesure corrective permettant d'avancer, compte pleinement tenu des informations fournies par l'organe subsidiaire concerné.

- iii. Effectuer l'examen critique des propositions d'élaboration ou de révision de normes<sup>2</sup>, qui comporte:
  - l'examen des propositions pour l'élaboration/révision des normes, compte tenu des «*Critères régissant l'établissement des priorités de travail*», les priorités stratégiques de la Commission et des activités de soutien nécessaires d'évaluation indépendante des risques;
  - l'identification des besoins des pays en développement en matière d'établissement de normes;
  - l'avis sur la nécessité de coordonner les travaux entre les organes subsidiaires du Codex compétents;
  - l'avis sur la création et la dissolution des comités et des groupes spéciaux, y compris des groupes spéciaux inter-comités (dans les domaines où les travaux relèvent des mandats de plusieurs comités);
  - l'évaluation préliminaire du besoin d'avis scientifiques d'experts et de la disponibilité de ce type d'avis de la part de la FAO, de l'OMS ou d'autres organes d'experts pertinents, et l'établissement de la priorité de ces avis.

## STRUCTURE DU DOCUMENT

2. Le présent document regroupe les informations nécessaires à l'examen critique qui étaient (avant la soixante-dixième session du Comité exécutif) en principe présentées dans trois documents distincts. La structure révisée du document vise à faciliter l'examen critique effectué par le Comité exécutif en donnant une vue d'ensemble des travaux de chaque comité. En particulier, les renseignements suivants sont présentés pour chaque comité, selon qu'il convient:

- i) Textes transmis à la trente-neuvième session de la Commission, pour adoption finale
- ii) Textes transmis à la trente-neuvième session de la Commission, pour adoption à l'étape 5
- iii) Travaux en cours (étapes diverses)
- iv) Propositions de travaux transmises à la trente-neuvième session de la Commission, pour approbation
- v) Documents de travail et/ou autres documents
- vi) Charge de travail globale du comité

3. Les tableaux (annexes 1 à 6), comprennent les observations formulées par le président du comité concerné, et des «notes explicatives» établies par le secrétariat du Codex portant sur l'état d'avancement du processus de confirmation, le cas échéant, et toutes autres informations utiles. De plus, s'agissant des propositions de travaux, les notes explicatives comprennent une description succincte de leur champ d'application.

4. Les notes explicatives figurant dans les tableaux concernant la charge de travail comprennent les éléments suivants:

- i) Considérations du secrétariat du Codex
- ii) Les réponses du comité à la recommandation formulée par le Comité exécutif, à sa soixante-dixième session, d'examiner la nécessité d'élaborer une méthode de gestion de leurs travaux (Réf. [REP15/EXEC](#), par. 22) selon qu'il convient.

5. Pour ce qui concerne les documents dans le processus par étapes, les informations suivantes sont données:

- «**Numéro du travail**»: ou l'année où la nouvelle activité a été approuvée, ou encore l'année où le travail a effectivement démarré, selon le cas.
- «**Année cible**»: l'année où le texte doit être adopté à l'étape 8, comme convenu par la Commission sur la base du document de projet (à partir de 2004) ou, le cas échéant, la date

---

<sup>2</sup> La décision d'entreprendre un travail sur l'établissement ou la révision de limites maximales de résidu pour un pesticide ou pour un médicament vétérinaire, la mise à jour de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (y compris les méthodes d'analyse et d'échantillonnage), de la *Norme générale sur les contaminants et les toxines dans les aliments* (y compris les méthodes d'analyse et d'échantillonnage), du *Système de classification des aliments* et du *Système de numérotation international*, suit les procédures établies par les Comités compétents; elle est approuvée par la Commission.

spécifiée par le Comité.

- «**Codes des produits**»: les codes suivants sont utilisés: 1.1 Examen et élaboration de normes du Codex et de textes apparentés relatifs à la sécurité sanitaire des aliments; 1.2: Examen et élaboration de normes du Codex et de textes apparentés relatifs à la qualité des aliments; 1.3: Examen et élaboration de normes du Codex et de textes apparentés relatifs à l'étiquetage des aliments et à la nutrition; 1.4: Examen et élaboration de normes du Codex et de textes apparentés relatifs à l'inspection et à la certification, ainsi qu'aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse des aliments.

6. Les tableaux fournissent des hyperliens vers les rapports du Comité. Pour ce qui concerne les documents de projet qui ont été mis au point après la session du Comité (et ne figurant pas dans les rapports du Comité) des hyperliens vers les documents pertinents de la trente-neuvième session de la Commission sont fournis, auxquels les documents de projet sont joints.

## RECOMMANDATIONS

7. Le Comité exécutif **est invité à procéder à l'examen critique** des travaux des comités, conformément à la *Procédure unique pour l'élaboration des normes du Codex et textes apparentés*, Partie 2 (comme décrit au paragraphe 1) et en particulier, pour chaque Comité à:

- i) Examiner les normes et textes apparentés soumis à la Commission pour adoption;
- ii) Comparer l'état d'avancement des projets de normes au calendrier convenu par la Commission;
- iii) Examiner les propositions d'élaboration ou de révision des normes.

## Annexes

- Annexe 1: Comité sur les épices et les herbes culinaires, deuxième session (14-18 septembre 2015)
- Annexe 2: Comité sur les fruits et légumes frais, dix-neuvième session (5-10 octobre 2015)
- Annexe 3: Comité sur les poissons et les produits de la pêche, trente-quatrième session (19-24 octobre 2015)
- Annexe 4: Comité sur l'hygiène alimentaire, quarante-septième session (9-11 novembre 2015)
- Annexe 5: Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, trente-septième session (23-27 novembre 2015)
- Annexe 6: Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, vingt-deuxième session (6-12 février 2016)

**Annexe 1****COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES (CCSCH) (DEUXIÈME SESSION, 14-18 SEPTEMBRE 2015) (REP16/SCH)****Textes transmis à la trente-neuvième session de la Commission pour adoption à l'étape 5**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Code de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme pour le cumin	N05-2014	2017	5	1.2		Réf. REP16/SCH, par. 25 et annexe III. Le document a été examiné par le Comité pour la première fois. Des progrès importants ont été accomplis sur le projet de norme mais deux questions restent à examiner, à savoir la définition de la transformation et des plans d'échantillonnage. Les travaux se déroulent conformément au calendrier prévu.
Avant-projet de norme pour le thym	N07-2014	2017	5	1.2		Réf. REP16/SCH, par. 37 et annexe IV. Le document a été examiné par le Comité pour la première fois. Des progrès importants ont été accomplis sur le projet de norme mais deux questions restent à examiner, à savoir la définition de la transformation et des plans d'échantillonnage. Les travaux se déroulent conformément au calendrier prévu.
<b>Observations du Président</b>						
Le champ d'application des quatre avant-projets de normes élaborés par les groupes de travail électroniques comporte un même texte concernant la «transformation ultérieure», quelques membres ayant toutefois exprimé au cours de la plénière des inquiétudes quant à son utilisation, celui-ci a été placé entre crochets. Le Comité a fait preuve de vigilance étant donné qu'il élaborait pour la première fois des normes pour les épices et les herbes culinaires et que ce travail pourrait servir de référence pour les activités futures.						

**Travaux en cours**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Code de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme pour le poivre noir, blanc et vert	N04-2014	2017	2/3	1.2		Réf. REP16/SCH, par. 21. Le document a été examiné par le Comité pour la première fois.

