

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP23/LAC

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-sixième session

27 novembre - 2 décembre 2023

RAPPORT DE LA 22^e SESSION DU COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AMÉRIQUE LATINE ET LES CARAÏBES

En ligne, 24-28 octobre 2022

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux	page ii
List des sigles et acronymes	page vi
Rapport de la 22 ^e session du comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes	page 1

Paragraphes

Introduction	1
Ouverture de la session	2-4
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour).....	5
Discours d'ouverture: «les nouvelles technologies dans la chaîne agroalimentaire» (point 2 de l'ordre du jour).....	6-16
Questions émanant de la Commission du Codex Alimentarius et des organes subsidiaires du Codex (point 3 de l'ordre du jour)	17-32
Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes régionales du comité: alignement sur la Norme générale sur les additifs alimentaires (point 4 de l'ordre du jour)	33-39
Sécurité sanitaire et qualité des aliments dans la région, notamment les questions actuelles et émergentes – Informations actualisées sur les pays (point 5 de l'ordre du jour)	40-50
Travaux du Codex intéressant la région (point 6 de l'ordre du jour)	51-97
Mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025 (point 7 de l'ordre du jour).....	98-100
Nomination du Coordonnateur (point 8 de l'ordre du jour).....	101-103
Autres questions (point 9 de l'ordre du jour).....	104
Date et lieu de la prochaine session (point 10 de l'ordre du jour)	105

Appendices

Appendice I – Liste des participants	page 18
Appendice II – Modification des dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destiné à la vente au détail dans les normes régionales pertinentes du Comité régional de coordination pour l'Amérique et les Caraïbes.....	page 29
Appendice III – Révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires et modifications corollaires des normes régionales pertinentes du Comité régional de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes.....	page 31
Appendice IV – Tableaux I et II: travaux du Codex intéressant la région.....	page 32
Appendice V – Position régionale sur l'avancement de la norme visant à établir des LMR pour le chlorhydrate de zilpatérol.....	page 39

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie(s) responsable(s)	Objet	Texte/Sujet	Par.
Membres, FAO/OMS, CAC (45 ^e et 46 ^e sessions)	Information/Action	<u>Les nouvelles technologies dans la filière agroalimentaire</u> S'est dit conscient de l'importance des nouvelles technologies et des nouvelles sources d'aliments ainsi que de la nécessité de s'appuyer sur des évaluations des risques et des données scientifiques pour les utiliser et est convenu qu'il importait de poursuivre les débats dans le cadre de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires afin de décider de la façon dont le Codex devrait traiter cette nouvelle question. A noté qu'il importait de réduire le gaspillage alimentaire afin de veiller à ce que les sources d'aliments existantes soient exploitées efficacement, a pris acte des travaux actuellement menés par la FAO et l'OMS dans ce domaine et a souligné qu'il fallait renforcer les capacités.	16
CAC (45 ^e session)	Nomination	A recommandé que l'Équateur soit nommé de nouveau Coordonnateur pour l'Amérique latine et les Caraïbes.	102
Membres, CAC (46 ^e session)	Adoption	Modification des dispositions d'étiquetage relatives aux récipients non destinés à la vente au détail dans les normes régionales pertinentes établies par le CCLAC <ul style="list-style-type: none"> • CXS 304R-2011 • CXS 305R-2011 • CXS 324R-2017 	32 iii Appendice II
Membres, CCFA (53 ^e session), CAC (46 ^e session)	Approbation/Adoption	Harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes régionales établies par le CCLAC avec la <i>Norme générale sur les additifs alimentaires</i> <ul style="list-style-type: none"> • CXS 304R-2011 • CXS 305R-2011 	39 Appendice III
Membres, FAO/OMS/OPS, CAC (46 ^e session)	Information/Action	<u>Sécurité sanitaire et qualité des aliments dans la région, y compris les questions actuelles et nouvelles – Mises à jour nationales</u> A pris note et s'est félicité des informations communiquées et de l'appui fourni par la FAO et l'OPS/OMS, ainsi que du soutien de l'IICA aux membres du CCLAC, a demandé à la FAO et à l'OMS de continuer à fournir un appui de manière équitable dans l'ensemble de la région et a encouragé les pays à communiquer régulièrement des informations sur les initiatives relatives à la sécurité sanitaire des aliments pour permettre de recenser les synergies et faciliter la coopération. A demandé à la Commission d'envisager d'ajouter le français comme langue officielle du CCLAC.	50

Partie(s) responsable(s)	Objet	Texte/Sujet	Par.
Membres, CCEXEC (83 ^e session), CAC (45 ^e session)	Information/Action	<p><u>Projet de norme pour le chlorhydrate de zilpatérol maintenu à l'étape 4</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Est convenu que les décisions du Codex devaient se fonder sur des éléments scientifiques et les principes d'évaluation des risques. - Est convenu que, de toute évidence, rien ne s'opposait, d'un point de vue scientifique, à la recommandation formulée par le JECFA, et qu'il n'existait pas d'autres facteurs légitimes devant être pris en compte au niveau mondial. À cet égard, les facteurs extérieurs au mandat du Codex ne devraient pas influencer la gestion des risques ni l'obtention d'un consensus. - S'est dit favorable à l'adoption par la Commission, à sa 45^e session, des LMR proposées aux étapes 5/8, en précisant que les LMR pour le chlorhydrate de zilpatérol reposaient sur une base scientifique et en rappelant leur rôle en tant que normes de référence dans l'Accord de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires. 	57, appendice V
CCNFSDU (43 ^e session), CAC (46 ^e session), membres	Information/Action	<p><u>Proposition de nouveaux travaux concernant les directives relatives à l'élaboration de profils nutritionnels pour l'étiquetage frontal</u></p> <p>S'est dit favorable à la proposition de nouveaux travaux et à la transmission du document de projet par le CCNFSDU (43^e session) à la Commission (46^e session) aux fins de l'adoption des nouveaux travaux.</p> <p><u>Achèvement de la mise à jour de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons</u></p> <p>A fait remarquer que la mise à jour de la norme faisait l'objet de débats au sein du CCNFSDU depuis plus d'une décennie et a pris note de la proposition selon laquelle la région devrait contribuer à l'achèvement de ces travaux à la 43^e session du CCNFSDU et à l'adoption finale du document à la 46^e session de la Commission.</p> <p><u>Débats sur le document relatif aux directives harmonisées concernant les produits probiotiques utilisés dans les aliments et les compléments alimentaires</u></p> <p>S'est dit favorable à ce que la nouvelle proposition soit inscrite à l'ordre du jour de la 43^e session du CCNFSDU.</p>	60, 62, 64
CCPR, CAC (45 ^e session), secrétariat du Codex	Information/Action	<p><u>Modification des Directives relatives à la portion des produits à laquelle s'appliquent les limites maximales de résidus et qui est soumise à l'analyse – Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale (CXA 4-1989)</u></p> <p>A estimé, compte tenu du fait qu'un groupe de travail électronique étudiait la question, qu'il était important que la version actualisée du document CXA 4-1989 soit disponible en ligne et a demandé au secrétariat du Codex d'accorder la priorité à cette mise à jour et à veiller à ce que les dernières versions des normes soient disponibles rapidement sur le site web du Codex.</p> <p><u>Directives pour la reconnaissance de substances actives ou l'utilisation autorisée de substances actives présentant de faibles risques pour la santé publique qui sont exemptées de l'établissement de limites maximales de résidus ou qui n'engendrent pas de résidus</u></p> <p>S'est dit favorable à l'avancement à l'étape 8.</p>	72, 73

Partie(s) responsable(s)	Objet	Texte/Sujet	Par.
CCCF, CAC (45 ^e session), membres	Information/Action	<p><u>Approbation des limites maximales pour le cadmium dans la poudre de cacao (contenant 100 pour cent de composants secs de cacao)</u></p> <p>S'est dit favorable à l'adoption de la position régionale, telle que convenue par le CCCF à sa 15^e session, à savoir à l'avancement de la LM – fixée à 2,0 milligrammes de cadmium par kilogramme de poudre de cacao (contenant 100 pour cent de composants secs de cacao) – aux étapes 5/8 et à son adoption par la Commission, à sa 45^e session, a approuvé les accords conclus au sein du comité technique (15^e session du CCCF) et a recommandé de ne pas rouvrir le débat technique à la 45^e session de la Commission.</p> <p><u>Proposition d'établissement de limites maximales (LM) pour l'arsenic inorganique dans le poisson, les mollusques et les crustacés</u></p> <p>S'est dit favorable à la proposition de travaux.</p>	75 à 77
CCEXEC, CAC (45 ^e session)	Information	<p><u>Application des Déclarations de principes concernant le rôle de la science et les autres facteurs à prendre en considération</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • A pris note des informations présentées dans le document de travail et des informations supplémentaires fournies par le Vice-Président de la Commission et le secrétariat du Codex, au cours de la session. • S'agissant des options relatives à la reconnaissance du recours à la quatrième Déclaration de principe, s'est dit favorable à l'option 1, qui consiste à consigner dans le rapport la position des membres qui s'abstiennent d'accepter sur la base d'autres facteurs, ne relevant pas du mandat de la Commission. • Estimait que l'option 2 n'était pas viable étant donné qu'il n'était pas possible de justifier l'inclusion d'une note de bas de page dans une norme qui prendrait en compte les facteurs susmentionnés comme base sur laquelle un membre fonderait son abstention d'accepter une norme en particulier. • Demeurait préoccupé par certains aspects contenus dans le paragraphe 23, «Autres options envisageables lorsque la Commission du Codex Alimentarius n'est pas en mesure de faire avancer/adopter une norme conformément aux Déclarations de principes et aux Critères pour la prise en considération d'autres facteurs» (CX/EXEC 22/83/3). 	83
CCFH (53 ^e session), CCEXEC, CAC	Information/Action	<p><u>L'avenir du Codex – modalités de travail (à distance, hybrides, en présentiel)</u></p> <p>A souligné qu'il importait de donner suite aux débats et aux recommandations du Comité exécutif sur la question et que toutes les modalités de travail qui seraient adoptées devraient garantir la transparence et la participation la plus large possible des membres.</p>	89
Membres, CCEXEC, CAC, FAO/OMS	Information/Action	<p><u>Nouvelles technologies alimentaires</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • A reconnu que les nouvelles technologies étaient importantes pour produire des aliments nouveaux et a reconnu qu'il existait des aliments extrêmement divers qui n'étaient pas connus dans d'autres régions du monde et qu'il faudrait peut-être prendre en considération. • A souligné que le Codex, en tant qu'organe normatif, ne devait pas s'intéresser aux systèmes de production, qui étaient extrêmement divers à l'échelle mondiale et adaptés aux réalités locales. Par conséquent, le Codex doit s'employer à évaluer la situation actuelle et à aider 	91

Partie(s) responsable(s)	Objet	Texte/Sujet	Par.
		<p>les gouvernements à détecter, prévenir et/ou contrôler les risques alimentaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Était convaincu que le Codex était l'organe adéquat pour se pencher sur tous ces aliments et ces nouvelles technologies, en déterminant les facteurs de risque, en les évaluant et en définissant des mesures appropriées de gestion des risques pour assurer la sécurité sanitaire des aliments et des pratiques loyales dans le commerce alimentaire au niveau mondial. • Avait conscience qu'il serait peut-être nécessaire, à l'avenir, de convoquer des groupes d'experts pour traiter certaines questions concernant ces aliments nouveaux et les aliments traditionnels entrant sur le marché mondial afin de réglementer les aspects pertinents, et que le CCLAC soutiendrait toujours les avis scientifiques fournis par la FAO et l'OMS. À cet égard, le CCLAC, à sa 22^e session, a rappelé qu'il devait y avoir une représentation régionale au sein des groupes d'experts dans la mesure où les systèmes de production n'étaient pas identiques dans le monde entier. • Estimait, compte tenu de la structure du Codex, que ces questions nouvelles devaient être envisagées au cas par cas, étant donné qu'il serait peut-être nécessaire, pour certains aliments, de créer une équipe spéciale tandis que, pour d'autres, une simple revitalisation de comités actuellement inactifs ou une légère modification du mandat de comités du Codex permettrait de rendre ces comités aptes à traiter ces questions, sans avoir de répercussions disproportionnées sur le budget du Codex. • A exhorté à poursuivre les débats sur ces questions dans le cadre de la Commission de sorte qu'autant de membres que possible puissent entendre leurs pairs, enrichir leurs connaissances, dissiper leurs doutes et intervenir de manière à accroître la transparence du processus. 	
Membres, CCEXEC (83 ^e session), CAC (45 ^e session)	Information/Action	<p><u>Document de travail concernant l'amendement à la Norme générale sur les jus et les nectars de fruits (CXS 247-2005)</u></p> <p>S'est dit favorable à l'amendement à la <i>Norme générale sur les jus et les nectars de fruits</i> (CXS 247-2005) aux fins de la stratification de la référence Brix unique pour tenir compte de la distinction entre les espèces <i>Vitis vinifera</i> L et <i>Vitis labrusca</i>.</p>	97
Membres, CCFA (53 ^e session)	Information	<p><u>Utilisation de certains additifs dans le vin</u></p> <p>S'est dit favorable à l'avancement d'une proposition qui aboutirait à un consensus sur l'utilisation d'additifs dans le vin, en vue d'une éventuelle incorporation dans la <i>Norme générale sur les additifs alimentaires</i>.</p>	95
Coordonnateur du CCLAC, membres, FAO, OMS/OPS, secrétariat du Codex	Information/Action	<p><u>Mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025</u></p> <p>A créé un groupe de travail électronique dont les activités seront menées en anglais et en espagnol, sous la conduite de l'Équateur (Coordonnateur du CCLAC), et qui sera chargé d'actualiser le plan de travail régional pour 2022-2024 aux fins de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025 et du plan de travail régional 2022-2024 en matière de communication.</p>	99

LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES

AGROCALIDAD	Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitaria
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCLAC	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
CCPR	Comité du Codex sur les résidus de pesticides
CCRDF	Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments
CL	lettre circulaire
CRD	document de séance
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
IICA	Institut interaméricain de coopération pour l'agriculture
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
JMPR	Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides
LM	limite maximale
LMR	limite maximale de résidus
ODD	objectif(s) de développement durable
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la Santé
OPS	Organisation panaméricaine de la santé

INTRODUCTION

1. Le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes a tenu sa 22^e session à Santiago (Chili), du 24 au 28 octobre 2022, à l'aimable invitation du Gouvernement de l'Équateur. M. Rommel Betancourt, Coordonnateur général chargé de la sécurité sanitaire des aliments, Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitaria (AGROCALIDAD), a présidé la réunion. Ont participé à la session 33 États membres de la région, 7 États membres et 1 organisation membre extérieure à la région, ainsi que 6 organisations ayant le statut d'observateur. La liste des participants figure à l'appendice I.

OUVERTURE DE LA SESSION¹

2. M. Bernardo Manzano, Ministre de l'agriculture et de l'élevage, a souhaité la bienvenue aux participants et a souligné la mission du Codex qui consiste à faire en sorte que des aliments de qualité et salubres soient accessibles à tous, partout, en préservant la santé des personnes et en contribuant à l'équité du commerce internationale de denrées alimentaires. Le Ministre a également insisté sur le fait que l'Équateur défendait la prise de décision étayée par des éléments scientifiques et sur la contribution du pays à l'adoption de cinq normes mondiales relatives aux limites maximales pour le cadmium dans le chocolat et à l'établissement de catégories mondiales pour le chocolat.
3. M^{me} Gabriela Aguinaga, Vice-Ministre chargée de la gouvernance de la santé (Équateur), a souligné que la promotion et le renforcement de la sécurité sanitaire des aliments, sur la base de propositions solides des États membres, étaient essentielles pour protéger la santé des consommateurs, réduire les écarts liés à la malnutrition et garantir un accès équitable à la nourriture. La Vice-Ministre a également indiqué que le Codex Alimentarius était un outil important pour permettre à la région Amérique latine et Caraïbes d'atteindre ses propres objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments, ainsi que les objectifs de développement durable (ODD).
4. M^{me} Marisa Caipo, Spécialiste de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments à la FAO, et M. Oscar M. Barreneche, Représentant de l'OPS/OMS pour l'Équateur, ont souhaité la bienvenue aux participants au nom de la FAO et de l'OMS, respectivement. Ont également pris la parole pendant la réunion M. Steve Wearne, Président de la Commission du Codex Alimentarius, M. Diego Varela, Vice-Président de la Commission, et M. Patricio Almeida, Directeur exécutif d'AGROCALIDAD.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)²

5. Le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes a adopté l'ordre du jour provisoire de sa 22^e session et il est convenu de se pencher sur les documents suivants:
 - document CRD02, au titre du point 3 de l'ordre du jour (questions émanant de la Commission du Codex Alimentarius et des organes subsidiaires du Codex);
 - documents CRD06, CRD07 et CRD08, au titre du point 6 de l'ordre du jour (activités du Codex intéressant la région).

