

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 03/40

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

*Vingt-sixième session
Rome (Italie), 30 juin - 5 juillet 2003*

**RAPPORT DE LA DEUXIÈME SESSION DU COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION
POUR LE PROCHE-ORIENT**

*Le Caire (Égypte)
20 -23 janvier 2003*

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa deuxième session, le Comité de coordination FAO/OMS pour le Proche-Orient est parvenu aux conclusions ci-après:

Questions à soumettre à la Commission du Codex Alimentarius:

Le Comité de coordination:

- Est convenu de proposer que le Royaume hachémite de Jordanie soit nommé Coordonnateur régional par la Commission à sa vingt-sixième session (par. 151).
- Est convenu de demander à la Commission d'entreprendre des travaux en vue de l'élaboration d'un projet de norme pour le tahiné (par. 71) et d'un projet de Directives à l'intention des Services centraux de liaison avec le Codex et des Comités nationaux du Codex pour le Proche-Orient (par. 118).

Autres questions intéressant la Commission:

Le Comité de coordination:

- A soulevé la question de la distribution en temps opportun des documents en arabe et de l'utilisation de l'arabe dans les documents du Codex en soulignant qu'il importait également de traduire en arabe les documents d'autres Comités du Codex (par. 6).
- A reconnu que si la Commission tenait une session par an, cela accélérerait le processus d'adoption des normes Codex (par. 8).
- A reconnu l'intérêt pour la région du Proche-Orient de la recommandation de la Conférence de Melbourne concernant les échanges d'informations sur les denrées potentiellement dangereuses faisant l'objet d'un commerce international (par. 9).
- A souligné que le Fonds fiduciaire devrait avoir pour objet de faciliter la participation des pays en développement aux réunions du Codex (par. 14) et a souligné qu'il fallait établir des critères et des règles régissant l'utilisation des fonds (par. 16).
- A appuyé la proposition du Gouvernement égyptien de recommander au Comité du Codex sur les résidus de pesticides d'envisager d'établir des LMR pour les plantes aromatiques servant à la préparation de boissons et pas seulement pour les épices (par. 19).
- A bien accueilli l'information sur l'Évaluation conjointe FAO/OMS et a exprimé son soutien sans réserve aux comités d'experts en soulignant l'importance de leurs travaux pour le Codex (par. 22) et il a souligné l'importance des activités de renforcement des systèmes de sécurité sanitaire des aliments et de santé des pays en développement en précisant que les pays membres du Codex devaient aider les pays en développement à renforcer leurs systèmes de surveillance et de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments (par. 24).
- A donné son avis sur quelques activités figurant dans le projet de Plan à moyen terme 2003-2007: Activités 9 (Plan d'action du Codex sur l'analyse des risques) et 7 (Lignes directrices concernant l'utilisation prudente des antimicrobiens) (par. 44); Activité 11 (Examen des LMR pour les pesticides) (par. 45); Activités 34 (Intégration des normes Codex et OIE) et 8 (Promouvoir la collaboration pour réduire les chevauchements d'activités) (par. 46) ainsi que des Activités 23 (Collecte d'informations) et 15 (Mise en place de structures nationales appropriées pour le Codex) (par. 48).
- A souligné l'importance de la question traçabilité/traçage des produits en tant que mesure de sécurité sanitaire des aliments et dans certaines situations comme la vérification de l'origine des produits (par. 53).

- Est convenu que l'Égypte poursuivrait l'élaboration de l'Avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique en collaboration avec l'Arabie saoudite, les Émirats arabes unis, la Jordanie, le Soudan, la Tunisie et l'OMS (par. 62).
- A renvoyé à l'Étape 2 l'avant-projet de norme pour les pois chiches transformés (Humus) et pour les fèves transformées (Foul Medemes) pour reformulation et distribution pour observations à l'Étape 3 (par. 72).
- A bien accueilli l'information reçue sur les activités de renforcement des capacités en matière de normes de réglementations alimentaires mises en oeuvre par la FAO et l'OMS (par. 73 à 86).
- A échangé des informations sur les progrès accomplis en matière de contrôle et de sécurité sanitaires des denrées alimentaires, notamment en ce qui concerne les normes Codex et l'infrastructure (par. 87 à 116) et sur la participation des consommateurs aux travaux du Codex dans la région du Proche-Orient (par. 119 à 126).
- A bien accueilli les documents de travail sur l'évaluation des risques, l'application et l'utilisation du système HACCP et les Accords SPS et OTC (par. 127 à 139).
- Est convenu que l'Élaboration d'une norme régionale pour les critères microbiologiques appliqués aux denrées alimentaires devrait faire l'objet d'un examen plus approfondi. Il a demandé à l'Égypte de coordonner un groupe d'étude technique composé de l'Arabie saoudite, des Émirats arabes unis, du Qatar, du Soudan et de la Syrie chargés de l'élaboration de critères microbiologiques (par. 147).
- Est convenu d'examiner un document de travail sur les Accords de reconnaissance mutuelle entre pays du Proche-Orient concernant l'homologation des importations et des exportations qui serait établi par la Jordanie (par. 150).

TABLE DES MATIÈRES

Paragraphes

Introduction	1-3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour).....	4
Questions soumises par la Commission du Codex alimentarius à sa vingt-quatrième session et par le Comité exécutif à ses quarante-neuvième et cinquantième sessions (Point 2 de l'ordre du jour).....	5-10
<i>Fonds fiduciaire à l'appui de la participation des pays en développement au processus d'établissement des normes du Codex</i>	11-16
<i>Utilisation du système de la Lactopéroxydase pour la préservation du lait cru</i>	17
<i>Limites concernant les résidus de pesticides dans les épices et les plantes aromatiques</i>	18-19
Évaluation conjointe FAO/OMS des travaux du Codex alimentarius et d'autres travaux de la FAO et de l'OMS relatifs aux normes alimentaires (Point 3 de l'ordre du jour)	20-24
Autres questions intéressant la FAO et L'OMS (Point 4 de l'ordre du jour)	25-41
Examen du projet de Plan à moyen terme 2003-2007 (Point 5 de l'ordre du jour).....	42-49
Examen de la question "traçabilité/traçage" des produits (Point 6 de l'ordre du jour)	50-53
Avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique (Point 7 de l'ordre du jour).....	54-62
<i>État d'avancement de l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique</i>	63
Examen d'avant-projets de normes (Point 8 de l'ordre du jour)	64-72
<i>Avant-Projet de norme pour les pois chiches transformés (Humus)</i>	66-67
<i>Avant-Projet de norme pour les fèves transformées (Foul Medemes)</i>	68-70
<i>Proposition visant à élaborer une norme Codex pour le tahiné</i>	71
<i>État d'avancement des avant-projets de normes pour les pois chiches transformés (humus) et les fèves transformées (Foul Medemes)</i>	72
Renforcement des capacités en matière de normes et de réglementations alimentaires (Point 9 de l'ordre du jour).....	73-86
Informations et rapports sur les questions de contrôle et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires, y compris l'acceptation des normes Codex et les infrastructures dans la région Proche-Orient (Point 10 de l'ordre du jour).....	87-118
<i>Égypte</i>	89-92
<i>Jordanie</i>	93-96
<i>Arabie saoudite</i>	97-100
<i>Soudan</i>	101-106
<i>Tunisie</i>	107-113
<i>Émirats arabes unis</i>	114-116
<i>Projet de lignes directrices à l'intention des Services centraux de liaison avec le Codex et des Comités nationaux du Codex pour le Proche-Orient</i>	117-118

Participation des consommateurs aux travaux du Codex et questions apparentées (Point 11 de l'ordre du jour).....	119-126
Examen de documents de travail (Point 12 de l'ordre du jour).....	127-138
<i>A. Évaluation des risques</i>	128-132
<i>B. Application du système HACCP, y compris pour les produits importés</i>	133-138
<i>C. Incidences et application des accords SPS et OTC</i>	139
Document de travail sur l'élaboration d'une norme régionale pour les critères microbiologiques appliqués aux denrées alimentaires (Point 13 de l'ordre du jour)	140-147
Autres questions et travaux futurs (Point 14 de l'ordre du jour)	148-150
Désignation du coordonnateur (Point 15 de l'ordre du jour).....	151-152
Date et lieu de la prochaine session.....	152

page

État d'avancement des travaux	23
Annexe I - Liste des participants.....	24

INTRODUCTION

1. Le Comité régional de coordination de coordination du Codex pour le Proche-Orient a tenu sa deuxième session du 20 au 23 janvier 2003 au Caire, au Bureau de l'OMS pour la région de la Méditerranée orientale, à l'aimable invitation du gouvernement de la République arabe d'Égypte. La session a été présidée par M. Mahmoud Eisa, Président de l'Organisation égyptienne de normalisation. Y ont assisté 90 délégués de 9 États membres de la région et des participants de 3 pays observateurs et de 7 organisations internationales. On trouvera la liste complète des participants à l'Annexe I du présent rapport.

2. À l'invitation du Président, les représentants des directeurs généraux de la FAO et de l'OMS et le Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius ont pris la parole et ont souligné qu'il importait de renforcer la participation des pays en développement aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius, la priorité accordée aux activités de renforcement des capacités en matière de normes de sécurité sanitaire et de qualité et de contrôle des denrées alimentaires dans la région et la collaboration avec les organisations internationales et les institutions compétentes. Ils ont affirmé que le Fonds fiduciaire à l'appui de la participation des pays en développement au processus d'établissement des normes du Codex, récemment créé, était une initiative fort opportune et encourageante, qui améliorerait la qualité et l'efficacité de la participation des pays en développement aux travaux du Codex. Ils ont souligné également l'impact de l'Évaluation conjointe FAO/OMS du Codex, ainsi que l'intérêt d'une approche intégrée de la lutte contre les maladies et d'une collaboration fructueuse entre l'OMS et la FAO.

3. M. Ali El Saeidi, Ministre de l'industrie et des technologies, a souhaité la bienvenue aux participants et a déclaré la session ouverte. Il a souligné que le Codex était la référence principale des responsables de la réglementation en matière de denrées alimentaires et du secteur agroalimentaire de la région. Il était nécessaire de revoir et de mettre à jour la législation en matière d'alimentation, d'utiliser les technologies modernes, de renforcer les infrastructures et les systèmes de certification, d'améliorer les communications au sein des pays et de renforcer la participation des consommateurs et de la société civile au processus d'établissement des normes.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (POINT 1 DE L'ORDRE DU JOUR)¹

4. Le Comité de coordination est convenu d'examiner deux propositions émanant de l'Égypte, concernant respectivement le projet de directives à l'intention des Services centraux de liaison avec le Codex et des Comités nationaux du Codex et les limites maximales pour les résidus de pesticides dans les épices et les plantes aromatiques, au titre des points 10 et 2 de l'ordre du jour, respectivement. Avec ces modifications, le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session.

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA VINGT-QUATRIÈME SESSION ET PAR LE COMITÉ EXÉCUTIF À SES QUARANTE-NEUVIÈME ET CINQUANTIÈME SESSIONS (POINT 2 DE L'ORDRE DU JOUR)²

5. Le Comité de coordination a pris note des questions d'intérêt général découlant de la vingt-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2001) et des quarante-neuvième (session extraordinaire) et cinquantième sessions (septembre 2001 et juin 2002, respectivement) du Comité exécutif. Il s'agissait, notamment, des décisions générales de la Commission concernant le Cadre stratégique, le Plan à moyen terme, le Plan d'action du Président et les sessions de la Commission, des recommandations découlant de la Conférence de la FAO sur le commerce international au-delà de l'an 2000 (Melbourne, Australie, 11-15 octobre 1999); des amendements au Manuel de procédure et de questions relatives à l'analyse des risques; et de questions découlant du Comité exécutif, notamment le Fonds fiduciaire à l'appui de la participation des pays en développement au processus

¹ CX/NEA 03/1

² CX/NEA 03/2; CX/NEA 03/2, Add. 1

d'établissement des normes et de l'utilisation du système de la lactopéroxydase pour la préservation du lait cru. Le Comité a examiné, en outre, la proposition de l'Égypte sur les limites maximales de résidus de pesticides dans les épices et les plantes aromatiques.

6. Le Comité a soulevé la question de la distribution en temps opportun des documents et de l'utilisation de l'arabe dans les documents du Codex, en soulignant qu'il importait également de traduire en arabe les documents d'autres Comités du Codex. En ce qui concerne la distribution des documents, le Secrétariat du Codex a rappelé qu'il distribuait les documents à tous les Services centraux de liaison avec le Codex et aux ministères de l'agriculture et de la santé et que les documents étaient aussi distribués par voie électronique. Le Comité a noté que la décision prise par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session³ concernant la politique linguistique de la Commission du Codex Alimentarius ne s'appliquait, sous réserve de la disponibilité de ressources, qu'aux sessions de la Commission, du Comité exécutif et des Comités de coordination.

7. Il a été noté également que le Secrétariat du Codex prévoyait de traduire prochainement tous les documents du Codex en arabe, des ressources ayant été dégagées à cet effet.

8. Le Comité a reconnu que si la Commission tenait une session par an, cela accélérerait le processus d'adoption des normes Codex.

9. En ce qui concerne la recommandation de la Conférence de Melbourne concernant l'échange d'informations sur des denrées potentiellement dangereuses faisant l'objet d'un commerce international, le Comité a reconnu sa pertinence pour les pays de la région, qui avaient récemment été confrontés à ce type de problème.

10. Des explications ont été demandées sur l'application obligatoire et la certification du système HACCP. À cet égard, le Comité a noté que le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire⁴ ne faisait que recommander l'utilisation du système HACCP pour la gestion de la sécurité sanitaire des aliments, sans la rendre obligatoire. Il a été noté, en outre, que la certification du système HACCP ne contredisait pas les aspects liés à l'application volontaire ou obligatoire.