Documents	Calendrier		État d'avancement	Code de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
						Le Comité a réuni d'autres observations sur chaque section de l'avant-projet de norme et est convenu de renvoyer l'avant-projet de norme aux étapes 2/3 pour remaniement, diffusion pour observations et examen à la prochaine session. Les travaux se déroulent conformément au calendrier prévu.
Avant-projet de norme pour l'origan	N06-2014	2017	2/3	1.2		Réf. REP16/SCH, par. 31. Le document a été examiné par le Comité pour la première fois. Compte tenu des nombreuses questions non résolues, le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de norme aux étapes 2/3 pour remaniement, diffusion pour observations et examen à la prochaine session. Les travaux se déroulent conformément au calendrier prévu.
<p><u>Observations du Président</u></p> <p>Les délibérations du CCSCCH en plénière, à sa deuxième session, sur les avant-projets de normes pour le poivre noir, blanc et vert et pour l'origan, doivent aider les groupes de travail électronique à formuler des avant-projets de normes très complets pour ces épices et herbes importantes. Le calendrier proposé pour l'achèvement des travaux pourra aussi être plus facilement respecté.</p>						

#### Documents de travail et autres documents

Documents	Notes explicatives
Document de travail sur le regroupement des épices et herbes culinaires	Réf. REP16/SCH, par. 43. Le document de travail a été examiné pour la première fois par le CCSCCH, à sa deuxième session, qui est convenu de réviser le document pour examen à la prochaine session. La révision s'efforcera aussi de former des sous-groupes, en vue de recommander des normes de groupe et d'étudier la possibilité d'élaborer un modèle de présentation pour les normes de groupe pour les épices.
Propositions de nouveaux travaux portant sur les épices et les herbes culinaires	Réf. REP16/SCH, par. 53 – 54. Le CCSCCH, à sa deuxième session, a examiné plusieurs propositions de nouveaux travaux (réponses à la lettre circulaire CL 2014/04-SCH) et les a regroupées en trois catégories, à savoir: <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Recommandées pour approbation: gingembre séché et déshydraté; piments séchés et paprika; et ail séché;</li> <li>ii. Approbation conditionnelle: basilique; safran; et muscade;</li> <li>iii. Renvoyé pour remaniement: coriandre; et cou de girofle.</li> </ul> La lettre circulaire CL 2015/27-CSH, Partie B, sollicite des propositions de nouveaux travaux pour examen par un groupe de travail pendant la session, qui sera créé par le CCSCCH, à sa troisième session.

Documents	Notes explicatives
Glossaire des termes et produits destinés à la transformation	Réf. REP16/SCH, par. 55. Afin de faciliter l'élaboration de normes sur les épices et les herbes culinaires, un document de travail sera élaboré pour la troisième session du CCSCH; il portera sur un glossaire des termes et sur les produits destinés à la transformation afin de préciser le sens de «destinés à la transformation» et la façon dont cette expression s'applique dans le cadre du CCSCH.
<p><u>Observations du Président:</u> Le document de travail sur les groupes et sous-groupes pourrait aider à élaborer des normes de groupe pour un grand nombre d'épices et d'herbes culinaires et donc réduire le temps de travail du Comité. L'établissement d'une liste de priorités par le groupe de travail réuni pendant la session permettrait non seulement d'éviter d'examiner à maintes reprises la même proposition mais aussi de gérer plus efficacement le travail du Comité. Le glossaire des termes permettrait de réduire la longueur des débats en plénière. Des précisions quant à la signification de «produits destinés à la transformation» permettraient de définir plus clairement la portée des travaux à l'avenir. Tout ce qui précède est très important pour le CCSCH étant donné qu'il en est aux premiers stades du processus d'établissement de normes. Cela permettrait aussi d'élaborer les textes Codex plus rapidement.</p>	

#### Charge de travail globale du Comité

Sessions du Comité	Étape 8 et 5/8	Étape 5	Autres textes pour adoption	Travaux en cours	Nouveaux travaux	Documents de travail et autres documents	Travaux/documents de travail interrompus
2 <sup>e</sup> session du CCSCH	-	2	-	2	-	3	-

<p><u>Observations du Président:</u> L'établissement d'une liste des priorités va permettre de réduire le temps passé en plénière à débattre de propositions qui ont déjà été soumises et examinées, et d'aider le Comité dans la gestion des travaux.</p>
<p><u>Notes explicatives:</u> Le Comité gère efficacement ses activités, qui progressent conformément au calendrier prévu. Le CCSCH établit l'ordre de priorité des nouveaux travaux en fonction des <i>Critères régissant l'établissement des priorités des travaux</i> (critères applicables aux produits), énoncés dans le Manuel de procédure; le CCSCH, à sa deuxième session, n'a pas transmis de propositions à la Commission pour approbation à sa trente-neuvième session, aucune des quatre normes en cours d'élaboration n'ayant été achevée. L'élaboration des premières normes nécessite plus de travail de la part du Comité, les débats couvrant à la fois les aspects horizontaux des normes pour les épices et les herbes culinaires et les aspects spécifiques de chaque produit. Les progrès continus accomplis sur ces premières normes auront une incidence positive sur les travaux futurs du Comité, notamment l'élaboration de normes de groupe.</p>

**Annexe 2****COMITÉ SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (DIX-NEUVIÈME SESSION, 5-9 OCTOBRE 2015) (REP16/FFV)****Textes transmis à la trente-neuvième session de la Commission pour adoption finale**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Code de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme pour les aubergines	N10-2014	2017	5/8	1.2	-	Réf. REP16/FFV, par. 51 et annexe III. Le document a été examiné pour la première fois par le CCFFV à sa dix-neuvième session (2015) et achevé avant l'année cible. <b>Confirmation:</b> <u>Additifs alimentaires:</u> Aucune disposition <u>Méthodes d'analyse et d'échantillonnage:</u> Aucune disposition <u>Contaminants et hygiène:</u> Texte normalisé conformément au Manuel de procédure <u>Étiquetage des denrées alimentaires:</u> Pour confirmation par le CCFL, à sa vingt-quatrième session (2016)
<u>Observations du Président:</u> Aucune observation.						

**Textes transmis à la trente-neuvième session de la Commission pour adoption à l'étape 5**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Code de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme pour les aulx	N09-2014	2017	5	1.2		Réf. REP16/FFV, par. 70 et annexe IV. Le document a été examiné pour la première fois par le CCFFV à sa dix-neuvième session. Les travaux se déroulent conformément au calendrier prévu.
Avant-projet de norme pour les kiwis	N11-2014	2017	5	1.2	-	Réf. REP16/FFV, par. 76 et annexe V Le document a été examiné pour la première fois par le CCFFV à sa dix-neuvième session (2015). Les travaux se déroulent conformément au calendrier prévu.
<u>Observations du Président:</u> Aucune observation.						

## Travaux en cours

Documents	Calendrier		État d'avancement	Code de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de norme pour les pommes de terre de conservation	N08-2014	2017	2/3	1.2	-	Réf. REP16/FFV, par. 83 et annexe VI. Le document a été examiné pour la première fois par le CCFFV à sa dix-neuvième session. Des progrès ont été accomplis mais les provisions principales doivent encore faire l'objet d'un examen approfondi. Le CCFFV devrait mettre au point définitivement la norme à sa vingtième session du CCFV (2017), conformément au calendrier prévu.
<u>Observations du Président:</u> Aucune observation.						

## Propositions de nouveaux travaux transmises à la trente-neuvième session de la Commission pour approbation

Documents	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
Norme pour les dattes fraîches	<u>CX/CAC 16/39/7</u> , annexe I	2020 (trois sessions du CCFFV)	1.2	-	Réf. REP16/FFV, par. 96 Le CCFFV, à sa dix-neuvième session, est convenu de recommander à la Commission, à sa trente-neuvième session, d'approuver les nouveaux travaux sur les dattes fraîches et de demander à la délégation indienne d'établir un document de projet révisé, pour soumission au Comité exécutif, afin de préciser que le champ d'application couvrirait les dattes <i>fraîches</i> et non les dattes <i>déshydratées</i> séchées qui, elles relevaient de la <i>Norme pour les dattes</i> (CODEX STAN 143-1995). La norme prendra en compte les caractéristiques de qualité essentielles des fruits frais du palmier dattier ( <i>Phoenix dactylifera</i> L. de la famille des Arecaceae) après préparation et conditionnement appropriés. Les dattes fraîches destinées à la transformation industrielle sont exclues.
<u>Observations du Président:</u> Aucune observation.					