DISCOURS D'OUVERTURE: «LES NOUVELLES TECHNOLOGIES DANS LA CHAÎNE AGROALIMENTAIRE» (point 2 de l'ordre du jour)³

6. Le Président a présenté le point de l'ordre du jour et rappelé que le discours d'ouverture avait pour but de favoriser des débats et des échanges d'informations dynamiques sur des questions nouvelles ou d'actualité qui présentent un intérêt commun pour la région et ont un lien avec la sécurité sanitaire des aliments et les travaux du Codex.
7. Le discours d'ouverture a été prononcé par M. Marcos X. Sanchez, professeur à l'Université Texas Tech (États-Unis d'Amérique). Évoquant l'évolution de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments, M. Sanchez a axé sa présentation sur deux domaines, à savoir les nouvelles technologies et les nouveaux aliments, pour lesquels il a présenté la situation actuelle et les éventuelles orientations futures.

¹ CRD01 (allocutions d'ouverture).

² CX/LAC 22/22/1.

³ CX/LAC 22/22/2; CRD10 (République dominicaine).

8. Pour ce qui est des nouvelles technologies, M. Sanchez a passé en revue les possibilités qu'elles offriraient d'améliorer la gestion de la sécurité sanitaire des aliments, de la production primaire à la consommation. Il a souligné que les progrès dans ce domaine concernaient essentiellement la façon dont les données sont recueillies, conservées, partagées, analysées et traduites en mesures concrètes. Les nouveaux moyens permettant de récolter des données en temps réel, depuis le champ jusqu'au consommateur, comme les capteurs, les drones et les robots, ont changé la nature et le volume des données qui peuvent être mises à disposition. Le passage au numérique offre de nouvelles possibilités en matière de transfert de données, par exemple grâce à l'internet des objets, ainsi que dans le domaine du stockage des données, notamment grâce à l'informatique en nuage. M. Sanchez a ajouté que l'augmentation du volume des données exigeait que l'on adopte de nouvelles approches pour analyser les données, notamment au moyen d'outils utilisant l'apprentissage automatique et l'intelligence artificielle. Il peut certes être difficile d'accéder à ces nouveaux outils, mais certains, comme les drones, sont déjà utilisés et d'autres deviendront plus rentables à mesure qu'ils feront la preuve de leur utilité. M. Sanchez a insisté sur le fait que la collecte et le traitement rapides des données pourraient réduire les délais d'intervention et qu'à long terme, les données sur les tendances pourraient faciliter l'anticipation des problèmes et l'application de mesures correctives en amont. Le but ultime est de prévenir les problèmes de sécurité sanitaire des aliments en se servant des données sur les matières premières pour orienter les opérations de transformation ultérieures. Les technologies peuvent permettre d'améliorer l'analyse des risques et, à terme, la sécurité sanitaire des aliments, mais le coût et l'accès restent un obstacle à surmonter, et des questions telles que la confidentialité des données et la cybersécurité devront être prises en compte.
9. En ce qui concerne les nouveaux aliments, M. Sanchez a observé que de nombreux travaux étaient menés dans ce domaine, entre autres, sur les aliments issus de cultures cellulaires, les protéines végétales et d'autres sources de protéines, comme les insectes. Il a présenté une analyse des forces, des faiblesses, des possibilités et des menaces pour certains de ces aliments et a mis en exergue l'importance d'analyser ces nouveaux produits alimentaires sous plusieurs angles pour comprendre pleinement les avantages et risques qu'ils pourraient présenter et leur lien avec des questions d'ordre plus général, comme la durabilité. Il a également souligné qu'il importait d'harmoniser la terminologie dans ce domaine afin de faciliter les débats en cours et les travaux de réglementation.
10. M. Sanchez a conclu en disant que, selon lui, dans l'optique de la durabilité, il faut s'intéresser au concept d'intégrité des aliments, dont la sécurité sanitaire est une dimension importante au même titre que d'autres aspects, comme le bien-être tout au long de la filière alimentaire (approche «Une seule santé»), l'éthique et les valeurs, l'authenticité et la transparence, la culture et la viabilité.

Débats

11. Les membres ont salué l'excellent discours d'ouverture et ont soulevé les points indiqués ci-après.
 - Les nouveaux aliments et les nouvelles technologies joueront un rôle dans la production agricole, la sécurité sanitaire des aliments ainsi que dans certains aspects liés au changement climatique et à l'adaptation à de nouvelles conditions.
 - Les travaux du Codex devraient être axés sur les nouvelles technologies et les nouveaux aliments plutôt que sur les systèmes de production alimentaire.
 - La Commission du Codex Alimentarius devrait déterminer le rôle et les objectifs potentiels du Codex dans ce domaine et veiller à ce que les travaux du Codex portent uniquement sur des aspects qui relèvent de son cadre opérationnel, ce qui pourrait comprendre la mise au point de pratiques optimales.
 - Le Codex ne doit pas prendre du retard dans ce domaine. Il doit également se pencher sur les mécanismes auxquels il aurait recours pour mener ces travaux, sur ses besoins en matière d'évaluation des risques et sur les modalités qu'il utiliserait pour communiquer des informations au sujet de ces nouvelles questions.
 - Ces questions présentent également un intérêt eu égard aux débats en cours sur l'avenir du Codex.
 - L'examen de ces questions doit être axé sur la résolution des difficultés actuellement rencontrées par les pays. Le gaspillage alimentaire est un défi de taille pour de nombreux pays et il faudrait se pencher en priorité sur le recours aux nouvelles technologies pour atténuer ce problème avant de s'intéresser aux nouveaux aliments.

- Les débats sur ces sujets doivent faire fond sur des données scientifiques.
12. Le Président du Sous-Comité du Comité exécutif sur les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production a fait le point sur les progrès accomplis à ce jour et a mis en avant certains obstacles, comme ceux liés à la terminologie, à la grande variété des aliments qui pourraient être pris en compte, aux différences observées au niveau de la production et à l'évolution presque quotidienne de ce domaine. Il a fait savoir que ces obstacles compliquaient la tâche du Sous-Comité, mais que le rapport serait publié prochainement.
 13. La représentante de la FAO a souligné que la technologie et l'innovation figuraient parmi les principaux leviers permettant de rendre les systèmes agroalimentaires plus efficaces, plus inclusifs, plus résilients et plus durables, comme le veut le Cadre stratégique 2022-2031 de la FAO⁴. Elle a fait remarquer que les nouvelles sources d'aliments et les nouvelles technologies apportaient leur lot de nouveaux défis (acceptation par les consommateurs, coûts, impact social, création d'un consensus entre les pays sur des modèles de réglementation, etc.) et a indiqué à cet égard que les avancées technologiques devaient être associées à des contextes socioculturels et économiques et encouragées par des modifications des politiques pour donner de bons résultats. Elle a rappelé que la FAO avait défini un ensemble de priorités stratégiques en matière de sécurité sanitaire des aliments pour 2022-2031, qui sera présenté cette année au Conseil de la FAO pour approbation, et a encouragé les participants à la 22^e session du Comité à déterminer quelles étaient les questions qui devaient bénéficier en priorité d'un appui de la FAO dans le domaine des nouveaux aliments et des nouvelles technologies.
 14. Le représentant de l'OPS/OMS a mis en avant qu'il importait d'être attentif aux risques liés aux nouvelles sources d'aliments et qu'il fallait s'appuyer sur des données scientifiques pour vérifier la sécurité sanitaire de ces produits et sur des réglementations pertinentes pour protéger les consommateurs. Il a également souligné qu'il fallait examiner les problèmes de sécurité sanitaire des aliments dans un contexte plus large, en tenant compte notamment du changement climatique et de l'évolution des comportements des consommateurs, qui ont par exemple de plus en plus recours au commerce en ligne. Il a rappelé la priorité stratégique n° 2 (Cerner les problèmes de sécurité sanitaire des aliments résultant des changements et des transformations des systèmes alimentaires au niveau mondial, et y apporter des réponses) énoncée dans la Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments 2022-2030⁵, au titre de laquelle les pays sont invités à déterminer les défis qui se posent en matière de sécurité sanitaire des aliments du fait des changements et des transformations s'opérant dans les systèmes alimentaires à l'échelle mondiale, et à y apporter des solutions dans le cadre de leurs politiques publiques.
 15. La représentante de la FAO, en poste dans la région, a fait remarquer que l'avenir était déjà là et que les débats tenus ces 20 dernières années sur nombre de ces technologies et nouvelles sources d'aliments revêtaient aujourd'hui un aspect bien plus concret, ce pourquoi il importait que la région passe à l'action et qu'elle le fasse de manière coordonnée. Elle a réaffirmé que l'Organisation était disposée à apporter son soutien et a mentionné l'importance des études prospectives pour anticiper les défis à venir dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

Conclusion

16. Le Comité, à sa 22^e session:
 - i. a remercié M. Sanchez de son discours d'ouverture et les participants de leur contribution au débat ouvert;
 - ii. s'est dit conscient de l'importance des nouvelles technologies et des nouvelles sources d'aliments et a indiqué qu'il importait d'en encadrer l'utilisation au moyen d'évaluations des risques et de données scientifiques;
 - iii. est convenu qu'il importait de poursuivre les débats avec les membres du Codex dans le cadre de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires afin de décider de la façon dont le Codex devrait traiter cette nouvelle question (modalités de travail, etc.), y compris afin d'examiner les capacités du Codex à cet égard et les facteurs de risque y relatifs;

⁴ <https://www.fao.org/3/cb7099fr/cb7099fr.pdf>.

⁵ <https://apps.who.int/iris/handle/10665/363475>.

- iv. a noté qu'il importait de réduire autant que possible le gaspillage alimentaire afin de veiller à ce que les sources d'aliments existantes soient exploitées efficacement pour produire des aliments ne présentant pas de danger pour la santé, et a indiqué que les nouvelles technologies pourraient jouer un rôle déterminant à cet égard;
- v. a pris acte des travaux actuellement menés par la FAO et l'OMS dans ce domaine et a souligné qu'il fallait renforcer les capacités, en particulier celles qui permettent d'accéder aux nouvelles technologies présentant un intérêt pour les systèmes alimentaires existants et le développement de nouvelles sources d'aliments, de les exploiter et de réglementer leur utilisation.

QUESTIONS ÉMANANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX (point 3 de l'ordre du jour)⁶

17. Le Comité a pris note des questions soumises pour information et présentées dans le document CX/LAC 22/22/3, a noté les informations complémentaires fournies et/ou formulé les observations ci-après:

Questions soumises pour information

Application des Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et les autres facteurs à prendre en considération

18. M.Raj Rajasekar, Vice-Président de la Commission du Codex Alimentarius, a présenté les travaux menés par le Comité exécutif de la Commission sur les Déclarations de principes⁷. Il a rappelé que les Déclarations de principes existaient depuis de nombreuses années. Elles étaient cependant rarement mises en application dans le cadre des travaux d'établissement de normes, lorsqu'un consensus général était atteint sur les aspects scientifiques mais que les vues divergeaient sur d'autres facteurs. Le Vice-Président a présenté la structure des orientations relatives à l'application des Déclarations de principes et les situations dans lesquelles celles-ci seraient appliquées. Il a précisé que les travaux du Comité exécutif avaient pour but de fournir des orientations pratiques et un organigramme permettant de faciliter l'application des Déclarations de principes, à l'usage de la Commission et de ses organes subsidiaires lorsque ceux-ci étaient confrontés à des situations dans lesquelles il y avait divergence de vues sur des facteurs autres que les aspects scientifiques. Il a encouragé les membres du Comité à se pencher sur ce travail et à participer activement aux débats portant sur l'application des Déclarations de principes.
19. Les membres se sont félicités des travaux réalisés par le Comité exécutif sur les Déclarations de principes. Toutefois, certaines préoccupations ont été exprimées.
20. S'agissant de la deuxième solution proposée dans le document CX/EXEC 22/83/3, annexe I, paragraphe 20, relative à l'inclusion de notes de bas de page dans les normes du Codex, il a été souligné que les incidences juridiques de l'inclusion d'une telle note dans une norme n'étaient pas claires; que l'utilisation de notes de bas de page dans les normes du Codex, comme par exemple l'utilisation de la note 161 dans la *Norme générale sur les additifs alimentaires*, représentait une approche compliquée qui avait suscité des débats complexes au niveau du Comité; que l'utilisation de ces notes de bas de page risquait de se généraliser, de se faire de manière inconsidérée et d'être proposée comme solution lorsqu'un membre manifestait son désaccord, ce qui pourrait compromettre l'approche scientifique utilisée pour étayer les textes du Codex.
21. Des préoccupations ont également été exprimées quant à la manière de définir à quel moment une note de bas de page de ce type devait être utilisée dans une norme; en effet, si un membre du Codex s'était abstenu d'accepter une norme sans que cela ne soit justifié dans le cadre du mandat du Codex, le Codex ne devait pas faire état de cette absence d'acceptation dans une norme, celle-ci ayant été élaborée conformément à toutes les procédures établies.
22. Le Comité a noté que cette question serait examinée plus avant au titre du point 6 de l'ordre du jour.

⁶ CX/LAC 22/22/3; CRD02. (Costa Rica); CRD10 (République dominicaine).

⁷ REP22/EXEC1 par. 69.

Soixantième anniversaire de la Commission du Codex Alimentarius

23. Le secrétariat du Codex a noté que l'année 2023 marquait le 60^e anniversaire de la Commission du Codex Alimentarius (Codex@60) et a rappelé que le Comité exécutif, à sa 82^e session, avait encouragé les membres et les observateurs à participer pleinement à la célébration⁸. Le secrétariat du Codex a évoqué les projets en cours, notant que le thème central de l'édition 2023 de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments porterait sur les normes et que des manifestations en l'honneur du 60^e anniversaire se tiendraient parallèlement aux célébrations de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments et à la 46^e session de la Commission; que la publication de l'édition 2023 du magazine serait consacrée à ce 60^e anniversaire et comprendrait des articles sur l'histoire des comités et certaines normes clés élaborées par le Codex au cours des 60 dernières années; et qu'une actualisation de la conception des textes du Codex et de leur référencement en vue de garantir leur pertinence et leur pérennité numérique était en cours. Le secrétariat du Codex a également rappelé certaines des propositions émises par les membres du Comité exécutif, à sa 82^e session, et par des délégués d'autres comités de coordination, dans le cadre de la célébration du 60^e anniversaire du Codex, telles que l'élaboration de certains produits, les différents types d'initiatives pouvant être mises en œuvre au niveau national et les rencontres de haut niveau visant à confirmer le soutien politique en faveur du Codex.
24. Le secrétariat du Codex a encouragé les membres à faire part de leurs idées pour la célébration du 60^e anniversaire du Codex, en indiquant que celles-ci pouvaient être envoyées directement au secrétariat du Codex. Le Comité a noté que cette question serait examinée plus avant au titre du point 7 de l'ordre du jour.

Suivi de l'utilisation et des effets des normes du Codex

25. Le secrétariat du Codex a présenté un aperçu des travaux menés en vue de créer un mécanisme de suivi de l'utilisation et des effets des textes du Codex dans le cadre du Plan stratégique du Codex 2020-2025, au titre de l'objectif 3 («accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées»). Le secrétariat du Codex a expliqué que l'élaboration du cadre de suivi et d'évaluation, en tant que moyen d'évaluer l'utilisation et les effets des textes du Codex, avançait dans trois directions:
- une enquête menée auprès de tous les membres du Codex et publiée chaque année, concernant l'utilisation d'une série de textes du Codex et les effets de ces textes;
 - la collaboration avec le secrétariat de l'OMC afin de réfléchir au suivi des textes du Codex utilisés dans des dossiers touchant aux négociations commerciales, aux mesures sanitaires et phytosanitaires, aux notifications d'obstacles techniques au commerce, à certaines préoccupations commerciales, aux différends, et aux différends évités grâce à l'utilisation de textes du Codex;
 - des études de cas sur mesure permettant d'évaluer l'utilisation et les effets de certains textes du Codex à l'échelle d'un pays membre ou d'un observateur.
26. Le secrétariat du Codex a encouragé les membres du Comité à répondre à l'enquête et à veiller à faire participer les parties prenantes concernées au niveau national.

