



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

Soixante-dix-neuvième session

Siège de la FAO, Rome (Italie), 29 juin – 3 juillet 2020

EXAMEN CRITIQUE¹ PARTIE I

1. Informations générales sur la procédure de l'examen critique

1.1 D'après la section Procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés du Manuel de procédure du Codex, «un examen critique permanent garantit que les propositions d'entreprendre de nouveaux travaux et les projets de normes soumis à la Commission pour adoption continuent de respecter les priorités stratégiques de la Commission et peuvent être élaborés dans un délai raisonnable, prenant en compte le besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts». Il y est également indiqué que «la Commission décide l'élaboration d'une norme compte tenu des résultats de l'examen critique mené par le Comité exécutif et désigne l'organe subsidiaire ou autre organisme chargé d'entreprendre le travail».

1.2 Conformément à ces dispositions, le Comité exécutif est invité à procéder à un examen critique du travail des comités en tenant compte des recommandations du Secrétariat et des observations des présidents pour:

- examiner les normes et textes apparentés soumis à la Commission pour adoption;
- suivre l'avancement de l'élaboration des normes;
- examiner les propositions de nouveaux travaux ou de révision des normes.

2 Examiner les normes proposées avant de les soumettre à la Commission pour adoption

Le processus d'examen critique devra garantir que les projets de normes soumis à la Commission ont été entièrement examinés au niveau des comités. Le Comité exécutif examine les projets de normes émanant des comités du Codex avant de les soumettre à la Commission pour adoption, afin de s'assurer:

- de la cohérence avec le mandat du Codex, les décisions de la Commission et les textes existants du Codex;
- du respect des exigences relatives à la procédure d'approbation, le cas échéant;
- du format et de la présentation;
- de la cohérence linguistique.

3. Suivre l'avancement de l'élaboration des normes

3.1 Le Comité exécutif compare l'état d'avancement des projets de normes au calendrier convenu par la Commission et doit en faire rapport à celle-ci. En particulier, le Comité exécutif peut proposer un allongement du délai, l'annulation du travail ou sa poursuite par un comité différent de celui qui en était initialement chargé, y compris par la création d'un nombre limité d'organes subsidiaires, le cas échéant.

¹ Le présent document s'adresse aux comités et au groupe spécial du Codex qui se sont réunis au cours du deuxième semestre de 2019, ainsi qu'au Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCCPL).

3.2 Critères visant à faciliter le suivi des progrès accomplis quant à l'élaboration des normes²

3.2.1 Lorsque l'élaboration d'une norme est retardée à cause de la nécessité d'obtenir des avis scientifiques, le Comité exécutif pourrait 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.

3.2.2 Lorsque des avis scientifiques ont été fournis et qu'une norme est à l'examen depuis plus de cinq ans, le Comité exécutif devrait exhorter le Comité concerné à agir dans des délais spécifiés.

3.2.3 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 pourrait 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.

3.3 Documents de travail³

Les documents de travail font partie de la charge de travail d'un comité et sont d'importants outils de débat pour les comités avant leurs demandes de nouveaux travaux. Une liste de documents de travail est incluse à titre informatif uniquement afin de présenter un aperçu complet de la charge de travail de chaque comité, mais elle ne fera pas l'objet de débats proprement dits.

4. Propositions d'entreprendre de nouveaux travaux ou de réviser une norme

4.1 Avant d'être approuvée et mise en œuvre, chaque proposition de nouveaux travaux ou de révision d'une norme devra être accompagnée d'un descriptif de projet élaboré par le comité ou le membre d'où elle émane. C'est la Commission qui décidera d'entreprendre de nouveaux travaux ou de réviser une norme en tenant compte de l'examen critique effectué par le Comité exécutif.

4.2 L'examen critique comprend:

- l'examen des propositions pour l'élaboration ou la révision des normes, compte tenu des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux*, des priorités stratégiques de la Commission et de l'appui nécessaire découlant de l'évaluation indépendante des risques;
- la détermination 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 intercomités (dans les domaines où les travaux relèvent des mandats de plusieurs comités);
- l'évaluation préliminaire des besoins 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 la hiérarchisation de ces avis.

4.3 La décision d'entreprendre de nouveaux travaux sur l'établissement ou la révision de limites maximales de résidu pour un pesticide ou pour un médicament vétérinaire, ou de mettre à jour la Norme générale sur les additifs alimentaires (y compris les méthodes d'analyse et d'échantillonnage), la Norme générale sur les contaminants et les toxines dans les produits de consommation humaine et animale (y compris les méthodes d'analyse et d'échantillonnage), le Système de classification des aliments et le Système de numérotation international suivra les procédures établies par les comités compétents et approuvées par la Commission.

5. Évolutions de l'examen critique

5.1 À sa soixante-douzième session⁴, le Comité exécutif a réservé un accueil favorable à la nouvelle structure de l'examen critique, condensé dans un seul document au lieu de trois, et il a décidé que les informations seraient fournies par tranche afin d'en garantir la disponibilité en temps utile. Le Comité exécutif a en outre indiqué qu'il serait utile de disposer de davantage d'informations et de points de vue des présidents sur les activités des comités et suggéré que le Secrétariat donne des indications plus précises aux présidents quant aux contributions nécessaires pour améliorer l'efficacité de l'examen critique. Il a aussi été souligné qu'il était important de maintenir une vue horizontale des activités des comités et des interactions entre les comités.

² Cinquante-huitième session du Comité exécutif (2006).

³ Soixante-troisième session du Comité exécutif (2009).

⁴ Soixante-douzième session du Comité exécutif (2016), REP17/EXEC1, par. 7 à 14.

5.2 Une structure légèrement modifiée de l'examen critique des travaux des comités du Codex a été à l'essai aux fins de l'examen réalisé par le Comité exécutif à sa soixante-dix-septième session. La structure révisée avait pour but d'améliorer la lisibilité et de mettre l'accent sur les informations et les contributions des présidents. La structure révisée a reçu un accueil favorable et sera donc maintenue.

5.3 Le Secrétariat du Codex s'est aussi penché sur l'examen critique dans le cadre de l'examen régulier de la gestion des travaux du Codex en cours. On trouvera de plus amples informations à ce sujet dans les documents CX/EXEC 19/77/5 et CX/EXEC 20/78/4.

6. Structure des annexes

Les travaux des différents comités sont traités dans des annexes distinctes.

Chaque annexe est structurée comme suit:

1. informations générales sur le comité et la session en question;
2. remarques d'ordre général (du Secrétariat et de la présidence);
3. état d'avancement des travaux (bilan);
4. observations spécifiques pour chaque activité (du Secrétariat et de la présidence)

7. Liste des annexes

Annexe 1: Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA23)

Annexe 2: Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP15)

Annexe 3: Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA21)

Annexe 4: Comité sur les fruits et légumes frais (CCFFV21)

Annexe 5: Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH51)

Annexe 6: Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNE10)

Annexe 7: Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU41)

Annexe 8: Groupe intergouvernemental spécial sur la résistance aux antimicrobiens (TFAMR7)

Annexe 9: Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCCPL)

Annexe 1

1. Informations générales

Comité	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CAFRICA23)		
Hôte de la réunion	Kenya	Président	M. Kimutai Maritim
Session en question	Vingt-troisième	2-6 septembre 2019	
Prochaine session	Vingt-quatrième	Deux ans environ après la vingt-troisième session	
Rapports	<u>REP20/AFRICA</u>		

2. Remarques d'ordre général

<p>Observations du Secrétariat:</p> <p>La vingt-troisième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a été constructive et productive et a réuni un grand nombre de participants. La revitalisation du comité est en cours, conformément aux objectifs des comités régionaux de coordination. Les activités d'élaboration de normes ont bien avancé. Les travaux sur deux des trois projets de normes sont menés dans les délais impartis, mais une prolongation sera nécessaire pour le projet de norme sur la viande séchée. L'ordre du jour était plutôt chargé et a nécessité l'organisation d'une séance nocturne et de groupes de travail intrasession, qui ont permis de conclure les débats portant sur tous les points inscrits à l'ordre du jour. Cependant, les points soulevés au titre des questions diverses durant l'adoption de l'ordre du jour n'ont pas pu être abordés, faute de temps. Les travaux menés sur les questions générales inscrites à l'ordre du jour ont suscité beaucoup d'intérêt et des débats fructueux, mais le temps disponible pour aborder l'ensemble des points, en particulier les travaux d'établissement de normes, s'en est trouvé réduit. Le Comité est convenu d'améliorer la participation aux divers groupes de travail électroniques, s'agissant des domaines particulièrement pertinents pour la région, notamment l'établissement de limites maximales pour l'acide cyanhydrique dans le manioc et les produits à base de manioc (CCCF); l'élaboration d'un document de travail sur la présence de mycotoxines dans les produits fermentés à base de manioc (CCCF); et les limites maximales pour les pesticides homologués en Afrique qui ne sont pas soutenus par les fabricants d'origine (CCPR). Le Comité est également convenu de collaborer à la préparation et à la présentation conjointes de nouvelles propositions ayant trait à des domaines d'intérêt commun. Il a souligné qu'il fallait que la région contribue davantage aux travaux sur les avis scientifiques qui sont au fondement des normes du Codex, au moyen d'activités de renforcement des capacités et d'une amélioration de la coordination régionale.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Le Président souscrit aux observations du Secrétariat concernant la charge de travail globale du Comité. Le Président souligne la coopération et l'intérêt des délégués, qui ont permis de parvenir à un consensus sur l'ensemble des points inscrits à l'ordre du jour et à l'adoption rapide du rapport. L'allocution principale a fait état de la possibilité d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments au niveau continental. Les pays ont été encouragés à faire participer leurs experts techniques aux débats portant sur l'accord et sur sa mise en œuvre. Afin de consolider les acquis enregistrés au cours des deux conférences internationales sur la sécurité sanitaire des aliments, le Comité s'est dit favorable à la nomination d'ambassadeurs de bonne volonté chargés de faire valoir l'importance de la sécurité sanitaire des aliments et a salué l'appui apporté par la FAO et par l'OMS. Le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a encouragé les pays à mettre au point des méthodes novatrices pour la mise en œuvre des Directives pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique en Afrique (CXG 22R-1999) et de partager leurs expériences à cet égard. Le Comité a pris acte de la participation du Vice-Président et de l'appui que celui-ci a apporté aux travaux du Codex.</p>

3. État d'avancement des travaux

Thème	N° du travail	Année cible	Recommandation du Comité
Pour décision par la Commission			
1. Projet de norme pour les préparations cuites à base de manioc fermenté.	N07-2015	2019	8
2. Projet de norme pour les feuilles fraîches de <i>Gnetum</i> spp.	N09-2015	2019	8
3. Avant-projet de norme sur la viande séchée.	N07-2016	2019	5
4. Modifications proposées aux sections 3.2.2 et 3.4 de la <i>Norme régionale pour le beurre de karité non raffiné</i> (CXS 325R-2017)	–	–	Adoption
5. Nouveaux travaux sur l'élaboration de Directives relatives à l'harmonisation de la législation sur les denrées alimentaires dans la région couverte par le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique ⁵ .	–	–	1/2/3
Pour information			
6. Élaboration d'un document sur la hiérarchisation des travaux du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique.	Pour examen ultérieur à la prochaine session.		
7. Document de travail sur l'élaboration d'une norme régionale Codex sur une boisson fermentée non alcoolisée à base de céréales (Mahewu).	Pour examen ultérieur à la prochaine session.		

4. Observations spécifiques

1. Projet de norme sur les préparations cuites à base de manioc fermenté, par. 76, annexe III
Observations du Secrétariat: Les travaux ont bien avancé et sont en phase avec le calendrier prévu. Le format, la présentation et la langue sont conformes aux directives. Le Comité est convenu de transmettre le projet de norme pour les préparations cuites à base de manioc fermenté à la Commission, à sa quarante-troisième session, pour adoption à l'étape 8, et de publier sur le site web du Codex un document d'information présentant des exemples de préparations cuites à base de manioc fermenté, pour référence ultérieure.
Observations de la présidence: Le Président souscrit aux observations du Secrétariat et le Comité note avec satisfaction le soutien apporté par le Secrétariat du Codex qui a permis de mener à bien cette activité.
2. Projet de norme pour les feuilles fraîches de <i>Gnetum</i> spp., par. 84, annexe IV
Observations du Secrétariat: Les travaux ont bien avancé et sont en phase avec le calendrier prévu. Le format, la présentation et la langue sont conformes aux directives. Le Comité est convenu de transmettre le projet de norme pour les feuilles fraîches de <i>Gnetum</i> spp. à la Commission, à sa quarante-troisième session, pour adoption à l'étape 8.

⁵ Descriptif de projet à être présenté directement au Comité exécutif et à la Commission pour approbation.

<p>Observations de la présidence:</p> <p>Le Président souscrit aux observations du Secrétariat et le Comité note avec satisfaction le soutien apporté par le Secrétariat du Codex qui a permis de mener à bien cette activité.</p>
<p>3. Avant-projet de norme sur la viande séchée, par. 102, annexe V</p>
<p>Observations du Secrétariat:</p> <p>Le Comité a noté que des progrès importants ont été réalisés en ce qui concerne l'avant-projet de norme révisé et que certaines sections figurant entre crochets devaient faire l'objet d'un examen ultérieur. Le Comité est convenu de transmettre le projet de norme sur la viande séchée à la Commission, à sa quarante-troisième session, pour adoption à l'étape 5. Il est également convenu d'établir un groupe de travail électronique présidé par le Botswana et coprésidé par le Kenya et le Maroc, travaillant en anglais et en français et chargé d'examiner les dispositions figurant entre crochets ainsi que les observations communiquées à l'étape 5 en tenant compte des débats menés lors de la vingt-troisième session du Comité. Le groupe de travail électronique est également chargé de préparer une version révisée de l'avant-projet de norme aux fins d'une diffusion pour observations à l'étape 7 et d'un examen par le Comité à sa vingt-quatrième session.</p> <p>L'achèvement des travaux avait été prévu pour 2019, mais une session supplémentaire sera nécessaire (vingt-quatrième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique) afin de permettre au Comité de conclure les travaux. Une adoption finale à la quarante-quatrième session de la Commission est envisageable. Un report du délai à 2022 a donc été demandé aux fins de l'achèvement des travaux.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Le Président souscrit aux observations du Secrétariat. Un groupe de travail s'est réuni pendant les sessions plénières pour traiter de l'avant-projet de norme régionale. L'objectif était d'harmoniser les divers points de vue exprimés par les délégués et de se pencher sur la question de la faible participation des membres au groupe de travail électronique. Le groupe de travail intrasession a contribué à faire avancer le document afin que l'avant-projet de norme puisse être transmis pour adoption à l'étape 5.</p>
<p>4. Modifications proposées aux sections 3.2.2 et 3.4 de la Norme régionale pour le beurre de karité non raffiné (CXS 325R-2017), par. 40-41, annexe VI</p>
<p>Observations du Secrétariat:</p> <p>Les modifications proposées sont de nature rédactionnelle et visent à clarifier la norme et à corriger une erreur apparue dans la teneur en acide linoléique (C18:3) (pourcentages d'acides gras).</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Le Président souscrit aux observations du Secrétariat.</p>
<p>5. Nouveaux travaux sur l'élaboration de Directives relatives à l'harmonisation de la législation sur les denrées alimentaires dans la région couverte par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, par. 108</p>
<p>Observations du Secrétariat:</p> <p>Le Comité est convenu de commencer de nouveaux travaux sur un ensemble de directives qui aideront les pays à élaborer ou à réviser leurs législations nationales relatives aux denrées alimentaires ou au contrôle des aliments. Comme l'a demandé le Comité, le Kenya a présenté un descriptif de projet révisé en vue de son approbation au titre de nouveaux travaux. Le descriptif de projet est conforme aux lignes directrices concernant les procédures.</p> <p>Le Comité est convenu de constituer un groupe de travail électronique présidé par le Kenya et coprésidé par le Sénégal et le Maroc, travaillant en anglais et en français et chargé d'élaborer, si la Commission l'approuve au titre de nouveaux travaux, l'avant-projet de directives devant être diffusé pour observations à l'étape 3 et examen par le Comité, à sa vingt-quatrième session.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Le Président souscrit aux observations du Secrétariat. Le Comité s'est déclaré favorable aux nouveaux travaux sur l'élaboration de Directives relatives à l'harmonisation de la législation sur les denrées alimentaires dans la région couverte par le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique.</p>

6. Élaboration d'un document portant sur la hiérarchisation des travaux du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, par. 38**Observations du Secrétariat:**

Le Comité est convenu qu'il fallait examiner plus avant les moyens d'améliorer ses activités de normalisation en tenant compte des différentes approches possibles, ainsi que des obstacles et des défis dont il est question. Le coordonnateur dirigera l'élaboration d'un document sur la hiérarchisation des activités du Comité, qui sera examiné à la prochaine session.