**Documents de travail et autres documents**

Documents	Notes explicatives
Norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais y compris un glossaire des termes	<p>Réf. REP16/FFV, par.100-101 et annexe VII Ce document est à l'étude depuis 2003.</p> <p>À sa dix-neuvième session, le CCFFV a mis au point définitivement la Norme-cadre à l'exception des points suivants: caractéristiques minimales (application des règles phytosanitaires à la présence de parasites et d'attaques de parasites); calibrage (application des dispositions concernant le calibrage aux produits miniatures); tolérances de qualité (tolérances pour dégradation autorisées dans la Catégorie «Extra» et dans la Catégorie I et chiffres respectifs); emballages non destinés à la vente (applicabilité de la disposition visant à fournir des renseignements séparés pouvant remplacer ceux indiqués sur l'emballage). Le CCFFV devrait avoir réglé ces questions à sa prochaine session.</p> <p>Le CCFFV est aussi convenu d'élaborer un glossaire qui sera annexé à la Norme-cadre, étant donné son utilité pour comprendre et appliquer les termes employés dans la Norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais.</p>
Propositions de nouveaux travaux concernant les normes Codex pour les fruits et légumes frais	<p>Réf. REP16/FFV, par. 96</p> <p>Une Lettre circulaire est publiée, invitant les Membres à soumettre des propositions de nouveaux travaux. Toutes les propositions seront examinées par le CCFFV, à sa vingtième session, qui prendra une décision quant à leur soumission à la Commission pour approbation, en fonction de l'achèvement des normes actuellement à l'examen.</p>
<p><u>Observations du Président:</u> Aucune observation.</p>	

**Charge de travail globale du Comité**

Sessions du Comité	Étape 8 et 5/8	Étape 5	Autres textes pour adoption	Travaux en cours	Nouveaux travaux	Documents de travail et autres documents	Travaux/documents de travail interrompus
19 <sup>e</sup> session du CCFFV	1	2	-	1	1	2	-
<p><u>Observations du Président:</u> Aucune observation.</p>							
<p><u>Notes explicatives:</u></p> <p>Le CCFFV a réaffirmé que les critères régissant l'établissement des priorités des travaux et les critères de décision pour l'élaboration des normes Codex et autres textes apparentés énoncés dans le Manuel de procédure étaient suffisants pour garantir que les normes et les domaines d'activités considérés comme prioritaires progressent de façon diligente.</p> <p>La charge de travail globale de la prochaine session est semblable à celle de la présente session, qui s'est avérée gérable pendant le temps imparti à la session, soit une semaine.</p> <p>À sa vingtième session, le CCFFV: i) examinera pour mise au point définitive les normes dans la procédure par étape (aulx, kiwis et pommes de terre de conservation); ii) examinera pour la première fois la norme pour les dattes fraîches; iii) examinera les propositions de travaux; et iv) établira la version définitive de la Norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais (questions en suspens) et entamera le débat sur le glossaire des termes.</p> <p>Il conviendra d'évaluer plus en détail la valeur ajoutée d'un glossaire des termes, notamment comment il facilitera l'élaboration des normes Codex pour les fruits et légumes frais; le calendrier envisagé pour son achèvement et la démarche à adopter pour son élaboration afin d'éviter toutes répercussions négatives sur le travail fondamental qui est d'élaborer des normes de qualité pour les fruits et légumes frais.</p>							

**Annexe 3****COMITÉ SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (TRENTE-QUATRIÈME SESSION, 19-24 OCTOBRE) (REP16/FFP)****Textes transmis à la trente-neuvième session de la Commission pour adoption finale**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Code de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson	N03-2013	2016	8	1.1 1.2	-	Réf. REP16/FFP, par. 18 et annexe III Activité achevée dans les délais prévus. <b>Confirmations:</b> Dispositions pertinentes en matière d'hygiène confirmées par le CCFH, à sa quarante-septième session. Aucune autre confirmation nécessaire.
Avant-projet de Code d'usages pour la transformation des produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus	-	2015	5/8	1.1	-	Réf. REP16/FFP, par. 24 et annexe IV. Activité achevée après l'année cible, du fait de la nécessité d'aligner le Code sur la norme apparentée, qui a été achevée par le CCFFP, à sa trente-troisième session, et adoptée par la Commission à sa trente-septième session (2014). Travail considérable réalisé dans le cadre d'un groupe de travail électronique, d'un groupe de travail physique et de débats au sein du CCFFP, à sa trente-quatrième session. <b>Confirmations:</b> Aucune confirmation nécessaire.
Avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section relative au caviar d'esturgeon)	N16-2011	2014	5/8	1.1	-	Réf. REP16/FFP, par. 29 et annexe V. travaux achevés après la date prévue, le CCFFP ayant décidé, à sa trente-troisième session, de renvoyer le Code à l'étape 3. Travail considérable réalisé dans le cadre d'un groupe de travail électronique, d'un groupe de travail physique et d'un débat au sein du CCFFP, à sa trente-quatrième session. <b>Confirmations:</b> Dispositions pertinentes en matière d'hygiène confirmées par le CCFH, à sa quarante-septième session. Aucune autre confirmation nécessaire.

Documents	Calendrier		État d'avancement	Code de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Plans d'échantillonnage de la <i>Norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur</i> (CODEX STAN 312-2013); de la <i>Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché</i> (CODEX STAN 311-2013); et de la <i>Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus</i> (CODEX STAN 315-2014).	-	-	-	1.1	-	<p>Réf. REP16/FFP, par. 8.</p> <p>Le CCMAS, à sa trente-quatrième session, n'a pas confirmé les plans d'échantillonnages figurant dans les normes portant un nom spécifique, notant qu'une simple référence aux <i>Directives générales sur l'échantillonnage</i> n'était pas suffisante. Il a été demandé au CCFFP d'établir des plans d'échantillonnage plus appropriés.</p> <p>En conséquence de quoi, le CCFFP a envisagé, à sa trente-troisième session, d'élaborer des plans d'échantillonnage. Aucun plan d'échantillonnage n'a été élaboré, mais il a été demandé au CCMAS de fournir, à sa trente-cinquième session, d'autres indications.</p> <p>Ce dernier a proposé des plans d'échantillonnage pour examen par le CCFFP. Les plans d'échantillonnage proposés ont été acceptés (sauf ceux pour les parasites) par le CCFFP, à sa trente-quatrième session.</p> <p>Une fois les plans d'échantillonnages adoptés, les trois normes susmentionnées seront complètes.</p>
Amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche	-	-	-	1.1	-	<p>Réf. REP16/FFP, par. 56 et annexe VI.</p> <p>Le CCFFP, à sa trente et unième session (2011), a démarré la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les textes sur les poissons et les produits de la pêche en vue de les harmoniser avec la NGAA et d'aligner les noms des additifs alimentaires sur ceux figurant dans les directives CAC/GL 36-1989.</p> <p>À sa trente-quatrième session, le CCFFP s'est penché uniquement sur les dispositions en suspens depuis la session précédente, et centré son travail sur la correction des incohérences et des inexactitudes, et sur des modifications d'ordre rédactionnel.</p> <p><b>Prière de noter:</b></p> <p>À sa quarante huitième session, le CCFA a placé le sorbate de sodium (SIN 201) sur la liste des substances prioritaires pour évaluation par le JECFA (à la fois pour la norme et l'évaluation de</p>

Documents	Calendrier		État d'avancement	Code de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
						<p>l'innocuité), dans l'attente d'une confirmation par le CCFA, à sa quarante-neuvième session. Le CCFA donnera une réponse sur le statut final du composé à une date ultérieure (Réf. REP16/FA par. 121 iv). En conséquence, les dispositions apparentées figurant dans la <i>Norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés</i> (CODEX STAN 244-2004) et la <i>Norme pour les poissons salés et les poissons séchés salés de la famille des Gadidés</i> (CODEX STAN 167-1989) devront être réexaminées à un stade ultérieur.</p> <p>Les dispositions concernant le diphosphate de sodium (SIN 450 i) et l'acide phosphorique (SIN 338) dans la <i>Norme pour le thon et la bonite en conserve</i> (CODEX STAN 70-1981) et dans la <i>Norme pour la chair de crabe en conserve</i> (CODEX STAN 90-1981) doivent être révisées afin de corriger une erreur dans les unités exprimant la teneur maximale (à savoir 10 mg/kg au lieu de 10 g/kg) figurant dans les normes publiées sur le site web du Codex.</p> <p><b>Confirmation par le CCFA:</b> pas nécessaire puisque les LM n'ont pas été modifiées.</p>
Amendements à la section 7.4 - <i>Estimation de la teneur en poisson de la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire</i> (CODEX STAN 166-1989)]			-			<p>Réf. REP16/FFP, par. 63 et annexe VII.</p> <p>Cet amendement est le résultat de plusieurs années de débats sur la meilleure façon de traiter les coefficients d'azote dans la norme mentionnée ici (à savoir, la nécessité de déterminer des coefficients d'azote, les méthodes utilisées pour les déterminer ainsi que leur efficacité pour déterminer la teneur en poisson).</p> <p>L'achèvement des travaux dépendait de l'appui de la FAO, à savoir la publication des coefficients d'azote sur son site web, de l'actualisation de ces données et de l'élaboration d'une procédure uniforme d'échantillonnage et d'analyse pour la détermination des coefficients d'azote.</p> <p><b>Confirmations:</b></p> <p>Confirmé par le CCMAS, à sa trente-septième session.</p>