Questions demandant une action

Adoption de la Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail et des modifications corollaires du Manuel de procédure

27. Le secrétariat du Codex a souligné qu'à la suite de l'adoption de la Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail (CXS 346-2021), à la 44^e session de la Commission, les normes régionales existantes devaient être révisées et alignées sur la norme CXS 346-2021, qui fournit un texte normalisé pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail:

«L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail devrait être conforme à la Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail (CXS 346-2021)».

⁸ REP22/EXEC1, par. 129.

28. Le secrétariat du Codex a attiré l'attention du Comité sur deux solutions possibles: i) remplacer l'ensemble de la disposition relative à l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinées à la vente au détail par le texte normalisé; ii) remplacer la disposition relative à l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinées à la vente au détail par le texte normalisé et conserver les sous-parties pertinentes en y apportant les modifications nécessaires, comme indiqué à l'annexe I, partie B, du document CX/LAC 22/22/3.
29. Le Costa Rica, en qualité de coprésident du groupe de travail électronique du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) ayant élaboré la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021), a présenté sa proposition de remplacer la disposition par le texte normalisé tout en conservant une sous-partie relative à une exigence spécifique liée à la «nature du produit» afin d'assurer la cohérence avec la norme CXS 346-2021, comme indiqué dans le document de séance CRD02. S'agissant de la *Norme régionale pour le yacon* (CXS 324R-2017), il a également été proposé d'apporter une légère modification au texte, relative à la «nature du produit», en supprimant la référence à la quantité présente dans l'emballage, compte tenu du fait que, dans la plupart des cas, les conteneurs non destinés à la vente au détail n'avaient pas de poids spécifique.
30. Le Comité a examiné attentivement les deux solutions proposées pour chacune des normes et a décidé de conserver la sous-partie ayant trait à la «nature du produit» après l'insertion du texte normalisé dans la *Norme régionale pour la coriandre du Mexique* (CXS 304R-2011), la *Norme régionale pour la lucuma* (CXS 305R-2011) et la *Norme régionale pour le yacon* (CXS 324R-2017). Il a également décidé de supprimer la quantité de produit dans la partie relative à la «nature du produit» de la *Norme régionale pour le yacon* (CXS 324R-2017).
31. Le secrétariat du Codex a expliqué que ces révisions seraient transmises à la 46^e session de la Commission, pour adoption, en raison du peu de temps dont on disposait entre la 22^e session du CCLAC, la 83^e session du Comité exécutif et la 45^e session de la Commission. Le secrétariat du Codex a également précisé que les questions qui n'étaient pas directement liées à la révision des normes, et pour lesquelles il n'était pas nécessaire de passer par le processus d'examen critique, seraient examinées lors de la 45^e session de la Commission devant être tenue prochainement, y compris la nomination du Coordonnateur régional, et que le rapport de la 22^e session du CCLAC serait disponible dans un délai de deux semaines à compter de la fin de la session, afin qu'il puisse être consulté au cours de la 83^e session du Comité exécutif et de la 45^e session de la Commission.

Conclusion

32. Le Comité, à sa 22^e session:
- i. a pris note des informations présentées dans le document de travail et des informations supplémentaires fournies par le Vice-Président de la Commission et le secrétariat du Codex, au cours de la session;
 - ii. a pris note des observations formulées concernant les Déclarations de principes et est convenu de poursuivre les débats au titre du point 6 de l'ordre du jour;
 - iii. est convenu de transmettre à la Commission, à sa 46^e session, pour adoption, la révision de la partie relative à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans la *Norme régionale pour la coriandre du Mexique* (CXS 304R-2011), la *Norme régionale pour la lucuma* (CXS 305R-2011) et la *Norme régionale pour le yacon* (CXS 324R-2017) (appendice II).

DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES RÉGIONALES DU COMITÉ: ALIGNEMENT SUR LA NORME GÉNÉRALE SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (point 4 de l'ordre du jour)⁹

33. Le secrétariat du Codex a présenté le point 4 de l'ordre du jour et a rappelé que, à la suite de la 21^e session du Comité, plusieurs lettres circulaires avaient été publiées afin d'illustrer les solutions possibles quant à l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes régionales sur la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) et en vue d'obtenir des contributions des membres du Comité sur les éventuelles voies à suivre, ainsi que des informations à l'appui des solutions proposées. Il a aussi présenté les dispositions actuelles sur les additifs

⁹ CX/LAC 22/22/4; CX/LAC 22/22/4 Add.1 (Costa Rica, Cuba et Pérou); CRD10 (République dominicaine).

alimentaires, les additifs alimentaires autorisés pour chaque catégorie d'aliments de la norme susmentionnée et les solutions possibles, à savoir: i) n'autoriser aucun additif alimentaire, ii) accepter l'utilisation d'additifs alimentaires conformément à la *Norme générale sur les additifs alimentaires*, ce qui n'était pas applicable à la *Norme régionale pour la lucuma* (CXS 305R-2011) en raison de l'absence d'additifs alimentaires autorisés pour la catégorie d'aliments dont relève la lucuma; et iii) élaborer une liste d'additifs alimentaires autorisés dans ce produit. Le secrétariat du Codex a souligné que des justifications techniques devaient être communiquées au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) pour que l'utilisation d'additifs alimentaires puisse être autorisée dans les produits en question.

Norme régionale pour la coriandre du Mexique (CXS 304R-2011)

34. Le Comité a pris acte du soutien général exprimé en faveur de l'option n'autorisant aucun additif alimentaire dans la coriandre du Mexique en raison de la nature de ce produit, à savoir un légume frais.
35. Un membre, sans s'opposer à cette option, a noté que la contamination de la coriandre du Mexique constituait un problème grave, qui pouvait notamment avoir des incidences commerciales, et que les producteurs pourraient tirer parti d'options permettant une désinfection après récolte. À cet égard, il faudrait autoriser l'utilisation d'additifs alimentaires conformément à la *Norme générale sur les additifs alimentaires* et modifier la note 262 de celle-ci, pour faire en sorte que les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les aliments appartenant à la catégorie 04.2.1.1 soient acceptables s'agissant de la coriandre du Mexique. Toutefois, on ne dispose pas encore de données à l'appui de cette proposition, ni de justifications techniques.
36. Le secrétariat du Codex a précisé que les membres pouvaient présenter une proposition de modification des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans quelque norme régionale que ce soit, lors d'une session future du Comité, si de nouvelles données et des justifications techniques sont disponibles en ce qui concerne l'utilisation des additifs alimentaires.

Norme régionale pour la lucuma (CXS 305R-2011) et *Norme régionale pour le yacon* (CXS 324R-2017)

37. Le Comité a pris acte du soutien général exprimé en faveur de l'option n'autorisant aucun additif alimentaire dans la lucuma et le yacon en raison de la nature de ces produits, à savoir, respectivement, un fruit et un légume frais.
38. Un membre a accepté cette solution, dans un esprit de compromis, mais était d'avis qu'il fallait conserver la possibilité d'élaborer une liste d'additifs alimentaires autorisés dans ces produits lorsque des données et des justifications techniques seraient disponibles.

Conclusion

39. Le Comité, à sa 22^e session:
 - i. a décidé qu'aucun additif alimentaire n'était autorisé s'agissant de la coriandre du Mexique, de la lucuma et du yacon et que le CCFA serait informé en conséquence, à sa 53^e session, et a précisé que les membres pourraient présenter de nouvelles propositions relatives aux additifs alimentaires lors des sessions futures du Comité, sur la base de nouvelles données et d'avancées technologiques;
 - ii. est convenu que les sections modifiées de la *Norme régionale pour la coriandre du Mexique* (CXS 304R-2011) et de la *Norme régionale pour la lucuma* (CXS 305R-2011) indiquant qu'aucun additif alimentaire n'était autorisée dans les aliments conformes à ces normes seraient présentées aux participants à la 53^e session du CCFA et à la 46^e session de la Commission, pour adoption (appendice III).

SÉCURITÉ SANITAIRE ET QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LA RÉGION, NOTAMMENT LES QUESTIONS ACTUELLES ET ÉMERGENTES – INFORMATIONS ACTUALISÉES SUR LES PAYS (point 5 de l'ordre du jour)¹⁰

40. La représentante de la FAO dans la région a présenté les première et deuxième parties du document de travail, fait part de ses réflexions sur l'importance de revoir les travaux du Comité à la lumière de son mandat, et recensé les questions clés auxquelles la priorité a été donnée depuis la première session. Elle a rappelé quelques grandes étapes dans les travaux du Comité, notamment les suivantes: création du terme «alimentos inocuos» (aliments sûrs) (3^e session du Comité); examen de la possibilité de créer des comités nationaux du Codex (6^e session); besoins régionaux en matière d'évaluation des

¹⁰ CX/LAC 22/22/5; CRD09 (El Salvador).

risques (12^e session); accueil du Fonds fiduciaire du Codex pour une meilleure participation des pays au Codex (13^e session); normes privées relatives à la sécurité sanitaire des aliments (17^e session); revitalisation des comités de coordination (19^e session); et résistance aux antimicrobiens, nouvelles technologies et changement climatique (21^e session).

41. La représentante a également résumé les travaux sur la résistance aux antimicrobiens menés au cours de la période 2017-2022 aux niveaux mondial et régional. Elle a rappelé la publication de textes du Codex, nouveaux ou révisés, sur la résistance aux antimicrobiens, soulignant les activités menées par la FAO dans ce domaine dans 13 pays de la région et reconnaissant le soutien de plusieurs donateurs. En ce qui concerne l'enquête tripartite annuelle d'auto-évaluation par pays sur la résistance aux antimicrobiens, qui permet de recueillir des données sur l'état d'avancement de l'élaboration et de la mise en œuvre de plans d'action contre la résistance aux antimicrobiens au niveau national, la représentante a encouragé les pays à mettre à jour les informations concernant les points focaux pour faciliter la réponse à l'enquête, qui fournit à la FAO et à l'OMS des données permettant à ces dernières de mieux répondre aux besoins régionaux.
42. La représentante de la FAO a informé le Comité du contexte, du contenu et des processus d'élaboration et d'approbation des priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments au titre du Cadre stratégique 2022-2031 de la FAO, dans le but de fournir «des aliments sans danger pour tous à tout moment» et conformément à sa mission visant à «aider les Membres à améliorer la salubrité des aliments à tous les niveaux en leur dispensant des conseils scientifiques et en renforçant leurs capacités d'assurer la sécurité sanitaire des aliments afin de parvenir à des systèmes agroalimentaires efficaces, inclusifs, résilients et durables».
43. La représentante de la FAO a indiqué que le sujet serait examiné par le Conseil de la FAO en décembre 2022 et a souligné les quatre résultantes stratégiques du document, qui concernent:
 - i) le renforcement de l'engagement intergouvernemental et multipartite en faveur de la coordination intersectorielle de la gouvernance en matière de sécurité sanitaire des aliments, ii) la fourniture d'avis et de données scientifiques solides pour étayer la prise de décisions dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, iii) le renforcement et l'amélioration des systèmes nationaux de contrôle des aliments, et iv) la promotion de la collaboration des parties prenantes publiques et privées afin de garantir la gestion et les contrôles de la sécurité sanitaire des aliments dans l'ensemble des systèmes agroalimentaires.
44. La représentante de la FAO a remercié les pays membres du Comité (Argentine, Brésil, Chili, Équateur, Mexique, Nicaragua, Pérou, République dominicaine) qui avaient examiné le projet de document stratégique et formulé des observations. Elle a également rappelé aux membres le processus de demande d'appui de la FAO en matière de renforcement des capacités, qui comprend la soumission des demandes par l'intermédiaire des bureaux de pays et des bureaux régionaux de la FAO et l'inclusion du domaine de la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre de programmation par pays de la FAO.
45. Le représentant de l'OPS/OMS a donné une vue d'ensemble de la troisième partie du document de travail en mettant l'accent sur certains progrès accomplis en matière de renforcement des capacités dans la région, notamment: les progrès accomplis par les pays de la région dans l'évaluation de leur système national de contrôle des aliments à l'aide de l'outil Performance, Vision et Stratégie de l'OPS, de l'OMS et de l'Institut interaméricain de coopération pour l'agriculture (IICA) et de l'outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments; les progrès réalisés dans le domaine de l'analyse des risques, notamment une enquête de référence FAO/OMS/OPS menée auprès des pays des Amériques pour recenser leurs besoins et leurs forces en matière de renforcement des capacités d'analyse des risques; et certaines nouvelles ressources et certains nouveaux manuels à la disposition des pays de la région.
46. En ce qui concerne le Fonds fiduciaire du Codex, le représentant a souligné les progrès accomplis par le Honduras, la Bolivie, El Salvador, le Guatemala, le Guyana et Cuba et a encouragé les autres pays¹¹ remplissant les conditions requises pour des projets du Fonds à soumettre des propositions de projets pour le prochain cycle avant le 20 décembre 2022.

¹¹ Belize, Dominique, Grenade, Haïti, Jamaïque, Nicaragua, Paraguay, République dominicaine, Sainte-Lucie, Saint-Vincent-et-les Grenadines et Suriname.

47. Enfin, le représentant a fourni des informations actualisées sur la Stratégie mondiale pour la sécurité sanitaire des aliments, qui a été adoptée par l'Assemblée mondiale de la Santé, à sa 75^e session, via la résolution WHA75(22), en mai 2022, et lancée le 17 octobre 2022, et a pour principal objectif de guider les États membres et de les aider à hiérarchiser, planifier, mettre en œuvre, suivre et évaluer périodiquement les mesures visant à réduire la charge des maladies d'origine alimentaire en renforçant continuellement leurs systèmes de contrôle des aliments et en promouvant la coopération mondiale. Le représentant a noté qu'un groupe consultatif technique de l'OMS travaillait à l'élaboration d'une feuille de route pour appuyer la mise en œuvre efficace de la stratégie, et que l'OMS et la FAO élaboraient un cadre de coordination conjoint en vue d'harmoniser leurs stratégies respectives, de définir clairement les responsabilités des deux organisations et de créer des synergies pour aider les pays avec une vision commune: des aliments sûrs pour tous.

Débats

48. Les membres ont accueilli avec satisfaction le document de travail, les présentations ainsi que les efforts déployés par la FAO et l'OMS dans la région, et ont fait les observations suivantes:

Fonds fiduciaire du Codex

- Les pays bénéficiaires ont exprimé leur gratitude pour l'appui reçu du Fonds fiduciaire du Codex ainsi que des autres membres du Codex lors de la mise en place de leur infrastructure et de leurs capacités nationales.
- Les pays bénéficiaires ont souligné combien l'appui du Fonds fiduciaire du Codex leur était utile pour renforcer leur participation au Codex et leur esprit d'initiative dans ce domaine, et ont encouragé la FAO et l'OMS à continuer d'aider les pays bénéficiaires du Fonds.
- Certains membres ont exprimé la volonté de mettre en commun les données d'expérience concernant la région.

Assistance technique

- L'assistance technique fournie par la FAO et l'OPS/OMS a été fondamentale pour la région.
- Les initiatives en matière d'assistance technique devraient être réparties de manière équitable dans l'ensemble de la région.
- L'assistance technique de l'IIAC a également été essentielle pour améliorer la capacité des régions à participer aux travaux du Codex.

Communication de l'information

- Les pays de la région devraient travailler de concert pour renforcer l'efficacité de leurs activités relatives au Codex et améliorer continuellement la sécurité sanitaire des aliments dans la région.
- Les pays membres du Comité pourraient faire régulièrement rapport (tous les trois ou six mois, par exemple) sur les initiatives et activités nationales, par exemple au moyen d'un mécanisme en ligne, ce qui permettrait de recenser les synergies et de faciliter la coopération.
- Les normes du Codex devraient faire l'objet de plus de débats avec les responsables de la réglementation, ce qui faciliterait leur adoption et leur application au niveau national.