FONDS FIDUCIAIRE A L'APPUI DE LA PARTICIPATION DES PAYS EN DEVELOPPEMENT AU PROCESSUS D'ETABLISSEMENT DES NORMES DU CODEX

11. Le Comité a noté qu'à sa cinquantième session le Comité exécutif avait approuvé sans réserves le document de présentation du Fonds fiduciaire soumis par l'OMS (CX/EXEC 02/50/4) et avait demandé à la FAO et à l'OMS de poursuivre l'élaboration du document relatif aux structures de financement dans les meilleurs délais, de façon qu'il puisse être communiqué aux Comités de coordination à leur prochaine session pour examen et observations. Le Comité exécutif avait également demandé que le document soit révisé en fonction des débats des Comités de coordination de façon à pouvoir être examiné par le Conseil exécutif de l'OMS en janvier 2003, par la Commission à sa session extraordinaire de février 2003 et par l'Assemblée mondiale de la santé en mai 2003⁵.

12. Le représentant de l'OMS a résumé la situation en ce qui concerne le Fonds fiduciaire et a rappelé qu'à la première session du Comité de coordination, le Président de la Commission du Codex Alimentarius, M. Tom Billy avait, à propos du Plan d'action du Président, donné son avis sur les moyens d'améliorer le fonctionnement du Codex et en particulier la participation des pays en développement à ses travaux. Il a informé le Comité qu'après la cinquantième session du Comité exécutif, au cours de laquelle le Fonds fiduciaire avait été approuvé, la portée du Fonds avait été élargie, de façon à ne pas seulement couvrir la participation aux réunions du Codex, comme prévu initialement, mais aussi des activités de renforcement des capacités, et à mettre en évidence le fait qu'il ne s'agissait pas seulement de questions de sécurité sanitaire des aliments, mais aussi de la qualité des aliments. Le document révisé serait examiné par la Commission à sa session extraordinaire de février 2003.

³ ALINORM 99/37, par. 232.

⁴ CAC/RCP 1-1969. Rev.3 (1997), amendé en 1999

⁵ ALINORM 03/3A, par. 25 à 31.

13. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que son Organisation avait pris des mesures pour identifier des donateurs et que la Suisse avait récemment annoncé une contribution de 50 000 francs suisses au Fonds. Il a exprimé l'espoir que d'autres donateurs appuieraient cette initiative.

14. Le Comité a souligné que le Fonds fiduciaire devrait avoir pour objet de faciliter la participation des pays en développement aux réunions du Codex et ne devrait pas couvrir d'autres activités. Il a été suggéré qu'il serve aussi à faciliter la présence de représentants d'organisations de consommateurs dans les délégations nationales assistant aux réunions du Codex.

15. Le représentant de l'OMS a précisé que l'expansion de la portée du Fonds fiduciaire dépendrait de la générosité des donateurs et que le Fonds pourrait éventuellement faciliter des activités comme la collecte de données, la fixation de limites pour les contaminants, et d'autres activités directement liées à la participation des délégués aux réunions du Codex, afin d'améliorer la qualité de leur participation. L'expansion de la portée du Fonds fiduciaire n'entamerait en rien la responsabilité de la FAO et de l'OMS en matière de renforcement des capacités des États membres dans les domaines de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments.

16. En ce qui concernait les critères et principes qui devaient régir l'utilisation du Fonds fiduciaire, le Comité a souligné qu'il fallait établir des critères et des règles en la matière avant que des fonds ne soient effectivement alloués, afin de donner la priorité aux pays en développement. Il a été rappelé au Comité que le projet en était encore au stade de la formulation, que l'établissement de critères dépendrait des ressources du Fonds, que celui-ci serait géré par l'OMS conformément aux règles financières de cette organisation et qu'un groupe consultatif FAO/OMS serait chargé de donner des orientations sur son fonctionnement. Des rapports seraient soumis au Codex, mais la Commission ne gérerait pas directement le Fonds. Des renseignements supplémentaires seraient fournis lors de la session extraordinaire (vingt-cinquième session) de la Commission du Codex Alimentarius (février 2003).

UTILISATION DU SYSTEME DE LA LACTOPEROXYDASE POUR LA PRESERVATION DU LAIT CRU

17. À sa cinquantième session, le Comité exécutif, appelé à décider de l'opportunité de revoir les directives actuelles concernant la préservation du lait cru par le système de la lactopéroxydase, a invité les Comités de coordination à débattre de l'utilisation du système, de la pertinence des directives Codex en vigueur et de la nécessité éventuelle de leur révision. Le Comité exécutif a demandé au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire de déterminer si les dispositions limitant l'application du système de la lactopéroxydase au lait utilisé dans la fabrication de produits devant faire l'objet d'un commerce international devraient être conservées et s'il convenait de réviser les directives actuelles. Le Comité exécutif a également noté que l'évaluation initiale du JECFA couvrait le processus, mais que les produits chimiques utilisés devraient faire l'objet d'une nouvelle évaluation et que le système tout entier devrait lui aussi faire l'objet d'une évaluation des risques, afin de mettre en place une base scientifique à jour à l'appui d'éventuels travaux à venir⁶.

LIMITES CONCERNANT LES RESIDUS DE PESTICIDES DANS LES EPICES ET LES PLANTES AROMATIQUES⁷

18. Le Comité de coordination a pris acte des travaux menés par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides concernant l'établissement de LMR pour les épices, notant que les données recueillies pour établir ce type de LMR Codex ne devraient concerner que les épices faisant partie de la catégorie de produits 028. Il a noté également la proposition d'étendre l'utilisation des données à d'autres produits faisant l'objet d'un commerce international, à condition qu'ils répondent à certains paramètres: consommation par habitant limitée (inférieure à 5 pour cent du régime alimentaire total); produits originaires de pays en développement; importance de la culture; nombre d'agriculteurs produisant ce type de produit; importance du commerce international de ce produit pour les pays en développement; présence de problèmes sur le marché international; existence d'un programme de suivi; et risque alimentaire acceptable.

⁶ ALINORM 03/3A, par. 86 à 88.

⁷ CRD 2 (Limites maximales de résidus de pesticides pour les épices et les plantes aromatiques – préparées par l'Égypte).

19. Dans la mesure où la culture de plantes aromatiques utilisées pour la préparation de boissons (infusions, etc.) était conforme aux paramètres susmentionnés, le Comité de coordination a appuyé la proposition du gouvernement égyptien de recommander au Comité du Codex sur les résidus de pesticides d'envisager d'établir des LMR pour les plantes aromatiques servant à la préparation de boissons, et pas seulement pour les épices. Le représentant de l'OMS a appuyé la proposition tendant à ce que le Codex entreprenne des travaux sur les plantes aromatiques utilisées pour la préparation de boissons, tout en notant que le statut juridique de ces produits différait selon les États membres, et a informé le Comité de coordination de l'achèvement récent du projet de Code d'usages pour la culture de plantes médicinales traditionnelles.

ÉVALUATION CONJOINTE FAO/OMS DES TRAVAUX DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES TRAVAUX DE LA FAO ET DE L'OMS RELATIFS AUX NORMES ALIMENTAIRES (POINT 3 DE L'ORDRE DU JOUR)⁸

20. À sa cinquantième session, tenue en juin 2002, le Comité exécutif du Codex a débattu des progrès réalisés dans le cadre de l'évaluation conjointe FAO/OMS des travaux du Codex Alimentarius et d'autres travaux de la FAO et de l'OMS relatifs aux normes alimentaires et est convenu que l'évaluation devait figurer à l'ordre du jour provisoire de tous les comités de coordination à l'échelle régionale⁹. M. Bruce Traill, chef de l'équipe d'évaluation, a présenté ce point au Comité de coordination, en résumant la procédure et les conclusions de l'évaluation.

21. Effectuée par une équipe indépendante, avec l'appui d'un groupe d'experts indépendants, l'évaluation avait été gérée par les services de la FAO et de l'OMS chargés de l'évaluation et non par les divisions techniques concernées ou le Secrétariat du Codex. Une procédure accordant la priorité à la consultation avait été mise en œuvre: questionnaires détaillés, visites dans 24 pays et auprès de la Commission européenne et débats avec de nombreux partenaires et avec le Comité exécutif du Codex. Les recommandations figurant dans le rapport portaient sur les quatre aspects suivants:

- Accélération de la procédure d'établissement de normes du Codex et de la transmission des avis d'experts scientifiques;
- Participation accrue des pays en développement à la procédure d'établissement de normes du Codex;
- Élaboration des normes répondant mieux aux besoins et priorités des pays;
- Efficacité accrue du renforcement des capacités en ce qui concerne les systèmes nationaux de contrôle des aliments.

22. Le Comité de coordination a exprimé son appui sans réserve aux comités d'experts et a souligné l'importance de leurs travaux pour le Codex. Il a insisté sur la nécessité de trouver le moyen, mesures d'incitation ou paiements, de rémunérer les experts travaillant pour le Codex.

23. Le représentant de l'OIE a souligné l'importance d'une collaboration renforcée et d'une meilleure complémentarité entre le Codex, l'OIE et le secrétariat de la CIPV. À cet égard, le Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius a informé le Comité de coordination de la participation du Secrétariat du Codex au Groupe de travail de l'OIE chargé de la sécurité sanitaire des aliments, qui a débouché sur la décision d'effectuer une analyse comparative des normes de l'OIE et du Codex, afin d'identifier les lacunes et les doubles emplois.

24. Le Comité de coordination a souligné l'importance des activités de renforcement des systèmes de sécurité sanitaire des aliments et de santé des pays en développement et a précisé que les pays membres du Codex devaient aider les pays en développement à renforcer leurs systèmes de surveillance et de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments.

⁸ CX/NEA 03/3.

⁹ ALINORM 03/3A, paragraphes 7-19.

AUTRES QUESTIONS INTÉRESSANT LA FAO ET L'OMS (POINT 4 DE L'ORDRE DU JOUR)¹⁰

25. Lors de la présentation du document portant la cote CX/NEA 03/4, les représentants de la FAO et de l'OMS ont informé le Comité des activités effectuées par les deux organisations en 2000-2002 en ce qui concerne la transmission aux pays membres et à la Commission du Codex Alimentarius d'avis scientifiques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments.

26. Le représentant de l'OMS a rappelé au Comité les activités des organes scientifiques consultatifs mixtes FAO/OMS, à savoir le JECFA pour les additifs alimentaires, les contaminants et les résidus de médicaments vétérinaires et la JMPR pour les résidus de pesticides. Le Codex et les pays s'appuient sur les recommandations de ces organes lorsqu'ils étudient les différentes options de gestion des risques. Étant donnée l'importance croissante des normes, des directives et des recommandations du Codex, la FAO et l'OMS ont amorcé plusieurs projets visant à accroître la transparence et l'efficacité de ces organes. Ainsi, tous les experts et consultants à qui il est fait appel sont désormais tenus de signer des déclarations relatives aux conflits d'intérêts.

27. Le représentant de l'OMS a signalé à l'attention du Comité la liste d'experts établie par la FAO et l'OMS et a souligné qu'il y avait lieu de faire appel à des experts issus des pays en développement, à des femmes et à des scientifiques plus jeunes. Il a encouragé les personnes intéressées à consulter les "avis de recrutement d'experts" FAO/OMS mentionnés dans la liste des sites Web figurant à l'Annexe 1 du document portant la cote CX/NEA 03/4.

28. En outre, les pays en développement ont été encouragés à consulter les « avis de transmission de données » FAO/OMS disponibles sur ces mêmes sites Web et à transmettre les informations dont ils disposent aux organes scientifiques consultatifs, pour que ceux-ci puissent prendre en compte la situation des pays en développement lors de leur évaluation.

29. Le projet FAO/OMS visant à examiner les principes et procédures utilisés par le JECFA et la JMPR a été souligné, étant donné que l'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires prévoit que ces principes et procédures doivent être pris en compte lors des évaluations effectuées à l'échelle nationale. Il est possible d'obtenir des informations sur ce projet, notamment sur les projets de documents soumis pour observations, à partir du site Web du Programme de l'OMS sur la sécurité chimique (<http://www.who.int/pcs>).

30. Le représentant de l'OMS a notamment attiré l'attention des participants sur deux réunions du JECFA d'un intérêt particulier pour le Comité. À sa cinquante-sixième session, en effet, le JECFA avait évalué plusieurs mycotoxines, notamment les aflatoxines M1, les fumonsines, les ochratoxines A et certaines trichothécènes (DON, T-2 et HT-2), tandis qu'à sa cinquante-septième session, il avait évalué des dioxines et des PCB de type dioxine. Le représentant de l'OMS a rappelé que ces composés étaient considérés comme des polluants organiques rémanents et donc assujettis à la Convention de Stockholm visant à mettre fin à la production et à l'utilisation de ce type de polluants. Comme la Convention prescrit un suivi des taux de polluants organiques rémanents dans des milieux pertinents, les pays signataires devront contrôler ces polluants dans certains aliments contenant des graisses, puisqu'il s'agit d'indicateurs importants d'une contamination de l'environnement et de la principale source d'exposition pour les humains.

31. En ce qui concerne la JMPR, le représentant de l'OMS a constaté qu'il serait impossible d'évaluer de nouveaux principes actifs pendant plusieurs années, le calendrier étant déjà saturé jusqu'à la fin de 2006. Un projet pilote visant à rendre les évaluations plus efficaces grâce à un système de répartition des tâches entre plusieurs organismes nationaux et internationaux a été proposé.