Documents	Calendrier		État d'avancement	Code de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Amendement à la section 11 - <i>Transformation du poisson salé et du poisson salé séché du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003)</i>						Réf. REP16/FFP, par. 66a et annexe VIII. L'amendement implique l'intégration dans le texte principal de données essentielles figurant dans une annexe. Cette mesure fait suite à une décision du CCFFP, à sa trente-quatrième session, visant à mettre un terme aux travaux portant sur les annexes du <i>Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP52-2003)</i> (voir ci-après).
<u>Observations du Président</u>						
Toutes les normes indiquées ci-dessus, présentées pour adoption par la Commission, ont été mises au point définitivement par consensus après un long travail.						
Méthodes d'échantillonnage figurant dans les normes de produits: J'estime que le CCMAS doit être encouragé à réviser les directives actuelles sur l'échantillonnage afin d'en simplifier l'application tant pour les organes subsidiaires que pour les autres utilisateurs.						
Projet d'amendements à la norme CODEX STAN 166-1989: Le CCFFP est convenu que les amendements (analogues à ceux apportés à la norme sur les mollusques bivalves) consistant à ajouter des données sur des méthodes ou des espèces, peuvent être traités efficacement au moyen du site web approprié de la FAO, plutôt que par des amendements à la norme dans le cadre du Codex.						

#### Propositions de travaux transmises à la trente-neuvième session de la Commission pour approbation

Document	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
Lignes directrices pour la maîtrise de l'histamine dans le <i>Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003)</i> et plans d'échantillonnage de l'histamine pour les normes concernant les poissons et les produits de la pêche	<u>CX/CAC 16/39/7</u> , annexe II	2020	1.1 1.2	Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur les risques pour la santé publique liés à l'histamine et aux autres amines biogènes provenant des poissons et des produits de la pêche	Réf. REP16/FFP, par. 72 et 80 b) et c). Les travaux comporteront i) la révision du <i>Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003)</i> afin de fournir des conseils plus complets sur la maîtrise de la scombrottoxine et de l'histamine, et ii) l'élaboration de nouveaux plans d'échantillonnage de l'histamine pour toutes les normes pertinentes concernant les poissons et les produits de la pêche Ces travaux prendront en compte les conclusions de la consultation d'experts FAO/OMS sur l'histamine ainsi que l'outil d'échantillonnage de l'histamine de la FAO/OMS.
<u>Observations du Président:</u>					
Le CCFFP ayant estimé qu'il n'était pas nécessaire de réunir de nouvelles sessions ordinaires, les travaux concernant l'histamine seront effectués dans le cadre de groupes de travail électronique ou, le cas échéant, de groupes de travail physique.					
En qualité de président, je recommanderai à la Commission d'examiner attentivement si ces travaux ne devraient pas plutôt être effectués dans le cadre du CCFH. À mon avis, cela					

Document	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
permettrait de faire avancer et de faciliter les travaux selon les procédures et les priorités de travail habituelles.					

#### Documents de travail et autres documents

Documents	Notes explicatives
Annexes 1-11 au <i>Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche</i> (CAC/RCP 52-2003).	<b>Travaux interrompus</b> (Réf. REP16/FFP, par. 66b) Les informations pertinentes figurant dans l'annexe 6 ont été transférées dans le Code principal (Section 11) (voir amendement à la section 11 – <i>Transformation du poisson salé et du poisson salé séché</i> du <i>Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche</i> (CAC/RCP 52-2003) ci-dessus).
Proposition de norme pour le pirarucú frais réfrigéré (filets ou poissons entiers)	<b>Interrompu</b> (Réf. REP16/FFP, par. 75) Suite à une proposition de la Colombie à la trente-troisième session du CCFFP, la délégation colombienne avait été chargée de préparer un document de travail et un document de projet. Aucune proposition n'ayant été soumise, le CCFFP est convenu d'abandonner l'examen de cette question.
<u>Observations du Président</u> Néant	

#### Charge de travail globale du Comité

Sessions du Comité	Étape 8 et 5/8	Étape 5	Autres textes pour adoption	Travaux en cours	Nouveaux travaux	Documents de travail et autres documents	Travaux/documents de travail interrompus
34 <sup>e</sup> session du CCFFP	3	-	4	-	1	-	2

Observations du Président  
Le CCFFP ayant estimé qu'il n'était pas nécessaire de réunir de nouvelles sessions ordinaires, les travaux concernant l'histamine seront effectués dans le cadre de groupes de travail électronique ou, le cas échéant, de groupes de travail physique.  
En qualité de président, je recommanderai à la Commission d'examiner attentivement si ces travaux ne devraient pas plutôt être effectués dans le cadre du CCFH. À mon avis, cela permettrait de faire avancer et de faciliter les travaux selon les procédures et les priorités de travail habituelles.

Notes explicatives:  
À sa trente-quatrième session, le CCFFP a achevé l'examen de tous les documents dans la procédure par étapes et résolu les questions relatives aux coefficients d'azote et aux annexes du Code d'usages CAC/RCP 52-2003; la seule question qui nécessitait de travaux était celle de l'élaboration de lignes directrices et de plans d'échantillonnage pour l'histamine et aucune demande de travaux n'avait été formulée. Le volume des travaux restants ne justifiait pas l'organisation de sessions régulières du CCFFP.  
Le Comité a examiné deux options permettant de traiter la question des travaux sur l'histamine: i) que le CCFFP soit ajourné sine die et que les travaux sur l'histamine soient confiés aux comités appropriés; ou ii) que des travaux spécifiques soient effectués et menés à bonne fin par correspondance. Reconnaissant que: i) les travaux devraient être fusionnés dans le cadre d'un ensemble unique de travaux; ii) que le CCFFP constituait la tribune la plus appropriée pour réaliser de tels travaux; et iii) et que si les travaux étaient réalisés par un autre comité, ils ne feraient peut-être pas l'objet de la même attention et de la même priorité, ou qu'ils risqueraient de se diluer dans des enjeux plus larges tels que la maîtrise de l'histamine dans les aliments en général, le CCFFP, à sa trente-quatrième session, est convenu de poursuivre son travail par correspondance, estimant que le volume des travaux restants ne justifiait pas l'organisation de sessions physiques du CCFFP.  
Compte tenu de l'achèvement des travaux sur le *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003), le secrétariat du Codex prévoit de procéder d'ici la prochaine session de la Commission à une révision d'ordre éditorial du Code afin d'assurer la cohérence linguistique dans l'ensemble du document.

**Annexe 4****COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE (QUARANTE-SEPTIÈME SESSION, 9-11 NOVEMBRE 2015) (REP16/FH)****Textes transmis à la trente-neuvième session de la Commission pour adoption finale**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Code de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Directives sur la maîtrise des <i>Salmonella</i> spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc	N02-2014	2018	5/8	1.1	FAO/OMS	Réf. REP16/FH, par. 22 et annexe II. Ces travaux ont été démarrés en 2013 et achevés deux ans avant le calendrier prévu. La FAO et l'OMS ont appuyé ces travaux i) en procédant à un examen systématique de la littérature existante pour s'assurer que toutes les mesures pertinentes de maîtrise des <i>Salmonella</i> dans le bœuf et le porc avaient été identifiées et ii) en organisant une réunion d'experts afin d'examiner la base technique des mesures d'atténuation et des interventions proposées.
Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire aux mesures de contrôle des parasites d'origine alimentaire	N03-2014	2019	5/8	1.1	FAO/OMS	Réf. REP16/FH, par. 30 et annexe III. Ces travaux ont été démarrés en 2013 et achevés deux ans avant le calendrier prévu. La FAO et l'OMS ont appuyé ces travaux et organisé une réunion d'experts sur le <i>Classement multicritères destiné à la gestion des risques liés aux parasites d'origine alimentaire</i> .
Avant-projet d'annexe I «Exemples de critères microbiologiques pour les aliments à faible teneur en eau lorsque cela s'avère opportun conformément aux <i>Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments</i> (CAC/GL 21-1997)» et annexe II «Orientations pour la mise en place des programmes de surveillance de l'environnement pour <i>Salmonella</i> spp. et pour d'autres entérobactéries dans les zones de transformation d'aliments à faible teneur en eau» au <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau</i> (CAC/RCP 75-2015)	N06-2013	2016	5/8	1.1	-	Réf. REP16/FH, par. 41 et annexe IV. Les travaux ont commencé en 2013. Ils ont tout d'abord été centrés sur le texte principal/général, qui a été adopté en 2015, ensuite sur l'élaboration des annexes. Les travaux sur les annexes se déroulent selon le calendrier prévu. La FAO et l'OMS appuie cette activité en organisant une réunion d'experts sur le <i>Classement des aliments à faible teneur en eau à l'appui de la gestion des risques microbiologiques</i> .