Questions émergentes

- Les trois principales questions émergentes relatives à la sécurité sanitaire des aliments que le Comité a recensées au niveau régional à sa 21^e session, à savoir la résistance aux antimicrobiens, les nouvelles technologies et le changement climatique, sont toujours pertinentes.
- Comme de nouvelles technologies sont encore émergentes, il est important d'approfondir et d'examiner plus avant cette question.
- Dans les travaux du Codex, le changement climatique ne devrait être considéré que sous l'angle de son impact direct sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments et dans le cadre du mandat du Codex.

Langues utilisées dans la région

49. Un pays francophone de la région a souligné la difficulté de participer aux débats régionaux et aux travaux du Comité en l'absence d'interprétation en français et a encouragé à ce que des efforts soient faits dans ce domaine lors des réunions officielles et informelles. Le Président a pris acte de cette difficulté et indiqué que l'on s'attacherait à voir comment le problème pourrait être résolu.

Conclusion

50. Le Comité, à sa 22^e session:

- i. a pris note des informations communiquées par la FAO et l'OMS et s'est félicité de l'appui fourni par l'intermédiaire du Fonds fiduciaire du Codex et d'autres initiatives menées par la FAO et l'OPS/OMS dans la région;
- ii. a pris acte de la contribution de l'IICA au renforcement de la capacité des membres du Comité à participer aux travaux du Codex;
- iii. a demandé à la FAO et à l'OMS de continuer à fournir un appui de manière équitable dans l'ensemble de la région, notamment dans des domaines tels que l'amélioration des systèmes nationaux de contrôle des aliments, l'application de l'analyse des risques et les systèmes d'inspection des aliments fondée sur les risques;
- iv. a encouragé les pays remplissant les conditions requises par le Fonds fiduciaire du Codex à utiliser dans un premier temps l'outil de diagnostic du Codex avant de soumettre une proposition de projet au Fonds;
- v. a encouragé les pays à communiquer régulièrement des informations sur les initiatives relatives à la sécurité sanitaire des aliments pour permettre de recenser les synergies et faciliter la coopération;
- vi. a demandé à la Commission d'envisager d'ajouter le français, qui est l'une des langues officielles des Nations Unies, comme langue officielle du Comité, notant que la région comptait un pays francophone, pour garantir l'inclusion pleine et entière de ce pays lors des réunions du Comité.

TRAVAUX DU CODEX INTÉRESSANT LA RÉGION (point 6 de l'ordre du jour)¹²

51. Le Président a présenté le point en soulignant son importance pour la région et a rappelé le processus établi par le Comité, à sa 18^e session, pour l'élaboration des positions régionales. Le Président a remercié les membres pour leurs contributions au document de travail qui porte sur les travaux du Codex intéressant la région depuis 2019. Il a indiqué que les tableaux 1 et 2 du document CX/LAC 22/22/6 étaient présentés à titre informatif uniquement, afin de donner un aperçu des travaux du Codex auxquels les membres de la région participaient activement ou que ceux-ci dirigeaient dans le cadre de groupes de travail électroniques. Le tableau 3 visait, quant à lui, à recenser les travaux actuels du Codex pour lesquels le Comité pourrait définir une position régionale. Le Président a indiqué que plusieurs membres avaient présenté des documents de séance proposant des points supplémentaires à inclure dans les tableaux 1 et 3.

Débats**Tableaux 1 et 2**

52. En ce qui concerne les travaux en cours du CCFH consistant à élaborer des directives relatives à l'utilisation et à la réutilisation de l'eau en toute sécurité dans la production alimentaire, un membre a signalé certaines corrections à apporter au tableau 1 (à savoir remplacer les États-Unis d'Amérique par l'Union européenne à la fonction de coprésident du groupe de travail électronique) et a demandé aux membres du Comité d'examiner le projet de document actuel et de formuler des observations en réponse à la lettre circulaire CL 2022/48/OCS-FH. Le membre a également informé le Comité que le Honduras, en collaboration avec la FAO, avait récemment organisé un atelier sur l'application d'outils de décision à l'appui de l'utilisation et de la réutilisation de l'eau en toute sécurité et que le rapport serait communiqué aux membres dès qu'il serait disponible.

¹² CX/LAC 22/22/6; CRD04 (Avancement de la norme visant à établir des LMR pour le chlorhydrate de zilpatérol, proposition de document de séance – Position régionale); CRD06 (Chili); CRD07 (Brésil); CRD08 (Argentine); CRD09 (El Salvador); CRD11 (Costa Rica).

53. Des demandes d'ajouts et/ou d'amendements dans les tableaux 1 et 2 ont également été formulées pour les points qui concernent le CCNFSDU et le CCPR. On trouvera une version révisée des tableaux 1 et 2 à l'appendice IV.

Tableau 3

54. En réponse à la demande des membres, les points suivants ont été ajoutés au tableau 3:

- CCFA – Utilisation de certains additifs dans le vin (Chili)
- CCCF – Proposition d'établissement de limites maximales (LM) pour l'arsenic inorganique dans le poisson, les mollusques et les crustacés (Chili)
- CCPR – Directives pour la reconnaissance de substances actives ou l'utilisation autorisée de substances actives présentant de faibles risques pour la santé publique qui sont exemptées de l'établissement de limites maximales de résidus ou qui n'engendrent pas de résidus (Chili)
- Amendement de la *Norme générale sur les jus et les nectars de fruits* (CXS 247-2005) (Brésil)
- CCNFSDU – Proposition relative à l'élaboration de directives harmonisées concernant les produits probiotiques utilisés dans les aliments et les compléments alimentaires (Argentine)

55. Le Comité a examiné chacun des points figurant dans le tableau 3 tel qu'indiqué ci-après et s'est accordé sur les positions régionales suivantes. Le Président a confirmé qu'il présenterait celles-ci comme étant des positions régionales lors des réunions du Codex concernées.

Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments – CCRVDF

Projet de norme pour le chlorhydrate de zilpatérol maintenu à l'étape 4

56. Le Comité s'est penché sur cette question en s'appuyant sur le document CRD04. Les membres du Comité, d'une manière générale, se sont dits favorables au contenu du document CRD04 et à son inclusion dans le présent rapport au titre de l'appendice V, afin d'étayer la position régionale.

Conclusion

57. Le Comité, à sa 22^e session:

- est convenu que toutes les décisions liées au Codex devaient être fondées sur les principes de la science et de l'évaluation des risques;
- est convenu qu'il n'y avait clairement aucun argument scientifique contraire à la recommandation du JECFA, ni aucun autre facteur légitime qu'il faudrait prendre en compte au niveau mondial et que, à cet égard, les facteurs en dehors du mandat du Codex ne devaient pas influencer sur la gestion des risques ni sur l'obtention d'un consensus;
- s'est dit favorable à l'adoption aux étapes 5/8 des LMR proposées par la Commission à sa 45^e session et a indiqué que les LMR proposées pour le chlorhydrate de zilpatérol étaient fondées sur une base scientifique qui étayait leur utilisation et a rappelé que les normes du Codex servaient de normes de référence dans le cadre de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'Organisation mondiale du commerce (OMC).

Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime – CCNFSDU

Proposition de nouveaux travaux concernant les directives relatives à l'élaboration de profils nutritionnels pour l'étiquetage frontal

58. Le Comité a examiné la proposition de nouveaux travaux sur la base des informations figurant dans le document CRD11. Le Comité, d'une manière générale, s'est dit favorable à ces travaux, mais un membre s'est interrogé sur leur utilité, faisant remarquer que l'OMS avait déjà mis au point des directives sur les profils nutritionnels.

59. Un autre membre a demandé que le champ d'activité des travaux soit élargi, afin de régler le problème des critères justifiant ou écartant l'utilisation d'allégations nutritionnelles.

Conclusion

60. Le Comité, à sa 22^e session, a approuvé la proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration de directives générales pour l'établissement de profils nutritionnels et la présentation par le CCNFSDU, à sa 43^e session, du document de projet à la Commission, à sa 46^e session, pour adoption en tant que nouveaux travaux.

61. Un membre a indiqué qu'il n'était pas favorable à la position régionale, faisant remarquer que l'OMS avait déjà mis au point des directives sur les profils nutritionnels.

Achèvement de la mise à jour de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons

62. Le Comité a rappelé que le CCNFSDU examinait cette question depuis plus d'une décennie et noté qu'il était proposé que la région appuie l'achèvement de la mise à jour par le CCNFSDU, à sa 43^e session, et son adoption finale par la Commission, à sa 46^e session.

63. Certains membres sont convenus que, certes, il était important de conclure ces travaux et qu'ils s'y étaient engagés, mais qu'il était difficile de s'accorder sur une position régionale à la présente session, car des débats techniques se tenaient encore au sein du CCNFSDU.

Conclusion

64. Le Comité, à sa 22^e session, est convenu d'inviter ses membres à continuer de collaborer à ces travaux et à participer à la 43^e session du CCNFSDU, afin que la mise à jour de la norme pour les préparations destinées aux nourrissons soit achevée en temps utile, idéalement à la 46^e session de la Commission.

Débats sur le document relatif aux directives harmonisées concernant les produits probiotiques utilisés dans les aliments et les compléments alimentaires

65. Le Comité a examiné cette question présentée dans le document CRD08 et a rappelé qu'une proposition similaire avait précédemment été transmise au CCNFSDU. L'Argentine a expliqué que la proposition actuelle avait été révisée en profondeur et qu'elle contenait une proposition visant à élaborer une définition des produits probiotiques.

Conclusion

66. Le Comité, à sa 22^e session, s'est dit favorable à l'inclusion de la nouvelle proposition à l'ordre du jour de la 43^e session du CCNFSDU.

67. Un membre a fait savoir qu'il lui fallait davantage de temps pour examiner la question avant de pouvoir souscrire à la position régionale.

Comité du Codex sur les résidus de pesticides – CCPR

Modification des Directives relatives à la portion des produits à laquelle s'appliquent les LMR et qui est soumise à l'analyse, Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale (CXA 4-1989)

68. Le Comité a délibéré sur cette question, notant qu'il était important que la dernière version de la *Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale* (CXA 4-1989) soit disponible sur le site web du Codex, car la version qui était en ligne ne comprenait pas la dernière harmonisation des produits figurant dans le groupe 014 (Fruits divers à peau non comestible) et le groupe 006 (Fruits tropicaux et sous-tropicaux divers à peau non comestible), laquelle a été effectuée dans le cadre de la *Modification de la portion des produits à laquelle s'appliquent les LMR et qui est soumise à l'analyse*. La question de savoir s'il s'agissait des mêmes produits a été examinée, ainsi que la description de la partie des produits à laquelle s'appliquaient les LMR et qui était soumise à l'analyse.

69. Un membre a rappelé que le problème soulevé dans la proposition avait été examiné par le CCPR, à sa 53^e session, et qu'il ferait l'objet d'un examen approfondi par le groupe de travail électronique chargé de la révision de la classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale, qui formulerait des recommandations en vue de leur examen par le CCPR, à sa 54^e session.

70. Le Comité a également indiqué qu'un examen des *Directives relatives à la portion des produits à laquelle s'appliquent les LMR et qui est soumise à l'analyse* (CXG 41-1993) était actuellement mené, examen qui comprend une comparaison de ces directives et de la *Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale* (CXA 4-1989) et dans le cadre duquel on envisage une révocation des directives CXG 41, afin d'éviter la coexistence de deux documents portant sur les mêmes dispositions.

71. Un autre membre a fait savoir que la version actuellement disponible en ligne n'était pas pratique et qu'il faudrait se pencher sur cet aspect dans le cadre de la mise à jour.

Conclusion

72. Le Comité, à sa 22^e session:

- a pris acte du fait que la dernière version des normes du CCPR étaient disponibles sur le site web du Codex. Toutefois, la version de la *Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale* (CXA 4-1989) disponible sur le site web était encore celle qui avait été amendée en 1993 et ne comprenait pas la dernière mise à jour adoptée par la Commission, à sa 42^e session: *Révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale (CXA 4-1989): produits divers ne remplissant pas les critères de regroupement des végétaux cultivés*;
- étant donné qu'un groupe de travail électronique se penchait actuellement sur la question, a considéré qu'il était important que la version mise à jour de la *Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale* (CXA 4-1989) soit disponible en ligne et a demandé au secrétariat du Codex de donner la priorité à cette mise à jour et de veiller à ce que les dernières versions des normes soient mises en ligne sur le site web du Codex le plus rapidement possible.

Directives pour la reconnaissance de substances actives ou l'utilisation autorisée de substances actives présentant de faibles risques pour la santé publique qui sont exemptées de l'établissement de LMR ou qui n'engendrent pas de résidus

73. Le Comité a examiné la question sur la base des informations figurant dans le document CDR6.

Conclusion

74. Le Comité, à sa 22^e session, s'est dit favorable à l'avancement à l'étape 8 des *Directives pour la reconnaissance de substances actives ou l'utilisation autorisée de substances actives présentant de faibles risques pour la santé publique qui sont exemptées de l'établissement de LMR ou qui n'engendrent pas de résidus*.

Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments – CCCF

Approbation des limites maximales pour le cadmium dans la poudre de cacao (contenant 100 pour cent de composants secs de cacao)

75. Le Comité s'est déclaré favorable à l'adoption de la position régionale, telle que convenue par le CCCF à sa 15^e session, à savoir avancer aux étapes 5/8 la LM de 2,0 mg/kg de cadmium dans le cacao en poudre contenant 100 pour cent de composants secs de cacao et la présenter à la Commission, à sa 45^e session, en vue de son adoption.

76. Le Comité a approuvé les accords auxquels est parvenu le comité technique (15^e session du CCCF) et a recommandé ne de pas rouvrir les débats techniques à la 45^e session de la Commission.

Proposition d'établissement de limites maximales (LM) pour l'arsenic inorganique dans le poisson, les mollusques et les crustacés

77. Le Comité a approuvé la proposition de travaux relatifs à l'établissement de ces LM qui figure dans le document CRD06.

Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius – CCEXEC

Application des Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et les autres facteurs à prendre en considération

78. Le Comité a examiné le document CX/EXEC 22/83/3 (Rapport du Sous-Comité du Comité exécutif sur l'application des Déclarations de principes concernant le rôle de la science) et a souligné qu'il était important de participer activement au débat sur les Déclarations de principes, car celui-ci était fondamental pour le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex.

79. Le Comité a émis les réserves suivantes concernant l'option 2 («Utilisation de notes de bas de page dans la norme», paragraphe 20 de l'annexe I du document CX/EXEC 22/83/3), qui est l'une des options proposées pour prendre acte d'un recours à la quatrième Déclaration de principe, et a noté que:

- on connaissait mal ses incidences juridiques, notamment dans le cadre des groupes de l'OMC chargés du règlement des différends;
- le fait d'insérer dans une norme une note de bas de page mentionnant les membres qui s'abstiennent d'accepter une norme pour des motifs qui sont en dehors du mandat de la Commission n'était pas pertinent et pourrait créer de la confusion par rapport aux autres notes de bas de page de nature plus technique.

80. Un membre a souligné ses réserves quant à l'organigramme, indiquant que certaines des options présentées n'étaient pas applicables, car la seule option possible lorsqu'un membre s'opposait à l'adoption d'une norme fondée sur la science était de s'abstenir d'accepter la norme sans empêcher son avancement.

81. Un membre a indiqué que selon lui, les Déclarations de principes étaient suffisamment claires et qu'il n'était pas nécessaire de disposer de davantage d'orientations.

82. Un autre membre a mentionné le fait qu'il avait soumis un document de séance en vue de son examen par la Commission, à sa 45^e session, lequel comportait des propositions au sujet de l'organigramme et d'autres aspects liés à l'application des Déclarations de principes, et a encouragé les membres à l'examiner une fois qu'il serait publié sur la page de la 45^e session de la Commission.