32. Le Comité a été avisé de la suite donnée par la FAO et l'OMS à la sollicitation, par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, d'un avis scientifique sur l'élaboration de directives et de recommandations relatives aux risques microbiologiques liés aux denrées alimentaires et à la demande de réponses aux questions spécifiques relatives à la gestion du risque soulevées par le Comité sur l'hygiène alimentaire à ses trente-troisième et trente-quatrième sessions, relativement à plusieurs combinaisons produits-pathogènes. Plusieurs consultations mixtes spéciales d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) ont été organisées en 2000-2002, en

¹⁰ CX/NEA 03/4.

vue de l'élaboration de directives générales sur l'évaluation des risques microbiologiques et sur l'évaluation des risques liés à des combinaisons spécifiques produits-pathogènes.

33. Le Comité a été informé de l'élaboration en cours de deux projets de directives, qui devraient être finalisés au cours des prochains mois, à savoir:

- le projet FAO/OMS de directives sur la caractérisation des dangers microbiologiques liés aux denrées alimentaires et à l'eau;
- le projet FAO/OMS de directives sur l'évaluation de l'exposition aux dangers microbiologiques liés aux denrées alimentaires.

34. En ce qui concerne les activités relatives à des combinaisons spécifiques produits-pathogènes, le Comité a été avisé de ce que les consultations mixtes spéciales d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) avaient achevé l'évaluation des risques liés aux salmonelles dans le poulet de chair et à *Salmonella Enteridis* dans les œufs et la caractérisation des risques liés aux salmonelles. En outre, le Comité a été saisi des travaux effectués par les JEMRA sur la *Listeria* dans les aliments prêts à consommer, sur les *Vibrio* dans les poissons et fruits de mer et sur les *Campylobacter* dans le poulet de chair.

35. En outre, le Comité a été saisi des conclusions de deux réunions organisées par la FAO et l'OMS sur les interactions entre les évaluateurs et les gestionnaires des risques, dans le cadre de l'analyse des risques.

36. En ce qui concerne l'évaluation de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires dérivées des biotechnologies, le Comité a été avisé des consultations d'experts organisées conjointement par la FAO et l'OMS, dans le but de conseiller le Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les denrées alimentaires dérivées des biotechnologies (ci-après dénommé le "Groupe spécial"), qui travaille à l'élaboration de directives et de recommandations internationales sur l'évaluation de la sécurité sanitaire de ce type de denrées alimentaires. Pour l'instant, trois consultations d'experts ont été organisées en 2001-2002. Elles ont porté sur les éléments suivants: i) évaluation de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires issues de végétaux génétiquement modifiés, y compris l'application du principe de "l'équivalence substantielle" comme point de départ pour l'évaluation de ce type de denrées alimentaires; ii) allergénicité des denrées alimentaires génétiquement modifiées; et iii) évaluation de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires issues de micro-organismes génétiquement modifiés. Le Groupe d'étude s'est directement inspiré des conclusions de ces consultations pour élaborer les directives et recommandations pertinentes. À l'heure actuelle, trois projets de directives ont été avancés à l'étape 8 de la procédure du Codex et un autre à l'étape 5. Ces projets seront étudiés par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-cinquième session.

37. Une quatrième consultation d'experts est prévue au dernier trimestre 2003. Elle sera axée sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des animaux génétiquement modifiés, notamment des poissons.

38. Le Comité a été saisi des conclusions de la Consultation mixte FAO/OMS d'experts de l'évaluation des propriétés sanitaires et nutritionnelles des probiotiques dans les denrées alimentaires, tenue en 2001, qui avait procédé à l'évaluation des informations scientifiques disponibles à ce sujet, ainsi que des propriétés, fonctions, avantages et caractéristiques sanitaires et nutritionnelles des probiotiques. Les résultats de cette consultation avaient été communiqués au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques et de régime.

39. En outre, le Comité a été saisi des conclusions du Premier forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, qui s'est tenu à Marrakech (Maroc) en janvier 2002, et des plans concernant l'organisation du deuxième Forum mondial en 2004. En particulier, lors de la réunion préparatoire annoncée par la FAO et l'OMS pour février 2003, les participants devaient débattre du thème principal et du contenu technique de ce deuxième Forum, ainsi que de son financement, du lieu où il sera organisé et d'autres questions pratiques importantes.

40. Le représentant de l'OMS a également évoqué la consultation FAO/OMS sur les risques sanitaires liés à la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires, qui s'est tenue en juin 2002. Il a constaté que, parmi les recommandations, figurait la nécessité d'obtenir des données sur les taux d'acrylamide dans les denrées alimentaires des pays en développement. Un site Web a été créé par la FAO et l'OMS

(<http://www.who.int/fsf/Acrylamide/research.htm>) dans le but de faciliter les échanges d'information sur les travaux de recherche en cours ou finalisés. Ce site Web comprendra une section dans laquelle les chercheurs pourront inscrire leurs projets, afin de trouver des collaborateurs ou de mobiliser un soutien pour des projets dans ce domaine. Des données, notamment sur les taux d'acrylamide dans les denrées alimentaires, seront également recueillies grâce à ce site Web en vue de l'évaluation de l'acrylamide par le JECFA, prévue pour février 2004.

41. Pour ce qui est de la notification des risques dans ce domaine, il a été souligné qu'étant donnée l'incertitude actuelle concernant tant la toxicité potentielle de l'acrylamide pour les êtres humains que la nature et l'exposition des êtres humains à cette substance, il était prématuré de donner des avis spécifiques aux consommateurs. On a souligné, toutefois, que si les consommateurs souhaitaient diminuer les risques de cancer, il leur était recommandé de consommer plus de fruits et de légumes, comme cela a été confirmé à maintes reprises par de nombreuses études épidémiologiques à grande échelle.

EXAMEN DU PROJET DE PLAN À MOYEN TERME 2003-2007 (POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR)¹¹

42. Le Comité de coordination a appris que la préparation du Plan à moyen terme 2003-2007 avait commencé peu après la vingt-troisième session de la Commission, tenue en 1999. Pour élaborer ce Plan, le Comité exécutif avait proposé une nouvelle approche incluant une déclaration générale, un cadre stratégique par objectif et un plan à moyen terme détaillé pour répondre à ces objectifs. La déclaration générale et le cadre stratégique avaient été adoptés par la Commission à sa vingt-quatrième session, en 2001, et le projet de Plan à moyen terme détaillé serait examiné par chacun des Comités de coordination avant sa mise au point définitive par le Comité exécutif et sa soumission à la Commission en juin/juillet 2003. Le Secrétariat a noté que le Plan à moyen terme devrait aussi tenir compte des conclusions de l'évaluation conjointe FAO/OMS du Codex qui seraient examinées par la Commission à sa vingt-cinquième session (session extraordinaire) en février 2003.

43. En ce qui concerne l'Activité 1 (Directives pour la communication sur les risques; objectif stratégique 2), l'observateur de Consumers International a souligné l'importance de cette activité, tout en déclarant que des mesures structurelles devraient être prises pour établir des relations plus étroites avec les associations de consommateurs et que la communication avec les consommateurs en matière de risques devrait se faire sous forme de recommandations fondées sur des enquêtes.

44. Le Comité de coordination a demandé que soit réexaminée la durée des Activités 9 (Plan d'action du Codex sur l'analyse des risques) et 7 (Lignes directrices concernant l'utilisation prudente des antimicrobiens) et a suggéré que ces activités soient harmonisées.

45. Le Comité de coordination a indiqué que le budget de l'Activité 11 (Examen des LMR pour les pesticides) risquait d'être insuffisant.

46. Au titre de l'objectif stratégique 3: Promouvoir des liens entre le Codex et les autres organismes multilatéraux qui élaborent des instruments juridiques et des conventions, le Comité de coordination s'est demandé si l'Activité 34 (Intégration des normes Codex et OIE) n'était pas une activité subsidiaire de l'Activité 8 (Promouvoir la collaboration pour réduire les chevauchements d'activités).

47. Au titre de l'objectif stratégique 5: Encourager l'adhésion à la Commission et la participation à ses travaux, l'observateur de Consumers International a recommandé que l'Activité 29 (Participation d'organisations non gouvernementales) soit ciblée sur les associations de consommateurs.

48. Au titre de l'objectif stratégique 6: Promouvoir la plus vaste application possible des normes Codex, le Comité de coordination a souligné l'importance des Activités 23 (Collecte d'informations) et 15 (Mise en place de structures nationales appropriées pour le Codex).

49. Le Secrétaire de la Commission a remercié le Comité de coordination de ses propositions et a déclaré que toutes les observations formulées pendant sa session seraient prises en compte lors de la mise au point définitive du projet de Plan à moyen terme.

¹¹ CX/NEA 03/5.

EXAMEN DE LA QUESTION "TRAÇABILITÉ/TRAÇAGE" DES PRODUITS (POINT 6 DE L'ORDRE DU JOUR)¹²

50. Le document a été présenté par le secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, qui a constaté que le thème de la traçabilité et du traçage des produits avait été évoqué au sein de plusieurs comités techniques du Codex, ainsi que par le Comité du Codex sur les principes généraux et par le Comité exécutif. Celui-ci avait recommandé que la question soit envisagée sous deux angles: à titre de mesure de sécurité sanitaire des denrées alimentaires, au sens de l'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires, ou à titre de mesure visant à atteindre un objectif légitime dûment formulé conformément à l'Accord sur les obstacles techniques au commerce. Le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) envisageait des façons d'assurer la transmission de l'information sur la traçabilité et le traçage des produits entre différents organismes nationaux responsables, tandis que le Comité sur les principes généraux étudiait le recours à la traçabilité et au traçage des produits comme option de gestion des risques, au titre du projet de principes relatifs à l'analyse des risques. En ce qui concernait ce dernier élément, il avait été demandé au Secrétariat de rédiger un document, incluant des contributions régionales, sur la façon dont la question de la traçabilité et du traçage des produits pourrait être traitée au sein du Codex.

51. La délégation de la Suisse a informé le Comité de coordination de l'évolution des travaux du CCFICS, en particulier de la création d'un groupe de travail présidé par la Suisse qui s'était réuni en août 2002 en Suisse et avait indiqué que les travaux du CCFICS sur la traçabilité et le traçage des produits devaient porter sur les trois domaines suivants:

- Identification du produit, y compris nature, conditions de transformation, etc;
- Informations sur le produit, y compris provenance et distribution, en respectant une procédure déterminant "une étape en aval et une étape en amont";
- Liens entre identification et information.

52. La délégation de la Suisse a souligné qu'après un débat sur la question lors de la douzième session du CCFICS, tenue en décembre 2002, une réunion de suivi avait été prévue en septembre 2003 pour le groupe de travail.

53. N'étant guère en mesure d'alimenter plus avant le débat en cours, le Comité de coordination a néanmoins souligné l'importance de la traçabilité et du traçage des produits en tant que mesure de sécurité sanitaire des aliments (par ex. la gélatine).

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE (POINT 7 DE L'ORDRE DU JOUR)¹³

54. À sa quarante-neuvième session, le Comité exécutif a approuvé la proposition faite lors de la première session du Comité de coordination du Codex pour le Proche-Orient, d'entamer des travaux sur un Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique, compte tenu des travaux déjà réalisés dans d'autres régions.

55. La délégation égyptienne, en présentant cette question, a souligné l'importance de ce secteur, ainsi que ses dimensions économiques et sociales. Elle a souligné la nécessité de réglementer et de contrôler le secteur afin de garantir la sécurité sanitaire des produits alimentaires vendus sur la voie publique.

56. Le Comité de coordination a estimé que la question des aliments vendus sur la voie publique était très délicate et devrait faire l'objet d'un examen approfondi. Certaines délégations ont estimé qu'il était important de contrôler les vendeurs d'aliments sur la voie publique et de mettre à leur disposition des mesures d'accompagnement et des structures permettant de prévenir la contamination des aliments, comme licences

¹² CX/NEA 03/6.

¹³ CX/NEA 03/7.

commerciales, certificats sanitaires, eau courante, abris, équipement, etc. D'autres ont signalé que la vente d'aliments sur la voie publique était interdite dans certains pays et que l'élaboration d'un code pourrait contribuer à l'expansion de ce secteur.

57. Le Comité a reconnu qu'il était indispensable de donner une formation aux vendeurs d'aliments sur la voie publique et a débattu les responsabilités des associations de consommateurs et de vendeurs dans l'organisation d'activités de formation. Il a souligné à quel point il importait de renforcer la collaboration entre les associations de consommateurs et de vendeurs pour mettre au point et assurer la formation et informer le consommateur.

58. Le représentant de l'OMS a souligné le rôle des aliments vendus sur la voie publique dans la culture de certains pays. Il a souligné qu'il fallait consulter les vendeurs et les associer à l'élaboration du Code, si l'on voulait que celui-ci soit appliqué, et collecter des données afin de déterminer si certains aliments vendus sur la voie publique constituaient une menace pour la santé humaine et à quel titre.

59. Le représentant de la FAO a souligné que les vendeurs d'aliments sur la voie publique contribuaient au bien-être de la population, dans la mesure où ils permettaient de satisfaire des besoins nutritionnels à des prix abordables. Il s'est inquiété de la proposition de délivrer des licences aux vendeurs d'aliments sur la voie publique, car cela risquerait d'entraîner la disparition de ce secteur, et a souligné combien il était difficile d'établir une distinction entre les secteurs formel et informel, en raison du grand nombre de personnes concernées.

60. Le Secrétariat du Codex a suggéré de réviser l'introduction et le champ d'application du document afin de mieux refléter les différentes situations sociales et économiques et les différentes réalités des vendeurs d'aliments sur la voie publique dans la région et d'étoffer la section relative aux vendeurs ambulants d'aliments.