Documents	Calendrier		État d'avancement	Code de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Projet d'annexe III «Épices et plantes aromatiques séchées» au <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau</i> (CAC/RCP 75-2015)			adoption	1.1		Réf. REP16/FH, par. 41 et annexe IV. Cette annexe fait partie de la série d'annexes au <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau</i> (CAC/RCP 75-2015). Il s'agit d'une adaptation et/ou d'un amendement du <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les herbes aromatiques séchées</i> (CAC/RCP 42-1995) aux fins de son insertion en tant qu'annexe au <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau</i> (CAC/RCP 75-2015). (voir note ci-après sur la révocation du <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les herbes aromatiques séchées</i> (CAC/RCP 42-1995).
<u>Observations du Président</u>						
<p>Les excellentes relations de travail que nous avons avec le secrétariat, la FAO, l'OMS et les délégués des pays facilitent considérablement le travail du Président. Pour tous ces documents, la FAO et l'OMS ont réuni des consultations, préparé des rapports, et fourni au Comité le matériel pour examen et en temps voulu pour les délibérations. Les délégués sont arrivés à la réunion bien préparés et désireux de trouver le consensus. Pendant la réunion, le secrétariat était disponible pour trouver un cadre approprié aux débats et traiter toutes les questions de procédure. Les produits définitifs ont été présentés pour examen par la Commission AVANT la date prévue. Vraiment un grand travail d'équipe.</p> <p>Pour ce qui concerne les travaux futurs, j'encourage les comités à essayer de déterminer au moins deux ans (sinon plus) à l'avance les travaux qui seront demandés à nos organes d'experts. Cela leur permettrait de prévoir les besoins, les ressources en matière de budget et de personnel, avec suffisamment de temps pour que les comités arrivent préparés à la réunion. Les comités auront besoin au départ d'investir davantage de temps pour déterminer les travaux futurs et les classer par ordre de priorité, mais une fois le cycle lancé le flux devrait être géré plus facilement et le travail du comité plus rapide.</p> <p>En général, la disponibilité des documents traduits est un facteur contraignant, mais nous avons la chance que le pays hôte nous ait apporté une aide précieuse dans ce domaine et que les délégations qui accueillent les groupes de travail aient pu aussi fournir un certain niveau de soutien linguistique.</p>						

#### Propositions de travaux transmises à la trente-neuvième session de la Commission pour approbation

Document	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
Révision des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CAC/RCP 1-1969) et leur annexe HACCP	REP16/FH annexe V	2021	1.1	Les avis scientifiques des comités d'experts de la FAO/OMS sont nécessaires en matière d'eau s'agissant de la	Réf. REP16/FH, par. 45. Les travaux ont pour objectif de réviser et d'actualiser les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CAC/RCP 1-1969) et l'annexe HACCP - afin de rendre la norme plus simple à comprendre et à mettre en œuvre dans toute la chaîne alimentaire. Ce texte constitue la base de tous les codes d'usages en matière d'hygiène élaborés par

Document	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
				salubrité et de la comestibilité des aliments tout au long de la chaîne alimentaire, et les autres aspects susceptibles de ressortir pendant les travaux.	le CCFH; il est largement utilisé et référencé à l'échelle internationale. Plusieurs initiatives sont en cours au plan international, et le Codex doit s'assurer que les Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire et leur annexe sur le système HACCP fournissent les meilleures directives disponibles fondées sur les données scientifiques actuelles. Les travaux seront effectués par un groupe de travail électronique.
Révision du <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais</i> (CAC/RCP 53-2003)	REP16/FH annexe VI	2018	1.1	-	Réf. REP16/FH, par. 46. Les travaux ont pour but de réviser et de restructurer le Code afin d'assurer la cohérence entre le texte principal et les annexes et de supprimer les redondances. Les travaux seront effectués par un groupe de travail électronique.
<p><u>Observations du Président:</u> Ce document a été rédigé à l'origine en 1969. Le monde a beaucoup changé et nous devons élaborer cette nouvelle version de manière à ce qu'elle reste pertinente pendant de nombreuses années. Le Comité reconnaît qu'en se lançant dans la révision des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i>, il a devant lui de nombreuses années de travail. Il s'agit du document fondamental du Comité et il est utilisé dans le monde entier. Les débats devront être posés et ouverts aux autres initiatives internationales ayant des objectifs analogues. Je m'attends à des débats très animés. La révision du <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais</i> est également nécessaire afin que le texte reste bien organisé et simple, et la mise à jour d'un document vieux de 15 ans le rendra plus efficient.</p>					

#### Documents de travail et autres documents

Documents	Notes explicatives
Propositions de travaux et plan de travail prospectif.	<b>En cours</b> (REP16/FH par. 52 et annexe VII).
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les herbes aromatiques séchées</i> (CAC/RCP 42-1995)	<b>Révoqué</b> (REP16/FH par. 40b) La révocation fait suite à l'inclusion de ce code en tant qu'annexe au <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau</i> (CAC/RCP 75-2015). Voir note ci-dessus concernant les annexes au <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau</i> (CAC/RCP 75-2015).
<p><u>Observations du Président</u> Compte tenu de la complexité et de l'ampleur des documents sur lesquels le CCFH travaille actuellement, il nous faudra évaluer attentivement les travaux, et conserver un équilibre entre les activités de gestion courante et le travail préliminaire requis pour les autres questions inscrites sur notre liste de priorité. Nous essaierons d'être très attentifs aux besoins des délégations, mais aussi à la charge de travail que nous déterminons pour nos groupes d'experts à l'OMS et à la FAO. Une planification attentive a permis au CCFH de s'acquitter des tâches qui lui ont été confié plutôt que prévu. Nous devons aligner les capacités du secrétariat sur les besoins des groupes d'experts afin de continuer à travailler efficacement.</p>	

**Charge de travail globale du Comité**

Sessions du Comité	Étape 8 et 5/8	Étape 5	Autres textes pour adoption	Travaux en cours	Nouveaux travaux	Documents de travail et autres documents	Travaux/documents de travail interrompus
47 <sup>e</sup> session du CCFH	3	-	1	-	2	-	1

Observations du Président

Je ne saurais complimenter suffisamment le secrétariat, la FAO et l'OMS pour le travail qu'ils accomplissent pour le CCFH. Au moment où certains de nos délégués de longue date s'engagent dans d'autres activités, nous devons nous efforcer tout particulièrement de conserver une attitude ouverte, avec une volonté de consensus. Mon espoir est que chaque délégué, nouveau ou ancien, participe activement aux débats, afin que nous restions un lieu d'échange d'idées hétérogènes qui débouche sur le consensus. Je suis inquiet de la tendance qui se dessine vers une régionalisation des opinions où le débat est mené par quelques représentants régionaux. La créativité, l'imagination et la capacité de résolution collectives seraient certainement compromises si cette tendance «régionale» continuait de se développer.

Notes explicatives:

Le travail du Comité est planifié conformément à la «Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour la conduite de ses travaux». Le plan de travail prospectif aide le CCFH à se doter d'un programme de travail gérable; et sert de guide à la FAO et à l'OMS s'agissant des besoins d'avis scientifiques. À sa quarante-septième session, le CCFH a demandé à la FAO et à l'OMS d'entreprendre un examen synthétique avant de démarrer de travaux (à savoir sur les VTEC/STEC) étant donné que les travaux portant sur ce thème constituaient l'une des principales priorités du plan de travail prospectif.