Conclusion

83. Le Comité, à sa 22^e session:

- s'est dit favorable à l'option 1, parmi les options proposées pour prendre acte d'un recours à la quatrième Déclaration de principe, à savoir inscrire dans le rapport la position des membres qui s'abstiennent sur la base d'autres facteurs ne relevant pas du mandat de la Commission;
- est convenu que l'option 2 n'était pas viable, car il n'était pas possible de justifier l'inclusion, dans une norme, d'une note de bas de page qui indiquerait qu'un membre se fonde sur des facteurs du type de ceux qui sont susmentionnés pour s'abstenir d'accepter une norme spécifique;
- a continué de s'interroger au sujet de certains aspects figurant au paragraphe 23 du document CX/EXEC 22/83/3 (Autres options envisageables lorsque la Commission du Codex Alimentarius n'est pas en mesure de faire avancer/adopter une norme conformément aux Déclarations de principes et aux critères pour la prise en considération d'autres facteurs), notamment:
 - le fait de proposer d'accorder davantage de temps aux débats, sans préciser qu'il faudrait déterminer un délai afin que le débat ne se poursuive pas indéfiniment sans qu'une décision ne soit prise;
 - le fait de proposer de maintenir la norme à l'étape où elle se trouve en attendant l'examen de toute information nouvelle qui pourrait être présentée, sans définir un délai pour la présentation des éléments factuels ou des données sur lesquels se fonderaient les travaux du comité d'experts;
 - proposer la révision du champ d'application de la norme (cette partie de l'examen critique doit être effectuée lorsque la proposition est formulée).

84. Un membre s'est abstenu d'approuver la position régionale.

Avenir du Codex en matière de modalités de travail: à distance, hybrides, en présentiel

85. Sur cette question, un membre a dit craindre qu'il ne soit pas possible d'intervenir à distance lors de la 53^e session du CCFH et a demandé que ce type de participation soit rendu possible, indiquant que, dans le cas contraire, des membres, qui sont confrontés à différentes difficultés, notamment le manque de ressources pour financer le voyage, ne pourraient pas participer.

86. Un autre membre a souligné que la transparence était importante quelle que soit la modalité de la réunion et qu'il fallait définir clairement et utiliser de manière cohérente le terme «réunion hybride».

87. Le secrétariat du Codex a précisé que la 53^e session du CCFH serait une réunion en présentiel qui serait également diffusée en ligne dans l'optique d'accroître la transparence et de veiller à ce que les petites délégations puissent continuer à être soutenues par des experts qui ne sont pas présents physiquement dans la salle. Il a également fait savoir que les coûts supplémentaires associés à la mise en œuvre des réunions hybrides était un facteur qui limitait le recours à ce type de réunion.
88. Le Président a indiqué au Comité que le Coordonnateur pourrait aider les pays à porter leurs positions à l'attention du CCFH, à sa 53^e session.

Conclusion

89. Le Comité, à sa 22^e session, a souligné:

- qu'il était important de donner suite aux débats et aux recommandations du Comité exécutif sur cette question; et
- que, quelle que soit la modalité de travail adoptée, il fallait que la transparence et la participation la plus large possible des membres soient garanties.

Nouvelles technologies alimentaires

90. Le Comité a examiné les informations sur ce sujet qui avaient été présentées au titre d'autres points (2, 3 et 5) et sur la base desquelles il a formulé ses conclusions.

Conclusion

91. Le Comité, à sa 22^e session:

- s'est dit conscient de l'importance des nouvelles technologies en vue de la production d'aliments nouveaux et a constaté qu'il y avait une très grande diversité d'aliments dans le monde et que nombre d'entre eux n'étaient pas connus dans certaines régions et qu'il faudrait peut-être s'y intéresser;
- a souligné que le Codex, en tant qu'organe d'établissement de normes, ne devait pas s'occuper des systèmes de production, qui sont très divers dans le monde et adaptés aux réalités locales. La priorité du Codex devait donc consister à évaluer la situation actuelle et à guider les gouvernements dans les domaines de la détection, de la prévention et/ou de la maîtrise des risques alimentaires;
- s'est dit convaincu que le Codex était l'organe qui convenait pour s'occuper de tous ces aliments et de ces nouvelles technologies, déterminer les facteurs de risques, les évaluer et définir des mesures de gestion des risques adaptées, afin d'assurer la sécurité sanitaire des aliments et la loyauté des pratiques dans le commerce des aliments au niveau mondial;
- s'est en outre dit conscient du fait que, à l'avenir, il serait peut-être nécessaire de convoquer des groupes d'experts pour examiner certaines questions spécifiques ayant trait à ces aliments nouveaux et traditionnels qui entrent sur le marché, afin d'en réglementer certains aspects, et a affirmé que le Comité continuerait d'appuyer les avis scientifiques fournis par la FAO et l'OMS. À ce sujet, le Comité a rappelé qu'il fallait veiller à la représentation régionale au sein des groupes d'experts, précisément parce les systèmes de production étaient différents partout dans le monde;
- concernant la structure du Codex qui sera chargée de ces nouvelles questions, a considéré qu'il fallait examiner ces questions au cas par cas, car pour certains aliments il serait peut-être nécessaire de créer une équipe spéciale, tandis que pour d'autres une simple revitalisation de comités actuellement inactifs ou une légère modification du mandat des comités du Codex actuels permettrait de les rendre utiles à cette fin et n'aurait pas d'incidences disproportionnées sur le budget du Codex;
- a dit souhaiter vivement que les débats sur ces questions se poursuivent au sein de la Commission, afin qu'autant de membres que possible puissent entendre leurs pairs, enrichir leurs connaissances, lever leurs doutes et intervenir, afin d'assurer une plus grande transparence dans le processus.

92. Un membre (le Chili) a indiqué qu'il avait besoin de davantage de temps pour examiner cette question avant de pouvoir souscrire à la position régionale.

Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA)

Utilisation de certains additifs dans le vin

93. Lors de l'examen de la proposition figurant dans le document CRD06, les membres ont souligné l'importance de ces travaux, en particulier pour les pays producteurs de vin de la région. Ils ont également constaté que, dans le Codex, il n'y avait que très peu de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le vin par rapport à d'autres organes d'établissement de normes et que, de ce fait, les réglementations nationales étaient incomplètes, ce qui créait des obstacles au commerce.
94. Un membre a rappelé les débats qui se sont tenus lors de la 78^e session du Comité exécutif et de la 52^e session du CCFA en ce qui concerne la référence à des documents spécifiques d'organisations d'établissement de normes qui pourraient avoir des procédures différentes de celles du Codex, notamment un nombre de membres plus limité et une manière d'élaborer des normes moins transparente que celle du Codex.

Conclusion

95. Le Comité, à sa 22^e session, est convenu d'appuyer la mise au point d'une proposition qui déboucherait sur un consensus quant à l'utilisation des additifs dans le vin et serait éventuellement incorporée à la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (NGAA).

Comité du Codex sur les fruits et légumes traités – CCPFV

Document de travail concernant l'amendement de la Norme générale sur les jus et les nectars de fruits (CXS 247-2005)

96. Le Comité a examiné la question en s'appuyant sur le document CRD07.

Conclusion

97. Le Comité, à sa 22^e session, s'est déclaré favorable à l'amendement de la *Norme générale sur les jus et les nectars de fruits* (CXS 247-2005) aux fins de la stratification de la référence Brix unique pour tenir compte de la distinction entre les espèces *Vitis vinifera* L et *Vitis labrusca*, l'objectif étant d'améliorer la précision et le champ d'application de la norme afin d'en faciliter l'adoption et d'accroître la transparence dans le commerce du jus de raisin.

MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX 2020-2025 (point 7 de l'ordre du jour)¹³

98. Faute de temps, il n'a pas été possible d'examiner ce point lors de la 22^e session du Comité. Le Président a toutefois noté qu'il s'agissait d'un point important pour la région, en relation avec de nombreux autres points abordés, notamment celui consacré au 60^e anniversaire du Codex. Il a par conséquent proposé que son examen et en particulier, l'actualisation des plans de travail régionaux visant à soutenir la mise en œuvre du plan stratégique du Codex et du plan de travail régional en matière de communication puissent être menés par un groupe de travail électronique.

Conclusion

99. Le Comité a décidé de créer un groupe de travail électronique dont les activités seraient menées en anglais et en espagnol, sous la conduite de l'Équateur (Coordonnateur du Comité), et qui serait ouvert à tous les membres et à tous les observateurs de la région, aux fins suivantes:
- examiner et actualiser le plan de travail régional 2022-2024 à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025;
 - examiner et actualiser le plan de travail régional 2022-2024 en matière de communication;
 - mener à bien l'actualisation des plans de travail dans un délai de six mois afin de faciliter leur exécution avant la tenue de la 23^e session du Comité.
100. Le Comité a encouragé tous les membres, la FAO, l'OPS/OMS et le secrétariat du Codex à participer aux activités du groupe de travail électronique portant sur la révision des plans de travail, à faire en sorte que ces plans soient réalistes et réalisables au cours des deux prochaines années, ainsi qu'à l'image des besoins prioritaires de la région, et à collaborer dans le cadre de leur exécution.

¹³ CX/LAC 22/22/7; CRD03 (rapport intérimaire sur le plan de travail du Codex en matière de communication); CRD05 (mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025: activités possibles du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes); CRD09 (El Salvador).

NOMINATION DU COORDONNATEUR (point 8 de l'ordre du jour)¹⁴

101. Le secrétariat du Codex a présenté le point 8 de l'ordre du jour et a rappelé que l'Équateur avait été nommé Coordonnateur pour l'Amérique latine et les Caraïbes par les participants à la 43^e session de la Commission et, qu'à l'échéance de ce mandat, il pouvait être nommé de nouveau.
102. Le Comité a salué l'excellent travail accompli par l'Équateur et est convenu à l'unanimité de recommander aux participants à la 45^e session de la Commission de reconduire l'Équateur dans ses fonctions de coordonnateur pour l'Amérique latine et les Caraïbes, pour un second mandat.
103. L'Équateur a remercié les membres du Comité de leur soutien et a accepté d'être candidat à un second mandat.

AUTRES QUESTIONS (point 9 de l'ordre du jour)

104. Aucune question n'avait été inscrite à ce point de l'ordre du jour. Les membres ont toutefois exprimé leur profonde gratitude à l'Institut interaméricain de coopération pour l'agriculture (IICA) pour le remarquable appui que celui-ci a apporté au Comité tout au long de l'année, notamment en accueillant des réunions informelles, en offrant des services d'interprétation et en soutenant le Coordonnateur, ce qui a été fondamental aux fins de la collaboration et de la coordination entre l'ensemble des membres de la région.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 10 à l'ordre du jour)

105. Le Comité a été informé que la 23^e session se tiendrait dans un délai d'environ deux ans et que des précisions seraient communiquées aux membres une fois que la Commission aurait nommé le Coordonnateur, à sa 45^e session, et après avoir consulté le secrétariat du Codex.

¹⁴ CX/LAC 22/22/8; CRD09 (El Salvador); CRD10 (République dominicaine).

APPENDICE I

LIST OF PARTICIPANTS**LISTE DES PARTICIPANTS****LISTA DE PARTICIPANTES****CHAIRPERSON – PRÉSIDENT – PRESIDENTE**

Mr Rommel Aníbal Betancourt

Coordinador General de Inocuidad de Alimentos

Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitaria-AGROCALIDAD Quito

(Presidente Regional del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y El Caribe – CCLAC)

Quito

CHAIR'S ASSISTANTS – ASSISTANTES DU PRÉSIDENT – ASISTENTES DEL PRESIDENTE

Ms Daniela Vivero Rosero

Secretaría del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y El Caribe – CCLAC

Quito

Ms Sofía Rivera Vega

Secretaría del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y El Caribe – CCLAC

Quito

MEMBER COUNTRIES – PAYS MEMBRES – PAÍSES MIEMBROS**ANTIGUA AND BARBUDA –****ANTIGUA-ET-BARBUDA –****ANTIGUA Y BARBUDA**

Mr Jonah Ormond
 Registrar-Pesticides and Toxic Chemicals
 Ministry of Agriculture Fisheries and Barbuda Affairs
 Ministry of Agriculture, Lands, Fisheries, & Barbuda
 Affairs
 St. John's

ARGENTINA – ARGENTINE

Ing Gabriela Alejandra Catalani
 Punto Focal del Codex
 Dirección Nacional de Relaciones Internacionales
 Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
 Buenos Aires

Ing María Alejandra Larre
 Asesora
 Dirección Nacional de Relaciones Internacionales
 Secretaría Agricultura, Ganadería y Pesca

Dr Mariana Parodi
 Asesora
 Dirección Nacional de Relaciones Internacionales
 Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Ms Margarita Pecker
 Técnica Profesional
 Coordinación de Relaciones Internacionales
 SENASA

Ms Maria Victoria Schriro
 Jefa de Dto. de Evaluación de Riesgo y
 Convergencia
 Regulatoria
 INAL

Mr Claudio Magno
 Técnico Profesional
 INAL

Ing Analía Castellani
 Asesora
 Centro de la Industria Lechera

BAHAMAS

Dr Patricia Johnson
 Director
 Bahamas Agricultural Health and Food Safety
 Authority (BAHFSA)
 Nassau

BARBADOS – BARBADE

Mrs Cheryl Lewis
 Technical Officer
 Barbados National Standards Institution
 St. Michael

BELIZE – BELICE

Dr Natalie Gibson
 Laboratory Administrator/Deputy Director
 Belize Agricultural Health Authority
 Belize

BOLIVIA (PLURINATIONAL STATE OF) –**BOLIVIE (ÉTAT PLURINATIONAL DE) –****BOLIVIA (ESTADO PLURINACIONAL DE)**

Eng Wilder Fernando Aguilar Quispe
 Punto de Contacto
 Codex Bolivia
 La Paz

Eng Brenda Giselle Mamani Ott
 Delegada
 Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía
 Plural
 Viacha

BRAZIL – BRÉSIL – BRASIL

Mr Andre Luis De Sousa Dos Santos
 Chair of the Brazilian Codex Alimentarius
 Committee
 National Institute of Metrology, Quality and
 Technology – Inmetro
 Rio de Janeiro

Ms Gabriella Calixto Da Silva Guedes Nicacio
 Assistant
 National Institute of Metrology, Quality and
 Technology

Mr Rafael Vinicius G. C. Lima
 Assistant
 National Institute of Metrology, Quality and
 Technology

Mr Diogo Penha Soares
 Health Regulation Expert
 Brazilian Health Regulation Agency
 Brasília

Ms Fernanda Rodrigues Spinelli
 Consultora
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 Brasília

Mr Paulo Roque Silva
Researcher
National Institute of Metrology, Quality and
Technology – Inmetro

Mr Marlos Schuck Vicenzi
Coordenador de Regulamentação – Vinhos e
Bebidas
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Brasília

Mr Cesar Augusto Vandesteem Junior
Auditor Fiscal Federal Agropecuário
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply –
MAPA
Brasília

CHILE – CHILI

Ms Roxana Vera
Jefa del Subdepartamento de Acuerdos
Internacionales
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Mr Gonzalo Aranda
Profesional Subdepartamento de Acuerdos
Internacionales
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Mr Jorge Carvajal
Profesional Subdepartamento de Acuerdos
Internacionales
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Ms Claudia Espinoza
Profesional Subdepartamento de Acuerdos
Internacionales
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Mr Claudio Núñez Contardo
Profesional Subdepartamento de Acuerdos
Internacionales
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Mr Fernando Catalán
Asesor Técnico
Subsecretaría de Relaciones Económicas
Internacionales (SUBREI)
Ministerio de Relaciones Exteriores
Santiago

Mrs Paulina Chávez
Asesora Técnica
Ministerio de Salud
Santiago

Ms Cassandra Pacheco Vásquez
Punto de Contacto del Codex
Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad
Alimentaria (ACHIPIA)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Mrs Constanza Vergara
Asesora Técnica
Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad
Alimentaria (ACHIPIA)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Mr Diego Varela
Secretario Ejecutivo
Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad
Alimentaria (ACHIPIA)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Mrs Monica Rojas
Jefa de Asuntos Internacionales
Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura
(SERNAPESCA)
Ministerio de Economía, Fomento y Turismo
Valparaíso

Mrs Claudia Villarroel
Regulatory and Scientific Affairs Specialist
Nestlé Chile
Santiago

COLOMBIA – COLOMBIE

Eng María Claudia Jiménez
Profesional especializada
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y
Alimentos – Invima
Bogotá

Mrs Lorena Aydee Herreño Téllez
Asesora
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
Bogotá

Eng Blanca Cristina Olarte Pinilla
Profesional especializada
Ministerio de Salud y Protección Social
Bogotá

Eng Indira Janet Ramos Jara Ramos Jara
Profesional especializada
Ministerio de Salud y Protección Social
Bogotá

Eng Miguel Ángel Rincón Barrera
Asesor
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
Bogotá