Observations de la présidence:

Le Président travaillera en étroite collaboration avec l'Union africaine aux fins de l'élaboration du document.

7. Document de travail sur l'élaboration d'une norme régionale Codex sur une boisson fermentée non alcoolisée à base de céréales (Mahewu), par. 110**Observations du Secrétariat:**

Le point de l'ordre du jour n'a pas été abordé puisque le membre qui devait présenter le document (Eswatini) n'a pas participé à la réunion. Le Comité a noté que ce point serait examiné lors de la prochaine session.

Observations de la présidence:

Le Président souscrit aux observations du Secrétariat.

Annexe 2

1. Informations générales

Comité	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP15)		
Hôte de la réunion	Vanuatu	Président	M. Timothy Tumukon
Session en question	Quinzième	16-20 septembre 2019	
Prochaine session	Seizième	Deux ans environ après la quinzième session	
Rapports	<u>REP20/NASWP</u>		

2. Remarques d'ordre général

<p>Observations du Secrétariat:</p> <p>La quinzième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest a été constructive et productive. Les travaux menés sur les questions générales inscrites à l'ordre du jour ont suscité beaucoup d'intérêt et des débats fructueux, mais le temps disponible pour les travaux d'établissement de normes s'en est trouvé réduit. Les travaux d'établissement de normes ont néanmoins bien avancé et le Comité a recommandé de faire progresser les deux avant-projets de normes régionales dans le processus par étapes. Quelques questions restent en suspens en ce qui concerne l'avant-projet de norme régionale pour les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau. Le Comité est convenu de charger le coordonnateur de coopérer avec les États membres de la région en vue de répondre à ces questions avant la soixante-dix-neuvième session du Comité exécutif, de manière à ce que le coordonnateur, sous réserve d'un consensus des États membres en ce sens, recommande d'omettre les étapes 6 et 7 et de soumettre l'avant-projet à la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarante-troisième session, pour adoption à l'étape 8. S'agissant de l'avant-projet de norme régionale pour le jus de noni fermenté, le Comité est convenu de demander au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires de maintenir la scopolétine sur la liste prioritaire, et ce malgré la difficulté à obtenir et à produire des données afin d'évaluer la sécurité sanitaire de cette substance. Le Comité est convenu de demander au Comité sur les contaminants dans les aliments de considérer comme prioritaires les travaux sur la ciguatéra et d'encourager les membres à participer aux travaux du Comité sur les fruits et légumes traités.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Dix membres sur quatorze ont participé à la quinzième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest. La réunion a bien avancé et des débats ont été menés sur des questions liées à la sécurité sanitaire des aliments au sein de la région, notamment en ce qui concerne la ciguatéra et la contamination du cacao par le cadmium. La réunion a pris note de la faible participation des membres aux travaux du Codex, y compris à la plateforme en ligne. Les membres sont convenus de travailler avec le coordonnateur à la formulation d'observations concernant le Plan stratégique 2020-2025 de la Commission du Codex Alimentarius, en particulier les objectifs 1, 2 et 3. Le Comité a débattu des deux projets de normes régionales sur le noni et sur le kava. Les membres se sont dit satisfaits des progrès accomplis sur l'élaboration des normes, mais ont observé que la question de la scopolétine ralentissait les progrès du projet de norme sur le noni. Les membres ont noté avec satisfaction les progrès réalisés sur le projet de norme régionale sur le kava et sont convenus de charger le coordonnateur de coopérer avec les membres en vue de répondre aux questions soulevées par certains membres avant la soixante-dix-neuvième session du Comité exécutif, et de compléter le projet de norme en vue de son examen et de son adoption par la Commission, à sa quarante-troisième session. Les membres du Comité ont félicité la FAO et l'OMS pour leur engagement continu au sein de la région, en aidant les membres à gérer les systèmes de sécurité sanitaire des aliments.</p>

3. État d'avancement des travaux

Thème	N° du travail	Année cible	Recommandation du Comité
Pour décision par la Commission			
1. Avant-projet de norme régionale pour le jus de noni fermenté.	N01-2013	2017	5
2. Avant-projet de norme régionale pour les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau.	N01-2017	2021	5 ⁶
Pour information			
3. Il a été demandé au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) de maintenir la scopolétine sur la liste prioritaire et d'appeler les États membres à produire et communiquer des données à l'appui de l'évaluation de la sécurité sanitaire de cette substance.	Demande de maintien sur la liste prioritaire.		

4. Observations spécifiques

1. Avant-projet de norme régionale pour le jus de non fermenté, par. 83, annexe II
<p>Observations du Secrétariat:</p> <p>Le Comité a connu des échanges constructifs et productifs. Il est convenu de transmettre l'avant-projet de norme régionale à la Commission, à sa quarante-troisième session, pour adoption à l'étape 5. Il est également convenu de créer un groupe de travail électronique présidé par les Tonga et coprésidé par le Samoa, travaillant en anglais uniquement, chargé de faire progresser les travaux sur le projet de norme régionale en tenant compte des débats de la présente session, à des fins d'examen à la prochaine session du Comité. La question qui subsiste concerne la scopolétine. L'avant-projet de norme stipule que la teneur en scopolétine devrait être maintenue à des niveaux aussi faibles qu'il est technologiquement possible, tant que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires n'a pas déterminé le niveau admissible.</p> <p>L'adoption définitive avait été initialement fixée pour 2017, mais la Commission, à sa quarantième session (2017) a ensuite reporté cette adoption à 2021, conformément aux recommandations du Comité exécutif, à sa soixante-treizième session. Le cycle de réunions des comités régionaux de coordination a été reporté de 2018 à 2019 et une session supplémentaire est encore nécessaire afin de parfaire le projet de norme. L'année cible pour l'adoption finale sera donc fixée à 2022 plutôt que 2021.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Le Comité s'est dit satisfait de recevoir le projet de norme et les informations supplémentaires contenues dans la version actualisée. Le Comité a souligné qu'il fallait disposer de plus de données provenant de l'industrie et des structures de recherche afin de soutenir les travaux visant l'établissement d'un niveau admissible de scopolétine dans le jus de noni. Le Comité est convenu de faire avancer le projet de norme à l'étape 5 et de contribuer, par l'intermédiaire du groupe de travail électronique présidé par les Tonga et coprésidé par le Samoa, à la collecte de données auprès de l'industrie et des universités, et de s'employer à faire progresser les travaux sur le projet de norme.</p>

⁶ Charger le coordonnateur de coopérer avec les États membres de la région en vue de répondre aux quelques questions qui restent en suspens avant la soixante-dix-neuvième session du Comité exécutif, de manière à ce que le coordonnateur, sous réserve d'un consensus des États membres en ce sens, recommande d'omettre les étapes 6 et 7 et de soumettre l'avant-projet pour adoption à l'étape 8 à la quarante-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius.

2. Avant-projet de norme régionale pour les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau, par. 96, annexe III

Observations du Secrétariat:

Le Comité a connu des échanges constructifs et productifs et les travaux ont bien avancé. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de norme régionale à la Commission, à sa quarante-troisième session, pour adoption à l'étape 5. Quelques questions restent en suspens concernant l'avant-projet de norme régionale. Le Comité est donc convenu de charger le coordonnateur de coopérer avec les États membres de la région en vue de répondre à ces questions avant la soixante-dix-neuvième session du Comité exécutif, de manière à ce que le coordonnateur, sous réserve d'un consensus des États membres en ce sens, recommande d'omettre les étapes 6 et 7 et de soumettre l'avant-projet à la Commission, à sa quarante-troisième session, pour adoption à l'étape 8.

L'adoption à l'étape 5 et l'adoption finale avaient initialement été fixées à 2019 et 2021, respectivement. Dans l'éventualité où une session supplémentaire s'avère nécessaire afin de parfaire le projet de norme, l'année cible pour l'adoption finale sera fixée à 2022 plutôt que 2021.

Observations de la présidence:

Le Comité a examiné le projet de norme de manière approfondie et a pris en considération tous les points présentés par les États Membres. Le Comité est convenu de charger le coordonnateur de coopérer avec les États membres de la région en vue de répondre à quelques questions concernant l'avant-projet de norme avant la soixante-dix-neuvième session du Comité exécutif.

Le Comité est convenu de proposer à la Commission d'adopter, à sa quarante-troisième session, le projet de norme à l'étape 5. Lorsque les quelques questions restées en suspens auront été résolues avec l'aide du coordonnateur, le Comité est également convenu de recommander à la Commission d'omettre les étapes 6 et 7 et de soumettre l'avant-projet pour adoption finale par la Commission, à sa quarante-troisième session.

3. Il a été demandé au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires de maintenir la scopolétine sur la liste prioritaire et d'appeler les États membres à produire et communiquer des données à l'appui de l'évaluation de la sécurité sanitaire de cette substance, par. 74 et 83 iii.

Observations du Secrétariat:

Répondant à une requête du Comité sur les contaminants dans les aliments, à sa treizième session, le Comité a confirmé qu'il souhaitait maintenir la scopolétine sur la liste prioritaire du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et a décidé d'appeler les États membres à produire et communiquer des données permettant l'évaluation de la sécurité sanitaire de cette substance. Les États membres procèdent actuellement à la collecte de données à l'appui d'une évaluation de l'exposition à la scopolétine. Un examen des données toxicologiques disponibles est également en cours.

Observations de la présidence:

Les États membres sont convenus de la nécessité de données supplémentaires afin d'évaluer la concentration sûre de la scopolétine. Les membres se sont dit préoccupés par le fait que le projet de norme n'ait pas avancé comme prévu. Le Comité a donc exhorté ses membres à apporter leur appui à la production de données qui seront communiquées au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. Le Comité a demandé au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires de maintenir la scopolétine sur la liste prioritaire.

Annexe 3

1. Informations générales

Comité	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA21)		
Hôte de la réunion	Inde	Président	M. Sunil Bakshi
Session en question	Vingt et unième	23-27 septembre 2019	
Prochaine session	Vingt-deuxième	Deux ans environ après la vingt et unième session	
Rapports	<u>REP20/ASIA</u>		

2. Remarques d'ordre général

<p>Observations du Secrétariat:</p> <p>La vingt et unième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie a été constructive et productive. Les débats menés sur les questions générales inscrites à l'ordre du jour concernant la revitalisation, les travaux du Codex dans la région et l'utilisation des normes du Codex se sont déroulés dans les meilleures conditions et ont permis de recueillir de nombreuses informations. Cependant, une attention particulière doit être portée aux moyens de gérer ces questions générales de manière plus raisonnable afin d'éviter les chevauchements, d'améliorer l'efficacité des débats et de maintenir un équilibre approprié afin de disposer du temps nécessaire pour l'élaboration de normes régionales.</p> <p>Le Comité a souligné l'utilité du projet de procédure opérationnelle normalisée et a décidé de commencer à utiliser ce document en interne. Il est également convenu de poursuivre l'élaboration de ce texte. Le Comité a confirmé que les critères régissant l'établissement des priorités des travaux, tels qu'ils figurent dans le Manuel de procédure, étaient suffisants pour hiérarchiser ses activités et qu'il n'était pas nécessaire d'élaborer des directives supplémentaires à cet égard. Le Comité a en outre encouragé les membres à participer aux divers groupes de travail électroniques, à collaborer à la préparation conjointe de nouvelles propositions ayant trait à des domaines d'intérêt commun et à étudier les mécanismes permettant de communiquer des données scientifiques en temps voulu.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>La vingt et unième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie a été pour moi la première occasion de présider un comité du Codex. Il s'agissait d'une réunion importante pour la région, très attendue après une longue pause de trois ans depuis la réunion régionale précédente tenue en 2016. La réunion a reçu un appui important de la part des États Membres du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie, du Secrétariat du Codex et des représentants de la FAO et de l'OMS. Un programme chargé était prévu pour la session, avec dix questions horizontales (liées à la sécurité sanitaire des aliments, aux normes, au plan stratégique et au plan de communication du Codex), quatre documents de travail (propositions de nouveaux travaux) et un certain nombre de manifestations parallèles présentant un intérêt pour la région.</p> <p>Le Comité a été en mesure de conclure ses travaux dans les délais prescrits. Les débats menés sur les questions horizontales ont été riches, avec la participation de tous les États membres et une facilitation efficace par les représentants de la FAO et de l'OMS et le Secrétariat du Codex. Le Comité a largement reconnu l'utilité de l'allocation d'ouverture, qui était principalement axée sur les problèmes et pratiques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments en matière de production primaire. Les pays ont mis en commun leurs expériences et le Comité FAO/OMS a apporté des contributions supplémentaires sur les moyens de faire face aux défis posés.</p> <p>Des échanges constructifs sur les trois documents de travail (voir les observations spécifiques) ont conduit à des modifications convenues d'un commun accord relatives aux propositions de nouveaux travaux afin que ceux-ci soient conformes au format établi par le Codex. Il a également été convenu de transmettre ces propositions à la Commission, à sa quarante-troisième session, en vue de leur approbation au titre de nouveaux travaux. Aucune complication ni question opérationnelle non résolue susceptible d'entraver la production des documents dans les délais prévus n'a été observée. Un document de travail portant sur l'élaboration d'une norme régionale pour les boissons faiblement alcoolisées à base de riz n'a pas pu être avancé puisque le pays membre demandeur a décidé de mettre fin aux travaux, du fait des données limitées dont on dispose concernant la sécurité sanitaire des aliments et les obstacles au commerce. Le Comité a également enregistré une nouvelle proposition de travaux sur l'élaboration d'une norme régionale pour les préparations sucrées traditionnelles à base de lait. Cette proposition n'a cependant pas pu être examinée faute de temps et du fait que les membres n'ont pas reçu le document en temps voulu.</p>

De manière générale, le Comité fonctionne avec efficacité et aucun problème majeur n'a été observé au niveau des procédures. Cependant, les pays ont évoqué le problème important de la difficulté à répondre à un certain nombre de questionnaires en préparation à la réunion. Cette question sera examinée au cours de la prochaine session. Les contributions des États membres transmises par voie électronique étaient rares. Les États membres participent activement aux débats en séance plénière mais il est également nécessaire de renforcer la participation aux plateformes électroniques. Une autre difficulté rencontrée par le Comité est l'incapacité continue de certains pays à assister aux sessions du Comité. Il est urgent d'impliquer ou de faire participer ces pays et de faciliter leur participation physique aux sessions.