La mise au point définitive des textes et leur avancement à l'étape 5/8, à l'étape 8 et leur adoption a permis au Comité de lancer deux nouvelles activités. Il est prévu que ces activités, en particulier, la révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire et son annexe sur le système HACCP, seront de grande ampleur et prendront un temps considérable dans les prochaines années.

**Annexe 5****COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME (TRENTE-SEPTIÈME SESSION, 23 - 27 NOVEMBRE 2015) (REP16/NFSDU)****Textes transmis à la trente-neuvième session de la Commission pour adoption finale**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Code de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Valeurs nutritionnelles de référence aux fins d'étiquetage dans les <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> (CAC/GL 2-1985)	N06-2008	2016	5/8	1.3	FAO/OMS et OSCR	Réf. REP16/NFSDU, par. 52a et annexe II, première partie. Ces travaux ont démarré en 2007 et sont réalisés par étapes. Les travaux sur les valeurs nutritionnelles de référence (VNR) se déroulent suivant le calendrier prévu.
Amendement de l'annexe aux <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> (CAC/GL 2-1985) (ajout d'une définition des OSCR)	-	-	adoption	1.1		Réf. REP16/NFSDU, par. 50a et annexe II, deuxième partie. Une définition de travail d'un «organisme scientifique compétent reconnu» (OSCR) a été précédemment convenue par le CCNFSDU. La définition a été modifiée et est transmise pour adoption et insertion dans les directives CAC/GL 2-1985.
Amendement à la section 10, méthodes d'analyse figurant dans la <i>Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons</i> (CODEX STAN 72-1981)	-	-	-	1.1	-	Réf. REP16/NFSDU, par. 94 et annexe V, première partie. Cet amendement vise à faire référence aux <i>Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées</i> (CODEX STAN 234-1999), et fait suite à l'identification des méthodes d'analyse à soumettre pour confirmation au CCMAS et insertion dans la norme CODEX STAN 234-1999.
<b>Observations du Président</b>						
Le CCNFSDU a longuement examiné les valeurs nutritionnelles de référence-besoins (VBR-B) proposées pour la vitamine A (équivalents alimentaires et facteurs de conversion), la vitamine E, le magnésium, le fer (caractéristiques de l'alimentation et note de bas de page), le cuivre et le phosphore sur la base du rapport du groupe de travail électronique et compte tenu des connaissances et des données scientifiques les plus récentes. En conséquence, le Comité suggère l'adoption par la Commission aux étapes 5/8 avec omission des étapes 6 et 7.						

## Travaux en cours

Documents	Calendrier		État d'avancement	Code de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
VNR-B pour la vitamine D et les équivalents alimentaires et les facteurs de conversion pour la vitamine E	N06-2008	2016	3	1.3	FAO/OMS et OSCR	Réf. REP16/NFSDU, par. 52b et annexe II, troisième partie. Ce travail fait partie du travail global entrepris sur les nouvelles VRN ou celles qui sont révisées. La VNR-B pour la vitamine D et les équivalents alimentaires et le facteur de conversion pour la vitamine E devraient être mis au point définitivement d'ici la trente-huitième session du CCFNSDU.
Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (CODEX STAN 156-1987) (section 2.1.1 et 2.2 et facteurs essentiels de composition et ingrédients facultatifs (6-12 mois))	N07-2013	2017	4	1.2/1.3		Réf. REP16/NFSDU, par. 61a et annexe III, première partie. Cette partie de la révision a été examinée et approuvée par le CCFNSDU, à sa trente-septième session, mais elle est maintenue à l'étape 4 en attendant que les autres sections soient examinées et approuvées (à la trente-huitième session du CCFNSDU) afin de faire avancer toute la série de révisions dans le processus par étapes. Les travaux se déroulent conformément au calendrier prévu.
Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (CODEX STAN 156-1987) (autres sections)	N07-2013	2017	2/3	1.2/1.3		Réf. REP16/NFSDU, par. 61a et annexe III, deuxième partie. (voir plus haut) Les travaux se déroulent conformément au calendrier prévu et seront réalisés par un groupe de travail électronique et un groupe de travail physique.
Définition de la biofortification	N05-2015	2016	2/3	1.3		Réf. REP16/NFSDU, par. 71. Les travaux ont été approuvés par la Commission, à sa trente-huitième session CAC (2015) et examinés dans le cadre du CCFNSDU, à sa trente-septième session. Les travaux ne seront pas achevés dans les délais proposés (pour adoption en 2016). Le CCFNSDU, à sa trente-septième session, a fourni des indications supplémentaires sur ce qui devait être pris en compte dans

Documents	Calendrier		État d'avancement	Code de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
						<p>l'élaboration de la définition qui se poursuivra dans le cadre d'un groupe de travail électronique.</p> <p>Le groupe de travail électronique examinera aussi la recommandation du Comité exécutif, à sa soixante-dixième session, et approuvée par la Commission, à sa trente-huitième session, visant à préciser comment la définition sera utilisée et quelle sera sa meilleure place.</p>
VNR-MNT pour les acides gras oméga 3 à longue chaîne basés sur l'EPA et le DHA	N06-2015	2016	2/3	1.3	FAO/OMS et OSCR	<p>Réf. REP16/NFSDU, par. 80.</p> <p>Les travaux ont été approuvés par la Commission, à sa trente-huitième session (2015), et examinés dans le cadre du CCNFSDU, à sa trente-septième session.</p> <p>Les travaux ne seront pas achevés dans les délais proposés (pour adoption en 2016) compte du nombre de questions importantes qui doivent encore être traitées. Il s'agit de savoir notamment si les preuves scientifiques sont suffisantes pour étayer le lien entre la VNR-MNT et la réduction du risque de mortalité par cardiopathie coronarienne; si tous les critères sont remplis pour établir une VNR; et si tous les organismes scientifiques compétents reconnus (OSCR) ont été pris en compte.</p> <p>Lorsqu'il établit des VNR, le CCNFSDU applique les <i>Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour la population générale</i> (une annexe aux <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> – CAC/GL 2-1985).</p> <p>Les travaux se poursuivront dans le cadre d'un groupe de travail électronique, conformément aux <i>Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour la population générale</i>; ce groupe identifiera les OSCR à l'aide de la définition de ces organismes (voir ci-dessus la</p>

Documents	Calendrier		État d'avancement	Code de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
						nouvelle définition présentée pour adoption) et utilisera les données scientifiques dont ils disposent, tout en tenant compte des travaux du NUGAG (OMS).
<p><u>Observations du Président:</u></p> <p>Le CCNFSDU a été en mesure de terminer la presque totalité de ses travaux sur les nouvelles valeurs nutritionnelles de référence (VNR-B) ou celles ont été révisées, à des fins d'étiquetage (vitamines et sels minéraux), pour la population générale, à la dernière session. La décision concernant la VNR-B pour la vitamine D et les équivalents alimentaires et les facteurs de conversion pour la vitamine E a été reportée à la prochaine session. Il devrait être possible de trouver un consensus sur ces deux points à la trente-huitième session du CCNFSDU.</p> <p>Le CCNFSDU a également examiné la question de l'élaboration de VNR-B pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge. Compte tenu des soutiens nombreux exprimés en faveur de ces travaux, le CCNFSDU est convenu de créer un groupe de travail électronique, ayant pour mandat d'évaluer la nécessité d'établir une VNR-B et sa valeur pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge et de demander des avis scientifiques aux JEMNU. Toutefois aucun État Membre ne s'est déclaré prêt à diriger le groupe de travail électronique. Si la situation n'évolue pas à la prochaine session et qu'aucun État Membre ne souhaite présider le groupe de travail électronique, le CCNFSDU devra envisager d'interrompre cette activité. Il sera important de savoir si des avis scientifiques peuvent être fournis par les JEMNU.</p> <p>La révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (CODEX STAN 156-1987) est une tâche très difficile qui pose de nombreux problèmes. La décision du CCNFSDU de procéder par étapes a été la bonne. À sa dernière session, le CCNFSDU a pu avancer sur les facteurs essentiels de composition des préparations de suite pour les nourrissons du deuxième âge (6 à 12 mois) et sur les produits pour les enfants en bas âge, sur la base des conclusions d'un groupe de travail physique qui s'est réuni pendant une journée avant la session du CCNFSDU.</p> <p>Concernant la définition de «biofortification», le groupe de travail électronique a présenté dans ses documents quatre options. Le CCNFSDU est convenu de ne pas examiner les quatre options et de demander au groupe de travail électronique de soumettre un seul projet de définition pour examen à la trente-huitième session du Comité. Les débats, à la trente-septième session, sur les critères décrits dans les documents de travail ont cependant été très utiles.</p> <p>Aucun consensus n'a été trouvé, à la trente-septième session, sur le projet de VNR-MNT pour les acides gras oméga 3 à longue chaîne proposé par le groupe de travail électronique compte tenu des opinions divergentes exprimées au sujet des preuves scientifiques permettant d'étayer la VNR-MNT proposée. Il est apparu évident qu'il fallait demander des avis scientifiques extérieurs. On s'est également demandé s'il fallait demander un avis scientifique aux JEMNU ou utiliser les travaux du NUGAG sur les acides gras polyinsaturés comme base scientifique puisque ce dernier préparait déjà une étude sur la question. Après des débats prolongés, où les représentants de la FAO et l'OMS ont pris fermement position, le Comité est convenu de reconstituer le groupe de travail électronique afin de réévaluer les données scientifiques en tenant compte des travaux du NUGAG (OMS). Si le rapport (préliminaire) du NUGAG n'est pas disponible suffisamment de temps avant la prochaine session, le Comité ne sera pas à même de réexaminer cette question ni de parvenir à une conclusion. L'avancement de ces travaux au sein du CCNFSDU est conditionné par le calendrier du NUGAG. Leur achèvement sera probablement retardé.</p> <p>À mon avis, il est regrettable que le consensus n'ait pu être trouvé pour lancer pour la première fois le processus dans le cadre des JEMNU, étant donné notamment que les JEMNU ont été créées en tant qu'initiative <b>conjointe</b> de la FAO et de l'OMS à la demande spéciale du CCNFSDU.</p>						