Eng Norma Constanza Soto Tarquino
Profesional especializada
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

COSTA RICA

Mrs Luisa María Díaz Sánchez
Directora
Ministerio de Economía Industria y Comercio
San José

Mrs Tatiana Cruz Ramírez
Jefa
Departamento de Reglamentación Técnica y Codex
Ministry of Economy, Industry and Commerce
San José

Mrs Melina Flores Rodríguez
Asesora Codex
Ministerio de Economía Industria y Comercio
Tibás

Mrs Amanda Lasso Cruz
Asesora Codex
Ministerio de Economía Industria y Comercio
San José

CUBA

Dr Nancy Fernández Rodríguez
Directora General
Oficina Nacional de Normalización
La Habana

Ms Mariela Cue Ladron De Guevara
Directora
Ministerio Comercio Exterior y la Inversión Extranjera
La Habana

Mrs Cira Gonzalez Pérez
Especialista de Calidad
MINAG
La Habana

Mrs Damaiky Hernandez Duarte
Directora
MINAL
La Habana

Ms Rocío Hernandez Dustó
Jefa de Grupo de Calidad
MINAL
La Habana

Mrs Mayra Martí Pérez
Jefa de departamento de higiene de los alimentos
Dirección Nacional de Sanidad Ambiental del Ministerio de Salud Pública
La Habana

Dr Jorge Félix Medina Pérez
Secretario Codex Cuba
Ministerio de Ciencia , Tecnología y Medio ambiente/CITMA
La Habana

Mr Osvaldo Vladimir Puñales Sosa
Funcionario Especialista en Higiene, Epidemiología y Nutrición, Jefe de programa de Prevención y Control de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
Ministerio de Salud Pública
La Habana

Eng Mariana De Jesús Pérez Periche
Jefa
Ministerio de la Agricultura
La Habana

DOMINICA – DOMINIQUE

Ms Mara Abraham
Programme Manager – Standards Development
Dominica Bureau of Standards
Roseau

DOMINICAN REPUBLIC – RÉPUBLIQUE DOMINICAINE – DOMINICANA, REPÚBLICA

Mr Modesto Buenaventura Pérez Blanco
Coordinador Normas Alimenticias
Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSP)
Santo Domingo

Dra. Svetlana Afanasieva, MD, PhD
Coordinadora del programa de fortificación de alimentos
Programa de Nutrición del Viceministerio de Salud Colectiva
Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
Santo Domingo

Dr Luís Martínez Polanco
Encargado departamento de alimentos
Dirección General Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios, en Ministerio de Salud Pública
Santo Domingo, D.N.

ECUADOR – ÉQUATEUR

Ms Mayra Aguilar
Analista de Vigilancia y Control de Contaminantes
en la Producción Primaria
Agencia de Regulación y Control Fito y
Zoosanitaria-AGROCALIDAD
Quito

Mr Ismael Cuichán
Analista
Agencia de Regulación y Control Fito y
Zoosanitaria-AGROCALIDAD
Quito

Mr Saul Flores
Consultor
Ministerio de Agricultura y Ganadería – MAG
Quito

Mrs Tatiana Gallegos
Analista
Ministerio de Salud Pública

Eng Jakeline Fernanda
Analista
Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y
Pesca – MAGAP
Quito

Ms Johanna Jiménez
Analista de certificación de producción primaria y
buenas practicas
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario
– AGROCALIDAD
Quito

Ms Cecilia Patricia León Vega
Directora Nacional de Calidad, Seguridad del
Paciente y Control Sanitario
Ministerio de Salud Pública

Eng Carla Rebeca Moreno Valarezo
Directora de Diagnóstico de Inocuidad de Alimentos
y Control de Insumos Agropecuarios
Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y
Pesca – MAGAP
Quito

Mr Miguel Ortiz
Analista
Ministerio de Salud Pública del Ecuador
Quito

Eng Natalia Piedad Quintana Garzón
Analista de Inocuidad de Alimentos
Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y
Pesca – MAGAP
Quito

Ms Karina Rivadeneira
Analista de Certificación Primaria y Buenas
Prácticas
Agencia de Regulación y Control Fito y
Zoosanitaria-AGROCALIDAD
Quito

Ms Andrea Segovia
Analista de la Dirección de Gestión
Ministerio de Producción, Comercio Exterior,
Inversiones y Pesca
Quito

Eng Nicole Troya
Directora de Asuntos Regulatorios
ANFAB

Eng Sirley Italia Vilcaguano Changoluisa
Analista Perfil de Riesgos
Agencia Nacional de Regulación, Control y
Vigilancia Sanitaria –ARCSA

Mr Cristian Yopez
Analista
Ministerio de Producción, Comercio Exterior,
Inversiones y Pesca
Quito

Eng Katya Yopez
Directora de Asuntos Regulatorios
Socio ANFAB

Eng Jessica Zavala
Analista Técnica de Normativa Sanitaria
Agencia Nacional de Regulación, Control y
Vigilancia Sanitaria – ARCSA

EL SALVADOR

Mrs Zaida Griselda Guzman
Directora
Organismo Salvadoreño de Reglamentación
Técnica
San Salvador

Mrs Claudia Guzmán De López
Jefa del Punto de Contacto Codex
Organismo Salvadoreño de Reglamentación
Técnica
San Salvador

Mr Josué Daniel Lopez Torres
Especialista Codex Alimentarius
Organismo Salvadoreño de Reglamentación
Técnica
San Salvador

GRENADA – GRENADE – GRANADA

Mrs Lena Belgrave
Head: Standardization Division
Grenada Bureau of Standards
St. George's

Mrs Jillian St. Bernard-James
Trade Officer
Ministry of Foreign Affairs, Trade & Export
Development
St. George's

Ms Lauren St. Louis
Head: Extension Division
Ministry of Agriculture, Lands, Forestry & Fisheries
St. George's

GUATEMALA

Mrs Zenia Aguilar
Coordinadora Codex
GT MAGA
Guatemala

Mrs Ursula Ixmucané Quintana Chavarría
Asesora Técnica
CACIF
Guatemala

GUYANA

Dr Ozaye Dodson
Director
Ministry of Health

Ms Tandeka Barton
Director
Government Analyst- Food and Drug Department

Ms Adele Pierre
Senior Plant Protection Officer
National Plant Protection Organisation

Ms Samathra Scott
CCP
Guyana National Bureau of Standards
Georgetown

HAITI – HAÏTI – HAITÍ

Mr Monorde Civil
Directeur
Bureau Haïtien de Normalisation (BHN)
Port-au-Prince

Mrs Ruth Climat
Chief of Party
Partners of Americas
Port-au-Prince

Mr Wilkens-Ader Laroche
Vice-President
AHMAQ

Mr Yves-Laurent Regis
Chief of Party
Partners of Americas

Ms Rose-Michele Saint-Jean
Directrice
MARNDR
Port-au-Prince

HONDURAS

Ms Mirian Yamileth Bueno Almendarez
Directora Técnica de Inocuidad Agroalimentaria
SENASA
Tegucigalpa

JAMAICA – JAMAÏQUE

Mr Earle Stewart
Food Inspector
Bureau of Standards Jamaica/ National Compliance
& Regulatory Authority

Dr Lorice Edwards-brown
C.E.O.
National Compliance and Regulatory Authority

Ms Allison Richards
Inspector/Codex Secretariat Member
Bureau of Standards Jamaica/ National Compliance
& Regulatory Authority
Kingston

MEXICO – MEXIQUE – MÉXICO

Mrs Maria Elena González Ruiz
Directora
SENASICA-DGSA

Ms Maria Guadalupe Arizmendi Ramírez
Verificadora Dictaminadora Especializada
COFEPRIS

Mrs Dalila Yvete Fernández Hernández
Gerente de Asuntos Internacionales en Inocuidad
Alimentarias
COFEPRIS

Ms Tania Daniela Fosado Soriano
Punto de Contacto Codex
Secretaría de Economía
México

Mrs Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez
Subdirectora de Normas
Secretaría de Agricultura
México

Mrs Carmen Estela Loreto Gómez
Química
COFEPRIS

Mrs Mireya Ortiz Nicoli
Jefa de Departamento
SENASICA-DGIAAP

Mr Victor Manuel Pérez Hernández
 Coordinador de Normas Mexicanas
 Secretaría de Economía

Mrs Lorena Reyes Guerra
 Jefa de Departamento
 SENASICA-DGSA

Mr Mario Alberto Reyes Pérez
 Técnico Especializado
 Secretaría de Economía

Mrs Rebeca Rodríguez Moreno
 Directora de Industria Alimentaria y Medio
 Ambiente
 Secretaría de Economía

Mrs Nubia Villasana Santana
 Jefa de Departamento
 SENASICA-DGSA

Mrs María Elena Álvarez Jiménez
 Jefa de Departamento
 Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural

NICARAGUA

Ms Noemi Solano Lacayo
 Responsable del Punto de Contacto del Codex
 Ministerio de Fomento, Industria y Comercio

Ms Javiera Lacayo
 Asistente del Punto de Contacto del Codex
 Ministerio de Fomento, Industria y Comercio

PANAMA – PANAMÁ

Eng Joseph Gallardo
 Ingeniero de Alimentos / Punto de Contacto Codex
 Ministerio de Comercio e Industrias
 Panamá

Eng Rafael Gutiérrez
 Asuntos Regulatorios y Científicos
 Sindicato de Industriales de Panamá
 Panamá

Mrs Edilma López
 Sub Directora Nacional de Protección al
 Consumidor
 Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa
 de la Competencia
 Panamá

Eng Mayela Ortega
 Coordinadora del Punto de Contacto
 Ministerio de Comercio e Industrias
 Panamá

Mr Marco Pino
 Salud Pública Alimentaria
 Ministerio de Salud
 Panamá

PARAGUAY

Ms Maria Ines Ibarra Colman
 Codex Contact Point
 Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y
 Metrología – INTN
 Asunción

Mr Alberto Francisco Bareiro Arce
 Coordinador de Asuntos Regulatorios
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición del
 Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
 Asunción

Mrs Mirtha Carrillo De Vera
 Coordinadora Subcomité Técnico Contaminante de
 los Alimentos
 Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal –
 SENACSA
 San Lorenzo

Mrs Camila Escobar
 Técnica
 CEPALI
 Asunción

Mrs Librada Gamarra
 Asesora Técnica
 Cámara de Empresas Paraguayas de la
 Alimentación-CEPALI
 Asunción

Dr Carlos Insfrán Micossi
 Técnico
 Unión Industrial Paraguaya – UIP
 Asunción

Mrs Marizela López Cattebeke
 Técnica
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
 Asunción

Mr Jose Petters
 Director
 Comercio Exterior del Servicio Nacional de Calidad
 y Salud Animal – SENACSA
 Asunción

Mr Víctor Silva
 Técnico
 Cámara de Empresas Paraguayas de la
 Alimentación – CEPALI
 Asunción

Mrs Ana Vargas
 Técnica
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
 (INAN)
 Asunción

Mrs Demetria Vega
Observadora
Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal –
SENACSA
San Lorenzo

Mrs María Alejandra Zaracho
Técnica
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y
Metrología – INTN
Asunción

Prof Zuny Mabel Zarza De Riquelme
Técnica
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
(INAN)
Asunción

PERU – PÉROU – PERÚ

Mrs Libia Carlota Liza Quesquén
Secretaria Técnica Nacional
Ministerio de Salud
Lima

Mr Javier Neptali Aguilar Zapata
Coordinador Titular de la Comisión Técnica
Nacional sobre Contaminantes de Alimentos en
Perú
SENASA
La Molina

Ms Karla Dana Basualdo Najeda
Miembro Titular de la Comisión Técnica sobre
Especias y Hierbas Culinarias
Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad
Alimentaria – DIGESA
Lima

Mr Alejandro Bravo Martínez
Funcionario
Ministerio de Comercio Exterior y Turismo
Lima

Ms Gloria Atala Castillo Vargas
Coordinadora Titular de la Comisión sobre – Leche
y productos lácteos – Grasas y Aceites – Cereales,
legumbres, leguminosas
Instituto Nacional de Calidad – INACAL
Lima

Ms Carmen Verónica Chavez Felix
Coordinadora Alternativa de la Comisión
Técnica Nacional de Especies y Hierbas
Culinarias SENASA
La Molina

Mr Georgi Hugo Contreras Nolasco
Coordinador Alternativo de la Comisión Técnica
Nacional de Contaminantes de los Alimentos
SENASA
La Molina

Mrs Sonia Cordova Jara
Coordinadora Alternativa de la Comisión de Higiene de
alimentos-Perú
Digesa/Minsa
Lima

Ms Jenny Esperanza Huamán Tupac
Coordinadora Titular de la Comisión Técnica de
Métodos de Análisis y Toma de Muestra
INACAL
Lima

Mr Ethel Humberto Reyes Cervantes
Coordinador Titular de la Comisión Técnica sobre
Residuos de Plaguicidas
SENASA
La Molina

Mrs Mirtha Sachun Segura
Coordinadora Titular de la Comisión Técnica
Nacional de Aditivos alimentarios del
Codex/ASESOR TECNICO
DIGESA
LIMA

Ms Kattia Valverde Silva
Funcionario
Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad
Alimentaria
Lima

SAINT LUCIA – SAINTE-LUCIE – SANTA LUCÍA

Mr Andre Charles
Food Scientist
Saint Lucia Bureau of Standards
Bisee

SAINT VINCENT AND THE GRENADINES – SAINT-VINCENT-ET-LES GRENADINES – SAN VICENTE/GRANADINAS

Mr Ezra Ledger
Executive Director
SVGBS
Ezra D Ledger

Ms Kemesha Parris
Expert
Bureau of Standards
Kingstown

SURINAME

Mrs Ratna Ramrattansing
Codex Focal Point
Ministry of Agriculture animal Husbandry and
Fisheries

Mrs Shemiem Modiwirjo
Member residuelab
Ministry of Agriculture, Animal Husbandry and
Fisheries

TRINIDAD AND TOBAGO – TRINITÉ-ET-TOBAGO – TRINIDAD Y TABAGO

Mr Farz Khan
 Chief Chemist/Director Food and Drugs Division
 Ministry of Health- Chemistry Food and Drugs
 Division
 Port of Spain

URUGUAY

Mrs Cecilia Aguerre
 Consultor Senior
 Laboratorio Tecnológico del Uruguay
 Montevideo

Eng Pedro Friedrich
 Punto de Contacto Codex – Jefe de Departamento
 de Evaluación de la Conformidad
 Laboratorio tecnológico del Uruguay
 Montevideo

Ms Ana Laura Tanco
 Área Comercio
 Ministerio de Industria, Energía y Minería
 Montevideo

Mr Leonardo Veiga
 Director of Commerce Area
 Ministry of Industry, Energy and Mining
 Montevideo

VENEZUELA (BOLIVARIAN REPUBLIC OF) – VENEZUELA (RÉPUBLIQUE BOLIVARIENNE DU) – VENEZUELA (REPÚBLICA BOLIVARIANA DE)

Ms Roxana Abreu
 Coordinadora
 Servicio Desconcentrado de Normalización,
 Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos
 (SENCAMER)
 Caracas

Mrs Joely Celis
 Especialista en el área internacional
 SENCAMER
 Caracas

Ms Lysmar Sánchez
 Directora
 Servicio Desconcentrado de Normalización,
 Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos
 (SENCAMER)
 Caracas

MEMBERS FROM OUTSIDE THE REGION / MEMBRES EXTÉRIEURS À LA RÉGION / MIEMBROS DE FUERA DE LA REGIÓN**EUROPEAN UNION – UNION EUROPÉENNE – UNIÓN EUROPEA**

Ms Irene Seipelt
 EU Codex Contact Point
 European Commission
 Brussels

GERMANY – ALLEMAGNE – ALEMANIA

Ms Anne Beutling
 Officer
 Federal Ministry of Food and Agriculture
 Berlin

KENYA

Ms Allan Azegele
 Deputy Director
 Ministry of Agriculture, Livestock & Fisheries
 Nairobi

NEW ZEALAND – NOUVELLE-ZÉLANDE – NUEVA ZELANDIA

Mr Raj Rajasekar
 Vice Chair Commission
 Ministry for Primary Industries
 Wellington

UGANDA – OUGANDA

Mr Hakim Baligeya Mufumbiro
 Principal Standards Officer / CCAFRICA
 Coordinator
 Uganda National Bureau of Standards
 Kampala