61. Le Comité de coordination a déclaré qu'il aurait été utile de disposer d'informations et de données sur les mesures prises à l'égard de ce secteur dans d'autres pays. Il a également été suggéré que le Code soit volontaire, qu'il se concentre sur les aliments populaires traditionnels, qu'il établisse des distinctions entre divers aliments vendus sur la voie publique en fonction des risques et qu'il souligne l'importance des aliments traditionnels, compte tenu de l'évolution des modes de consommation dans la région.

62. Le Comité de coordination a accepté que l'Égypte remanie le Code sur la base du débat et des observations ci-dessus, en collaboration avec l'Arabie saoudite, les Émirats arabes unis, la Jordanie, le Soudan, la Tunisie et l'OMS, en vue d'un nouvel examen à sa troisième session.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE

63. Le Comité de coordination a renvoyé l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique à l'étape 2 pour reformulation et distribution pour observations à l'étape 3.

EXAMEN D'AVANT-PROJETS DE NORMES (POINT 8 DE L'ORDRE DU JOUR)

64. À sa première session, le Comité de coordination avait demandé au Comité exécutif l'autorisation de procéder à l'élaboration de projets de normes pour les pois chiches transformés (*Humus*) et les fèves transformées (*Foul Medemes*) et avait confié cette tâche à la délégation jordanienne. Le Comité exécutif, à sa quarante-neuvième session, a approuvé les deux propositions, étant entendu que le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités serait consulté lorsque le projet aurait atteint l'étape 5.

65. La délégation jordanienne a présenté les deux documents. Ces deux textes ont été soumis en tant que projets de normes régionales.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POIS CHICHES TRANSFORMES (HUMUS)¹⁴

66. Le Comité de coordination s'est félicité de l'avant-projet, mais a estimé que certaines sections devraient être reformulées. Il a notamment été convenu que les additifs alimentaires approuvés devraient être expressément indiqués et que la section concernant les métaux lourds devrait être révisée, notamment parce que les seuils semblaient élevés pour le plomb (Pb) et l'arsenic (As). Il a été noté que le seuil proposé pour l'étain (Sn) était conforme aux niveaux approuvés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour les aliments solides en conserve.

67. Certains ont estimé nécessaires des spécifications plus détaillées concernant l'hygiène des denrées alimentaires, notamment pour le contrôle de *B. cereus*.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES FEVES TRANSFORMEES (FOUL MEDEMES)¹⁵

68. Le Comité de coordination a noté que la présentation de l'avant-projet de norme n'était pas conforme à la présentation spécifiée dans le Manuel de procédure du Codex et que certaines sections (Additifs alimentaires, Contaminants) étaient incomplètes.

69. Le Comité de coordination a noté que la norme prévoyait l'utilisation de certains ingrédients supplémentaires (par exemple graines de lentilles) et a estimé que ces ingrédients devraient être clairement indiqués sur l'étiquette, en même temps que le nom du produit alimentaire.

70. La délégation jordanienne, en réponse à une question, a précisé que les exigences en matière de remplissage du conteneur (90 pour cent de la capacité) étaient compatibles avec d'autres textes du Codex et techniquement nécessaires. En outre, la clause concernant le poids égoutté se justifiait par la nature du produit, conservé dans de l'eau ou de la saumure.

PROPOSITION VISANT A ELABORER UNE NORME CODEX POUR LE TAHINE

71. Lors du débat sur l'avant-projet de norme pour les pois chiches transformés, le Comité de coordination a noté qu'il avait été fait allusion à une norme internationale pour le tahiné (pâte de graines de sésame), alors qu'une telle norme n'existait pas. Les délégations ont noté que le tahiné était un produit très important pour la région, du point de vue des exportations également, et que le contrôle de la qualité de ce produit posait un certain nombre de problèmes, notamment en ce qui concernait l'utilisation illicite de dioxyde de titane comme agent blanchissant. Le Comité de coordination est convenu de demander à la Commission d'autoriser l'élaboration d'une norme Codex pour le tahiné et a demandé à la Jordanie de coordonner dans un premier temps l'élaboration de la norme, avec l'aide de l'Arabie Saoudite, de l'Égypte, des Émirats arabes unis, du Qatar, du Soudan et de la Syrie.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES AVANT-PROJETS DE NORMES POUR LES POIS CHICHES TRANSFORMES (HUMUS) ET LES FEVES TRANSFORMEES (FOUL MEDEMES)

72. Le Comité de coordination a renvoyé les deux avant-projets de normes à l'étape 2 pour reformulation et distribution pour observations à l'étape 3.

RENFORCEMENT DES CAPACITÉS EN MATIÈRE DE NORMES ET DE RÉGLEMENTATIONS ALIMENTAIRES (POINT 9 DE L'ORDRE DU JOUR)¹⁶

73. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont présenté brièvement le document CX/NEA 03/10, en soulignant à quel point il importait de renforcer les capacités des pays en développement dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et de la protection des consommateurs. Cette présentation couvrait les activités réalisées conjointement ou séparément par la FAO et l'OMS à l'échelle mondiale, régionale et nationale.

¹⁴ CX/NEA 03/8.

¹⁵ CX/NEA 03/9.

¹⁶ CX/NES 03/10.

74. Le représentant de la FAO s'est référé spécifiquement à la déclaration conjointe des chefs de secrétariat de la FAO, de l'OMS, de l'OIE, de l'OMC et de la Banque mondiale, faite en octobre 2001 lors de la réunion ministérielle de l'OMC tenue à Doha (Qatar). Dans cette déclaration, ils s'engageaient, au nom de leur organisation, à accroître leur appui au renforcement des capacités des pays en développement afin de faciliter leur participation effective aux activités normatives à l'échelle internationale. Il a fait savoir au Comité de coordination que pour donner suite à cette déclaration, les cinq organisations avaient récemment créé un Mécanisme pour le développement des normes et des échanges, basé à l'OMC et géré conjointement.

75. Le représentant de l'OMS a mentionné les activités entreprises par l'OMS après les événements du 11 septembre 2001 aux États-Unis. Il a fait remarquer que l'OMS avait jugé que les systèmes d'approvisionnement alimentaire étaient vulnérables dans tous les pays. Le document *Terrorist Threats to Food: guidance for Strengthening Prevention and Response System*, qui devrait être publié sous peu, invite les États Membres à mettre en place des systèmes de base pour faire face à toutes les situations d'urgence liées à la sécurité des aliments, y compris celles causées par une contamination intentionnelle à l'aide d'agents chimiques, biologiques et radiologiques. L'OMS prévoit d'aider à développer les capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments afin de relier en temps réel tous les points de convergence en cas d'urgence et d'assurer ainsi une détection et une intervention efficaces et rapides en cas de situation d'urgence dans le domaine de la sécurité des aliments. Cette initiative se fonde sur les programmes en cours de l'OMS, visant à détecter l'apparition d'épidémies de maladies transmissibles comme celle causée par virus Ebola, et à y répondre.

76. La représentante de l'OMS pour le Bureau régional de la Méditerranée orientale a informé le Comité des activités réalisées dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Elle a précisé la structure de l'OMS, dont la plupart des activités normatives sont réalisées au siège alors que les activités de renforcement des capacités techniques sont réalisées par les bureaux régionaux.

77. La représentante de l'OMS a fait savoir au Comité que d'autres questions techniques entrent en jeu pour le renforcement des capacités et ont un effet bénéfique direct pour les institutions ou structures chargées de la sécurité sanitaire des aliments, comme les services de laboratoire et la surveillance des maladies transmissibles.

78. En réponse à une demande formulée par l'Arabie saoudite concernant le nombre limité (2) de cours régionaux donnés dans la région du Proche-Orient dans le cadre du *Programme cadre de la FAO pour la formation sur le cycle d'Uruguay et les négociations futures sur l'agriculture*, le représentant de la FAO a expliqué que le nombre de cours de formation dépendait de la disponibilité de financement et du nombre de demandes reçues des pays de la région. Pour la prochaine phase, qui est encore en négociation pour ce qui concerne les financements, une attention particulière sera donnée aux régions ayant bénéficié de moins de cours de formation lors de la première phase.

79. La délégation de l'Arabie saoudite a en outre demandé à la FAO et à l'OMS de faire en sorte que l'information sur les activités de formation prévues soit diffusée plus largement afin de permettre aux pays d'y participer le cas échéant.

80. La délégation de l'Égypte s'est interrogée sur l'existence de normes internationales pour le café, notamment le café instantané et a suggéré que le Codex établisse une norme pour ce produit, y compris une limite pour l'ochratoxine A. Le Secrétaire de la Commission a signalé au Comité de coordination que des normes ISO existaient pour le café et pour le thé. S'agissant de l'ochratoxine A, les participants ont été informés du fait que le Comité mixte d'experts des additifs alimentaires (JECFA) avait récemment réalisé une évaluation des risques pour cette mycotoxine, ce qui devrait permettre au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants d'établir des limites maximales de résidus pour l'ochratoxine A dans différents produits alimentaires. Le représentant de la FAO a appelé l'attention sur le fait que l'établissement d'une norme rigide pour l'ochratoxine A dans le café risquerait d'avoir des effets négatifs sur les économies des pays producteurs de café et qu'il fallait surtout concentrer les efforts sur la prévention de la formation de moisissures, par la formation des parties prenantes. La délégation jordanienne a confirmé l'existence d'une norme ISO pour le café mais a indiqué que celle-ci ne couvrait pas des aspects de sécurité sanitaire comme les niveaux de mycotoxine.

81. Concernant le Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments et en réponse à une question posée par la délégation des Émirats arabes unis sur la fréquence de forums mondiaux de ce type, le

représentant de la FAO a fait savoir au Comité que les participants au premier Forum mondial avaient recommandé d'organiser de tels forums les années où la Commission du Codex Alimentarius ne siégeait pas, c'est-à-dire tous les deux ans. Il a précisé qu'une réunion préparatoire était prévue pour février 2003 afin de définir le thème principal et de déterminer les modalités de financement et le lieu de la réunion.

82. Le délégué tunisien s'est interrogé sur l'utilité de tels forums, dans la mesure où aucune recommandation n'engageait les gouvernements à l'action. Il lui a été répondu que l'objectif principal du Forum mondial est de permettre aux pays de procéder à un échange d'informations et d'expériences sur les questions de sécurité sanitaire des aliments et que ce caractère informel des échanges ne devrait pas être modifié.

83. La délégation égyptienne a fait observer que tous les efforts déployés par la FAO et l'OMS pour le renforcement des capacités semblaient se concentrer sur la sécurité sanitaire alors qu'aucune activité ne portait sur la qualité des aliments. Il a été informé du fait que les travaux du Codex couvraient principalement les aspects liés à la santé mais que certaines questions relatives à la qualité étaient également à l'étude. En outre, toutes les activités de renforcement des capacités réalisées par la FAO couvrent à la fois les aspects de qualité et de sécurité des aliments car elles visent à protéger les consommateurs.

84. La délégation soudanaise a réaffirmé la nécessité de réaliser à l'intention des producteurs d'aliments, des activités de formation sur les bonnes pratiques de fabrication et de manutention afin d'éviter la contamination des produits alimentaires et agricoles par les mycotoxines.

85. La délégation jordanienne a signalé la nécessité de rassembler des informations sur les maladies d'origine alimentaire et d'établir des liens de collaboration entre les pays de la région.

86. L'observateur de Consumers International a souligné la nécessité d'associer les représentants des consommateurs aux initiatives de renforcement des capacités des deux organisations afin de permettre aux consommateurs de participer aux processus de prise de décisions concernant la sécurité sanitaire des aliments.

INFORMATIONS ET RAPPORTS SUR LES QUESTIONS DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES DENRÉES ALIMENTAIRES, Y COMPRIS L'ACCEPTATION DES NORMES CODEX ET LES INFRASTRUCTURES DANS LA RÉGION PROCHE-ORIENT (POINT 10 DE L'ORDRE DU JOUR)

87. Le Comité de coordination a noté que ce point était inscrit de façon permanente à l'ordre du jour des Comités de coordination régionaux. Les pays de la région étaient invités à fournir au Comité tout renseignement nouveau complémentaire sur leurs systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires, ainsi que sur leur législation et leurs activités de coopération dans ce domaine.

88. Les pays suivants ont soumis au Comité un compte-rendu sur ces questions:

ÉGYPTE¹⁷

89. En Égypte, le contrôle des denrées alimentaires dépend essentiellement de plusieurs autorités et ministères, à savoir:

- **Ministère de la santé et de la population** (Département du contrôle des denrées alimentaires - Laboratoires du Ministère de la santé - Institut de la nutrition)
- **Ministère de l'agriculture et de la bonification des terres** (Office des services vétérinaires - Institut de recherche sur l'hygiène animale - Laboratoires chargés des produits d'alimentation animale - Laboratoires chargés des résidus de pesticides)
- **Ministère de l'industrie et du développement technologique** (Organisation égyptienne de normalisation et de contrôle de qualité - Autorité chargée du contrôle industriel - Administration chargée des questions chimiques)

¹⁷ CX/NEA 03/12.

- **Ministère du commerce extérieur** (Organisation générale chargée du contrôle des exportations et des importations)
- **Ministère des approvisionnements** (Enquêtes – Inspecteurs – Protection des consommateurs).
- **Ministère de l'électricité** (Autorité chargée de l'énergie atomique)

90. Le contrôle est effectué dans chaque entité, selon leurs compétences.

91. Il existe une coordination entre les entités, dont les tâches sont définies comme suit:

- Organisation générale chargée du contrôle des exportations et des importations (Ports)
- Organisation égyptienne de normalisation et de contrôle de qualité (Normes du Codex Alimentarius - Normes)
- Comité suprême chargé de la sécurité sanitaire des aliments, Ministère de la santé
- Comité chargé des réclamations sur les produits alimentaires, Ministère de la santé.