#### Propositions de travaux transmises à la trente-neuvième session de la Commission pour approbation

Document	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
Directives pour les aliments prêts à l'emploi (RUTF)	REP16/NFSDU, annexe IV	2020	1.3	Déclaration conjointe de 2007 de l'OMS, du PAM,	Réf. REP16/NFSDU, par. 87-88. Les travaux ont pour objectif de définir les aliments prêts à l'emploi sur le plan de leur composition et de leur sécurité

Document	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
				de l'UNSCN et de l'UNICEF	sanitaire. La directive servira de référence aux industriels, aux consommateurs et aux autorités gouvernementales de réglementation et fournira le cadre nécessaire pour l'approvisionnement en produits alimentaires d'aide d'urgence d'une sécurité sanitaire et d'une adéquation nutritionnelle constantes. Les travaux seront effectués par un groupe de travail électronique.
<u>Observations du Président:</u> Un fort soutien a été exprimé en faveur de ces travaux importants lors de la trente-septième session du CCNFSDU après que le représentant de l'UNICEF ait suggéré d'élaborer une directive pour les aliments prêts à l'emploi et non plus une norme.					

**Documents de travail et autres documents**

Documents	Notes explicatives
Document de travail sur l'allégation «sans» acides gras	Réf. REP16/NFSDU, par. 89. L'examen se poursuivra à la trente-huitième session du CCNFSDU.
Harmonisation des dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes élaborées par le CCNFSDU	Réf. REP16/NFSDU, par. 95. Compte tenu de sa décision de ne plus utiliser de «liste de souhaits» pour l'insertion d'additifs alimentaires dans la norme CODEX STAN 72-1981, le Comité est convenu d'envisager l'alignement des dispositions sur les additifs alimentaires figurant dans les différentes normes relevant de ses compétences sur les dispositions correspondantes de la NGAA.
<u>Observations du Président</u> Sur la base du document de travail sur l'allégation «sans» acides gras, le CCNFSDU examinera, à sa trente-huitième session, si sa charge de travail lui permet d'entreprendre de travaux. L'alignement des dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes élaborées par le CCNFSDU sera aussi envisagé en fonction de l'ensemble du programme de travail du Comité.	

**Charge de travail globale du Comité**

Sessions du Comité	Étape 8 et 5/8	Étape 5	Autres textes pour adoption	Travaux en cours	Travaux	Documents de travail et autres documents	Normes révoquées, travaux ou documents de travail interrompus
37 <sup>e</sup> session du CCFNSDU	1	-	2	5	1	1	1

Observations du Président

Les avis scientifiques extérieurs issus des JEMNU permettraient d'étayer et d'accélérer les travaux du CCFNSDU. Par exemple, l'élaboration des valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées (VNR-B) pour les vitamines et les sels minéraux s'est avérée une tâche difficile et longue du fait de l'absence d'avis scientifiques extérieurs. Le processus des JEMNU devrait donc être lancé dans les cas où des avis scientifiques sont nécessaires.

Notes explicatives:

Le Comité a un programme de travail complet et a progressé sur la révision de la *Norme pour les préparations de suite*, qui se déroule par étapes. À ce jour, les travaux sur les facteurs essentiels de composition et les ingrédients facultatifs (6 à 12 mois) ainsi que la section sur les définitions des produits sont maintenus à l'étape 4 en attendant un accord sur les autres sections, afin de faire avancer un ensemble complet de révisions dans la procédure par étapes. De même, le Comité a continué de progresser sur l'élaboration des VNR-B à des fins d'étiquetage dans les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985)*; il est aussi convenu d'inclure une définition de travail pour les OSCR dans l'annexe des directives CAC/GL 2-1985 et d'établir des VNR-B pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge.

S'agissant de la recommandation du Comité exécutif, à sa soixante-dixième session, le Comité a rappelé sa réponse relative au suivi du plan stratégique, formulée à sa dernière session, à savoir qu'il n'était pas nécessaire d'élaborer une nouvelle approche pour la gestion de ses travaux.

**Annexe 6****COMITÉ DU CODEX SUR LES SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES (VINGT-DEUXIÈME SESSION, 6 -12 FÉVRIER 2016) (REP16/FICS)****Textes transmis à la trente-neuvième session de la Commission pour adoption finale**

Documents	Calendrier		État d'avancement	Code de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet de Principes et directives sur l'échange d'informations entre des pays importateurs et exportateurs pour soutenir le commerce alimentaire	N01-2015	2018	5/8	1.4		Réf. REP16/FICS, par. 25 et annexe II. Ces travaux ont démarré en 2015 et pris fin deux ans avant la date prévue. Leur achèvement rapide a été rendu possible par la tenue de groupes de travail électronique et d'ateliers informels, qui ont défini la portée des travaux (approuvés par la Commission à sa trente-huitième session) et élaboré l'avant-projet. Un groupe de travail physique (tenu en juillet 2015) a poursuivi l'élaboration de l'avant-projet qui a été diffusé pour observations, examiné et mis au point définitivement par le CCFICS, à sa vingt-deuxième session.
Avant-projet de révision des <i>Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments</i> (CAC/GL 19-1995)	N03-2015	2018	5/8	1.4		Réf. REP16/FICS, par. 43 et annexe IV. Ces travaux ont été démarrés en 2015 et achevés deux ans avant le calendrier prévu.
Avant-projet de révision des <i>Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation</i> (CAC/GL 25-1997)	N04-2015	2018	5/8	1.4		Réf. REP16/FICS, par. 48 et annexe V. Ces travaux ont été démarrés en 2015 et achevés deux ans avant le calendrier prévu.
<b>Observations du Président</b>						
Les trois documents transmis à la Commission pour adoption ont fait l'objet de débats approfondis dans le cadre de groupes de travail électronique et physique. Le Comité s'est réuni pendant une période prolongée (six jours) afin de permettre un examen approfondi des projets de norme en plénière. Ces projets de directives ont été élaborés de manière ouverte, transparente et sans exclusive, avec un haut niveau de participation de la part des Membres du Codex (ainsi que de la FAO et de l'OMS). Il n'y a pas de questions en suspens pour tous ces textes.						