3. État d'avancement des travaux

Thème	N° du travail	Année cible	Recommandation du Comité
Pour décision par la Commission			
1. Proposition d'élaboration d'une norme régionale sur les produits à base de soja fermenté sous l'action de microorganismes appartenant à l'espèce <i>Bacillus</i> .	–	2024	1/2/3
2. Proposition d'élaboration d'une norme régionale sur les raviolis surgelés.	–	2024	1/2/3
3. Proposition d'élaboration d'une norme régionale sur le riz cuit enveloppé dans des feuilles.	–	2024	1/2/3
4. Modifications apportées aux normes régionales du Comité.	–	–	Révocation
Pour information			
5. Établissement des priorités de travail.	Critères, tels qu'ils figurent dans le Manuel de procédure, suffisants pour hiérarchiser les activités.		
6. Projet de procédure opérationnelle normalisée pour le Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie.	Pour élaboration ultérieure et usage en interne.		

4. Observations spécifiques

<p>1. Proposition d'élaboration d'une norme régionale sur les produits à base de soja fermenté sous l'action de microorganismes appartenant à l'espèce <i>Bacillus</i>, par. 97, annexe V</p> <p>Observations du Secrétariat:</p> <p>Le Comité est convenu de transmettre le descriptif de projet à la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarante-troisième session, pour approbation au titre de nouveaux travaux. Il est également convenu de constituer, sous réserve de l'approbation du nouveau travail, un groupe de travail électronique présidé par le Japon, travaillant en anglais et chargé d'établir l'avant-projet de la norme pour diffusion et observations à l'étape 3 et pour examen par le Comité, à sa vingt-deuxième session.</p> <p>Le descriptif de projet est conforme aux exigences décrites dans le Manuel de procédure.</p> <p>Observations de la présidence:</p> <p>La proposition, initialement formulée par le Japon au cours de la vingtième session du Comité (2016) a énormément avancé, compte tenu des débats menés lors de la vingt et unième session du Comité. Le champ d'application de la proposition a été élargi afin d'inclure des produits similaires qui sont préparés et commercialisés au sein de la région. Le document a été harmonisé selon le format établi par le Codex. La proposition a donc été transmise à la Commission, à sa quarante-troisième session, en vue de son approbation au titre de nouveaux travaux.</p>

Néanmoins, certaines questions ont été relevées, qui devront faire l'objet de nouveaux débats et être résolues, notamment l'utilisation du terme *Bacillus spp.*, compte tenu de la nature pathogène de certaines espèces de *Bacillus*, et l'évaluation de la nécessité d'inclure à la norme une disposition relative aux «poids et mesures» conformément au format utilisé pour les normes relatives aux produits.

La région attache un réel intérêt à ces travaux et il semble que le groupe de travail électronique créé par le Comité sera en mesure de résoudre les questions restées en suspens et que tout travail supplémentaire sera géré sans difficulté lors de la prochaine réunion du Comité régional de coordination.

2. Proposition d'élaboration d'une norme régionale sur les raviolis surgelés, par. 102, annexe VI

Observations du Secrétariat:

Le Comité est convenu de transmettre le descriptif de projet à la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarante-troisième session, pour approbation au titre de nouveaux travaux. Il est également convenu de constituer, sous réserve de l'approbation du nouveau travail, un groupe de travail électronique présidé par la Chine, travaillant en anglais et chargé d'établir l'avant-projet de la norme pour diffusion et observations à l'étape 3 et pour examen par le Comité, à sa vingt-deuxième session.

Le descriptif de projet est conforme aux exigences décrites dans le Manuel de procédure. Le Comité a établi la version définitive du descriptif de projet de manière tout à fait consensuelle.

Observations de la présidence:

La Chine a présenté une proposition au Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie, à sa vingtième session (2016), mais cette proposition n'a pas pu être examinée, faute de temps et en raison du fait que les membres n'ont reçu le document qu'au dernier moment.

Lors de la vingt et unième session du Comité, des observations écrites ont été présentées par quatre États membres sous forme de documents de séance. La proposition a fait l'objet de discussions détaillées au cours de la session et des modifications spécifiques ont été apportées (modification de la nomenclature du produit afin que davantage de produits similaires puissent être inclus; élargissement du champ d'application, de la définition et de la description: inclusion d'ingrédients supplémentaires utilisés pour la farce). Ces modifications ont permis de sensibiliser davantage les États membres à l'élaboration de la norme régionale. Suite aux modifications et aux révisions apportées à la proposition depuis sa présentation par la Chine, celle-ci est à présent conforme aux critères régissant l'établissement des priorités de travail.

Le Comité a établi la version définitive du descriptif de projet avec succès et de manière tout à fait consensuelle.

3. Proposition d'élaboration d'une norme régionale sur le riz cuit enveloppé dans des feuilles, par. 112, annexe VII

Observations du Secrétariat:

Le Comité est convenu de transmettre le descriptif de projet à la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarante-troisième session, pour approbation au titre de nouveaux travaux. Il est également convenu de constituer, sous réserve de l'approbation du nouveau travail, un groupe de travail électronique présidé par la Chine, travaillant en anglais et chargé d'établir l'avant-projet de la norme pour diffusion et observations à l'étape 3 et pour examen par le Comité, à sa vingt-deuxième session.

Le descriptif de projet est conforme aux exigences décrites dans le Manuel de procédure.

Observations de la présidence:

Le descriptif de projet révisé a fait l'objet de discussions détaillées portant principalement sur la nomenclature et la définition du produit. La proposition révisée inclut à présent davantage de produits similaires et le champ d'application est élargi afin de prendre en compte la grande variété de produits de ce type disponibles dans plusieurs pays de la région. Le descriptif de projet présenté au Comité exécutif et à la Commission est conforme au format décrit dans le Manuel de procédure et aux critères qui y sont énoncés.

Le Comité a conclu les débats menés et a établi la version définitive du descriptif de projet avec succès et de manière consensuelle. Cependant, des débats plus approfondis et des contributions supplémentaires de la part des États membres de la région seront nécessaires afin de rendre la proposition plus inclusive et d'en faciliter la progression dans la procédure par étapes.

4. Modifications apportées aux normes régionales du Comité, par. 57, annexe II

Observations du Secrétariat:

Le Comité a approuvé les recommandations du Comité sur les additifs alimentaires visant à révoquer les dispositions relatives au tartrate monosodique (INS 335[i]), au tartrate monopotassique (INS 336[i]) et au tartrate dipotassique (INS 336[ii]) dans les normes régionales pour la pâte de soja fermentée (CXS 298R-2009) et pour la sauce au piment (CXS 306R-2011).

Observations de la présidence:

Les recommandations du Comité sur les additifs alimentaires visant la révocation des additifs mentionnés dans deux normes régionales ont été convenues par tous les membres du Comité, du fait qu'il n'existe pas de spécification du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires relative à ces additifs.

Un consensus s'était forgé au sein du Comité en faveur de la recommandation et aucune question n'a été soulevée par les États membres. La révocation devrait donc être approuvée sans difficulté à la prochaine session de la Commission.

5. Établissement des priorités de travail, par. 50

Observations du Secrétariat:

Le Comité a confirmé que les critères régissant l'établissement des priorités de travail, tels qu'ils figurent dans le Manuel de procédure, étaient suffisants pour hiérarchiser ses activités.

Observations de la présidence:

Compte tenu de la charge de travail du Comité, qui doit examiner quatre documents de travail à sa vingt et unième session, les membres ont mentionné la nécessité de hiérarchiser les activités. Il a été proposé d'élaborer des critères régissant l'établissement de priorités, qui seraient spécifiques au Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie. Cependant, le Comité a jugé qu'il serait utile d'utiliser les critères énoncés dans le Manuel de procédure et a finalement approuvé l'utilisation de ces critères, plutôt que l'élaboration de critères propres au Comité.

L'état d'avancement actuel des travaux du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie est le suivant: trois propositions ont été présentées au cours de la vingt et unième session du Comité, en vue de leur approbation par la Commission au titre de nouveaux travaux; une nouvelle proposition sur l'élaboration d'une norme régionale pour les préparations sucrées traditionnelles à base de lait doit être examinée par le Comité, à sa prochaine session; un certain nombre de questions horizontales sont régulièrement inscrites à l'ordre du jour. Il semble donc urgent que le Comité établisse des priorités de travail afin que la charge de travail soit gérée de manière équilibrée.

6. Projet de procédure opérationnelle normalisée pour le Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie, par. 65

Observations du Secrétariat:

Le présent document sera évolutif et destiné à un usage en interne. Il ne constitue pas un texte officiel du Codex. Le Comité a souligné l'utilité du document et a décidé de commencer à l'utiliser en interne. Il a soutenu fermement la poursuite de l'élaboration de ce texte. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique présidé par l'Inde, travaillant en anglais, chargé de préparer une version révisée de la procédure opérationnelle normalisée en se fondant sur les observations reçues au cours de la présente session et sur l'expérience acquise dans l'utilisation du document, ainsi que toute observation supplémentaire formulée par des membres, aux fins d'examen par le Comité, à sa prochaine session.

Observations de la présidence:

Le projet de procédure opérationnelle normalisée visant à renforcer la coordination régionale a été préparé et introduit par l'Inde, qui agit en tant que coordonnateur régional.

La procédure opérationnelle normalisée définit un cadre informel qui permet à la région de promouvoir la communication et d'améliorer la coopération régionale, en vue de faciliter la participation active aux travaux du Codex; de mettre en place un dispositif permettant aux pays de la région de partager des données et des avis scientifiques aux fins de l'élaboration de positions régionales et de propositions de nouveaux travaux; et d'élaborer des normes régionales pour des produits alimentaires importants pour le commerce régional.

Les membres ont accueilli avec satisfaction le document et ont reconnu qu'il s'agissait d'un outil utile à l'amélioration et au renforcement de la coopération régionale. Le document a également suscité un vif intérêt de la part des représentants de la FAO et de l'OMS, notamment à l'égard des relations de travail plus étroites entre, d'une part, le coordonnateur et, d'autre part, la FAO et l'OMS entre les sessions, fondées sur des éléments de la procédure opérationnelle normalisée. Le Comité est convenu de mener des débats plus approfondis, en premier lieu au sein du groupe de travail électronique mis en place par le Comité à cette fin, puis lors de la vingt-deuxième session du Comité, en vue de l'élaboration ultérieure de la procédure.

Le document devrait permettre à la région dans son ensemble de mener des travaux coordonnés et concertés, et d'apporter des contributions significatives aux travaux du Codex.

Annexe 4

1. Informations générales

Comité	Comité sur les fruits et légumes frais (CCFFV21)		
Hôte de la réunion	Mexique	Président	M. Alfonso Guati-Rojo Sánchez assisté par M. Cesar Orozco Arce
Session en question	Vingt et unième	7-11 octobre 2019	
Prochaine session	Vingt-deuxième	À déterminer	
Rapports	<u>REP20/FFV</u>		

2. Remarques d'ordre général

Observations du Secrétariat:

Sous l'excellente direction du Président et avec la contribution importante des participants, la vingt et unième session du Comité sur les fruits et légumes frais a sans nul doute été très constructive et productive, en dépit de certaines difficultés rencontrées pendant la préparation en raison de la confirmation tardive des dates et du lieu, et du fait que les services de traduction n'ont pas été disponibles en temps voulu. Quatre projets de normes ont été avancés dans le processus par étapes et l'un d'eux a été achevé avant la date prévue. Après des efforts consentis sur différents aspects, le Comité a trouvé un compromis à la question restée en suspens, à savoir la tolérance pour la catégorie «extra». Trois projets de normes et un document de travail seront examinés au cours de la prochaine session. En fonction des progrès accomplis au cours des travaux, le Comité pourrait étudier, à sa vingt-deuxième session, la possibilité de prendre de nouveaux travaux.

À la suite de la vingt et unième session du Comité sur les fruits et légumes frais, l'Indonésie a manifesté son intérêt de coprésider le groupe de travail électronique sur les oignons et les échalotes. L'Indonésie n'a pas assisté à la vingt et unième session du Comité mais coprésidait auparavant ce groupe de travail électronique. Le président du Comité et les présidents des groupes de travail électroniques ont pris note de cette requête.

Observations de la présidence:

La vingt et unième session du Comité sur les fruits et légumes frais (CCFFV) a été la première occasion pour moi de présider une réunion du Codex Alimentarius. Dans l'ensemble, la réunion a été fructueuse grâce à l'excellent travail effectué par le Secrétariat du Codex et par les délégués, dont l'expertise et l'engagement méritent d'être reconnus.

Des questions critiques ont été présentées pour certains points de l'ordre du jour. Afin de parvenir à un consensus fondé sur données techniques et scientifiques, plusieurs groupes de travail physiques ont été constitués au cours des pauses café, avec pour objectif de prendre en considération les observations de tous les délégués, ainsi que celles qui ont été envoyées au Secrétariat du Codex par l'intermédiaire de la plateforme du Bureau du Système de mise en ligne des observations. Cette stratégie a permis de faire progresser plusieurs projets de normes à l'étape 8.

Lors de la réunion, quatre projets de normes portant sur les kiwis, l'ail, les pommes de terre de conservation et l'igname ont été avancés à l'étape 8, en vue de leur adoption par la Commission, à sa quarante-troisième session.

Au cours de la période intersessions, les normes sur les baies, les oignons et les échalotes et les dattes fraîches ont fait l'objet de pourparlers actifs sur la plateforme du groupe de travail électronique. Grâce au concours des présidents de ces groupes, les rapports seront diffusés trois mois avant la prochaine réunion du Comité. Le Mexique travaille également sur des améliorations qui seront examinées au cours de la session de 2021, notamment la logistique des réunions et les délais fixés pour la traduction des documents de travail.