92. Tous les ministères travaillent dans le cadre des lois et réglementations relatives au contrôle des denrées alimentaires, aux laboratoires et aux organismes de contrôle compétents.

JORDANIE¹⁸

93. En mai 2002, la Jordanie a introduit un nouveau Système de contrôle des denrées alimentaires importées fondé sur les risques au port d'entrée d'Aqaba, où les produits alimentaires ont été classés en trois niveaux selon le risque sanitaire encouru et les critères d'inspection ont été incorporés dans un système d'acheminement électronique.

94. Le plan de mise en oeuvre couvrait les domaines suivants: introduction d'une nouvelle loi sur les denrées alimentaires et sur la santé publique, accréditation de tierces parties et certification électronique, matériel d'échantillonnage des portions sur le terrain, construction d'un centre d'inspection des denrées alimentaires pour l'examen des cargaisons de denrées réfrigérées et congelées et l'échantillonnage des portions, véhicules de transport réfrigérés et base de données pour la gestion des importations de produits alimentaires.

95. De juin à décembre 2002, il y a eu 3920 livraisons de produits alimentaires, dont 53 pour cent acheminées par le circuit rouge, 7,5 pour cent par le circuit jaune et 39 pour cent par le circuit vert, tandis que 19 livraisons ont été rejetées.

96. La Jordanie estime que ce système est le seul moyen d'assurer un traitement juste, transparent et équitable dans l'environnement commercial international, tout en garantissant des niveaux de protection de la qualité et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires plus sûrs et fondés sur des critères scientifiques.

ARABIE SAOUDITE

97. Depuis sa création, le Comité des spécifications et de la normalisation d'Arabie saoudite établit des spécifications visant les denrées alimentaires. Le nombre total de spécifications établies par cet organisme dépasse 1 800, dont plus de 530 concernent les denrées alimentaires.

98. Ces spécifications sont élaborées par des comités techniques constitués par le Comité du Codex pour traiter des questions suivantes:

- Sécurité sanitaire des aliments
- Viandes, poissons et produits dérivés

¹⁸ CRD 3 (Risk Based Approaches Risk Based Approaches for Control of Imported Food -The Jordan Experience).

- Lait et produits laitiers
- Céréales, légumes verts et produits dérivés
- Produits sucrés
- Fruits, légumes et produits dérivés.

99. Les membres du Comité représentent tous les organes concernés, y compris le secteur privé, les consommateurs et les organismes d'inspection des aliments. Les spécifications sont élaborées conformément aux attentes et aux conseils des représentants des secteurs concernés et dans le respect des besoins et des conditions particulières du royaume d'Arabie saoudite. Le Comité s'efforce de publier des spécifications compatibles avec les spécifications et les normes internationales, y compris celles du Codex Alimentarius.

100. Les organismes d'inspection des denrées alimentaires, selon leur spécialisation, se conforment aux spécifications des normes arabes. Les organismes qui effectuent l'inspection des denrées alimentaires sont les suivants:

- Le Ministère du commerce, chargé des produits importés, avec plus de huit laboratoires d'inspection répartis dans les différents marchés du Royaume
- Le Ministère de l'agriculture, chargé des animaux vivants et des plantes
- Le Ministère de la santé, chargé des produits alimentaires spéciaux et des aliments pour enfants
- Le Ministère des affaires municipales, chargé de l'inspection des produits alimentaires exposés dans les marchés du Royaume.

SOUDAN

101. Différents textes juridiques régissent et assurent le contrôle des denrées alimentaires:

- Code alimentaire de 1973 (Ministère de la santé)
- Code du Conseil soudanais pour les normes de 1992, révisé en 1999.
- Loi de la quarantaine (ou mise en attente) vétérinaire
- Loi de la quarantaine (ou mise en attente) agricole
- Loi du Conseil National sur les pesticides
- Listes de contrôle et circulaires locales.

102. Il existe également des laboratoires d'analyses spécialisés dans le contrôle et les analyses alimentaires:

- Laboratoires du Conseil des normes
- Laboratoires du Ministère de la santé
- Laboratoires de recherche sur les denrées alimentaires
- Laboratoires vétérinaires
- Laboratoire central pour les pesticides
- Laboratoires du Conseil des recherches et des conseils industriels.

103. Le Conseil des normes est chargé du contrôle et de l'analyse des produits alimentaires importés et veille à ce qu'ils soient conformes aux exigences de qualité décrites dans les normes soudanaises ou du Codex. Ces procédures de contrôle de la qualité aux frontières ont lieu en présence du douanier principal ou de son adjoint. Les inspecteurs de la qualité effectuent des inspections sur le terrain, avec prélèvement d'échantillons pour

analyses dans les laboratoires homologués. Le dédouanement provisoire se fait sous la supervision des autorités concernées, en attendant que les analyses soient terminées et qu'une décision fondée ait été prise.

104. Dans le domaine de la protection du consommateur, une association de protection du consommateur, une délégation de protection du consommateur et un tribunal pour la protection du consommateur ont été créés.

105. Les contrôles sur le terrain sont confiés à des commissions et concernent toutes les provinces:

- Autorités provinciales
- Conseil des normes
- Instance judiciaire pour la protection des consommateurs
- Autorités sanitaires, agricoles et vétérinaires
- Autres commissions, telles que le Comité consultatif sur le contrôle alimentaire du Ministère de la santé.

106. Comité national du Codex au Soudan, où sont représentées toutes les régions (17); le Service central de liaison est le Conseil soudanais des normes, membre du Codex Alimentarius depuis 1966.

TUNISIE

107. Le cadre général du contrôle alimentaire en Tunisie est régi par la Loi 92-117 relative à la protection du consommateur et qui est une loi générale (non spécifique aux aliments). Cette Loi définit le cadre légal des interventions et les différents intervenants (qui appartiennent à plusieurs départements). De plus, cette Loi a porté création du Conseil national de la défense du consommateur.

108. Les principaux départements concernés par le contrôle sont:

- Le Ministère de l'intérieur et du développement local (par le biais des communes)
- Le Ministère du tourisme, du commerce et de l'artisanat (essentiellement la promotion de la qualité et la répression des fraudes)
- Le Ministère de l'agriculture, de l'environnement et des ressources hydrauliques (services vétérinaires, quarantaine et autres contrôles des produits d'origine végétale)
- Le Ministère de la santé publique (Direction de l'hygiène).

109. Le Ministère de l'industrie et de l'énergie intervient dans ce processus par le biais de l'Institut National de la Normalisation et de la Propriété Industrielle et à travers les centres techniques spécialisés qui sont au service des professionnels de l'agro-alimentaire et qui ont une fonction de promotion de la Qualité. Il faut citer en particulier le centre technique de l'agro-alimentaire qui contribue au soutien du programme national de mise à niveau des industries alimentaires et de la promotion du système HACCP. Ce ministère a également sous sa responsabilité le Laboratoire Central d'Analyses et d'Essais, outil d'appui au contrôle.

110. Une mention particulière doit être faite au sujet du contrôle exercé par les services spécialisés du Ministère de la santé publique, Direction de l'hygiène du milieu et de la protection de l'environnement, qui agit selon les édits de la Loi relative à la protection du consommateur, mais aussi selon les prérogatives propres au ministère et qui sont à but préventif. Le ministère opère par le biais de sa direction générale et des 24 directions régionales qui répondent au découpage administratif du pays. Le contrôle est opéré par des techniciens supérieurs en hygiène, des ingénieurs, des médecins, des vétérinaires et des pharmaciens. Il s'agit d'un contrôle par inspection et par analyses de laboratoire (laboratoires de santé publique disséminés dans tout le pays). Cependant, le Ministère de la santé publique n'intervient pas dans le contrôle des aliments aux frontières, la loi organisant ce secteur attribue ce volet essentiellement aux ministères de l'agriculture et du commerce.

111. Il est à noter que les services de contrôle dépendant des autres départements sont organisés de façon similaire en services régionaux agissant selon les mêmes méthodes (inspection et d'analyse en laboratoire).

112. Cependant face à tous ces contrôleurs (et d'autres aux rôles plus limités), la Tunisie s'est dotée d'un outil capable de coordonner tous les contrôleurs et agissant de façon horizontale pour la sécurité de produits ; l'Agence Nationale de Contrôle Sanitaire et Environnemental des Produits. Cette agence s'inscrit dans le respect du concept de l'analyse des risques par la séparation entre la gestion des risques (relevant des activités des contrôleurs) et l'évaluation et la communication des risques (relevant des activités de l'agence). Durant l'atelier qui a précédé la réunion, l'expérience tunisienne en matière d'élaboration d'une stratégie nationale de contrôle coordonnée par l'agence a été présentée.

113. Toutes ces structures travaillent dans le cadre des orientations nationales pour renforcer la sécurité sanitaire des aliments en Tunisie.

ÉMIRATS ARABES UNIS

114. Les procédures de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments sont appliquées par une municipalité dans chaque Émirat (les Émirats arabes unis regroupent sept Émirats). Il existe un comité national appelé *Comité national pour la sécurité sanitaire des aliments*, qui est présidé par le Secrétariat général des municipalités, organe de coordination chargé de l'application et du suivi des décisions prises par le Comité national. Les membres du Comité national proviennent des entités suivantes: organismes de contrôle des aliments dans chaque Émirat, Institut des normes des Émirats, Ministère de la santé, Ministère de l'agriculture et des pêches et Ministère du commerce.

115. Les procédures et les critères d'hygiène des produits alimentaires tant importés que manufacturés sur place sont appliqués dans le respect des normes du Golfe ou, à défaut, des normes nationales des Émirats.

116. Le Comité national de la sécurité sanitaire des aliments, en coordination avec le Secrétariat général des municipalités élabore un plan stratégique pour contrôler la sécurité sanitaire des denrées tant importées que d'origine locale. Les organismes de contrôle de chaque municipalité appliquent ce plan qui vise à:

- confirmer et garantir les procédures de contrôle des aliments importés conformément aux normes pertinentes et approuvées dans le Golfe;
- relever le niveau d'hygiène des aliments manufacturés et transformés sur place dans le cadre du programme d'évaluation des risques;
- passer de la méthode d'inspection traditionnelle à la méthode fondée sur l'évaluation des risques;
- élaborer un guide des pratiques et des critères en matière d'hygiène pour garantir la sécurité sanitaire des aliments transformés dans les Émirats arabes unis;
- sensibiliser les utilisateurs et le public aux principes d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments.

PROJET DE LIGNES DIRECTRICES A L'INTENTION DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX ET DES COMITES NATIONAUX DU CODEX POUR LE PROCHE-ORIENT¹⁹

117. La délégation de l'Égypte a soumis une proposition tendant à ce que soient élaborées des lignes directrices à l'intention des services centraux de liaison avec le Codex et des Comités nationaux du Codex pour le Proche-Orient. Elle a déclaré qu'un système renforcé de services centraux de liaison avec le Codex et de Comités nationaux du Codex serait très utile à la région et que l'Égypte serait prête à partager sa longue expérience et à aider les autres pays à créer des services centraux de liaison avec le Codex et des Comités nationaux du Codex.

¹⁹ Document de séance CRD1 (Document de travail sur les lignes directrices à l'intention des services centraux de liaison avec le Codex et des Comités nationaux du Codex pour le Proche-Orient, préparé par l'Égypte).

118. Le Comité de coordination a approuvé la proposition de l'Égypte et est convenu de demander à la Commission de se préparer à élaborer des lignes directrices à l'intention des services centraux de liaison avec le Codex et des Comités nationaux du Codex pour le Proche-Orient.

PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS AUX TRAVAUX DU CODEX ET QUESTIONS APPARENTÉES (POINT 11 DE L'ORDRE DU JOUR)²⁰

119. La délégation de l'Égypte a retracé l'historique de la participation des consommateurs aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius, notant les principaux événements internationaux en matière de protection des consommateurs: Conférence des Nations Unies sur l'alimentation et l'agriculture (1943), Résolution de l'Assemblée générale des Nations Unies A/RES/39/248 portant création des directives des Nations Unies sur la protection des consommateurs (1985) et Conférence internationale sur la nutrition (1992). La délégation a noté que les organisations de consommateurs étaient représentées à la Commission depuis 1965.

120. La délégation a indiqué qu'il existait en Égypte plus de 60 associations représentant les consommateurs. Un Conseil national pour la protection des consommateurs avait été créé et des associations de consommateurs étaient représentées au Comité national du Codex. L'Organisation égyptienne de normalisation avait mis en place une unité pour la protection des consommateurs (couvrant l'ensemble des produits) et avait travaillé en étroite collaboration avec le Comité pour la politique en matière de consommation (COPOLCO) de l'ISO.

121. Le représentant de la Fédération arabe des consommateurs a indiqué que son organisation regroupait 14 organisations nationales de consommateurs des pays suivants: Algérie, Égypte, Émirats arabes unis, Iraq, Jordanie, Liban, Maroc, Mauritanie, Palestine, Soudan, Syrie, Tunisie et Yémen. Les organisations nationales de consommateurs de la Libye et d'Oman ont, en outre, le statut d'observateur auprès de la Fédération. Le représentant a déclaré que les associations nationales de consommateurs étaient représentés aux comités et conseils nationaux chargés d'élaborer des normes et réglementations alimentaires de tous les pays membres de la Fédération. En Jordanie, par exemple, le représentant de l'organisation nationale de consommateurs était membre du Conseil exécutif de l'Organisation jordanienne des normes et de la métrologie et de tous les comités techniques chargés de l'élaboration des projets de normes et de réglementations alimentaires. Ces organisations nationales de consommateurs sont également membres de comités techniques directement chargés de questions techniques comme l'ESB, les résidus de pesticides, etc. La législation jordanienne la plus récente en matière de contrôle des denrées alimentaires prévoit la participation des organisations de consommateurs à la prise de décisions concernant le contrôle et la sécurité sanitaires des denrées alimentaires.