## Textes transmis à la trente-neuvième session de la Commission pour adoption à l'étape 5

Documents	Calendrier		État d'avancement	Code de produit	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Numéro ou année du travail	Année cible				
Avant-projet d'orientations pour le suivi de la performance de systèmes nationaux de contrôle des aliments	N02-2015	2019	5	1.4		Réf. REP16/FICS, par. 32 et annexe III. Le document n'a été examiné qu'une seule fois par le CCFICS. Les travaux se déroulent conformément au calendrier prévu.
<b>Observations du Président</b>						
<p>Le suivi de la performance de systèmes nationaux de contrôle des aliments est un sujet d'une très grande complexité. Le projet d'orientations a été le thème d'ateliers informels et d'un groupe de travail physique. À la vingt-deuxième session du CCFICS, un temps important a été consacré au texte, ce qui a donné à tous les Membres la possibilité de demander des éclaircissements et de fournir des contributions lorsqu'ils ont estimé que c'était nécessaire.</p> <p>Toutes les questions posées par ce projet d'orientations ont été résolues. Le Comité a été favorable à son adoption à l'étape 5 étant donné qu'il s'agit d'un sujet complexe et que sa mise en œuvre au niveau national variera en fonction des systèmes de contrôle des aliments mis en place. Il devrait être prêt pour adoption à l'étape 8 en 2017.</p>						

## Documents de travail et autres documents

Documents	Notes explicatives
Document de réflexion sur la comparabilité et l'équivalence de systèmes	Réf. REP16/FICS, par. 52. À sa vingt-deuxième session, le CCFICS a examiné un document de réflexion proposant de travaux sur l'élaboration d'orientations sur la façon dont les pays devraient aborder la question de la détermination dans la pratique de l'équivalence des systèmes. Ayant estimé qu'il était nécessaire de préciser davantage le champ d'application, les conditions préalables et les procédures de la proposition, le CCFICS est convenu d'examiner un document de réflexion et un document de projet révisés à sa prochaine session.
Document de réflexion sur l'utilisation de certificats électroniques par les autorités compétentes ainsi que sur la migration vers une certification dématérialisée	Réf. REP16/FICS, par. 56 – 58. À sa vingt-deuxième session, le CCFICS a examiné un document de réflexion proposant de travaux sur l'élaboration d'orientations sur l'utilisation de certificats électroniques par les autorités compétentes ainsi que sur la migration vers une certification dématérialisée. Estimant que la question méritait un examen plus approfondi, le Comité est convenu d'examiner à sa prochaine session un document de réflexion révisé ainsi qu'un document de projet. Ce travail devra tenir compte des débats à la session et, en particulier, procéder à une analyse des lacunes des textes Codex existants, ainsi qu'à un examen technique de cette question, et étudier les ressources nécessaires pour les systèmes de procédure qui permettent la certification électronique.
Document de réflexion sur la certification par des tiers (en utilisant des paramètres généraux)	Réf. REP16/FICS, par. 63. À sa vingt-deuxième session, le CCFICS a examiné un document de réflexion concernant les éventuels travaux futurs et est convenu d'examiner à sa prochaine session un document de réflexion sur la certification par des tiers (en utilisant des paramètres généraux), qui étudierait dans quelle mesure ce type de certification peut être utilisé dans le cadre des contrôles officiels exercés dans le commerce alimentaire.

Documents	Notes explicatives
Document de réflexion sur l'examen de questions émergentes et les orientations futures pour les travaux du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires	<p>Réf. REP16/FICS, par. 64-65.</p> <p>Ce point est inscrit en permanence à l'ordre du jour afin de faciliter l'identification par le Comité des questions émergentes et déterminer les orientations de ses travaux futurs. À sa vingt-deuxième session, le CCFICS a reconnu que certains domaines proposés avaient déjà été examinés pendant la session, et il est convenu de garder à l'examen le document.</p> <p>Le Comité est aussi convenu que le document actualisé comprendrait un cadre en vue de l'évaluation et de l'identification préliminaires des domaines que le Comité devrait aborder en priorité à l'avenir. Le cadre identifierait les questions figurant parmi les éventuels travaux puis les analyserait en fonction des critères de hiérarchisation des priorités qui doivent être fixés.</p>
Document de réflexion sur l'intégrité et/ou l'authenticité des aliments en tant que question émergente	<p>Réf. REP16/FICS, par. 69-70.</p> <p>À sa vingt-deuxième session, le CCFICS a examiné un document portant sur les difficultés auxquelles se heurtent les consommateurs pour évaluer l'authenticité des aliments et la nécessité d'élaborer des méthodes et des directives en la matière.</p> <p>Le Comité est convenu d'examiner à sa prochaine session un document de réflexion sur ce sujet, qui pourrait identifier, le cas échéant, les domaines dans lesquels un nouveau travail sur l'intégrité et l'authenticité des aliments pourrait coïncider avec les textes du CCFICS existants (et éventuellement) les compléter.</p> <p>Le Comité a décidé de demander conseil au CCFL sur les problématiques liées à l'étiquetage, au CCMAS sur les questions relatives aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage par rapport à l'intégrité et à l'authenticité des aliments et à la Commission pour vérifier si cette question relevait du mandat du CCFICS.</p>
<p><u>Observations du Président</u></p> <p>Le document de réflexion sur les questions émergentes est le fruit des débats tenus par le Comité à l'occasion du 50<sup>e</sup> anniversaire du Codex. La démarche adoptée a été de charger chaque année des pays différents de la rédaction du document afin de garantir qu'il soit représentatif de tous les membres du Comité. Les débats sur ce point de l'ordre du jour permettent au Comité de mettre en évidence les questions émergentes qu'il lui faudra peut-être examiner à l'avenir. L'insertion dans la prochaine version d'un cadre en vue de l'évaluation et de l'identification préliminaires des domaines prioritaires du Comité fera de ce document un instrument encore plus efficace.</p> <p>Les autres documents de réflexion portent tous sur des sujets qui sont au tout premier rang des délibérations des autorités compétentes tant au niveau national qu'au niveau international. De nombreux pays renforcent actuellement leurs systèmes de contrôle des aliments tandis que d'autres les réforment ou les améliorent afin de les rendre plus pertinents, plus efficaces et plus efficaces. Les débats en cours sur l'équivalence des systèmes et la certification par des tiers donneront des indications en vue du renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments et de la protection de la santé des consommateurs, tout en promouvant la loyauté des pratiques suivies dans le commerce alimentaire.</p> <p>La fraude alimentaire et l'authenticité des aliments sont des sujets que les incidents survenus au plan international au cours des 5 à 10 dernières années ont mis en évidence; et les consommateurs demandent de plus en plus des assurances que les autorités compétentes dans les pays importateurs et dans les pays exportateurs doivent être à même de fournir. Ce travail étudiera comment cette question peut être traitée dans le cadre du Codex.</p>	

**Charge de travail globale du Comité**

Sessions du Comité	Étape 8 et 5/8	Étape 5	Autres textes pour adoption	Travaux en cours	Nouveaux travaux	Documents de travail	Normes révoquées, travaux ou documents de travail interrompus
22 <sup>e</sup> session du CCFICS	3	1	-	-	-	5	-

Observations du Président

Une part considérable du commerce alimentaire mondial dépend des systèmes d'inspection et de certification. Ces systèmes peuvent entraver le commerce international de manière significative. Il est donc souhaitable que la conception et l'application des systèmes reflètent les indications données par le Codex par l'intermédiaire du CCFICS. Les travaux du CCFICS sont d'une grande pertinence pour le commerce international, et d'autant plus que la participation des délégués aux débats du Comité ou dans les groupes de travail électronique et physique est importante. Les orientations élaborées par le Comité procèdent d'une approche fondée sur les principes et tiennent compte de la situation des pays s'agissant des systèmes de contrôle alimentaire.

Notes explicatives:

Le Comité a achevé la presque totalité de ses travaux en cours, et a actuellement un seul document à l'étape 5. Cependant, plusieurs documents de réflexion sont en cours d'élaboration, qui devraient constituer un programme de travail complet pour le Comité dans les années à venir. Le Comité traite de nombreuses questions importantes pour assurer la sécurité sanitaire des aliments et en particulier, la loyauté des pratiques suivies dans le commerce alimentaire. Il existe une synergie évidente entre les travaux du Comité et différents projets de renforcement des capacités de l'Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments de la FAO.

S'agissant de la recommandation du Comité exécutif, à sa soixante-dixième session, le Comité est convenu d'examiner les critères énoncés dans le Manuel de procédure et les pratiques suivies dans les autres comités du Codex, et dans le contexte de l'actualisation du *Document de réflexion sur l'examen de questions émergentes et les orientations futures pour les travaux du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CX/FICS 16/22/9)* d'élaborer un cadre de priorités que le Comité utilisera dans les sessions futures.