UNITED KINGDOM – ROYAUME-UNI – REINO UNIDO

Mr Steve Wearne
 Director of Global Affairs
 Food Standards Agency
 London

UNITED STATES OF AMERICA – ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE – ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Mr Kenneth Lowery
 Senior International Issues Analyst
 U.S. Department of Agriculture
 Washington DC

**OBSERVER ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS OBSERVATRICES – ORGANIZACIONES OBSERVADORAS**

**CARIBBEAN AGRICULTURAL HEALTH AND
FOOD SAFETY AGENCY (CAHFSA)**

Dr Gavin Peters
Chief Executive Officer
Caribbean Agricultural Health and Food Safety
Agency (CAHFSA)
Paramaribo

**INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR
COOPERATION ON AGRICULTURE (IICA)**

Mr Eric Bolanos
ESPECIALISTA SAIA
IICA
Vázquez de Coronado

Mrs Ana Marisa Cordero
Head
IICA

Mrs Alejandra Díaz
Especialista internacional en Sanidad Agropecuaria
e Inocuidad de Alimentos
Instituto Interamericano de Cooperación para la
Agricultura
Vásquez de Coronado, San Isidro

Dr Horrys Friaca
Agricultural Health and Food Safety Specialist
IICA

Dr Lisa Harryninan
Agricultural Health and Food Safety Specialist
Inter-American Institute for Cooperation on
Agriculture (IICA)
Couva

**ALIANZA LATINOAMERICANA DE
ASOCIACIONES DE LA INDUSTRIA DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS (ALAIAB)**

Mrs Marcela Rodriguez
Coordinadora Técnica
ALAIAB

Mrs Monica Elizondo
Directora Técnica
ALAIAB

Mrs Laura Miranda
Asuntos Regulatorios y técnicos
ALAIAB

CROPLIFE INTERNATIONAL (CROPLIFE)

Dr Carmen Tiu De Mino
Global and MRL & IT Strategy Leader
Corteva AgriSciences LLC
Indianapolis

GOOD FOOD INSTITUTE (GFI)

Ms Mariana Bernal
Analyst
The Good Food Institute
Rio de Janeiro

Mr Alexandre Cabral
VP
The Good Food Institute
Rio de Janeiro

Mr Manuel Netto
Policy Analyst
The Good Food Institute

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE
(ICA)**

Mr Kazuo Onitake
Senior Scientist, Department of Quality Assurance
International Co-operative Alliance (ICA)
Tokyo

**FAO PERSONNEL – PERSONNEL DE LA FAO –
PERSONAL DE LA FAO**

Ms Marisa Caipo
Food Safety and Quality Officer
Food and Agriculture Organization of the United
Nations
Regional Office for Latin America and the
Caribbean (FAO RLC)
Santiago

Dr Eleonora Dupouy
Food Safety Officer
Food and Agriculture Organization of the United
Nations, (FAO)
ROMA

**WHO PERSONNEL – PERSONNEL DE L'OMS –
PERSONAL DE LA OMS**

Dr Margarita Corrales
Food Safety
PANAFTOSA-SPV OPS/OMS
Duque de Caxias, RJ

Dr Jônathas Vieira
Consultor en Inocuidad de Alimentos
PANAFTOSA-SPV OPS/OMS
Duque de Caxias, RJ

Dr Marcos Paulo Vieira Cunha
Expert
PANAFTOSA-SPV/OPS
Duque de Caxias, RJ

CODEX SECRETARIAT

Ms Sarah Cahill
Senior Food Standards Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

Mr Giuseppe Di Chiera
Programme Specialist
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

Mr Goro Maruno
Food Standards Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

Mr Farid El Haffar
Technical Officer
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome

Mrs Jocelyne Farruggia
Office Assistant
Food and Agriculture Organization of the United
Nations (FAO)
Rome

Ms Ilaria Tarquinio
Programme Assistant
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

Ms Amanda Hielm
Intern
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

APPENDICE II

MODIFICATION DES DISPOSITIONS RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL DANS LES NORMES RÉGIONALES PERTINENTES DU COMITÉ RÉGIONAL DE COORDINATION POUR L'AMÉRIQUE ET LES CARAÏBES

(pour adoption)

Le texte nouveau ajouté apparaît en **caractères gras/soulignés**. Le texte qu'il est proposé de supprimer apparaît en caractères barrés.

Norme régionale pour la coriandre du Mexique (CXS 304R-2011)**6.2 Réipients non destinés à la vente au détail**

L'étiquetage des réipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la Norme générale sur l'étiquetage des réipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail (CXS 346-2021).

En outre, l'exigence spécifique ci-après s'applique:

~~Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements doivent figurer dans les documents d'accompagnement.~~

6.2.1 Identification

~~Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif).~~

6.2.2~~1~~ Nature du produit

~~Nom du produit «coriandre du Mexique», ou nom couramment utilisé dans le pays de commercialisation, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).~~

6.2.3 Origine du produit

~~Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.~~

6.2.4 Caractéristiques commerciales

~~-Catégorie;~~

~~-Poids net.~~

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)**Norme régionale pour la lucuma (CXS 305R-2011)****6.2 Réipients non destinés à la vente au détail**

L'étiquetage des réipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la Norme générale sur l'étiquetage des réipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail (CXS 346-2021).

En outre, l'exigence spécifique ci-après s'applique:

~~Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.~~

6.2.1 Identification

~~Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif).~~

6.2.2~~1~~ Nature du produit

~~Nom du produit «lucuma», si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (facultatif).~~

6.2.3 Origine du produit

~~Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.~~

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (code calibre ou diamètres minimal et maximal en millimètres);
- Poids net;
- Numéro de lot.

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

Norme régionale pour le yacon (CXS 324R-2017)

7.2 Récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail (CXS 346-2021).

En outre, l'exigence spécifique ci-après s'applique:

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements doivent figurer dans les documents d'accompagnement.

Pour les yacons expédiés en vrac (chargement direct dans un engin de transport), ces renseignements doivent figurer sur les documents accompagnant les marchandises, fixés de façon visible à l'intérieur de l'engin.

7.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif).

7.2.2 Nature du produit

Nom du produit, variété et/ou type commercial (facultatif).

Dans le cas d'un mélange de yacon de variétés et/ou de types commerciaux nettement différents, noms des différentes variétés et/ou des différents types commerciaux.

Dans le cas d'un mélange de yacon de variétés et/ou de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents qui n'est pas visible de l'extérieur, les variétés et/ou types commerciaux et/ou couleurs et la quantité de chaque produit contenu dans l'emballage doivent être indiqués.

7.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de variétés nettement différentes de yacon de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété correspondante.

7.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre.

7.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

APPENDICE III

**RÉVISION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES ET MODIFICATIONS
COROLLAIRES DES NORMES RÉGIONALES PERTINENTES DU COMITÉ RÉGIONAL
DU COORDINATION POUR L'AMÉRIQUE LATINE ET LES CARAÏBES**

(pour adoption)

Le texte nouveau ajouté apparaît en **caractères gras/soulignés**. Le texte qu'il est proposé de supprimer apparaît en ~~caractères barrés~~.

Norme régionale pour la coriandre du Mexique (CXS 304R-2011)**7. ADDITIFS ALIMENTAIRES****Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les aliments conformes à cette norme.****7.8. CONTAMINANTS**

7.8.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la Norme générale du Codex sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193- 1995).

7.8.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

8.9. HYGIÈNE

8.9.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit visé par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du *Code d'usages international recommandé – Principes Généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents, tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.9.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

Norme régionale pour la lucuma (CXS 305R-2011)**7. ADDITIFS ALIMENTAIRES****Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les aliments conformes à cette norme.****7.8. CONTAMINANTS**

7.8.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

7.8.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

8.9. HYGIÈNE

8.9.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit visé par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents, tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.9.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

APPENDICE IV

TABLEAUX I ET II: TRAVAUX DU CODEX INTÉRESSANT LA RÉGION

Tableau 1 – Points de l'ordre du jour relevant du Comité du Codex, principalement traités par les pays membres du CCLAC au cours des réunions.

Comité	Points de l'ordre du jour	Pays conduisant le débat ou posant la question	Observations
Comités traitant de questions générales			
Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF)	Plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales dans certaines céréales et certains aliments à base de céréales, y compris destinés aux nourrissons et enfants en bas âge	Brésil (coprésidence)	Soutenir la proposition du Président (15µg par kg en prévoyant une révision dans 5 ans) afin de parvenir à un consensus, et mentionner l'importance des mesures d'atténuation des risques.
Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF)	Limites maximales (LM) pour les aflatoxines totales et l'ochratoxine dans la noix muscade, le piment fort, le paprika séché, le gingembre et le curcuma	Brésil (coprésidence)	Projets de plans d'échantillonnage associés. Proposer que cette question soit débattue à la 6 ^e session du CCSC, aucune catégorie spécifique n'ayant été identifiée pour la plupart des herbes culinaires.
Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF)	Limites maximales (LM) pour le cadmium et les produits à base de cacao	Équateur (présidence)	Les LM proposées pour la catégorie des produits prêts à consommer à base de poudre de cacao (contenant, sur la matière sèche, 100 pour cent de composants secs totaux de cacao) ont été approuvées, ainsi que l'engagement à garantir un taux de rejet acceptable pour toutes les régions.
Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF)	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fèves de cacao par le cadmium	Pérou (présidence) Équateur (coprésidence)	Soutenir l'avancement du document aux étapes 5/8.
Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF)	Limites maximales pour le méthylmercure dans certaines espèces de poissons (l'hoplostète orange, les phycis de roche et les congres) et plans d'échantillonnage associés	Divers	Soutenir l'établissement de LM pour le plomb dans certaines catégories d'aliments. Soutenir l'établissement de LM pour le méthylmercure dans certaines espèces de poissons. Mentionner l'importance qu'il y a à faire la distinction entre les différentes situations qui portent préjudice à la recherche de solutions et qui y font obstacle.
Comité sur les additifs alimentaires (CCFA)	Document de travail sur l'emploi de certains additifs alimentaires dans la production de vin	Chili (supervise l'élaboration du document de travail)	Le document sera présenté à la 53 ^e session du CCFA, qui se tiendra l'an prochain (2023).

Comité	Points de l'ordre du jour	Pays conduisant le débat ou posant la question	Observations
Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH)	Avant-projet d'arbre de décision (révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire) (CXC 1-1969)	Le Brésil a présenté le point de l'ordre du jour. Le Honduras et la Jamaïque, entre autres	Présentation des «Outils de détermination des points de contrôle critiques» à la Commission à sa 45 ^e session, pour adoption aux étapes 5/8, en vue de leur ajout en tant qu'annexe 2 aux Principes généraux d'hygiène alimentaire CXC1-1969 (annexe III, partie A). Modification qui en découle apportée à la section 3.7 du chapitre 2 du document CXC 1-1969, qui doit désormais comporter un renvoi à l'annexe 2 (annexe III, partie B).
Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH)	Directives pour la maîtrise des <i>Escherichia coli</i> producteurs de shiga-toxines (STEC) dans le bœuf cru, les légumes-feuilles frais, le lait cru et les fromages au lait cru, ainsi que les graines germées	Chili (présidence du groupe de travail électronique)	Le Chili, avec l'aide de la France, de la Nouvelle-Zélande et des États-Unis d'Amérique en qualité de coprésidents, dirige le groupe de travail électronique chargé d'élaborer un projet de directives pour la maîtrise des <i>Escherichia coli</i> producteurs de shiga-toxines (STEC) dans le bœuf cru, les légumes-feuilles frais, le lait cru et les fromages au lait cru, ainsi que les graines germées. La dernière version de ce projet de directives a été publiée sur la page web de la 53^e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) et peut actuellement faire l'objet d'observations de la part de tous les membres et observateurs (CL 2022/56/OCS-FH). Une réunion du groupe de travail aura lieu en présentiel immédiatement avant la 53^e session du CCFH afin que les observations reçues puissent être examinées avant que le projet de directives ne soit débattu en séance plénière, lors de la même session.
Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH)	Directives relatives à l'utilisation et à la réutilisation de l'eau en toute sécurité dans la production alimentaire	Honduras (présidence) Chili et Union européenne (coprésidence)	Le Honduras, avec l'aide de l'Union européenne et du Chili en qualité de coprésidents, est chargé de gérer l'avant-projet de directives relatives à l'utilisation et à la réutilisation de l'eau en toute sécurité dans la production alimentaire. La dernière version de ce projet de directives a été publiée sur la page web de la 53^e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) et peut actuellement faire l'objet d'observations de la part de tous les membres et observateurs (CL 2022/48/OCS-FH). Une réunion du groupe de travail aura lieu en présentiel immédiatement avant la 53^e session du CCFH afin que les observations reçues puissent être examinées avant que le projet de directives ne soit débattu en séance plénière, lors de la même session. Un atelier consacré à l'utilisation et à la réutilisation de l'eau dans la transformation des aliments a été organisé au Honduras, du 11 au 13 octobre 2022, afin d'étudier certains aspects de l'application pratique des directives dans ce domaine.

Comité	Points de l'ordre du jour	Pays conduisant le débat ou posant la question	Observations
Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)	Principes généraux régissant l'établissement de nouvelles valeurs nutritionnelles de référence (VRN) pour les enfants âgés de 6 à 36 mois	Costa Rica (membre du groupe de travail électronique)	<p>Le projet de principes généraux régissant l'établissement de nouvelles valeurs nutritionnelles de référence (VNR) pour les enfants âgés de 6 à 36 mois/VNR pilotes pour la vitamine B12, l'iode, la vitamine B6, la riboflavine, la thiamine, la niacine et la vitamine C, est à l'étude au sein du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU); le groupe de travail électronique dirigé par l'Irlande, les États-Unis d'Amérique et le Costa Rica a présenté un résumé des résultats des essais pilotes effectués pour ces nutriments et la deuxième série d'essais fait actuellement l'objet de consultations auprès des membres.</p> <p>À l'issue de cette deuxième série, les présidents et les coprésidents présenteront un projet de recommandations de nouvelles VNR, pour examen par le Comité, à sa 43^e session.</p> <p>Le Costa Rica invite les membres du CCLAC à participer et à soutenir l'avant-projet de principes généraux régissant l'établissement de nouvelles valeurs nutritionnelles de référence (VNR) pour les enfants âgés de 6 à 36 mois/VNR pilotes pour la vitamine B12, l'iode, la vitamine B6, la riboflavine, la thiamine, la niacine et la vitamine C.</p>
Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)		Divers	<p>Révision des <i>Directives générales sur l'échantillonnage</i> (CXG 50-2004).</p> <p>Examen des méthodes d'analyse figurant dans le document CXS 234: ensemble de méthodes exploitables pour les graisses et les huiles.</p>
Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR)	Directives sur les critères de performance pour les méthodes d'analyse en vue de la détermination des résidus de pesticides dans les produits destinés à l'alimentation humaine et animale	Divers	<p>Préoccupations relatives à l'utilisation d'inhibiteurs environnementaux: questions transversales pouvant inclure les médicaments vétérinaires, les engrais, les additifs destinés à l'alimentation animale, etc.</p> <p>Révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale (CXA 4-989).</p> <p>Consensus général en faveur de la reconstitution du groupe de travail électronique et de la poursuite des travaux sur les directives, à la lumière des observations reçues en réponse à la lettre circulaire CL 2021/38-PR. 192.</p>
Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR)	Modification de la portion des produits à laquelle s'appliquent les limites maximales de résidus (LMR) et qui est soumise à l'analyse	Point de l'ordre du jour soulevé par l'Équateur	L'Équateur a demandé au Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) de clarifier les dispositions relatives à la portion des produits à laquelle s'appliquent les LMR et qui est soumise à l'analyse, pour les groupes 014 (Fruits divers à peau non comestible) et 006 (Fruits tropicaux et subtropicaux divers à peau non comestible), afin de garantir l'harmonisation des classifications des produits dans les <i>Directives sur la portion des</i>

Comité	Points de l'ordre du jour	Pays conduisant le débat ou posant la question	Observations
			<p><i>produits à laquelle s'appliquent les LMR et qui est soumise à l'analyse (CXG 41-1993) et la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale (CXA 4-1989), dans le but de préserver la santé des consommateurs et d'éviter les effets négatifs sur le commerce.</i></p> <p>Le Comité est convenu de transmettre cette demande au groupe de travail électronique chargé de la révision de la Classification, présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par les Pays-Bas.</p>
Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR)	Directives pour la reconnaissance de substances actives ou l'utilisation autorisée de substances actives présentant de faibles risques pour la santé publique qui sont exemptées de l'établissement de limites maximales de résidus ou qui n'engendrent pas de résidus	Point de l'ordre du jour soulevé par le Chili	Le Comité est convenu d'avancer les Directives à l'étape 8, pour adoption.
Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF)	Limites maximales de résidus (LMR) pour le chlorhydrate de zilpatérol (graisse, foie, reins et muscle de bovins)	Divers	En cours de discussion, document diffusé pour observations.
Comités de produits			
Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP)			Aucun problème spécifique n'a été identifié: travaux en cours sur les espèces de sardines à inclure dans la norme pour les sardines et intérêt porté aux travaux menés sur les algues marines.
Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV)	<ul style="list-style-type: none"> - Avant-projet de norme pour les oignons et les échalotes - Avant-projet de norme pour les baies - Avant-projet de norme pour les dattes fraîches 	Mexique (présidence)	Adoption aux étapes 5/8 – appendices II, III, VI respectivement.
Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO)	Modification/révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999): inclusion de l'huile d'avocat	Chili (présidence du groupe de travail électronique)	Le Chili a exprimé des réserves quant à la définition car celle-ci fait référence à l'ensemble du fruit et, à son sens, l'huile d'avocat est obtenue uniquement à partir du mésocarpe.