122. La délégation du Soudan a noté qu'il existait une association nationale pour la protection des consommateurs qui était une organisation non gouvernementale bénévole représentée dans la plupart des provinces. Cette association avait son siège au Conseil des normes soudanais. Elle participait au Comité national du Codex. En outre, le Ministère de la justice avait créé un bureau spécial pour les affaires concernant la protection des consommateurs.

123. La délégation de la Tunisie a déclaré que l'organisation tunisienne de défense des consommateurs (ODC) était représentée dans différents organismes publics ainsi qu'au Comité national du Codex créé en novembre 2000, et était très active. L'organisation était également membre du Conseil de défense des consommateurs.

124. La délégation de l'Arabie Saoudite a indiqué que le Royaume envisageait de créer une association nationale de consommateurs et de faire en sorte que les normes tiennent compte de la protection des consommateurs. La délégation a déclaré qu'il était difficile de voir comment les consommateurs pourraient être associés au processus législatif de préparation des normes, dans la mesure où ils ne disposaient pas des capacités techniques et scientifiques nécessaires.

125. L'observateur de Consumers International a indiqué que la participation des consommateurs aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius était importante, tant à l'échelle internationale qu'au niveau national. L'observateur a réclamé une évaluation quantitative de la participation des consommateurs, notamment de leur

²⁰ CX/NEA 03/11; Lettre circulaire Codex CL 2002/28-NEA.

présence en qualité de membre permanent dans les Comités nationaux du Codex, notant que la participation variait d'un pays à l'autre. L'observateur a indiqué que les organisations de consommateurs devaient être indépendantes des structures gouvernementales pour être crédibles, et que ces associations indépendantes de consommateurs devaient être représentées au sein des organes de fixation des normes. Selon lui, il était extrêmement souhaitable que les associations nationales de consommateurs de la région puissent tester de manière indépendante les produits (comme cela se faisait dans certains pays développés).

126. La délégation de l'Arabie saoudite a fait part de ses réserves au sujet de certaines des déclarations faites par l'observateur de Consumers International, indiquant que les associations de consommateurs ne disposaient pas généralement des connaissances scientifiques nécessaires pour fixer des normes.

EXAMEN DE DOCUMENTS DE TRAVAIL (POINT 12 DE L'ORDRE DU JOUR)

127. Le Comité de coordination a rappelé qu'à sa première session, il était convenu que des documents de travail devaient être préparés sur certaines questions d'une importance primordiale pour les pays de la région.

A. ÉVALUATION DES RISQUES²¹

128. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont présenté le document et souligné que l'évaluation des risques revêtait à présent une importance cruciale pour la maîtrise des problèmes de sécurité sanitaire des aliments en assurant une prise de décision fondée sur des bases scientifiques pour la fixation de normes alimentaires, notamment. La FAO et l'OMS travaillaient à la préparation d'avis sur l'analyse des risques, y compris l'évaluation des risques, afin d'aider les pays en développement à comprendre et à utiliser cette approche de la sécurité sanitaire des aliments. Il a indiqué que l'évaluation des risques était elle-même divisée en plusieurs éléments, à savoir, identification des risques, caractérisation des risques, évaluation de l'exposition et caractérisation des risques. Les groupes d'experts scientifiques de la FAO et de l'OMS fournissaient des informations sur la caractérisation et l'évaluation des risques et les publiaient dans les rapports du JECFA, de la JMPR et d'autres organes d'experts. Cependant, l'évaluation de l'exposition au niveau international était fondée sur des hypothèses générales concernant les habitudes alimentaires, et c'était au niveau national que les gouvernements pouvaient chercher à mieux comprendre l'évaluation des risques en associant les conclusions du JECFA, par exemple, aux caractéristiques nationales en matière d'exposition. La création de données nationales contribuerait également au processus international d'évaluation des risques.

129. Le représentant de l'OMS a souligné que l'évaluation de l'exposition ne pouvait être faite qu'au niveau national et pouvait être fondée sur toute information allant des informations théoriques (telles que les bilans alimentaires de la FAO) à des données plus précises sur l'ingestion estimative tirées d'études du régime alimentaire total. Il a noté qu'un atelier sur ces études avait été prévu pour la région. Il a également noté que les données nationales étaient particulièrement importantes pendant la phase de gestion des risques de l'analyse des risques aux fins de l'établissement de normes.

130. En réponse à une question de la délégation de l'Égypte au sujet de l'utilisation des données épidémiologiques, il a été indiqué que ces données étaient utilisées dans la mesure possible pour l'évaluation des risques. La délégation de la Tunisie a indiqué que les données épidémiologiques étaient utilisées dans ses études sur l'ingestion de mycotoxines et le Secrétaire de la Commission a fait remarquer que les données épidémiologiques sur le cancer de la thyroïde réunies après l'accident de Tchernobyl avaient été très utiles pour réviser l'évaluation des risques liés à l'iode radioactif (¹³¹I).

131. La délégation de l'Égypte a également fait remarquer que des études nationales avaient montré que les bilans alimentaires de la FAO ne correspondaient pas à la réalité pour ce qui concernait les modes de consommation effective.

²¹ CX/NEA 03/13 (Document établi par le Secrétariat).

132. La délégation de la Jordanie a indiqué que l'évaluation des risques microbiologiques nécessitait des études particulières portant sur la région et a indiqué que l'Institut jordanien de normalisation et de métrologie avait créé un groupe d'études à ce sujet.

B. APPLICATION DU SYSTEME HACCP, Y COMPRIS POUR LES PRODUITS IMPORTES²²

133. La délégation des Émirats arabes unis a présenté le document, indiquant que dans le cadre du plan stratégique de l'administration chargée du contrôle des aliments, l'actuel système d'inspection était en cours de modification afin de l'adapter aux principes HACCP. Il s'agissait de modifier le système traditionnel en se concentrant sur l'identification des dangers à chaque étape de la transformation. La délégation a indiqué qu'il importait surtout de disposer d'inspecteurs qualifiés et que l'administration avait lancé un vaste programme de formation dans ce domaine.

134. L'application du nouveau système comportait plusieurs étapes:

- homologation des sociétés pour la formation au système HACCP
- sensibilisation au système de spécialistes et d'experts
- élaboration de directives HACCP indiquant les conditions préalables indispensables avant toute application du système
- mise en place dans les usines agroalimentaires des conditions préalables indispensables avant toute application du système HACCP
- élaboration du guide HACCP pour chaque usine et approbation du guide par un Comité de spécialistes
- vérifications continues.

135. Pendant la première année d'application du nouveau système, sept usines à haut risque ont appliqué le système HACCP et 20 autres ont mis au point des manuels HACCP. Grâce aux normes en matière d'hygiène appliquées dans les usines où le système était à l'essai, on a constaté une augmentation nette du nombre d'usines classées comme "excellentes" ou "très bonnes" (73 pour cent contre 52 pour cent en 2001). On a relevé également une réduction nette des infractions aux normes visant le matériel et l'entretien, ainsi que l'hygiène personnelle.

136. La délégation a recommandé d'élaborer des directives régionales qui aideraient les pays de la région à adopter le système HACCP; elle a également estimé qu'il était important de mener des sessions de formation, des ateliers et des colloques afin d'assurer l'égalité entre les industries alimentaires régionales; de consolider les efforts de collaboration par l'intermédiaire du Comité de coordination régionale; et de faire en sorte que l'efficacité du système d'inspection devienne une priorité pour les pays de la région.

137. La délégation de la Jordanie a indiqué qu'il s'agissait d'une expérience modèle qui pourrait être utilisée par tous les pays de la région, en particulier pour améliorer le contrôle des denrées alimentaires au niveau national. La délégation de l'Égypte a indiqué qu'il s'agissait d'une première et a noté qu'en Égypte un système analogue commençait à être mis en place dans la restauration, notamment dans les hôpitaux. La délégation de la Tunisie a indiqué que le centre technique était en train d'élaborer un programme analogue pour les industries alimentaires, comprenant un élément de formation.

138. L'observateur de Consumers International a indiqué que l'utilisation du système HACCP pour la sécurité sanitaire des aliments n'empêchait pas d'examiner d'autres problèmes de qualité importants pour les consommateurs, ni la nécessité de disposer de laboratoires qualifiés. L'observateur a indiqué que les procédures d'autocontrôle que prévoit le système HACCP devraient être vérifiées par des laboratoires externes agréés. La délégation des Émirats arabes unis a noté que l'administration ne pouvait pas déléguer l'homologation à des instances privées.

²² CX/NEA 03/14 (Document établi par les Émirats arabes unis).

C. INCIDENCES ET APPLICATION DES ACCORDS SPS ET OTC²³

139. Le document a été présenté par le Secrétariat du Codex, qui a souligné les conclusions de la Déclaration ministérielle de Doha de novembre 2001, notamment les déclarations reconnaissant les besoins et intérêts particuliers des pays en développement, qui devaient bénéficier d'une assistance technique, d'un appui au renforcement des capacités et d'un traitement spécial et différencié, de façon à faciliter leur intégration dans le système OMC. La Déclaration conjointe des chefs de Secrétariat de la FAO, de l'OMS, de l'OIE, de l'OMC et de la Banque mondiale (voir également le point 9 de l'ordre du jour) a été soulignée.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE POUR LES CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES APPLIQUÉS AUX DENRÉES ALIMENTAIRES (POINT 13 DE L'ORDRE DU JOUR)²⁴

140. La délégation égyptienne a présenté son document de travail proposant d'élaborer une norme régionale pour les critères microbiologiques appliqués aux denrées alimentaires. Elle a signalé que cette proposition découlait des normes sous-régionales et nationales en vigueur et s'appuyait sur une méthodologie qui avait été recommandée par la Commission internationale pour les spécifications microbiologiques concernant les denrées alimentaires (ICMSF) pour les plans d'échantillonnage des deuxième et troisième catégories. Les plans et spécifications proposés permettraient d'établir des critères concernant la présence de pathogènes et/ou d'organismes indicateurs dans un large éventail de produits, notamment:

- les produits laitiers
- les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants, ainsi que certaines catégories d'aliments diététiques
- la viande, la volaille et les produits dérivés
- les poissons et coquillages
- les produits à base d'oeuf, margarines et beurres de fruits à coque
- les produits à base de tomate, les salades, le vinaigre et les épices
- les céréales et les produits dérivés
- les fruits et légumes
- les gelées et confitures
- les chocolats et friandises
- les ingrédients utilisés par l'industrie agroalimentaire
- l'eau de boisson, les boissons, les jus de fruits, le thé et le café, et
- les aliments en conserve et les ingrédients utilisés pour la mise en conserve.

141. Le représentant de l'OMS a déclaré qu'en vertu de l'Accord SPS, une évaluation scientifique des risques était nécessaire préalablement à l'élaboration de toute norme en matière de sécurité sanitaire des aliments et que cette nouvelle exigence avait bouleversé l'approche utilisée pour établir les critères microbiologiques. Il a noté que le Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires avait demandé à la FAO et à l'OMS de mettre au point une méthode scientifique d'évaluation des risques microbiologiques de façon que des critères fondés sur des données scientifiques puissent être élaborés, le cas échéant. Cette méthode incluait l'examen de la pathogénicité, de la réaction selon les doses et de l'évaluation de l'exposition. En raison du coût de cette procédure consistant à accumuler des données et à intégrer l'expertise pertinente, un petit nombre seulement de combinaisons

²³ CX/NEA 03/15 (document établi par le Secrétariat).

²⁴ CX/NEA 03/16.

pathogène/produit avaient été étudiées. Le Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires examinerait les évaluations des risques à sa trente-cinquième session (27 janvier-1er février 2003). Le représentant de l'OMS a estimé qu'il serait prématuré d'entamer des travaux sur les spécifications microbiologiques avant de connaître l'avis du CCFH.

142. Le représentant de la FAO a appuyé les vues de l'OMS et a signalé que la méthode classique d'établissement des spécifications microbiologiques n'était plus pertinente. Il a noté que les essais réalisés sur le produit final étaient désormais considérés comme peu fiables et inefficaces du point de vue du contrôle de la sécurité sanitaire de l'aliment et que l'accent était mis désormais sur les contrôles en cours de fabrication grâce à l'application de systèmes comme le HACCP.

143. Le Secrétaire de la Commission a déclaré que celle-ci avait adopté des Principes concernant l'établissement de spécifications microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997). Ces principes indiquaient que des critères microbiologiques ne devraient être établis que lorsqu'ils étaient absolument nécessaires, applicables et importants pour protéger la santé des consommateurs, compte tenu soit des preuves épidémiologiques, soit des résultats de l'évaluation des risques. Le Secrétaire de la Commission s'est inquiété de ce que l'élaboration d'un large éventail de critères ne reposant sur aucune évaluation des risques entraînerait vraisemblablement un gaspillage de moyens humains et financiers au niveau des laboratoires et des services d'inspection, sans augmenter sensiblement la protection des consommateurs.

144. La délégation de la Jordanie a estimé qu'un système correspondant au niveau de risque donné devrait être établi dans la mesure où il n'était pas possible, compte tenu des ressources dont on disposait actuellement, d'appliquer toutes les spécifications indiquées pour un tel éventail de produits. La délégation a suggéré que les normes régionales soient fondées sur des normes internationales et non l'inverse.