3. État d'avancement des travaux

Thème	N° du travail	Année cible	Recommandation du Comité
Pour décision par la Commission			
1. Projet de norme sur les kiwis	N11-2014	2017/2020	8
2. Projet de norme sur l'ail	N09-2014	2017/2020	8
3. Avant-projet de norme sur les pommes de terre de conservation	N08-2014	2017/2020	8
4. Avant-projet de norme sur l'igname	N01-2018	Trois réunions du Comité, ou moins	5/8
Pour suivi			
5. Avant-projet de norme sur les dattes fraîches	N01-2016	Trois réunions du Comité, ou moins	2
6. Avant-projet de norme sur les oignons et les échalotes	N02-2018	Trois réunions du Comité, ou moins	2
7. Avant-projet de norme sur les baies	N03-2018	Trois réunions du Comité, ou moins	2
Pour information			
8. Document de travail sur le glossaire de termes utilisés dans la norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais	Pour élaboration ultérieure		

4. Observations spécifiques

1. Adoption du projet de norme sur les kiwis, par. 23, annexe II
Observations du Secrétariat: Ce projet de norme a été maintenu à l'étape 7 par le Comité, à sa vingtième session (2017), et enregistré du retard car les dispositions relatives aux tolérances pour la dégradation (décomposition) pour la catégorie «Extra» et la catégorie I n'ont pas fait l'objet d'un consensus. À sa vingtième session, le Comité a demandé une prolongation des délais jusqu'à la vingt et unième session (2019). Cette prolongation a été approuvée. Le Comité a noté, après de longues discussions et en dépit de plusieurs réserves, que toutes les questions restées en suspens avaient été résolues. Il est donc convenu de transmettre le projet de norme sur les kiwis, pour adoption à l'étape 8. Le format, la présentation et la langue sont conformes au style établi par le Codex. Le Comité est également convenu de transmettre le projet de dispositions relatives à l'étiquetage au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, afin que celui-ci l'approuve.
Observations de la présidence: Le seul aspect en suspens de la norme, à savoir les dispositions concernant les tolérances pour la dégradation (décomposition) pour la catégorie «Extra» et la catégorie I, a fait l'objet de débats actifs. L'excellent travail du groupe de travail électronique présidé par la Nouvelle-Zélande a été reconnu, de même que la nécessité de respecter le délai prévu à la vingtième session du Comité pour la conclusion des débats. Le Comité a estimé que la norme avait fait l'objet de suffisamment de discussions, aussi bien physiques qu'électroniques, et pouvait être avancée à l'étape 8. Cette progression dans le processus par étapes ne signifie pas nécessairement que toutes les décisions ont fait l'unanimité, compte tenu du droit à exprimer des réserves prévu dans le Manuel de procédure.

2. Adoption du projet de norme sur l'ail, par. 38, annexe III

Observations du Secrétariat:

Les travaux ont bien avancé depuis la vingtième session du Comité. Le projet de norme a été renvoyé à l'étape 6 pour révision, observations et examen supplémentaires. À sa vingtième session, le Comité a également demandé une prolongation des délais jusqu'à la vingt et unième session (2019). Cette prolongation a été approuvée. Le Comité a noté, après de longues discussions et en dépit de plusieurs réserves, que toutes les questions restées en suspens avaient été résolues. Il est donc convenu de transmettre le projet de norme sur l'ail, pour adoption à l'étape 8. Le format, la présentation et la langue sont conformes au style établi par le Codex. Le Comité est également convenu de transmettre le projet de dispositions relatives à l'étiquetage au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, afin que celui-ci les approuve.

Observations de la présidence:

Les débats menés en plénière et au sein du groupe de travail électronique étaient axés sur la prise en compte de l'ail fumé, comme indiqué par le Mexique. Un consensus a été obtenu sur l'exclusion de l'ail fumé de la norme. Certains détails ont été améliorés en vue d'une meilleure compréhension des sections 2, 4, 5 et 7.2.2, sans apporter des modifications qui auraient nécessité des débats plus approfondis. Toutes les sections de la norme ont été examinées et le Comité est convenu de l'avancer à l'étape 8.

3. Adoption du projet de norme sur les pommes de terre de conservation, par. 50, annexe IV

Observations du Secrétariat:

Les travaux ont bien avancé depuis la vingtième session du Comité et l'adoption du projet de norme par la Commission à l'étape 5, à sa quarante et unième session. À sa vingtième session, le Comité a également demandé une prolongation des délais jusqu'à la vingt et unième session (2019). Cette prolongation a été approuvée. Le Comité a noté que toutes les questions restées en suspens avaient été résolues. Le Comité est donc convenu de transmettre le projet de norme sur les pommes de terre de conservation, pour adoption à l'étape 8. Le format, la présentation et la langue sont conformes au style établi par le Codex. Le Comité est également convenu de transmettre le projet de dispositions relatives à l'étiquetage au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, afin que celui-ci les approuve.

Observations de la présidence:

Quelques questions restées en suspens ont fait l'objet de discussions en plénière. Un groupe de travail physique coordonné par l'Inde, qui préside le groupe de travail électronique, a été constitué afin d'améliorer certaines questions critiques, notamment les caractéristiques minimales et les tolérances.

Grâce à l'excellent travail effectué par le Président et par les délégués, un consensus a été obtenu sur ces questions au sein du groupe de travail physique et en plénière.

Toutes les sections de la norme ont été examinées et le Comité est convenu de l'avancer à l'étape 8.

4. Adoption de l'avant-projet de norme sur l'igname, par. 74, annexe V

Observations du Secrétariat:

Les travaux ont bien avancé depuis la proposition de nouveaux travaux faite par le Comité, à sa vingtième session, et qui a été approuvée par la Commission, à sa quarante et unième session. Le Comité a noté que toutes les questions restées en suspens avaient été résolues. Le Comité est donc convenu de transmettre l'avant-projet de norme à la Commission, à sa quarante-troisième session, pour adoption à l'étape 5/8. Le Comité est également convenu de transmettre le projet de dispositions relatives à l'étiquetage au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, afin que celui-ci les approuve.

Observations de la présidence:

Les questions restées en suspens au sein du groupe de travail électronique, telles que la tolérance pour la dégradation (décomposition), ont été examinées en plénière. Les dispositions concernant le calibrage ont fait l'objet de débats approfondis. Un groupe de travail physique coordonné par le Costa Rica et le Ghana a été chargé d'inclure à la norme toutes les variétés d'igname commercialisées. La proposition a été examinée en plénière. Toutes les sections de la norme ont été examinées et le Comité est convenu de l'avancer à l'étape 5/8.

5. Avant-projet de norme sur les dattes fraîches, par. 60 ii) et iii)

Observations du Secrétariat:

Les travaux ont bien avancé depuis la vingtième session du Comité, qui avait renvoyé le projet de norme à l'étape 3. Le Comité a noté que le champ d'application devait être précisé par le Comité sur les fruits et légumes traités et que l'avant-projet de norme n'était pas prêt et ne pouvait pas être avancé dans le processus par étapes. Le Comité est donc convenu de faire avancer l'avant-projet de norme à l'étape 2. Le Comité est également convenu de constituer un groupe de travail électronique, présidé par l'Inde et coprésidé par l'Arabie saoudite, chargé d'examiner les observations reçues et les débats menés par le Comité, à sa vingt et unième session, ainsi que de préparer une version révisée de l'avant-projet de norme, qui fera l'objet d'un examen plus approfondi par le Comité, à sa vingt-deuxième session. Les travaux devraient être conclus à la vingt-deuxième session. Dans le cas contraire, une prolongation des délais fixés devra être demandée.

Observations de la présidence:

Les stades de développement physiologique des dattes fraîches et le chevauchement éventuel avec la norme sur les dattes (CXS 143-1985) ont été débattus en plénière. L'Inde, qui préside le groupe de travail électronique, a exposé les différentes classifications de variétés considérées comme «fraîches». Cependant, aucun consensus n'a été obtenu au cours de la réunion en raison d'interprétations divergentes des différents stades de développement du produit.

Il a été convenu de demander des précisions au Comité sur les fruits et légumes traités au sujet des dattes qui ne sont pas considérées comme transformées.

Le Comité a estimé que l'avant-projet de norme n'était pas prêt et ne pouvait pas être avancé dans le processus par étapes. Celui-ci a donc été renvoyé à l'étape 2, en vue de son examen par le groupe de travail électronique présidé par l'Inde et coprésidé par l'Arabie saoudite, et d'un examen plus approfondi par le Comité, à sa vingt-deuxième session.

6. Avant-projet de norme sur les oignons et les échalotes, par. 88 ii) et iii)

Observations du Secrétariat:

Ce nouveau travail a été approuvé par la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarante et unième session. Le Comité a noté que l'avant-projet de norme sur les oignons et les échalotes nécessitait un examen plus approfondi et n'était pas prêt pour avancer dans la procédure par étapes. Le Comité est donc convenu de renvoyer l'avant-projet de norme à l'étape 2, en vue de son remaniement. Le Comité est également convenu de constituer un groupe de travail électronique, présidé par l'Iran et coprésidé par l'Indonésie et par l'Inde, chargé de préparer une version révisée de la norme en se fondant sur les observations écrites présentées au Comité, à sa vingt et unième session. Cette version révisée fera l'objet d'un examen plus approfondi par le Comité, à sa vingt-deuxième session.

Observations de la présidence:

Les débats en plénière étaient axés, dans un premier temps, sur le maintien d'une norme pour deux produits, les oignons et échalotes, ou l'établissement d'une norme pour chacun de ces produits. Il a été convenu que le libellé actuel de la norme serait maintenu, compte tenu du fait qu'il existe des normes du Codex couvrant plus d'un produit et que les produits peuvent être distingués l'un de l'autre tout au long du document.

Le projet a été examiné de manière exhaustive, section par section, et certaines sections ont été modifiées. Les délégations ont exprimé plusieurs préoccupations s'agissant de la différenciation correcte des produits et le Comité a estimé que l'avant-projet de norme n'était pas prêt et ne pouvait pas être avancé dans le processus par étapes. Celui-ci a donc été renvoyé à l'étape 2, en vue de son examen par le groupe de travail électronique présidé par l'Iran et coprésidé par l'Inde, et d'un examen plus approfondi par le Comité, à sa vingt-deuxième session.

7. Avant-projet de norme sur les baies, par. 96

Observations du Secrétariat:

Ce nouveau travail a été approuvé par la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarante et unième session. Le Comité a noté certaines préoccupations fondamentales au sujet de plusieurs dispositions de l'avant-projet de norme. Ces dispositions doivent faire l'objet d'un examen plus approfondi. La norme n'a donc pas pu être avancée dans le processus par étapes. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de norme à l'étape 2, en vue de son remaniement. Le Comité est également convenu de constituer un groupe de travail électronique, présidé par le Mexique et coprésidé par l'Argentine, chargé d'examiner les

<p>questions critiques recensées par le Comité et de préparer une version révisée de l'avant-projet de norme, qui fera l'objet d'un examen plus approfondi par le Comité, à sa vingt-deuxième session.</p>
<p>Observations du Président:</p> <p>Il a été principalement question de la possibilité d'établir une norme horizontale sur les baies et sur les produits qui doivent être pris en compte dans cette norme. Les aspects généraux de la norme ont été examinés et il a été convenu de poursuivre l'élaboration d'une norme horizontale, tel qu'approuvé dans le descriptif de projet. Des préoccupations ont été exprimées en ce qui concerne les différentes variétés commerciales de baies. Le projet préliminaire a donc été renvoyé à l'étape 2 et un groupe de travail électronique, présidé par le Mexique, a été constitué en vue de définir le produit couvert par la norme et d'achever les autres sections restées en suspens.</p>
<p>8. Document de travail sur le glossaire de termes utilisés dans la norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais, par. 99</p>
<p>Observations du Secrétariat:</p> <p>Le Comité a accepté la proposition des États-Unis d'Amérique d'examiner le point à sa prochaine session. Cela permettrait d'examiner toutes les observations reçues à la vingt et unième session du Comité. Il est également convenu que les États-Unis d'Amérique poursuivraient l'élaboration du document de travail en tenant compte de toutes les observations.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Compte tenu du manque de temps et du calendrier établi pour les travaux, les États-Unis d'Amérique ont proposé de reporter les débats sur le glossaire de termes à la prochaine session du Comité. Toutes les observations reçues au cours de la vingt et unième session du Comité seront examinées en plénière, à la vingt-deuxième session du Comité.</p>

Annexe 5

1. Informations générales

Comité	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH51)		
Hôte de la réunion	États-Unis d'Amérique	Président	M. Jose Emilio Esteban
Session en question	Cinquante et unième	4-8 novembre 2019	
Prochaine session	Cinquante-deuxième	16-20 novembre 2020	
Rapport	<u>REP20/FH</u>		

2. Remarques d'ordre général

Observations du Secrétariat:

Le Comité a connu une session productive. Les travaux ont bien avancé et se déroulent conformément au calendrier prévu. Trois textes du Codex ont été avancés en vue de leur adoption éventuelle par la Commission. La révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* et de leur annexe HACCP (Analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise), ainsi que la formulation d'un Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire ont été achevés avant la date prévue. La révision des *Principes généraux* et de leur annexe HACCP a en particulier fait l'objet de débats approfondis menés au sein des groupes de travail électroniques et physiques, grâce aux efforts consentis par les présidents de ces groupes de travail (représentant diverses régions géographiques) et à leur collaboration. La gestion d'épidémies biologiques d'origine alimentaire est un thème transversal.

Le Comité a demandé des avis scientifiques aux réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques, en ce qui concerne les *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) dans la viande de bœuf crue, le lait cru et les fromages produits à partir de lait cru, les légumes-feuilles frais et les graines germées, à l'appui des travaux continus sur les Directives pour la maîtrise des *E. coli* producteurs de shigatoxines dans la viande de bœuf crue, le lait cru et les fromages produits à partir de lait cru, les légumes-feuilles frais et les graines germées.

Le Comité maintient son plan de travail prospectif afin de gérer efficacement le calendrier des travaux.

Observations de la présidence:

Au cours des dernières réunions, le Comité a travaillé avec diligence à la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Il s'agit d'un document fondamental pour le fonctionnement du Comité sur l'hygiène alimentaire. Ce document n'avait pas été mis à jour depuis plusieurs décennies. Le Comité sur l'hygiène alimentaire s'est pleinement consacré à ce travail. Les travaux étaient coprésidés par six pays représentant diverses régions géographiques. Au cours de la cinquante et unième session de la Commission, les travaux ont été achevés et avancés pour adoption accélérée à l'étape 5/8 (avant la date prévue). Je suis fier de pouvoir dire que cette révision n'aurait pas pu être achevée dans les délais impartis sans la détermination des États membres, leur attachement à trouver un consensus et leur flexibilité. Nous avons utilisé tous les moyens disponibles afin de conclure ces travaux, y compris les approches novatrices, en respectant les limites imposées par le Manuel de procédure du Codex. Nous avons appris à travailler ensemble et cette expérience servira de modèle pour les débats à venir.