Comité	Points de l'ordre du jour	Pays conduisant le débat ou posant la question	Observations
Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO)	Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999): inclusion de l'huile de sacha inchi	Pérou	Soumise à l'approbation de la Commission, à sa 45 ^e session. Le projet sera élaboré en vue de sa diffusion pour observations à l'étape 3 et de son examen par le CCFO, à sa 28 ^e session (2024).
Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH)	Avant-projet de norme pour le piment fort séché ou déshydraté et le paprika	Mexique	Le Mexique a formulé les observations suivantes dans le document de séance CRD09: <ul style="list-style-type: none"> - Proposition de modification à apporter au tableau 1: Piment fort séché ou déshydraté et paprika - Proposition de modification à apporter au tableau 3: Exigences physiques pour le piment fort séché ou déshydraté et le paprika - Proposition de modification à apporter au tableau 4: Méthode d'analyse
Commission du Codex Alimentarius et Comité exécutif			
Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius	Application des <i>Déclarations de principes concernant le rôle de la science et les autres facteurs à prendre en considération</i>	Équateur (Coordonnateur régional) Uruguay (représentation géographique) Plusieurs pays ont participé à la soumission du document de séance.	Les participants ont maintenu le point de vue selon lequel il convenait de se baser sur la science pour la prise de décisions; le Manuel de procédure étant clair, des orientations explicatives n'étaient pas nécessaires et des votes pourraient avoir lieu en cas de besoin; les autres facteurs légitimes devaient être évalués ou ne devaient pas être pris en compte; et il n'était pas nécessaire de réviser le Manuel de procédure ni les Déclarations de principes. Les membres ont indiqué que leur stratégie consisterait à prendre en compte les recommandations des organes consultatifs scientifiques et à appliquer les dispositions figurant dans le Manuel de procédure afin de parvenir à un consensus, en prenant note des réserves exprimées de manière à ne pas entraver l'avancement des normes. Les pays de la région ont présenté une contre-proposition relative au diagramme et au cadre pour l'utilisation des Déclarations dans différentes situations.
Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius	Nouvelles sources d'aliments et nouveaux systèmes de production	Équateur (Coordonnateur régional) Uruguay (représentation géographique)	Voir point 2 de l'ordre du jour.
Commission du Codex Alimentarius	LMR pour le chlorhydrate de zilpatérol	L'Équateur ainsi que plusieurs pays membres de la région ayant participé aux	Rapport du Président de la Commission disponible sur le site web du Codex. Le CCLAC sera consulté au sujet de la position à adopter au sein de la région, à la 45 ^e session de la Commission, en faveur de la science et du respect

Comité	Points de l'ordre du jour	Pays conduisant le débat ou posant la question	Observations
		échanges informels organisés par le Président de la Commission du Codex Alimentarius	des dispositions énoncées dans le Manuel de procédure.

Tableau 2 – Thèmes pertinents pour les groupes de travail électroniques hébergés par les pays membres de la région Amérique latine et Caraïbes.

Groupe de travail électronique	Élaboration
<p><i>Pays hôte: Chili</i></p> <p>Directives pour la maîtrise des <i>Escherichia coli</i> producteurs de shiga-toxines (STEC) dans le bœuf cru, les légumes-feuilles frais, le lait cru et les fromages au lait cru, ainsi que les graines germées</p>	<p>L'annexe contient des conseils spécifiques sur la maîtrise des STEC dans les graines germées destinées à être consommées sans cuisson.</p> <p>Les graines germées et les germes cultivés par le consommateur, le cresson et les micropousses dont la graine n'est pas conservée dans le produit final ne relèvent pas du champ d'application du présent document. La présente annexe doit être utilisée parallèlement aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CXC 1-1969) et au <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais</i> (CXC 53-2003), y compris l'annexe II relative à la production de graines germées.</p>
<p><i>Pays hôte: Chili</i></p> <p>Gestion des composés sans appui qui ne suscitent pas de préoccupations de santé publique et pour lesquels une révision périodique par la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPPR) est programmée</p>	<p>Continuer à élaborer et à affiner la proposition de gestion des composés sans appui qui ne suscitent pas de préoccupations de santé publique et pour lesquels une révision périodique a été programmée, présentée dans le document de séance CRD09, à la section 1 de l'appendice I, et poursuivre l'élaboration des recommandations figurant à la section 2 de l'appendice I; étudier d'autres moyens d'assurer un soutien efficace des données, qui pourraient être abordés par le Codex, la FAO/l'OMS, la JMPPR, les gouvernements et le secteur, afin d'aider les pays à préparer les ensembles de données nécessaires à la réalisation des révisions périodiques.</p> <p>Les propositions devraient tenir compte des informations présentées dans les documents CX/PR 22/53/13 et CRD09, ainsi que des observations écrites soumises et de celles reçues au cours de la réunion plénière.</p> <p>Présenter une proposition de gestion tenant compte des considérations susmentionnées, pour examen et adoption par le CCPR, à sa 54^e session.</p>
<p><i>Pays hôte: Honduras</i></p> <p>Directives relatives à l'utilisation et à la réutilisation de l'eau en toute sécurité dans la production alimentaire</p>	<p>Poursuit l'élaboration des projets de directives et d'annexes (produits frais, produits de la pêche et secteur laitier) et a demandé à la FAO et à l'OMS de prévoir des communications régulières visant à faciliter l'examen des résultats obtenus par les Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques et à obtenir des avis sur toute question pertinente.</p>
<p><i>Pays hôte: Mexique</i></p> <p>Modification/révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999): inclusion de l'huile d'avocat</p>	<p>Il est recommandé que les valeurs des paramètres communiqués soient les plus récentes possibles et proviennent d'organisations universitaires, de laboratoires d'essai reconnus au niveau international et accrédités selon les normes ISO, ou de producteurs dont les données sont obtenues auprès de laboratoires accrédités; et que la méthode utilisée pour déterminer les niveaux de desméthylstérols soit accréditée par l'organisme d'accréditation de chacun des pays.</p> <p>Les États-Unis d'Amérique recommandent également que le pourcentage de cholestérol soit inclus au tableau 3, dans une note de bas de page, et demandent que des corrections soient apportées tout en poursuivant la collecte d'informations sur les tocophérols et les tocotriénols, en réponse à la lettre circulaire CL 2022/13-FO.</p>

<p><i>Pays hôte: Pérou</i></p> <p>Modification/révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999): inclusion de l'huile de sacha inchi</p>	<p>Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999): inclusion de l'huile de sacha inchi. Le groupe a pour mandat d'élaborer l'avant-projet de révision qui sera diffusé pour observations à l'étape 3, sous réserve de l'approbation de nouveaux travaux.</p>
<p><i>Pays hôte: Brésil</i></p> <p>Plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales dans certaines céréales et certains produits à base de céréales, y compris destinés aux nourrissons et enfants en bas âge</p>	<p>Poursuivre l'élaboration du plan d'échantillonnage en envisageant la possibilité d'harmoniser les plans associés au maïs en grains, ainsi qu'à la farine, à la semoule et aux flocons dérivés du maïs, avec le plan associé au déoxynivalénol (DON) et aux fumonisines; ainsi que le plan associé aux aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge avec celui associé au DON, en tenant compte des points soulevés au paragraphe 153 du document REP22/CF15.</p>

APPENDICE V

**POSITION RÉGIONALE SUR L'AVANCEMENT DE LA NORME VISANT À ÉTABLIR DES LMR
POUR LE CHLORHYDRATE DE ZILPATÉROL**

(Document élaboré par le Coordonnateur, l'Argentine, le Brésil, le Costa Rica, l'Équateur, l'Uruguay, avec l'aide d'Antigua-et-Barbuda, des Bahamas, du Belize, du Chili, de la Colombie, de Cuba, d'El Salvador, de la Grenade, du Guatemala, du Guyana, d'Haïti, du Honduras, de la Jamaïque, du Mexique, du Nicaragua, du Panama, du Paraguay, du Pérou, de Sainte-Lucie, de Saint-Kitts-et-Nevis, de Saint-Vincent-et-les Grenadines, du Suriname, de Trinité-et-Tobago, de la République dominicaine, du Venezuela [République bolivarienne du])

Introduction et historique

1. Les pays susmentionnés appartenant au Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC) ont approuvé les conclusions établies par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), ainsi que leur conformité au Manuel de procédure du Codex, en vue de l'avancement de la norme visant à établir des LMR pour le chlorhydrate de zilpatérol (graisse, rein, foie et muscle de bovins), qui en est actuellement à l'étape 4 au sein du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF).
2. Il convient de mentionner que, lors de la 20^e session du CCRVDF (2012), «les délégations qui appuyaient l'ajout de ce médicament vétérinaire à la liste de priorités soutenaient que le fondement de l'appui ou du rejet devait être scientifique, et pour cette raison, le JECFA devrait être invité à évaluer les données présentées et devrait fournir une appréciation scientifique des risques au CCRVDF afin que le Comité puisse débattre des recommandations de gestion des risques» (REP12/RVDF, par. 110).
3. Nous tenons à rappeler les évaluations des risques réalisées par le JECFA au cours de ces années (REP15/RVDF, par. 40, REP17/RVDF, par. 74), sur la base de données scientifiques fiables disponibles. Aucun problème de sécurité sanitaire n'avait été mis en évidence en rapport avec l'utilisation du chlorhydrate de zilpatérol. De même, aucun autre élément de preuve scientifique n'avait été envoyé au CCRVDF ou au JECFA après la dernière évaluation effectuée par le JECFA et présentée en 2016, dans laquelle il était mentionné que certaines références à des effets observés chez les bovins ne pouvaient pas être directement liées à l'administration de chlorhydrate de zilpatérol aux doses recommandées (LMR de 3,5 µg/kg pour le foie, 3,3 µg/kg pour les reins et 0,5 µg/kg pour le muscle de bovins). Par ailleurs, lors de sa 85^e réunion (2017), le JECFA a analysé les données et a conclu que les données supplémentaires qui avaient été fournies concernant la biodisponibilité justifiaient l'approche utilisée lors de l'évaluation précédente. Suite à l'évaluation des données supplémentaires, les LMR recommandées par le JECFA en 2015 (81^e session) sont demeurées inchangées.
4. Compte tenu de ce qui précède, il a été considéré que les procédures relatives à l'élaboration de cet avant-projet avaient été suivies étape par étape, y compris les évaluations/approbation de l'organe consultatif scientifique établi par le Codex Alimentarius, et qu'aucun membre n'avait manifesté d'intérêt, lors des sessions tenues par le CCRVDF, le Comité exécutif et la Commission, pour la présentation de nouvelles données scientifiques disponibles qui justifieraient le maintien de la norme à l'étape 4, ni, à plus forte raison, pour une nouvelle évaluation par le JECFA, dans la mesure où celui-ci avait déjà réalisé une évaluation à l'étape 3 avec les mêmes informations.
5. Comme nous l'avons indiqué, le Codex Alimentarius est l'organisme de référence mondial pour les consommateurs, les producteurs et les transformateurs d'aliments et contribue manifestement, par ses recommandations, au processus de réglementation nationale mené par les organismes de contrôle, ainsi qu'au commerce international. Il joue un rôle important au niveau mondial pour la sécurité sanitaire des aliments, en particulier pour les pays en développement et les pays les moins avancés qui ne disposent pas des infrastructures, des ressources économiques et des connaissances nécessaires pour fournir un soutien scientifique suffisant à l'appui des mesures prises au niveau national ou des régions en adaptation en matière de santé.
6. Le fait de limiter l'avancement d'un projet de norme pour l'établissement d'une LMR, sans appui technique, porte atteinte à l'exercice des fonctions et au travail du Comité, et du Codex dans son ensemble, dans la mesure où la procédure d'approbation des normes est ignorée ou n'est pas respectée, car celles-ci sont fondées, comme dans le cas présent, sur les évaluations réalisées par le JECFA, en qualité de groupe d'experts qui procède à des évaluations des risques pour les additifs, les contaminants et les médicaments vétérinaires de manière rigoureuse et scientifique, et qui justifie ces évaluations sur la base des informations scientifiques disponibles, aux fins de l'établissement de normes du Codex. Des préoccupations existent quant aux effets négatifs sur le processus d'harmonisation internationale que ces retards répétés font peser sur l'adoption des normes du Codex, ce qui pourrait porter préjudice à la crédibilité du Codex en tant qu'entité de référence en matière d'alimentation.

7. Tous les membres du Codex sont finalement parvenus à la conclusion selon laquelle rien ne s'opposait, d'un point de vue scientifique, à la recommandation formulée par le JECFA, et qu'il n'existait pas d'autres facteurs légitimes devant être pris en compte au niveau mondial.
8. Nous confirmons que le paragraphe 4 de la Déclaration de principes dispose que «[q]uand des membres du Codex s'accordent sur le degré nécessaire de protection de la santé publique mais ont des avis divergents sur d'autres points, ils peuvent s'abstenir d'accepter la norme en cause sans nécessairement faire obstacle à la décision du Codex». Compte tenu de ce qui précède et du fait que la norme proposée pour l'établissement de LMR pour le chlorhydrate de zilpatérol repose sur des données scientifiques qui justifient son utilisation en tant que norme de référence dans le cadre de l'Accord de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, nous confirmons que l'avancement de ce projet de norme aux étapes 5/8 bénéficie d'un large soutien.
9. Les facteurs extérieurs au mandat du Codex ne devraient pas influencer la gestion des risques en vue de parvenir à un consensus. Les décisions doivent être fondées sur l'évaluation des risques et tenir compte, le cas échéant, d'autres facteurs légitimes pertinents pour la protection de la santé des consommateurs et la promotion de pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires, comme il est indiqué dans le Manuel de procédure.
10. Compte tenu du problème susmentionné, Antigua-et-Barbuda, l'Argentine, les Bahamas, le Belize, le Brésil, la Colombie, le Costa Rica, Cuba, l'Équateur, El Salvador, la Grenade, le Guatemala, le Guyana, Haïti, le Honduras, la Jamaïque, le Mexique, le Nicaragua, le Panama, le Paraguay, le Pérou, la République dominicaine, Sainte-Lucie, Saint-Kitts-et-Nevis, Saint-Vincent-et-les Grenadines, Suriname, Trinité-et-Tobago, l'Uruguay et le Venezuela (République bolivarienne du) réaffirment leur soutien à la conclusion des travaux du CCRVDF, telle que reflétée dans le rapport REP21/RVDF, paragraphe 87, qui indique que «[l]e Président a pris note [...] que le CCRVDF avait renouvelé sa position affirmant que les LMR proposées ne posaient aucun problème de santé publique et soutenu les évaluations scientifiques du JECFA,...».

Recommandation

11. Sur la base des recommandations figurant dans les différents rapports du JECFA en ce qui concerne l'évaluation des risques, les pays ont également demandé précédemment que la 45^e session de la Commission du Codex Alimentarius, qui se tiendra en novembre 2022, adopte la LMR pour le chlorhydrate de zilpatérol aux étapes 5/8.