145. La délégation de l'Arabie saoudite a remercié l'Égypte de ses travaux et a noté que nombre des critères avaient été établis sur la base de normes élaborées par le Conseil de coopération du Golfe. Toutefois, la délégation a déclaré que ces normes ne devraient pas être appliquées de manière trop rigide et que l'accent devrait être mis sur l'application de bonnes pratiques de fabrication et du système HACCP. Toutefois, la délégation a également été d'avis que les pays de la région étaient confrontés à un problème particulier, du fait de la forte proportion de denrées alimentaires importées. Elle a estimé qu'il faudrait disposer de davantage de temps pour étudier les propositions et a recommandé la création d'un groupe d'étude spécial.

146. La délégation des Émirats arabes unis a déclaré que l'utilisation et l'impact du système HACCP devraient faire l'objet d'un examen attentif.

147. Le Comité de coordination est convenu qu'il était prématuré d'adopter ces propositions, qui devraient faire l'objet d'un examen plus approfondi. Il a demandé à l'Égypte de continuer à coordonner les débats entre les États membres de la région concernant l'élaboration de critères microbiologiques.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (POINT 14 DE L'ORDRE DU JOUR)

148. L'Observateur de Consumer International a soulevé la question de la protection des consommateurs de la région contre l'ajout d'ingrédients illicites dans les produits carnés et dans d'autres produits où des produits d'origine animale comme la gélatine étaient utilisés. L'observateur a recommandé d'utiliser des tests histologiques ou le traçage des produits pour s'assurer que les produits en question provenaient d'animaux dont l'état de santé correspondait aux attentes légitimes des consommateurs.

149. En ce qui concerne ses travaux à venir, le Comité de coordination a noté qu'il examinerait à sa prochaine session les questions énumérées ci-après, outre les points spécifiques qui pourraient lui être soumis en tant que Comité régional de coordination par la Commission ou par le Comité exécutif:

- Avant-projet de normes pour les pois chiches et les fèves transformés;
- Avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique;
- Avant-projet de norme pour le tahiné (sous réserve de l'approbation de la Commission);

- Avant-projet de directives régionales à l'intention des Comités nationaux du Codex et des Services centraux de liaison avec le Codex (sous réserve de l'approbation de la Commission);
- Échange d'informations sur le contrôle des denrées alimentaires et les réglementations alimentaires dans la région; et
- Activités de renforcement des capacités.
- Questions découlant de la FAO et de l'OMS, notamment fonctionnement du Fonds fiduciaire à l'appui de la participation des pays en développement aux procédures de fixation de normes du Codex.

150. Le Comité de coordination est convenu d'examiner également un document de travail sur les accords de reconnaissance mutuelle entre pays du Proche-Orient concernant l'homologation des exportations et des importations, qui serait établi par la Jordanie.

DÉSIGNATION DU COORDONNATEUR (POINT 15 DE L'ORDRE DU JOUR)

151. Le Comité de coordination a proposé à l'unanimité que le Royaume hachémite de Jordanie soit nommé par la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-sixième session, Coordonnateur régional pour le Proche-Orient.

152. Le Comité de coordination a vivement remercié le Gouvernement de la République arabe d'Égypte de son rôle dans l'établissement du Comité de coordination et l'orientation de ses travaux au cours des quatre dernières années. Il a remercié tout spécialement M. Mahmoud Eisa, Président de l'Organisation égyptienne de normalisation, d'avoir assumé les fonctions de Président du Comité et de premier Coordonnateur de la région.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (POINT 16 DE L'ORDRE DU JOUR)

153. Le Secrétaire de la Commission a noté que le Comité de coordination tiendrait sa prochaine session dans deux ans en Jordanie, la date et le lieu précis de la réunion devant être décidés de concert par le Secrétariat du Codex et le pays hôte. Il a indiqué que la réunion serait programmée en tenant compte de la période du Hadj et du Eid al-Adha.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Mesures à prendre par	Renvoi au document ALINORM 03/40
Désignation du Coordonnateur régional	-	26 ^{ème} CCA	Par. 150
Avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique	Étape 2	Égypte 3 ^{ème} CCNEA	par. 62 et 63
Avant-projet de norme pour les pois chiches transformés (<i>Humus</i>)	Étape 2	Jordanie 3 ^{ème} CCNEA	par. 72
Avant-projet de norme pour les fèves transformées (<i>Foul-Medemes</i>)	Étape 2	Jordanie 3 ^{ème} CCNEA	par. 72
Avant-projet de norme pour le Tahiné	Étape 1	26 ^{ème} CCA Jordanie 3 ^{ème} CCNEA	par. 71
Avant-Projet de Directives régionales à l'intention des Services centraux de liaison avec le Codex et des Comités nationaux du Codex	Étape 1	26 ^{ème} CCA Égypte 3 ^{ème} CCNEA	par. 118
Limites de résidus de pesticides dans les épices et les plantes aromatiques	-	35 ^{ème} CCPR	par. 18 et 19
Évaluation conjointe FAO/OMS des travaux de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres travaux de la FAO et de l'OMS relatifs aux normes alimentaires	-	25 ^{ème} CCA	par. 20 à 24
Examen du projet de Plan à moyen terme	-	Secrétariat du Codex 26 ^{ème} CCA	par. 42 à 49
Examen de la question "traçabilité/traçage" des produits	-	18 ^{ème} CCGP	par. 50 à 53
Document de travail sur les accords de reconnaissance mutuelle entre pays du Proche-Orient concernant l'homologation des exportations et des importations	-	Jordanie 3 ^{ème} CCNEA	par. 150
Informations et rapports sur les contrôles et les réglementations visant les denrées alimentaires au Proche-Orient	-	Gouvernements 3 ^{ème} CCNEA	par. 87 à 114 et 149
Informations sur la participation des consommateurs aux travaux du Codex au Proche-Orient	-	Gouvernements 3 ^{ème} CCNEA	par. 119 à 126
Informations sur les activités de renforcement des capacités dans la région	-	FAO/OMS 3 ^{ème} CCNEA	par. 73 à 86 et 149
Questions soumises par la FAO et l'OMS, notamment le fonctionnement du Fonds fiduciaire à l'appui de la participation des pays en développement au processus de fixation de normes du Codex	-	FAO/OMS 3 ^{ème} CCNEA	par. 149

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS

CHAIRMAN/PRESIDENT: Dr. Mahmoud Eisa

Regional Coordinator for the Near East
President of the Egyptian Organization for Standardization and Quality Control (EOS),
16 Tadreeb El-Modarrebeen Street, Ameriya, Cairo, Egypt
Tel: +202 603 1351 - 603 1349
Fax: +202 2593 480
Email: moi@idsc.gov.eg

EGVPT
ÉGYPTE

Prof. Fahmi Saddik
Prof. of Food Hygiene
Nutrition Institute
16 Kasr El-Aini St., Cairo
Tel: +202 364 3522
Fax: +202 364 7476
Email: ilsi@gega.net

Dr. Akila Saleh Hamza
Director General of Egyptian Denmark Project
Agriculture Research Centre
Central Lab for Food and Feed
9, El Gamaa' Street, Giza, Cairo
Tel: +202 573 2280
Fax: +202 573 2280
Email: CLFF@intouch.com

Dr. Magda Aly Rakha
Undersecretary of State for Lab. Services
Ministry of Health and Population
19 El- Sheik Rihan St., Cairo
Tel: +202 795 8127
Fax: +202 296 2248
Email: rakha@link.net

Dr. Mohamed Abdel Kader
Under-Secretary / Director of Central Department
of Standardization Activities
Egyptian Organization for Standardization and
Quality Control (EOS)
16, Tabreeb El Medarrebeen Street
Ameriya, Cairo
Tel: +202 603 1357
Fax: +202 603 1357
Email: moi@idsc.net.eg

Dr. Salah H. Abo-Raiaa
Professor of Food Science and Nutrition
Faculty of Agriculture, Cairo University
34, Taiba St., Mohandeseen
Giza - Cairo
Tel: +202 749 3795
Fax: +202 337 5003
E-mail: saburya@hotmail.com

Dr. Salwa Dogheim
Director of the Central Lab of
Residue Analysis of Pesticides and Heavy Metals in
Food - Ministry of Agriculture
Cairo
Tel: +202 760 1395
Fax: +202 761 1106
E-mail: qcac@intouch.com

Dr. Zeinab Abdel Haleem
Director of Food Safety
Ministry of Health and Population
Magless El-Shaab St. - Cairo
Tel: +202 794 8152
Fax: +202 792 107

Prof. Maryam Moussa
Deputy Permanent Representative to the UN
Organisation in Rome and Head of Agricultural
Office in Rome, Embassy of Egypt
Rome, Italy
Tel: +3906 8548 956
Fax: +3906 8440 1943
Email: agrioff.egypt@mclink.it

Egyptian Codex Committee

Prof. Dr. Mohammed Amin Abdallah
Professor of Nutrition
Faculty of Agriculture
Ain Shams University, Cairo
Tel: +202 4021 227
Fax: +202 444 4460
E-mail: aminnd@hotmail.com

Dr. Yehia El-Samragy
Professor, Dairy Science & Technology
Faculty of Agriculture – Ain Shams University
P.O. Box 5823, Heliopolis West 11771
Cairo
Tel +202 271 0761
Fax: +202 271 3950
Mob: +2010 144 5657
Email: elsamragy@hotmail.com

Eng. Mohammed Anis
Director
F.A Holding Co.
20 Salim, Agouza- Giza
Cairo
Tel: + 2012 2463 038
Fax: + 202 749 4826

Eng. Ahmad Salah Hassanein
El-Nil Co. for Oil and Stereogens
Bahteen
Tel: +202 220 6078

Eng. Ahmad Salah Hassanein
El-Nil Co. For Oil and Detergents
Bahteem
Tel: 220 6078

Dr. Emil Youssef Salama
Researcher in the Central Laboratory of Residue
Analysis of Pesticides and Heavy Metals in Food
Ministry of Agriculture
7 Nadi El-Said Street, Dokki
12311 Giza, Cairo
Tel: +202 760 1395
Fax: +202 761 1216
Email: emilsalama@hotmail.com

Chem. Mostafa Gad El-Rab
Head of Quality Dept.
Sugar and Integrated Industries Co.
12 Gawad Hosni St., Cairo
Tel: +2012 353 0609
Fax: +202 811 4257
Email: wmostafa@hotmail.com

Eng. Bothaina Ibrahim
R&D Manager
Fine Food Co. - Unilever
Alexandria
Tel: + 203 459 3053
Fax: + 203 459 3054
E-mail: bothaina.ibrahim@un.com

Dr. Emad Khater
Nestle – Egypt
Regulatory Affairs Manager
3 Abu El Feda Street
Zamalek, Cairo
Tel: +2010 1697 923

Eng. Fathi Mohamed Gaber
Arma for Food Industries
Tel: +2012 743 1120
Email: fathigaber@yahoo.com

Eng. Salah Abd El-Khalek
Bisco Misr

Chem. Ragaa Abo El- Fettouh Mahmoud
Tanta for Oils & Soaps

Eng. Abd El-Latif Mahmoud El-Naggar
Egyptian Co. for Salt & Soda

Chem. Aziza Mohamed El-Moughwari
Extracted Oils & their Products Co.

Dr. Mahmoud Mohamed Moustafa
Faculty of Agriculture – Menofiya
University

Eng. Seham Mohamed Shams El-Din
Yeast, Starch & Detergents Co.

Dr. Mohamed Abd El-Gawad Shahin
Faculty of Agriculture – Cairo University

Dr. Mohamed Raouf El- Sadani
Faculty of Agriculture – Moshtohor

Dr. Mohamed El Hosseiny Abd El-Salam
National Research Center

Eng. Mohamed Kotb Mahrous
Alexandria Co. for Oil & Soap

Eng. Mahmoud Abd El-Haleem Shalabi
Misr Co. for Oil & Soap

Eng. Mohamed Nabil Mahmoud
Industrial Control Authority

Dr. Ali Hassan Radi
Atomic Energy Authority

Eng. Ragheeb Ali Moussa Hozain
General Organization for Export & Import Control

Eng. Hussein Yehia Roustom
Juhayna Company

Dr. Moustafa Abd El-Aziz Mohamed
Faculty of Veterinary Medicine –Tanta University

Eng. Magdy Kandeel
Savola Sime Co.

Dr. Hanafi Abd El-Aziz Hashem
Faculty of Agriculture – Al-Azhar University

Dr. Soad El-Deeb
Head of Health & Population Programmme

Dr. Ahmed El-Rakaieby
Chairman, Bisco Misr

Eng. Safwan Thabit
Chairman, Juhaina

Eng. Laila Mohamad Ibrahim
Sugar & Integrated Industries Co.