Outre les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*, le Comité a également trouvé le temps de se pencher sur d'autres travaux qui ont aussi été transmis, pour adoption, à la Commission du Codex Alimentarius. Chose importante, nous avons consacré du temps à la mise à jour de notre plan de travail prospectif. Les comités n'accordent pas toujours de l'importance à ce point, mais en tant que président, j'estime que la clarté et le consensus à cet égard sont essentiels à la réussite des travaux du Comité. Le plan de travail prospectif est l'occasion de lancer les débats qui seront menés par la suite. La clarté à ce stade est absolument essentielle à la réussite ultérieure.

Je suis très fier de pouvoir dire que les membres du Comité sur l'hygiène alimentaire, en collaboration avec le Secrétariat et les représentants de la FAO et de l'OMS, rendent les travaux agréables et en garantissent le succès.

3. État d'avancement des travaux

Thème	N° du travail	Année cible	Recommandation du Comité
Pour décision par la Commission			
1. Projet de code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire.	N05-2018	2021	8
2. Avant-projet de révision des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CXC 1-1969) et de leur annexe HACCP.	N03-2016	2021	5/8
3. Avant-projet de Directives pour la gestion d'épidémies biologiques d'origine alimentaire	N06-2018	2021	5
4. Nouveaux travaux sur l'élaboration de Directives pour l'utilisation et la réutilisation sans risque de l'eau dans la production alimentaire	–	2024	1/2/3
Pour suivi			
5. Avant-projet de Directives pour la maîtrise des <i>Escherichia coli</i> producteurs de shigatoxines (STEC) dans la viande de bœuf crue, le lait cru et les fromages produits à partir de lait cru, les légumes-feuilles frais et les graines germées	N02-2019	2024	2/3
Pour information			
6. Avis scientifiques sur les <i>Escherichia coli</i> producteurs de shigatoxines dans la viande de bœuf crue, le lait cru et les fromages produits à partir de lait cru, les légumes-feuilles frais et les graines germées	Avis scientifique demandé		
7. Document de travail sur la révision des <i>Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer</i> (CXG 73-2010)	Pour élaboration ultérieure		
8. Document de travail sur la révision des <i>Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments</i> (CXG 79-2012)	Pour élaboration ultérieure		

4. Observations spécifiques

<p>1. Adoption à l'étape 8 de l'avant-projet de Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire, par. 26, annexe II</p> <p>Observations du Secrétariat:</p> <p>Les travaux ont bien avancé depuis la cinquantième session du Comité sur l'hygiène alimentaire et l'adoption du projet de Code d'usages par la Commission à l'étape 5, à sa quarante et unième session. À sa cinquantième session, le Comité a demandé à la FAO et à l'OMS de programmer une consultation d'experts qui serait chargée de fournir des avis scientifiques et de demander au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) de fournir des avis sur la pertinence de l'usage de l'étiquetage de précaution des allergènes. Le Comité a noté que le Code d'usages pourrait être révisé après la fourniture d'un avis scientifique par la FAO et l'OMS et l'achèvement des travaux du CCFL sur l'étiquetage de précaution des allergènes. Le texte relatif à l'étiquetage de précaution des allergènes a donc été supprimé du Code d'usages. Le Comité est convenu de transmettre le projet de Code d'usages à la Commission, à sa quarante-troisième session, pour adoption à l'étape 8. Il est également convenu d'informer le CCFL de l'état d'avancement des travaux et de procéder à la révision du Code d'usages après l'achèvement des travaux du CCFL sur l'étiquetage de précaution des allergènes et l'obtention des avis de la FAO et de l'OMS.</p>
--

Les travaux sont en avance par rapport au calendrier établi. Le format, la présentation et la langue sont conformes au style établi par le Codex. Le processus d'approbation par le CCFL a été respecté, c'est-à-dire que le CCFL a approuvé les dispositions d'étiquetage pertinentes.

Observations de la présidence:

Le Code d'usages est particulièrement important, compte tenu de l'augmentation attestée des réactions aux allergènes. Le Comité sur l'hygiène alimentaire a limité ses travaux aux aspects relatifs à l'hygiène et a soumis au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires les questions relatives à l'étiquetage de précaution. Des discussions importantes ont eu lieu, mais le Comité sur l'hygiène alimentaire a préféré adopter le guide à l'étape 8, en attendant que la FAO et l'OMS réunissent des informations et des recommandations que le Comité examinera. Toute révision du Code d'usages sera gérée avec diligence après l'achèvement des travaux du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Le Comité sur l'hygiène alimentaire estime que le Code d'usages actuel, qui a été transmis pour adoption, représente une étape positive au regard de la nécessité immédiate de directives, en attendant la conclusion des débats sur l'étiquetage de précaution.

2. Adoption à l'étape 5/8 de l'avant-projet de révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969) et de leur annexe HACCP, par. 88, annexe IV

Observations du Secrétariat:

Les travaux ont bien avancé depuis la cinquantième session de la Commission et sont en avance par rapport au calendrier prévu. Le format, la présentation et la langue sont conformes au style établi par le Codex.

Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) à la Commission, à sa quarante-troisième session, afin que celle-ci l'adopte à l'étape 5/8. Le Comité est également convenu de poursuivre les travaux sur le diagramme de l'arbre de décision.

Observations de la présidence:

Le Comité sur l'hygiène alimentaire a eu recours à tous les moyens disponibles en vue de faire progresser les présents travaux – groupes de travail électroniques et physiques, groupes de rédaction, réunions avant la plénière, discussions en séance plénière, nombreuses conférences téléphoniques, conversations informelles, etc. Le Comité sur l'hygiène alimentaire s'est réellement consacré à ce travail avec ouverture d'esprit et détermination. La présidence du groupe de travail a évolué et le groupe a connu au moins trois présidents pendant toute la durée des travaux. Cependant, le dévouement et l'attention des membres ont permis de parvenir à un consensus. Au cours des débats, nous avons reçu des contributions importantes de la part d'une organisation ayant le statut d'observateur, l'ISO, qui nous ont permis d'apporter des éclaircissements et des révisions. Dans notre empressement à conclure les travaux, nous avons omis la correction d'un énoncé entre parenthèses. Le président souhaitera donc effectuer une modification technique mineure au moment de l'adoption. Il s'agit simplement d'effacer un exemple supplémentaire qui pourrait induire en erreur l'utilisateur du guide.

3. Avant-projet de Directives pour la gestion d'épidémies biologiques d'origine alimentaire à l'étape 5, par. 103, annexe III

Observations du Secrétariat:

Les travaux ont bien avancé depuis la cinquantième session du Comité et sont conformes au calendrier prévu. Le format, la présentation et la langue sont conformes au style établi par le Codex.

Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de Directives à la Commission, à sa quarante-troisième session, pour adoption à l'étape 5. Un Groupe de travail du programme se réunira immédiatement avant la cinquante-deuxième session de la Commission afin de faciliter les débats au cours de la session.

Observations de la présidence:

Aucune observation importante. Compte tenu des événements récents liés au coronavirus, le Président voudrait achever l'élaboration du présent document à la prochaine session. La covid-19 n'est pas d'origine alimentaire. Cependant, les maladies d'origine alimentaire les plus préoccupantes sont causées par des virus. Un document qui compléterait les excellentes directives de l'OMS et de la FAO ne pourrait qu'améliorer les interventions et la coordination, quel que soit le type de contamination.

4. Approbation des nouveaux travaux sur les Directives pour l'utilisation et la réutilisation sans risque de l'eau dans la production alimentaire, par. 116, annexe V

Observations du Secrétariat:

À sa cinquantième session, le Comité était convenu de placer les travaux sur les principes de l'utilisation sans risque de l'eau dans la transformation des produits alimentaires en tête des priorités de son plan de travail prospectif.

Le Comité a longuement débattu de l'utilisation et de la réutilisation sans risque de l'eau dans la production alimentaire. Il est convenu de transmettre le descriptif de projet à la Commission, à sa quarante-troisième session, pour approbation au titre de nouveaux travaux.

Les travaux sont pertinents, en particulier s'agissant de la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), qui adopte une approche différente par rapport à l'usage de l'eau. Les nouveaux travaux prendront en compte les travaux portant sur l'eau, publiés et à venir, des réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques.

Les Directives étaient destinées à couvrir uniquement les risques biologiques. Cependant, compte tenu de l'importance des produits chimiques dans le contexte de l'utilisation et de la réutilisation sans risque de l'eau dans la production alimentaire, le Comité est convenu d'informer le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) de ses nouveaux travaux.

Les nouveaux travaux proposés et le descriptif de projet sont conformes aux Critères régissant l'établissement des priorités des travaux. Cependant, l'aptitude à la normalisation et les travaux entrepris par d'autres organes n'ont pas été spécifiquement abordés. Le calendrier proposé est réaliste (cinq ans et une adoption envisagée à la quarante-septième session de la Commission).

Observations du Président:

Il s'agit de travaux très importants. L'eau est un élément clé de la production alimentaire et il importe de faire preuve de clarté et de cohérence en ce qui concerne l'utilisation de la terminologie, l'utilisation effective et la portée des dangers. Le Comité sur l'hygiène alimentaire limitera ses travaux aux contaminants biologiques mais ne peut ignorer la pertinence des dangers chimiques. Nous informerons donc de nos travaux le Comité sur les contaminants dans les aliments. La clé du succès résidera dans la capacité à intégrer les travaux des réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques dans nos débats et de parvenir à un consensus sur les termes employés (propre, potable, sans danger), ainsi que sur le type d'utilisation et le moment de l'utilisation pour chacun des types d'eau. Nous espérons que la Commission donnera son approbation au Comité sur l'hygiène alimentaire afin que celui-ci puisse mener ces travaux.

5. Remaniement de l'avant-projet de Directives pour la maîtrise des *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) dans la viande de bœuf crue, le lait cru et les fromages produits à partir de lait cru, les légumes-feuilles frais et les graines germées, à l'étape 2/3, par. 109

Observations du Secrétariat:

Les travaux ont bien avancé depuis la cinquantième session du Comité sur l'hygiène alimentaire et l'approbation de nouveaux travaux par la Commission, à sa quarante et unième session. Les travaux sont menés conformément au calendrier prévu mais bénéficieront d'avis scientifiques. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de document à l'étape 2/3, pour remaniement et diffusion pour observations, ainsi que de constituer un groupe électronique, présidé par le Chili et coprésidé par la France, la Nouvelle-Zélande et les États-Unis d'Amérique, chargé de faire progresser les travaux avant la cinquante-deuxième session du Comité, notamment en tenant compte des retours d'information des réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques.

Observations du Président:

Les présents travaux progressent, mais devront certainement inclure les travaux menés actuellement par les réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques. Une approche similaire avait été utilisée avec succès pour les travaux menés précédemment sur la salmonelle par le Comité sur l'hygiène alimentaire. Le groupe de travail électronique a été très efficace et des progrès importants ont été réalisés. Il est impératif de prendre en compte les avis fournis par les réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques. Compte tenu des conditions de travail actuelles, nous devons participer de manière plus active aux forums de discussion électroniques. Les réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques sont essentielles et certains ajustements devront être apportés au calendrier. Des débats sont en cours.

6. Avis scientifiques sur les *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) dans la viande de bœuf crue, le lait cru et les fromages produits à partir de lait cru, les légumes-feuilles frais et les graines germées, par. 107

Observations du Secrétariat:

Le Comité est convenu de demander des avis scientifiques aux réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques, en ce qui concerne:

- les moments les plus appropriés pour des interventions spécifiques, notamment les traitements de décontamination;
- toutes autres interventions supplémentaires de traitement des STEC dans la viande de bœuf crue, le lait cru et les fromages produits à partir de lait cru, les légumes-feuilles frais et les graines germées;
- la vérification de l'efficacité des interventions en termes de diminution des STEC, en se fondant sur les données disponibles;
- des avis sur le niveau quantifiable de réduction qui peut être atteint grâce aux interventions, avec un certain degré de confiance dans la mesure du possible;
- des avis sur l'applicabilité et la faisabilité des interventions proposées à l'échelle commerciale, qui peuvent raisonnablement être adoptées par les professionnels du secteur alimentaire et qu'il serait utile d'inclure dans les Directives du Codex.

Observations du Président:

Comme il est indiqué précédemment, les travaux avancent et il importe d'améliorer les modalités de fonctionnement du groupe de travail électronique afin de maintenir la dynamique imprimée par la situation actuelle.

7. Document de travail sur la révision des *Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer (CXG 73-2010)*, par. 118

Observations du Secrétariat:

Le Japon examinera, avec l'appui de la Nouvelle-Zélande, le prochain rapport des réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (2020) sur *Vibrio* et rédigera un document de travail sur la révision possible des *Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer (CXG 73-2010)*.

Observations du Président:

Dans le cadre de son plan de travail prospectif, le Comité sur l'hygiène alimentaire entreprendra les premières étapes de la rédaction d'un document de travail. Compte tenu du passé que nous partageons avec ces deux délégations et de l'excellente qualité des travaux précédents, le Comité sera sûrement prêt à débattre de la pertinence et de la hiérarchisation de la présente proposition de nouveau travail à sa prochaine session. Les Directives antérieures datent de plus de dix ans et nous avons acquis beaucoup de connaissances sur l'espèce *Vibrio*. Je me réjouis à l'avance de ces travaux.

8. Document de travail sur la révision des *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments (CXG 79-2012)*, par. 118

Observations du Secrétariat:

Le Canada rédigera, avec l'appui des Pays-Bas, un document de travail sur la révision possible des *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments (CXG 79-2012)*, à la lumière des nouvelles informations disponibles.

Observations du Président:

Dans le cadre de son plan de travail prospectif, le Comité sur l'hygiène alimentaire entreprendra les premières étapes de la rédaction d'un document de travail. Le Comité sera certainement prêt à débattre, à sa prochaine session, de la pertinence et de la hiérarchisation de la présente proposition de nouveau travail. Les maladies d'origine alimentaire causées par des virus concernent le monde entier et la mise à jour des textes actuels s'impose. Je me réjouis également à l'avance de ces travaux.

Annexe 6

1. Informations générales

Comité	Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNE10)		
Hôte de la réunion	Iran (République islamique d')	Président	M. Mohammad Hossein Shojaee
Session en question	Dixième	11-15 novembre 2019	
Prochaine session	Onzième	Deux ans environ après la dixième session	
Rapports	<u>REP20/NE</u>		

2. Remarques d'ordre général

<p>Observations du Secrétariat:</p> <p>La session a été constructive et productive avec un niveau élevé de participants (bien qu'elle ait eu lieu à Rome et non au sein de la région). Le niveau d'engagement au cours de la réunion a également été important, malgré les difficultés rencontrées préalablement pour recevoir les contributions nécessaires à la préparation des documents de réunion. Des débats fructueux ont été menés sur les questions transversales. Le Comité a été en mesure de conclure ses travaux. La question de l'élaboration d'une norme régionale pour les produits halal est restée en suspens. Un projet de norme régionale du Codex a été avancé en vue d'une éventuelle adoption finale, les travaux menés sur une norme Codex régionale ont été interrompus, et des propositions de nouveaux travaux ont été acceptées.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>La réunion a été fructueuse, avec un niveau de participation satisfaisant et une manifestation parallèle positive. L'allocution principale a été très utile et aurait été encore plus intéressante pour les participants si le thème avait été moins vaste. Les débats avec les membres ont été très actifs. Afin d'améliorer la qualité des normes régionales en général et d'accélérer leur adoption, je propose d'avoir recours, si nécessaire, à l'expertise de la FAO et de l'OMS, en particulier en ce qui concerne les critères pour les méthodes d'essai et la préparation des tableaux de spécifications. Nous avons conclu l'ensemble des points de l'ordre du jour de manière consensuelle. La question la plus importante et la plus sensible restée en suspens était celle du halal. Nous étions divisés sur la manière de procéder. Certains États membres souhaitaient poursuivre les travaux tandis que d'autres n'étaient pas en faveur de cette démarche. J'ai proposé de reprendre le thème lors de la prochaine réunion, mais je n'entrevois pas de possibilité de résoudre les divergences d'opinions au sein de la région. Par ailleurs, tous les États membres de la région Proche-Orient sont musulmans mais le nombre de pays musulmans situés en dehors de la région est plus important. Une éventuelle norme Codex ne peut donc pas être considérée comme régionale.</p>

3. État d'avancement des travaux

Thème	N° du travail	Année cible	Recommandation du Comité
Pour décision			
1. Projet de norme régionale sur le zaatar (mélange d'épices)	N13-2013	2017/ ext.2019	8
2. Proposition d'élaboration d'une norme régionale sur le maamoul	–	2024	Nouveaux travaux
3. Projet de norme régionale sur le labneh	N12-2013	2017	Interruption des travaux
Pour information			
4. Dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la norme régionale sur le dough	Pour élaboration ultérieure		

5. Document de travail sur un texte du Codex sur les salades préemballées prêtes à consommer	Pour élaboration ultérieure
6. Document de travail sur l'élaboration d'une norme sur les produits halal	Pour examen plus approfondi

4. Observations spécifiques

<p>1. Adoption du projet de norme régionale sur le zaatar (mélange d'épices), par. 87, annexe IV</p> <p>Observations du Secrétariat:</p> <p>Les travaux ont bien avancé. Ils respectent à présent les délais impartis, suite à la décision prise par la Commission, à sa quarantième session (2017), de prolonger à 2019 les délais fixés pour l'achèvement des travaux, et compte tenu du report des réunions des comités régionaux de coordination de 2018 à 2019. Le Comité est convenu de transmettre le projet de norme régionale sur le zaatar (mélange d'épices) à la Commission, à sa quarante-troisième session, pour adoption à l'étape 8. Le format, la présentation et la langue sont conformes au style établi par le Codex. Les dispositions relatives à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse des additifs alimentaires seront transmises, pour approbation, au Comité du Codex sur les additifs alimentaires, au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires et au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, respectivement. Le Comité a demandé au groupe de travail électronique chargé de l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes régionales du Comité avec celles de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), d'examiner également la norme sur le zaatar (mélange d'épices), aux fins de l'alignement des dispositions, lorsque celle-ci aura été adoptée.</p> <p>Observations de la présidence:</p> <p>Aucune observation particulière.</p>
<p>2. Document de travail sur l'élaboration d'une norme régionale sur le maamoul, par. 109</p> <p>Observations du Secrétariat:</p> <p>Le Comité a décidé de commencer de nouveaux travaux visant à élaborer une norme régionale sur le maamoul et a confirmé que le produit était fabriqué et exporté par plusieurs membres de la région. Le Comité a cependant également considéré que cela n'était pas représenté de manière adéquate dans le descriptif de projet actuel. Il est donc convenu de préparer un descriptif de projet révisé qui sera présenté au Secrétariat du Codex, au moins trois mois avant les réunions pertinentes du Comité exécutif et de la Commission. La révision du descriptif de projet a connu un certain retard en raison de la crise actuelle liée à la covid-19.</p> <p>Le Comité est également convenu d'établir un groupe de travail électronique, présidé par l'Arabie saoudite et travaillant en anglais et en arabe, chargé de rédiger, sous réserve de l'approbation de la Commission, l'avant-projet de norme régionale, en vue de sa diffusion pour observations à l'étape 3 et de son examen par le Comité, à sa onzième session.</p> <p>Observations du Président:</p> <p>Le descriptif de projet concernant les nouveaux travaux ayant trait à la norme régionale sur le maamoul, rédigé par l'Arabie saoudite, a été envoyé aux membres de la région pour observations. En raison de la crise actuelle liée à la covid-19, certains membres respectés de la région ont demandé un report de la date limite de présentation des observations.</p>
<p>3. Interruption des travaux ayant trait à une norme régionale sur le labneh, par. 42 à 45</p> <p>Observations du Secrétariat:</p> <p>L'avant-projet de norme régionale sur le labneh était bloqué à l'étape 4 depuis la huitième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (2015), en attendant les avis de la Commission concernant la modification éventuelle de la <i>Norme pour les laits fermentés</i> (CXS 243-2003) qui incluait le labneh à titre d'exemple. Cependant, une justification technique était toujours en attente en ce qui concerne la suppression de la référence à ce produit dans la norme. La Commission n'a donc pas été en mesure de fournir des avis. Le Liban a expliqué qu'il était toujours en train d'examiner si les dispositions relatives à l'acide sorbique, à la proportion de lait en poudre et aux spécifications microbiologiques correspondantes de la norme CXS 243-2003 étaient adaptées au labneh. Le Comité est également convenu que les travaux</p>

<p>sur les dispositions techniques spécifiques au labneh seraient poursuivis, mais aucun progrès n'a été enregistré à cet égard.</p> <p>Dans ce contexte, le Comité a relevé que le labneh, en tant que lait fermenté, était couvert par la norme existante y afférente (CXS 243-2003) et ne jugeait pas nécessaire d'élaborer une norme distincte pour le moment. Il a donc proposé l'interruption des travaux. Le Comité pourrait envisager des travaux futurs dans ce domaine si les membres le souhaitaient et qu'une proposition de nouveau travail était présentée.</p>
<p>Observations du Président:</p> <p>Aucune observation particulière.</p>
<p>4. Dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la norme régionale sur le dough</p>
<p>Observations du Secrétariat:</p> <p>La norme sur le dough a été adoptée par la Commission, qui a noté que des dispositions relatives aux additifs alimentaires devaient être élaborées. Une proposition de dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la Norme sur le dough a été présentée au Comité, à sa dixième session. Les membres ont noté que des travaux sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme CXS 243-2003 sur la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) étaient en cours et qu'on ne disposait pas des compétences techniques spécifiques permettant d'examiner la proposition. Le Comité a donc jugé qu'il n'était pas en mesure de prendre une décision à ce sujet au cours de la présente session. Le Comité a également décidé que des travaux complémentaires devaient être menés sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le dough lors d'une prochaine session, une fois que l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme CXS 243-2003 sur la NGAA était achevé.</p>
<p>Observations du Président:</p> <p>Aucune observation particulière.</p>
<p>5. Document de travail ayant trait à un texte du Codex sur les salades préemballées prêtes à consommer, par. 91</p>
<p>Observations du Secrétariat:</p> <p>Le document de travail a été examiné à la neuvième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient et a été révisé. Un descriptif de projet a été rédigé en vue de la dixième session du Comité. Il a été rappelé au Comité que pour éviter les redondances il fallait examiner attentivement les normes existantes, les critères régissant l'établissement des priorités des travaux et les orientations sur l'élaboration des projets de norme qui figurent dans le Manuel de procédure du Codex, avant de formuler une proposition de nouveaux travaux. Tous ces aspects n'avaient pas été pris en compte dans le document de travail. Le Comité a donc encouragé les membres intéressés par l'élaboration d'une norme sur les salades préemballées à évaluer, avec l'aide de la FAO et de l'OMS, dans quelle mesure les normes du Codex existantes couvraient déjà les problèmes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments liés au produit. Une proposition de nouveaux travaux pourrait être présentée, si nécessaire, lors d'une prochaine session du Comité.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Aucune observation particulière.</p>
<p>6. Document de travail sur l'élaboration d'une norme sur les produits halal, par. 98</p>
<p>Observations du Secrétariat:</p> <p>Des discussions ont eu lieu depuis très longtemps pour l'élaboration éventuelle d'une norme Codex sur les produits halal. Cette question est à présent de nouveau à l'ordre du jour du Comité. Le Comité a délibéré de la pertinence de nouveaux travaux sur les produits halal, en se fondant sur le document de travail préparé en vue de la dixième session du Comité. Le Comité a reconnu qu'il était important de disposer de règles claires en matière de halal dans le cadre du commerce international; que le halal était une question religieuse et non de sécurité sanitaire et de qualité des aliments fondées sur la science; que le halal était un obstacle technique au commerce et non une question sanitaire et phytosanitaire et que, dans ce contexte, le Codex n'aurait pas de statut spécial; qu'il existait des normes sur le halal élaborées par l'Institut des normes et de la métrologie des pays islamiques (Standards and Metrology Institute for Islamic Countries, SMIIC); que le halal n'était pas une question régionale et que les approches régionales pourraient avoir des effets préjudiciables sur une réglementation internationale harmonisée consacrée aux produits halal.</p>

Il s'agit d'un sujet délicat et il n'a pas été possible de déterminer clairement la voie à suivre. Les membres ont souhaité réfléchir davantage aux questions soulevées au cours des débats. Le Comité a donc reporté les débats à la session suivante.

Observations de la présidence:

L'élaboration d'une norme pour les produits halal a été longuement examinée au cours des trois sessions consécutives du Comité, à savoir la huitième, la neuvième et la dixième, mais n'a pas fait l'objet d'un consensus. Il convient de rappeler que les normes pour les produits halal concernent tous les États membres du Codex et pas seulement les membres de la région Proche-Orient. Par ailleurs, le Codex ne constitue pas la plateforme appropriée pour l'élaboration de normes à caractère religieux. La plateforme appropriée est l'Institut des normes et de la métrologie des pays islamiques [Standards and Metrology Institute for Islamic Countries, (SMIIC)], affiliée à l'Organisation de la coopération islamique [Organization of Islamic Cooperation, (OIC)].

Il convient de préciser que les normes existantes, élaborées par le SMIIC (OIC/SMIIC 1:2019 – General Requirements for Halal Food), garantissent la loyauté des pratiques dans le commerce international des produits alimentaires halal et pourraient servir de base, si nécessaire, à une norme du Codex dans ce domaine. À cet égard, une coopération plus étroite pourrait être envisagée entre les deux organisations afin d'éviter les redondances. Le SMIIC est reconnu en tant que plateforme autorisée et compétente sur le plan technique en ce qui concerne le halal. L'Institut a pour mission de travailler sur tous types de normes et autres questions connexes, au service des États Membres de l'OIC. Les travaux techniques du SMIIC sont ouverts aux parties prenantes du monde entier. Les redondances et les éventuelles incohérences entre des textes de portée internationale pourraient prêter à confusion dans le commerce international du fait que les questions liées au halal nécessitent des compétences religieuses. Les travaux normatifs de ce type doivent également inclure des représentants de toutes les différentes communautés religieuses des pays islamiques.

1. Informations générales

Comité	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU41)		
Hôte de la réunion	Allemagne	Président	Mme Anja Brönstrup
Session en question	Quarante et unième	24-29 novembre 2019	
Prochaine session	Quarante-deuxième	23-27 novembre 2020	
Rapports	<u>REP20/NFSDU</u>		

2. Remarques d'ordre général

Observations du Secrétariat:

Le Comité a connu une session productive et constructive et les travaux ont bien avancé. Le calendrier est respecté. La charge de travail demeure cependant importante. De nombreux points étaient de nature complexe et sensible et ont nécessité des débats approfondis. C'est la raison pour laquelle la quarante et unième session du Comité a duré six jours, contrairement aux cinq jours habituels. Une partie des travaux relatifs à l'examen de la Norme pour les préparations de suite ont dû être reportés à la prochaine session. Deux textes du Codex ont été avancés en vue de leur adoption éventuelle à l'étape 5. Deux dispositions relatives aux additifs alimentaires ont été transmises pour adoption par la Commission et des travaux portant sur deux questions ont été interrompus.

Le Comité est convenu d'utiliser un mécanisme d'établissement des priorités à titre pilote, qui lui permettra de mieux gérer ses travaux et de répondre aux questions émergentes. Le Comité est également convenu d'un mécanisme/cadre de travail permettant de prendre en compte les justifications technologiques des additifs alimentaires, qui facilitera ses travaux en lien avec les demandes d'inclusion de nouveaux additifs alimentaires dans les normes qui relèvent du Comité, ou ses travaux d'alignement avec la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (NGAA).

Certaines parties du travail sur les préparations de suite et les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi étaient fondées sur les avis scientifiques de la FAO et des réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition (JEMNU). Les travaux portant sur les valeurs nutritionnelles de référence associées aux besoins (VNR-B) applicables aux enfants âgés de 6 à 36 mois pourraient nécessiter des avis scientifiques de la FAO et de l'OMS.

Les questions concernant les références aux directives de l'OMS et aux résolutions de l'Assemblée mondiale de la Santé (WHA) demeurent en suspens et continueront de faire partie des débats sur les préparations de suite et les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi.

Observations de la présidence:

Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime suscite toujours beaucoup d'intérêt. La quarante et unième session a réuni près de 400 participants. La session a été intense et a permis de réaliser des progrès satisfaisants. Elle a connu un niveau de participation élevé, dans une atmosphère constructive et propice aux échanges. Les participants ont œuvré à l'obtention d'un consensus afin de faire progresser les questions qui ont longuement été débattues au cours des sessions précédentes. Les délégations et les observateurs ont apprécié le fait que du temps supplémentaire ait été alloué aux sujets complexes et délicats. Il était cependant clair qu'une réunion de six jours resterait une exception.

L'ordre du jour reste complet, mais les questions les plus controversées restées en suspens, notamment la révision de la norme pour les préparations de suite, pourraient être résolues au cours des prochaines sessions. La Présidente apprécie le fait que le Comité soit déterminé à résoudre ces questions. En outre, le Comité souhaite manifestement se pencher sur de nouvelles questions. À cet égard, le nouveau mécanisme d'établissement des priorités devrait permettre au Comité d'examiner attentivement les propositions de nouveaux travaux, en se fondant sur des critères d'évaluation communs.