Dr. Hayat Farag
Chemistry Administration
Tel: +202 574 3433
Fax: +202 574 0750
Email: wmostafa@hotmail.com

Dr. Nabih Abdel-Hamid Ibrahim
Head of Food Technology Research Institute

Dr. Hoda Abdel-Fattah
Head of Nutrition Institute

Medical Women Association

Dr. Shafika Nasser
National Coordinator
Professor of Nutrition and Public Health
Faculty of Medicine, Cairo University
50 Dokki Street, Cairo
Tel: +202 337 3563
Fax: +202 365 7104
Email: shafika_nasser@yahoo.com

JORDAN JORDANIE

Eng. Mwaffaq Al Khushman
Food Safety Officer
Aqaba Special Economic Zone Authority
P.O. Box 2565
77110 Aqaba,
Tel: +962 3209 1000 (ext 2115)
Fax: +962 3201 4204
Email: moufaq_2000@yahoo.com

Dr. Eng. Mahmoud Al Zoubi
Food Standards Officer
Jordan Institution for Standard and Metrology
(JISM) - Amman
Tel: +962 6568 0139
Fax: +962 6568 1099
Email: zoubi_mahmout@hotmail.com

Dr. Mohammad Falah Al Khrishah
Chief of Research and Standards Section
Ministry of Health / Food Control Directorate
Amman
Tel: +962 6 5607 144 - 229
Fax: +962 6 568 8286
Email: foodcontrol@moh.jo

Eng. Rima H. Zu'mot
Director, Food Control
Aqaba Special Economic Zone Authority
P.O. Box 2565
77110 Aqaba
Tel: + 962 3209 1000 ext 2083
Fax: + 962 3201 4204
Email: rzumot@aseza.jo

OMAN OMAN

Mr. Sulaiman M. Al Toubi
Director of Plant Protection
Ministry of Agriculture
P.O. Box 467 - Postal Code 113, Muscat
Tel: + 968 696 287
Fax: + 968 696 271
E-mail: altoubi68@hotmail.com

Dr. Aziz Al Khatri
Head of Food Safety Section
Ministry of Agriculture & Fisheries
P.O. Box. 467- Postal Code 113 Muscat
Tel: +968 932 9805
Fax: +968 692 6271
Email: aalkhatri@hotmail.com

Dr. Salem Al Siyabi
 Veterinary Doctor
 Ministry of Agriculture & Fisheries
 P.O. Box. 467- Postal Code 113 Muscat
 Tel: +968 538 031
 Fax: +968 692 069

QATAR
QATAR

Dr. Jasim Hassan Al-Jedah
 Head of Central Laboratories
 Ministry of Public Health
 P.O. Box: 21266, Doha
 Tel: +974 432 9718 - 443 2418 - 441 7676
 Fax: +974 435 3769
 Email: rfcem@qatar.net.qa

Mr. Abdel Hameed El Mulla
 Head of Food Control Section
 Doha Municipality
 Ministry of Municipal Affairs and Agriculture
 P.O. Box 13110 - Doha
 Tel: +974 553 2332
 Fax: +974 468 0302
 Email: aalmulla96@hotmail.com

Mr. Nasser Almalki
 Biologist
 Food Section – Qatar Municipality
 P.O. Box 14 150 - Doha
 Tel: + 974 553 1789
 Email: qatar660@hotmail.com

SAUDI ARABIA
ARABIE SAOUDITE

Mr. Badr Obeid AlSaad
 Director of Food and Agriculture Department
 Saudi Arabian Standards Organization (SASO)
 P.O. Box. 3437 Riyadh
 Tel: +966 1452 0166
 Fax: +966 1452 0167
 Email: badr2424@yahoo.com

Mr. Mohamed El-Hadlaq
 Agricultural and Food Products Department
 Saudi Arabian Standards Organization (SASO)
 P.O. Box. 3437 Riyadh
 Tel: +966 1452 0000
 Fax: +966 1452 0167
 Email: badr2424@yahoo.com

SUDAN
SOUDAN

Mr. Gibreel Abdelatif Ahmed
 Deputy Director
 Sudanese Standards and Metrology Organization
 (SSMO)
 P.O. Box 13 573
 Khartoum
 Tel: +249 11 799 179
 Fax: +249 11 799 188
 Email: ssmo@sudanmail.net

Dr. El Zein Hassan Ibrahim
 Branch Director
 Sudanese Standards and Metrology Organization
 (SSMO)
 P.O. Box 13 573 - Khartoum
 Tel: +249 11 799 179
 Fax: +249 11 799 188
 Email: ssmo@sudanmail.net

Prof. Suad Hassan Satti
 Director of National Chemical Laboratories
 and Food Safety Coordinator
 Federal Ministry of Health
 P.O. Box 287 Khartoum
 Tel: +249 11 779 789 (Off)
 + 249 11272 725 (Res)
 Fax: +249 11 795 164
 E-mail: satti10@hotmail.com

SYRIA
SYRIE

Dr. Faten Hamed
 General Commission of Agricultural Research
 Damascus
 Tel: +574 3037
 Fax: +575 7992

TUNISIA
TUNISIE

Eng. Mefteh Amara
 Director General of Food Industries
 Ministry of Industry
 Rue 8011, Cité Montplaisir - Tunis
 Tel.: +216 7128 9562
 Fax: +216 7178 9159
 Email: mefteh.amara@email.ati.tn

Mr. Moncef Cherif
 Cadre de Direction au Departement de la
 normalisation et de la Certification
 Institut National de la Normalisation et de la
 Propriete Industrielle enTunisie
 B.P. 23, Tunis 1012, Belvedere
 Tel: +216 71 785 922
 Fax: +216 71 781 563

Dr. Nedhif Mabrouk
 Director of Environmental Health
 Ministry of Public Health
 Bab Saadoun - 1006 Tunis
 Tel: +216 71 576 115
 Fax: +216 71 576 010
 Email: mabrouk.nedhif@rns.tu

Dr. Thouraya Annabi Attia
 Chargé de la Formation, l'Information et de la
 Coopération Internationale
 Agence Nationale de Controle Sanitaire et
 Environnemental des Produits (ANCEP)
 Rue du Lac de Constance
 Les Berges du Lac - 1053 Tunis
 Tel: +216 7196 0222
 Fax: +216 7196 0146
 Email: thouraya.attia@rns.tu

UNITED ARAB EMIRATES
ÉMIRATS ARABES UNIS

Dr. Obaid Essa Ahmed
 Assistant Secretary General
 General Secretariat of Municipalities
 P.O. Box 5665 - Dubai
 Tel: +971 4 444 747
 Fax: +971 4 490 700
 Email: baladiat@emirates.net.ae

Eng. Khalid Sharif Alawadi
 Assistant Director of Public Health Department
 Head of Food Control
 Dubai Municipality
 P.O. Box . 67 - Dubai
 Tel: +971 4 206 4200 - 206 4201
 Fax: +971 4 223 1905
 E-mail: kmsarif@dm.gov.ae

Dr. Mohamed Omar AlBannai
 Head of Public Health Department
 Sharjah Municipality
 Tel: +971 6 565 0097
 Fax: +971 6 565 2707
 Email: al-bannay2002@hotmail.com

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS

SWITZERLAND
SUISSE

Mrs. Awilo Ochieng Pernet (lic in law)
 Responsible for Codex Alimentarius
 Swiss Federal Office of Public Health
 CH – 3003 - Bern
 Tel: +41 31 3220 041
 Fax: +41 31 3229 574
 Email: awilo.ochieng@bag.admin.ch

TURKEY
TURQUIE

Eng. Nurseren Budak
 Food Engineer
 Ministry of Agriculture
 General Directorate of Protection and Control
 Akay Street, no. 3 - Bakanliklar, Ankara
 Tel: +312 417 4176/0081
 Fax: +312 418 6523
 Email: mnbudak@yahoo.com

UNITED STATES OF AMERICA
ETAS-UNIS D'AMERIQUE

Mr. Steve Hawkins
 International Policy Advisor
 U.S. Codex Office
 Food Safety and Inspection Service
 U.S. Department of Agriculture
 Washington, D.C. 20250
 Tel: +1 202 690 1022
 Fax: +1 202 120 3157
 Email: stephen.hawkins@USDA.gov

USAID Project

Thomas Butterworth
 Director of Technical Services
 ALEB
 12, Dokki Street, 6th floor
 Dokki – Giza, Cairo
 Tel: +202 338 1445
 Fax: +202 748 0729
 Email: tbutterworth@aleb.org

ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES

OFFICE INTERNATIONAL DES EPIZOOTIES

Dr. Ghazi Yehia
Regional Coordinator for the Middle East
Office International des Epizooties (OIE)
P.O. Box 6220/268
Beirut, Lebanon
Tel: +961 543 0741
Fax: +961 543 0742
Email: rrmeaoie@intracom.net.lb

Dr. Irfan Allama
Collaborator for the Middle East Region
Office International des Epizooties (OIE)
Lebanon
Tel: +961 543 0741
Fax: +961 543 0742
Email: irfanallama@allama.com

STANDARDIZATION AND METROLOGY ORGANISATION FOR G.C.C (GSMO)

Dr. Khaled Al-Khalaf
Secretary General
P.O. Box.85245 Riyadh 11691
Saudi Arabia
Tel: +966 1452 0018
Fax: +966 1452 0052

ORGANISATIONS INTERNATIONALES NON GOUVERNEMENTALES

CONSUMER INTERNATIONAL

Prof. Samir El Jaafari
ATLAS – SAIS Association
Commision of Consumer Protection
11, lotissement Megzari, Route de Sefrou
Fes, Morocco
Tel: +216 61 480 440
Fax: +216 55 733 796
Email: s.eljaafari@iam.net.ma

Dr. Khaled Zarrouk
Vice president
Organisation de Defense du Consommateur
19, Rue du Canada
1002 Tunis, Tunisie
Tel: +216 71 577 531
Fax: +216 71 564 194
Email: khaled.zarrouk@rns.tn

ARAB FEDERATION FOR CONSUMERS

Dr. Mohammad Obeidat
President
Arab Federation for Consumers
P.O. Box 926 692, Amman, Jordan
Tel: +962 7744 1010
Fax: +962 6515 6983
Email: consumer@jointnet.com.jo

Dr. Abdel Fattah Kilani
Assistant Secretary General
P.O. Box . 8149
Amman, 11121
Tel: +962 79 5230 845 (Mob)
Fax: +962 6568 4503
Email: drkilani@hotmail.com

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE

ILSI North Africa and Gulf Region
22 Obour Buildings, Salah Salem
Nasr City, Cairo 11811
Tel: +202 260 2457
Fax: +202 403 2318
Email: ilsil@tedata.net.eg

Dr. Gamal El-Din Ghali
President

Mr. Ahmed Abdel-Aziz Gaballa
Secretary General

Mr. Tarek Abdou
Quality Assurance Director

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE (FAO)

FAO - Food Quality and Standards Service
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Dr. Ezzeddine Boutrif
FAO - Food Quality and Standards Service
Officer in Charge
Tel: +39-06-57056156
Fax: +39-06-5754593
Email: ezzeddine.boutrif@fao.org

Ms. Londa VanderWal
FAO - Food Quality and Standards Service
Associate Professional Officer
Tel. +39 06 5705 5636
Fax +39 06 5705 4593
E-mail: londa.vanderwal@fao.org

Prof. Bruce Traill
 Team Leader – Codex Evaluation Team
 University of Reading
 P.O. Box 237
 Reading, RG2 2AA
 United Kingdom
 Tel: +44 118 931 8389
 Email: w.b.traill@rdg.ac.uk

Bureau régional de la FAO pour le Proche Orient

P.O. Box 2223
 Cairo, Egypt
 Tel: + 202 331 6000
 Fax: + 202 749 5981 / 337 3419

Dr Abdellatif Tabet
 FAO Representative Egypt, Deputy Regional Representative for the Near East

Dr. Fatima Hashem
 Food and Nutrition Officer, Regional Office for the Near East
 E-mail: fatima.hachen@fao.org

Dr. Ghassan Hamdallah
 Senior Regional Officer, Regional Office for the Near East
 Tel: +202 63331 6171
 Email: ghassam.hamdallah@fao.org

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

Dr. Gerald Moy
 GEMS/Food Manager
 Food Safety Department
 WHO- Geneva, Switzerland
 Tel: +41 22 791 3698
 Fax: +41 22 791 4807
 E-mail: moyg@who.int

Mrs. Susanne Gelders
 Technical Officer/ Food Safety
 WHO/Eastern Mediterranean Regional Office
 Abdel-Razzak El-Sanhoury St.
 P.O.Box: 7608 Nasr City -11371 Cairo
 Tel: +2012 393 6369 (Mob)
 Fax: +202 276 5378
 E-mail: gelderss@who.emro.int

Mrs. Mona Darwish
 Secretary - WHO/Eastern Mediterranean Regional Office
 Email: darwishm@who.emro.int

SECRETARIAT EGYPTIEN

EGYPTIAN ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION AND QUALITY CONTROL (EOS)

16 Tabreeb El-Modarrebeen Street
 Ameriya, Cairo, Egypt
 Tel: +202 6031 351
 Fax: +202 6031 349
 Email: moi@idsc.gov.eg

Mrs. Zeinab Gouda
 General Manager of Technical Relations

Eng. Fayza Ismail
 Head of Food Standards

Eng. Kamel Darwish
 Senior Food Standards Specialist

Eng. Mohamed Nasr El-Din
 Senior Food Standards Specialist

Ms. Madiha Essam-Eldeen
 Head of Foreign Relations Dept.

Mrs. Azza Taha
 Technical Relations Specialist

Eng. Afaf Ghubrial
 Technical Relations Specialist

Mr. Shaker Abdel-Rahman
 Technical Relations Specialist

Mr. Mohsen Zeedan
 Technical Relations Specialist

Mr. Gamal Abdel-Aliem Awad
 Technical Relations Specialist

Mr. Tamer A. Timour
 Technical Relations Specialist

Ms. Asmaa Abdel-Mohsen Abdel- Azim
 Technical Relations Specialist

Ms. Samaa M. Ezz El-din Sayed
 Technical Relations Specialist

Ms. Abeer Youssef Abdel-Fattah
 Technical Relations Specialist

Mr. Ismail Abdel-Rahman M.Sokkar
 Technical Relations Specialist

Ms. Nesreen Abou-Elfath Shoeib
 Technical Relations Specialist

Eng. Ahmad Abou-Zeid
Food Standards Specialist

Mr. Khaled M. El Sayed
Public Relations

SECRETARIAT DU CODEX

Dr. Alan Randell
Secretary
Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: +39 06 5705 4390
Fax: +39 06 5705 4593
E-mail: alan.randell@fao.org

Ms. Annamaria Bruno
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: +39 06 5705 6254
Fax: +39 06 5705 4593
E-mail: annamaria.bruno@fao.org