Les avis scientifiques fournis par les réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition sont très appréciés. Il reste à démontrer comment les avis scientifiques concernant les facteurs de conversion des protéines sont utilisés dans la prise de décisions relatives à la gestion des risques. Le Comité s'efforcera tout particulièrement de prendre davantage de décisions fondées sur des données scientifiques. Il est donc très important que les avis scientifiques soient fournis en temps utile afin de permettre aux participants d'en tenir

compte en rédigeant leurs positions. Il serait également souhaitable que le Comité reçoive les observations écrites et d'autres contributions des délégations bien avant la session.

3. État d'avancement des travaux

Thème	N° du travail	Année cible	Recommandation du Comité
Pour décision par la Commission			
1. Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> , section B: avant-projet pour les parties relatives au champ d'application, à la définition et à l'étiquetage	N07-2013	2022 (précédemment 2019)	5
2. Avant-projet de lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi	N05-2016	2020	5
3. Dispositions relatives à la gomme xanthane (SIN 415) et aux pectines (SIN 440)	–	–	Adoption
4. Conditions relatives à l'allégation «exempt d'acides gras trans»	–	–	Interruption des travaux
5. Définition de la biofortification	N05-2015	–	Interruption des travaux
Pour suivi			
6. VNR-B applicables aux enfants âgés de 6 à 36 mois		2025	2/3
Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> , section A: champ d'application, description et étiquetage; facteurs essentiels de composition des produits pour les sections A et B (voir point 1)	N07-2013	2022	7
Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> : sections restantes (voir point 1)	N07-2013	2022	4
Pour information			
7. Mécanisme d'établissement des priorités	Pour affinement ultérieur et utilisation à titre pilote		
Mécanisme/cadre de travail permettant de prendre en compte les justifications technologiques des additifs alimentaires	Achevé et publié en tant que document d'information pour un usage en interne par le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime		
Document de travail sur les directives pour établir des profils nutritionnels	Pour élaboration ultérieure		

4. Observations spécifiques

1. Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i>, par. 28, 49, 85, 86, annexes II, III, IV et V
Observations du Secrétariat:
Le format, la présentation et la langue sont conformes au style établi par le Codex et les processus d'approbation sont respectés.
Les travaux comprennent l'élaboration des exigences pour deux produits distincts correspondant à deux groupes d'âges différents, à savoir les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge (section A) et un autre produit destiné aux enfants en bas âge (section B).
Les travaux sont menés par étapes et se situent donc à différents stades du processus. La norme pourra ainsi être transmise pour adoption finale dans son intégralité, dès son achèvement.
Les travaux portant sur les exigences relatives aux facteurs essentiels de composition pour les sections A et B sont achevés. Les travaux portant sur le champ d'application, la description et l'étiquetage pour la section A sont également achevés et sont maintenus à l'étape 7. Un consensus a été obtenu sur les

dispositions concernant l'interdiction de la promotion croisée, qui constituait un point sensible au cours de la session précédente.

Des progrès satisfaisants ont été réalisés en ce qui concerne le champ d'application, la description et l'étiquetage pour la section B. Ces travaux ont été transmis à la Commission, à sa quarante-troisième session, pour adoption à l'étape 5. Un consensus a été obtenu sur ces sections après de longues discussions à la fois en plénière et lors de débats spéciaux menés au cours de la session. La description de ces produits a été un des obstacles rencontrés par le passé, à savoir si les produits devaient être considérés en tant que substituts du lait maternel conformément aux directives de l'OMS, et quelle appellation leur donner. Le Comité est convenu de ne pas se prononcer sur cette question, tout en reconnaissant que dans des juridictions différentes ces produits sont considérés comme des substituts du lait maternel. Il est également convenu de faire deux propositions relatives au nom du produit.

Les dispositions d'étiquetage pertinentes seront envoyées au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires en vue de leur approbation. Un groupe de travail électronique poursuivra ses travaux sur la description et les autres aspects restés en suspens.

Les sections restantes comportant d'autres exigences relatives à la qualité, ainsi que les sections générales portant sur les additifs alimentaires, les contaminants et les méthodes d'analyse, seront examinées au cours de la prochaine session.

En raison de la nature technique et sensible des travaux, en particulier en ce qui concerne la conformité aux directives de l'OMS et aux résolutions de l'Assemblée mondiale de la Santé, des débats approfondis ont été nécessaires afin de parvenir à un consensus, notamment plusieurs cycles de discussions au sein des groupes de travail électronique, une session prolongée du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, et de nombreuses discussions informelles menées lors de la session précédente afin d'obtenir un consensus. Le Comité a également tenu compte des avis du Comité exécutif à ses soixante-quinzième et soixante-dix-septième sessions, en ce qui concerne l'alignement avec les politiques de la FAO et de l'OMS.

Le Comité complétera les sections restantes à sa prochaine session. La structure de la norme et du préambule proposé seront examinés après la mise au point finale de toutes les sections restantes.

Le Comité a demandé un report de la date prévue pour l'achèvement des travaux et une adoption par la Commission en 2022, conformément à la requête du Comité exécutif à sa soixante-dix-septième session.

Observations de la présidence:

Certaines questions difficiles ont été résolues concernant la section A du projet de norme révisé pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge. Des progrès satisfaisants ont été réalisés pour la section B: avant-projet pour les parties relatives au champ d'application, à la description et à l'étiquetage pour les boissons/produits enrichis en éléments nutritifs destinés aux enfants en bas âge ou les boissons destinées aux enfants en bas âge. Le Comité est parvenu à résoudre certaines questions controversées telles que la description et le nom du produit destiné aux enfants en bas âge. Cependant, certains aspects difficiles demeurent, notamment la mise au point finale de la description à la section B, ainsi que la structure du préambule pour les normes révisées. Nous espérons donc que la volonté ferme de parvenir à un consensus et les progrès satisfaisants qui ont été accomplis au cours de la session de 2019 contribueront également à l'obtention d'un accord sur ces questions et sur d'autres questions moins sensibles lors des prochaines sessions.

2. Avant-projet de lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi, par. 122, annexe VI

Observations du Secrétariat:

Les travaux avancent de manière satisfaisante. Ils sont légèrement en retard par rapport au calendrier établi, qui prévoyait une adoption par la Commission en 2020. Le format, la présentation et la langue sont conformes au style établi par le Codex.

Le Comité est convenu de faire progresser à l'étape 5 le projet de lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi, en vue de son adoption par la Commission, à sa quarante-troisième session. Il est également convenu de transmettre les dispositions relatives à l'étiquetage et les dispositions relatives aux additifs alimentaires respectivement au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires et au Comité sur les additifs alimentaires, afin que ceux-ci les approuvent.

<p>Observations de la présidence:</p> <p>Le Comité a pu s'accorder sur de nombreuses questions restées en suspens et faire progresser le projet de lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi. Outre les travaux portant sur le contenu des lignes directrices, certains problèmes d'ordre général ou relatifs aux procédures ont dû être résolus, notamment la manière d'aborder les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les lignes directrices du Codex, et la mesure dans laquelle les travaux menés actuellement par l'OMS sur les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi peuvent influencer le projet de lignes directrices du Codex. La date fixée pour la mise au point finale ne sera pas respectée mais l'achèvement des travaux ne devrait pas faire l'objet de retards importants.</p>
<p>3. Dispositions relatives à la gomme xanthane (SIN 415) et aux pectines (SIN 440), par. 166, annexe VIII partie B</p>
<p>Observations du Secrétariat:</p> <p>Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, pour adoption à sa quarante-troisième session, les dispositions concernant la gomme xanthane (SIN 415) et les pectines (SIN 440) en tant qu'épaississants figurant dans la <i>Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons</i> (CXS 72-1981).</p> <p>Le Comité a utilisé le mécanisme/cadre de travail permettant de prendre en compte les justifications technologiques des additifs alimentaires afin de prendre une décision en ce qui concerne la nécessité des deux additifs alimentaires d'un point de vue technologique. La décision d'inclure les deux additifs alimentaires dans la <i>Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons</i> (CXS 72-1981) fait suite à une requête du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, à sa quarante-neuvième session.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Après s'être accordé sur le cadre de travail permettant de prendre en compte les justifications technologiques des additifs alimentaires, le Comité a utilisé le nouveau mécanisme pour évaluer, d'un point de vue technologique, la nécessité d'utiliser la gomme xanthane et les pectines dans les préparations pour nourrissons. Les discussions ayant trait à la justification technologique d'autres additifs alimentaires révéleront si le respect du cadre de travail sera également utile dans d'autres cas pour lesquels l'utilisation d'additifs alimentaires dans les aliments diététiques ou de régime fait l'objet de controverses au sein des délégations.</p>
<p>4. Conditions relatives à l'allégation «exempt d'acides gras trans», par. 131</p>
<p>Observations du Secrétariat:</p> <p>Le Comité est convenu d'interrompre les travaux sur l'allégation «exempt d'acides gras trans» et d'en informer le Comité exécutif, à sa soixante-dix-neuvième session et la Commission, à sa quarante-troisième session. Le Comité est convenu d'informer le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) de sa décision d'interrompre les travaux sur les conditions relatives à l'allégation «exempt d'acides gras trans» et d'envisager les mesures possibles qui pourront être prises par le CCFL. Il est également convenu d'informer le Comité sur les graisses et les huiles des débats menés au sein du Comité et d'envisager les activités qui pourront être menées sur les moyens possibles de réduire les acides gras trans ou d'éliminer les huiles partiellement hydrogénées. Il a été noté que tout membre pouvait présenter des propositions de nouveaux travaux aux comités du Codex afin de résoudre la question des acides gras trans, ainsi que prendre les mesures nécessaires au niveau national, tout en tenant compte des travaux de l'OMS.</p> <p>La décision d'interrompre les travaux a fait l'objet d'un consensus satisfaisant.</p> <p>Les décisions susmentionnées ont été prises à la suite de longues discussions menées pendant plusieurs sessions sur l'allégation «exempt d'acides gras trans», en réponse à une requête formulée initialement par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, à sa quarante et unième session. Le Comité n'a cependant pas pu parvenir à un consensus sur les options proposées. À sa quarantième session, le Comité a donc décidé d'étudier des mesures plus adaptées qui pourraient être appliquées à la gestion des risques liés aux acides gras trans et a examiné un document de travail à ce sujet.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>La proposition du Comité d'interrompre les travaux sur les conditions relatives à l'allégation «exempt d'acides gras trans» peut être considérée comme une décision prise en connaissance de cause, après de longues discussions et un examen attentif des autres possibilités de gestion des risques qui permettent de réduire les acides gras trans, objectif important en matière de santé publique. À cet égard, les débats</p>

intenses menés au sein du Comité ont permis de mieux comprendre les différentes possibilités qui vont dans le même sens en matière de gestion des risques.

5. Définition de la biofortification, par. 138

Observations du Secrétariat:

À sa quarantième session, le Comité a maintenu l'avant-projet de définition à l'étape 4 et a demandé au CCFL d'examiner si la définition répondait aux besoins. Il a également demandé de préciser l'utilisation prévue de la définition et l'endroit où celle-ci devrait figurer. À sa quarante et unième session, le Comité a examiné la recommandation formulée par le Comité exécutif, à sa soixante-dix-septième session, visant à préciser l'utilité d'une telle définition dans le contexte des travaux du Codex et à envisager l'interruption des travaux si celle-ci n'était pas jugée utile. Le Comité a en outre noté l'opinion du CCFL qui ne voyait pas la nécessité d'une définition de la biofortification en lien avec l'étiquetage des aliments. Le Comité est donc convenu d'interrompre les travaux et d'en informer le Comité exécutif, à sa soixante-dix-neuvième session et la Commission, à sa quarante-troisième session. Un consensus général a été obtenu sur cette décision. Le Comité a noté que tout membre pourrait, à l'avenir, présenter une proposition de travaux dans ce domaine à n'importe quel comité du Codex, tout en tenant compte des travaux et des conclusions du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime.

Observations de la présidence:

Compte tenu des contributions reçues de la part du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui ne voyait pas la nécessité d'une définition de la biofortification en lien avec l'étiquetage des aliments, le Comité n'avait d'autre choix que de proposer l'interruption de ces travaux. Cette expérience a permis de constater qu'il est essentiel de discuter et d'examiner en profondeur une demande ou une proposition de nouveaux travaux, et d'en comprendre pleinement l'objet et l'utilisation dans le contexte des travaux du Codex. À cet égard, des échanges réguliers entre les présidents des comités concernant des aspects intrinsèquement liés pourraient également s'avérer utiles et doivent être encouragés.

6. Valeurs nutritionnelles de référence associées aux besoins (VNR-B) applicables aux enfants âgés de 6 à 36 mois, par. 150, annexe VII

Observations du Secrétariat:

Les travaux sur les valeurs nutritionnelles de référence applicables aux enfants âgés de 6 à 36 mois font partie de l'ensemble des travaux menés par le Comité sur les valeurs nutritionnelles de référence appliquées aux besoins (VNR-B) (voir le descriptif de projet dans ALINORM 08/31/26, annexe VII). Les travaux sur les VNR-B applicables à l'ensemble de la population ont été achevés en 2017, avec l'adoption de VNR-B pour les vitamines E et D. À sa quarante-deuxième session, la Commission avait décidé d'interrompre les travaux sur les valeurs nutritionnelles de référence associées aux maladies non transmissibles (VNR-MNT) en ce qui concerne l'EPA et le DHA.

Plusieurs sessions du Comité ont été consacrées aux débats visant à déterminer s'il fallait ou non poursuivre les travaux et de quelle façon procéder.

Suite à l'introduction d'un document de travail sur ce thème et aux débats qui ont suivi, le Comité a décidé de poursuivre ses travaux sur les VNR-B applicables aux enfants âgés de 6 à 36 mois et d'informer le Comité exécutif, à sa soixante-dix-neuvième session, de la révision du délai fixé pour l'achèvement des travaux (avec une adoption par la Commission en 2025). Les travaux seront effectués par étapes. Le Comité s'est accordé sur le groupe d'âges pour lequel les VNR-B seraient établis (enfants âgés de 6 à 36 mois) et sur la liste de nutriments (par ordre de priorité). Le Comité est également convenu de constituer un groupe de travail électronique présidé par l'Irlande et coprésidé par le Costa Rica et les États-Unis d'Amérique, chargé d'élaborer des principes généraux destinés à guider l'établissement des VNR-B applicables au groupe d'âges en question.

Le Comité a également noté la nécessité d'obtenir des avis scientifiques.

Observations de la présidence:

Au cours de la présente session et celle de l'année dernière, des discussions d'ordre général ont eu lieu avant que le Comité prenne la décision de commencer les travaux sur les VNR-B applicables aux enfants âgés de 6 à 36 mois. Le Comité a souligné la nécessité de convenir, dans un premier temps, des principes généraux destinés à guider l'établissement des VNR-B applicables au groupe d'âges en question, avant de se pencher sur l'applicabilité aux enfants âgés de 6 à 36 mois. Cette activité fera probablement l'objet de discussions pendant plusieurs sessions du Comité et pourrait nécessiter le recours à des avis scientifiques.

7. Mécanisme d'établissement des priorités, par. 176, annexe IX**Observations du Secrétariat:**

Le document de travail rédigé par l'Allemagne, qui est le secrétariat hôte, a été accueilli avec satisfaction par le Comité. Il contient un certain nombre de propositions destinées à permettre au Comité de mieux gérer ses travaux, conformément à la demande formulée par le Comité exécutif, à sa soixante-quinzième session.

Le Comité est convenu de commencer à utiliser le mécanisme d'établissement des priorités à titre pilote afin d'en évaluer l'utilité, et de poursuivre l'examen de cette question dans le cadre du groupe de travail physique qui se réunira juste avant la prochaine session. Plusieurs documents de travail (proposition de nouveaux travaux) qui étaient inscrits à l'ordre du jour du Comité seront présentés à nouveau dans le cadre du mécanisme proposé et seront évalués selon la procédure définie.

Observations de la présidence:

De manière générale, le mécanisme proposé pour l'établissement des priorités a été accueilli favorablement par le Comité. Le Comité est donc convenu d'utiliser le projet de mécanisme à titre pilote, comme cela a déjà été fait dans d'autres comités. Compte tenu de la charge de travail considérable du Comité et de la complexité des tâches, une approche structurée est indispensable à la prise de décisions concernant les nouveaux travaux. Une fois en place, le mécanisme d'établissement des priorités permettra au Comité, non seulement de centrer ses travaux sur les questions émergentes les plus importantes, mais aussi de réduire la durée des débats tenus en plénière sur les propositions de nouveaux travaux.

Annexe 8

1. Informations générales

Comité	Groupe intergouvernemental spécial sur la résistance aux antimicrobiens (TFAMR7)		
Hôte de la réunion	République de Corée	Président	M. Yong Ho Park
Session en question	Septième	9-13 décembre 2019	
Prochaine session	Huitième	30 novembre-5 décembre 2020	
Rapports	REP20/AMR		

2. Remarques d'ordre général

<p>Observations du Secrétariat:</p> <p>Le Groupe intergouvernemental spécial sur la résistance aux antimicrobiens a connu une session constructive et des progrès satisfaisants. Néanmoins, les travaux sont en retard par rapport au calendrier établi. Des questions de nature complexe et sensible ont fait l'objet de longues discussions en vue d'obtenir un consensus. La version révisée du <i>Code d'usages visant à réduire au minimum et à maîtriser la résistance aux antimicrobiens</i> (CXC 61-2005) est présentée pour adoption à l'étape 5, et l'avant-projet de <i>Lignes directrices pour le suivi et la surveillance intégrés de la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire</i> a été renvoyé pour remaniement.</p> <p>La mise au point finale de ces deux travaux est envisagée à la prochaine session du Groupe en 2020. Une session prolongée est prévue à cet effet.</p> <p>Le Président du Groupe, M. Park, n'a pas été en mesure de présider la session, pour des raisons de santé. Le Professeur Sangyeol Ryu a aimablement présidé la session au nom de M. Park.</p> <p>Observations de la présidence:</p> <p>Hormis les questions les plus controversées, le Groupe a accompli des progrès considérables concernant le <i>Code d'usages visant à réduire au minimum et à maîtriser la résistance aux antimicrobiens</i>, qui sera présenté pour adoption à l'étape 5. Cependant, il n'a pas été possible, faute de temps, de transmettre les <i>Lignes directrices pour le suivi et la surveillance intégrés de la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire</i> pour adoption par la Commission à l'étape 5.</p> <p>Il a été proposé d'organiser des réunions du groupe de travail physique avant la plénière et de prolonger la séance plénière d'une journée afin d'avoir d'autres opportunités de débattre des deux documents. Cette proposition a été acceptée par le Groupe. Je pense que cela facilitera la prise de décisions concernant les questions critiques au cours de la séance plénière et permettra de mettre au point la version finale de ces textes dans les délais prescrits par le Groupe pour l'achèvement des travaux.</p> <p>La huitième session du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens sera essentielle à l'avancement des deux documents dans la procédure par étapes du Codex en vue de leur adoption finale, et à la communication d'orientations concernant le problème urgent de santé publique que représente la résistance aux antimicrobiens.</p> <p>Le gouvernement de la République de Corée prendra toutes les dispositions nécessaires pour les deux journées supplémentaires de réunions du groupe de travail physique et la journée supplémentaire de la séance plénière de la huitième session du Groupe. Cela signifie que la date limite fixée à 2020 par la Commission du Codex Alimentarius sera maintenue.</p> <p>En tant que Président du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens, je pense qu'il faut utiliser une approche inclusive pour la rédaction des documents, le niveau de gestion de la résistance aux antimicrobiens étant différent selon les pays. À l'avenir, les documents pourront être révisés en tant que ressources mondiales et permis de preuves.</p> <p>Les pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires sont une valeur fondamentale du Codex. Le Groupe doit donc veiller à ce que les deux documents soient fondés sur une approche flexible qui ne catégorise pas les pays et ne crée pas d'obstacles au commerce.</p> <p>Le Groupe doit prendre la décision de réviser la définition de l'«utilisation thérapeutique» ou d'inclure cette définition dans le <i>Code d'usages visant à réduire au minimum et à maîtriser la résistance aux antimicrobiens</i>, car cette définition est essentielle pour limiter l'utilisation d'agents antimicrobiens.</p>
--

3. État d'avancement des travaux

Thème	N° du travail	Année cible	Recommandation du Comité
Pour décision par la Commission			
1. Avant-projet de révision du <i>Code d'usages visant à réduire au minimum et à maîtriser la résistance aux antimicrobiens</i> (CXC 61-2005)	N28-2017	2020	5
Pour suivi			
2. Projet de lignes directrices sur le suivi et la surveillance intégrés de la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire	N29-2017	2020	2/3

4. Observations spécifiques

<p>1. Avant-projet de révision du Code d'usages visant à réduire au minimum et à maîtriser la résistance aux antimicrobiens (CXC 61-2005), par. 126, annexe II</p> <p>Observations du Secrétariat:</p> <p>Malgré le léger retard enregistré par rapport à la date fixée par la Commission pour l'adoption (2020), des progrès considérables ont été accomplis grâce au consensus obtenu sur les dispositions du <i>Code d'usages visant à réduire au minimum et à maîtriser la résistance aux antimicrobiens</i> (CXC 61-2005). Le Groupe a été en mesure de soumettre la version révisée du Code d'usages en vue de son adoption par la Commission à l'étape 5, à sa quarante-troisième session. Le Comité a également établi un groupe de travail électronique chargé de régler les questions en suspens figurant entre crochets, aux fins de la mise au point finale du Code d'usages à la prochaine session qui aura lieu en 2020.</p> <p>Il importe cependant que le Groupe centre ses débats sur les questions en suspens qui ont été recensées au cours de la session précédente et évite de rouvrir les débats concernant les dispositions pour lesquelles un consensus a déjà été obtenu au cours des sessions précédentes, afin d'achever la révision du Code d'usages à sa prochaine session.</p> <p>Le format, la présentation et la langue sont conformes au style établi par le Codex.</p> <p>Observations de la présidence:</p> <p>Les parties qui demeurent controversées, y compris la définition de l'«utilisation thérapeutique», devraient être résolues et faire l'objet d'un consensus au cours de la huitième session du Groupe.</p> <p>Les travaux seront achevés d'ici fin 2020, au moment de la huitième session du Groupe, et le document sera soumis à la Commission pour adoption finale en 2021.</p> <p>Le Groupe doit prendre la décision de réviser la définition de l'«utilisation thérapeutique» ou d'inclure cette définition dans le document car celle-ci est essentielle pour limiter l'utilisation d'agents antimicrobiens.</p>
<p>2. Avant-projet de lignes directrices sur le suivi et la surveillance intégrés de la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire, par. 132</p> <p>Observations du Secrétariat:</p> <p>Les lignes directrices ont été renvoyées à l'étape 2/3 pour remaniement, en raison du manque de temps disponible pour examiner ce document de manière approfondie au cours de la septième session du Groupe.</p> <p>Les participants étaient globalement favorables à l'élaboration et à l'achèvement des lignes directrices qui feraient partie des trois textes principaux ayant trait à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire, parallèlement aux <i>Lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire</i> (CXG 77-2011) et au <i>Code d'usages visant à réduire au minimum et à maîtriser la résistance aux antimicrobiens</i> (CXC 61-2005) (en cours de révision). La priorité sera donc accordée aux débats portant sur les lignes directrices au cours de la prochaine session, afin que suffisamment de temps soit consacré à leur examen. Des progrès considérables ont été effectués lors de la réunion du groupe de travail physique qui a eu lieu avant la septième session du Groupe. Ces travaux serviront de base aux discussions menées au sein du groupe de travail électronique créé au cours de la septième session et</p>

chargé d'examiner les lignes directrices de manière plus approfondie, en mettant l'accent sur les domaines qui n'ont pas été pris en compte par le groupe de travail physique.

Afin de mettre au point la version finale des lignes directrices, il importe que le Groupe concentre les débats de la prochaine session sur les questions en suspens qui ont été recensées par le groupe de travail électronique constitué au cours de la session précédente, et ne rouvre pas les débats sur les dispositions communes au Code d'usages et aux lignes directrices qui ont déjà fait l'objet d'un consensus lors de l'examen du Code d'usages.

Le format, la présentation et la langue sont conformes au style établi par le Codex.

Observations du Président:

Les travaux seront achevés d'ici fin 2020, au moment la huitième session du Groupe, et le document sera soumis à la Commission pour adoption finale en 2021.

Les lignes directrices seront débattues en priorité lors de la prochaine session afin de s'assurer qu'un temps suffisant a été prévu pour les débats et de faire progresser le document en vue de son adoption finale.

Le Groupe doit veiller à ce que le document soit fondé sur une approche flexible qui ne catégorise pas les pays et ne crée pas d'obstacles au commerce.

Annexe 9

1. Informations générales

Comité	Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (travaillant par correspondance uniquement)		
Hôte de la réunion	États-Unis d'Amérique	Président	Henry Kim

2. Remarques d'ordre général

Observations du Secrétariat:

À sa trente-huitième session (2015), la Commission a remis en activité le Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCCPL) qui travaillait par correspondance aux fins de l'élaboration d'une norme pour le quinoa.

Le projet de norme a été adopté à l'étape 8 par la Commission, à sa quarante et unième session (2018). Les dispositions relatives à la teneur en eau et à la taille des graines ont fait l'objet de divergences et ont été maintenues à l'étape 6, aux fins d'un examen plus approfondi.

Les dispositions relatives à la teneur en eau ont été adoptées par la Commission, à sa quarante-deuxième session (2019); la section relative à la taille des graines a été renvoyée à l'étape 6 et fera l'objet d'un examen plus approfondi par le CCCPL. À sa quarante-deuxième session, la Commission a noté que si aucun consensus n'était trouvé à la prochaine session, la section sur la taille des graines serait supprimée.

Deux cycles de consultations ont été organisés après la quarante-deuxième session de la Commission. Aucun consensus n'a été obtenu. Le CCCPL a donc proposé, conformément aux recommandations de la Commission, à sa quarante-deuxième session, de supprimer la section sur la taille des graines de la *Norme pour le quinoa*.

Compte tenu de ce qui précède, il est proposé à la Commission, à sa quarante-troisième session, de supprimer la section sur la taille des graines de la *Norme pour le quinoa*.

Il est également proposé que le CCCPL soit ajourné *sine die*.

Observations de la présidence:

La plupart des membres du groupe de travail électronique ont apporté leurs contributions sur la section de la norme relative à la taille des graines durant deux cycles de consultations tenus au cours de l'année écoulée. Les États membres ont exprimé des positions différentes concernant la section sur la taille des graines et aucun consensus n'a pu être dégagé. Par conséquent, parmi les questions nécessitant un suivi et qui ont été envoyées par les comités du Codex à la Commission, à sa quarante-troisième session, le Président recommande la suppression de la section sur la taille des graines, conformément à ce qui a été noté par la Commission, à sa quarante-deuxième session, à savoir que la section serait supprimée si aucun consensus n'était trouvé à la session suivante.

Dans l'ensemble, les engagements pris en ligne par les membres du groupe de travail électronique se sont révélés très efficaces aux fins de la communication d'observations et d'opinions au cours de l'élaboration de la norme, ce qui a permis l'adoption de la norme à l'étape 8 au bout de deux ans (à l'exception des dispositions relatives à la teneur en eau et à la taille des graines). La disposition relative à la teneur en eau a été adoptée à l'étape 8 par la Commission, à sa quarante-deuxième session. Cependant, les pays d'Amérique latine, qui sont les principaux producteurs de quinoa, ne sont pas parvenus à un consensus sur la suppression ou non de la section sur la taille des graines.

Le groupe de travail électronique a soumis au Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments une question relative aux limites maximales établies pour le plomb et le cadmium dans les céréales, notamment le fait que la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) mentionne de manière explicite que ces limites ne s'appliquent pas au quinoa. Le Comité sur les contaminants dans les aliments s'efforce actuellement de déterminer si les limites maximales pour le plomb et le cadmium s'appliquent au quinoa.

3. État d'avancement des travaux

Thème	N° du travail	Année cible	Recommandation du Comité
Pour décision par la Commission			
Section sur la taille des graines dans la <i>Norme pour le quinoa</i>	N17-2015	2019	Suppression

4. Observations spécifiques

Section sur la taille des graines dans la <i>Norme pour le quinoa</i>
<p>Observations du Secrétariat:</p> <p>À sa quarante et unième session (2018), la Commission a adopté le projet de norme pour le quinoa à l'étape 8, à l'exception des dispositions relatives à la teneur en eau et à la taille des graines, qui ont été renvoyées à l'étape 6.</p> <p>À sa quarante-deuxième session, la Commission a adopté la section sur la teneur en eau et a renvoyé la section sur la taille des graines à l'étape 6, en vue d'un examen plus approfondi.</p> <p>Suite à la quarante-deuxième session de la Commission, les États-Unis d'Amérique, en tant que pays hôte du Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCCPL), ont rédigé un projet de disposition sur la taille des graines, qui a été diffusé pour observations (CL 2019/92-CPL). Sur la base des observations reçues, les États-Unis d'Amérique ont proposé de supprimer la section 3.2.7 «Taille des graines» de la <i>Norme pour le quinoa</i>. Cette proposition (CL 2020/25-CPL) a été diffusée par la suite. Les observations émises en réponse à la lettre circulaire CL 2020/25-CPL ont montré qu'aucun consensus n'avait pu être obtenu.</p> <p>Compte tenu de ce qui précède, le Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses a proposé de supprimer la section sur la taille des graines de la <i>Norme pour le quinoa</i>.</p>
<p>Observations de la présidence:</p> <p>Au cours de l'année écoulée, la question de savoir s'il fallait maintenir ou supprimer la section sur la taille des graines de la norme a été pleinement prise en compte par le groupe de travail électronique. Cependant, aucun consensus n'a pu être obtenu quant au maintien ou à la suppression de la section sur la taille des graines. Le Président a donc recommandé de supprimer la section sur taille des graines de la norme.</p>