

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

REP20/ASIA

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-troisième session

Siège de la FAO, Rome (Italie)

6-11 juillet 2020

RAPPORT DE LA VINGT ET UNIÈME SESSION

DU COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE

Goa (Inde)

23-27 septembre 2019

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux	page iii
Liste des abréviations	page vi
Rapport de la vingt-et-unième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie	page 1

Paragraphe

Introduction	1
Ouverture de la session	2-5
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	6-7
Allocution principale sur la sécurité sanitaire des aliments à l'étape de la production primaire: problèmes et meilleures pratiques pour une région en évolution (Point 2 de l'ordre du jour)	8-14
Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région: questions actuelles et émergentes (Point 3.1 de l'ordre du jour)	15-19
L'avenir de la sécurité sanitaire des aliments: conclusions de la première Conférence internationale FAO/OMS/UA sur la sécurité sanitaire des aliments et du Forum international sur la sécurité sanitaire des aliments et le commerce – Quelle suite donner? (Point 3.2 de l'ordre du jour).....	20-28
Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région: utilisation de la plateforme en ligne destinée au partage d'informations sur les systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments; point sur les informations disponibles et les plans futurs/perspectives (Point 3.3 de l'ordre du jour)	29-33
Utilisation des normes du Codex dans la région (Point 4 de l'ordre du jour)	34-43
Questions émanant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex (Point 5 de l'ordre du jour)	44-58
Travaux du Codex présentant un intérêt pour la région (Point 6 de l'ordre du jour)	59-69
Suivi de la mise en œuvre du Plan stratégique mondial du Codex pour 2014-2019 (Point 7.1 de l'ordre du jour)	70-77
Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 – Feuille de route pour la mise en œuvre (Point 7.2 de l'ordre du jour)	78-82
Plan de travail du Codex en matière de communication (Point 8 de l'ordre du jour)	83-87
Document de travail et descriptif de projet sur l'élaboration d'une norme régionale pour les boissons faiblement alcoolisées (troubles) à base de riz (Point 9 de l'ordre du jour)	88-89
Document de travail et descriptif de projet sur l'élaboration d'une norme régionale pour les produits à base de soja fermentés sous l'action de la bactérie <i>Bacillus subtilis</i> (Point 10 de l'ordre du jour)	90-98
Document de travail et descriptif de projet sur l'élaboration d'une norme régionale pour les raviolis chinois surgelés (Jiaozi) (Point 11 de l'ordre du jour)	99-103
Document de travail et descriptif de projet sur l'élaboration d'une norme régionale ou d'un code d'usages régional pour le Zongzi (Point 12 de l'ordre du jour)	104-113
Nomination du Coordonnateur (Point 13 de l'ordre du jour)	114-115
Questions diverses (Point 14 de l'ordre du jour)	116-122
Date et lieu de la prochaine session (Point 15 de l'ordre du jour)	123

Annexes

Annexe I – Liste des participants.....	page 19
Annexe II – Amendements aux normes régionales du CCASIA	page 25
Annexe III – Activités à mener dans la région du CCASIA en 2020-2021 à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025	page 26
Annexe IV - Projet de plan de communication régional pour 2020-2025.....	page 29

Annexe V – Proposition d'élaboration d'une norme régionale pour les produits à base de soja fermentés sous l'action du microorganisme <i>Bacillus</i> spp.	page 30
Annexe VI – Proposition d'élaboration d'une norme régionale pour les raviolis chinois surgelés	page 39
Annexe VII – Proposition d'élaboration d'une norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles.....	page 45

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Paragraphe
Membres/ Comité exécutif (79 ^e session) Commission (43 ^e session)	Approbation	Proposition d'élaboration d'une norme régionale pour les produits à base de soja fermentés sous l'action de <i>Bacillus</i> spp.	-	-	97(i), Annexe V
		Proposition d'élaboration d'une norme régionale pour les raviolis surgelés	-	-	102(i), Annexe VI
		Proposition d'élaboration d'une norme régionale pour le riz enveloppé dans des feuilles	-	-	112(i), Annexe VII
Commission (43 ^e session)	Adoption	Modifications apportées aux normes régionales du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie	CXS 298R-2009 et CXS 306R-2011	-	57, Annexe II
CCMAS (41 ^e session)	Information / Action	Éclaircissement sur la méthode de détermination de l'indice d'acidité et information sur la méthode d'extraction pour les produits à base d'algue <i>Porphyra</i>	CXS 323R-2017 / CXS 234-1999	-	52
		Données de validation sur la méthode d'analyse pour la teneur en humidité, en vue de l'examen de la proposition visant à reclasser la méthode d'essai pour la teneur en humidité des produits à base d'algue <i>Porphyra</i>			53
CCPFV (29 ^e session)	Information	Appui au lancement des travaux sur les noix de cajou qui seront menés par le CCPFV			58
Commission (43 ^e session)	Nomination	[Le Comité] a recommandé que la Chine soit nommée Coordonnateur pour l'Asie.			114
Comité exécutif (79 ^e session)	Information	[Le Comité] a confirmé que les critères régissant l'établissement de priorités de travail, tels qu'ils figurent dans le Manuel de procédure, sont suffisants pour hiérarchiser ses activités.			50
FAO/OMS Membres	Information / Action	<u>Allocution principale</u> [Le Comité] a confirmé l'importance d'une approche fondée sur l'ensemble de la chaîne alimentaire; a souligné que les petits exploitants sont la clé de voûte de la production alimentaire; a insisté sur la nécessité, pour les pays membres, d'appliquer une approche pangouvernementale; a noté le rôle critique des données pour l'identification, l'évaluation et la gestion des dangers, et la nécessité d'investir dans la collecte et l'analyse des données; est convenu d'investir dans l'utilisation des normes du Codex déjà en vigueur et dans leur adaptation aux contextes locaux; et a évoqué les difficultés liées au développement d'approches innovantes ainsi que la nécessité de sensibiliser les consommateurs à l'importance de la sécurité sanitaire des aliments à l'étape de la production primaire.			14
		<u>Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région: questions émergentes dans la région</u> [Le Comité] a pris acte des difficultés auxquelles se sont heurtés les pays pour répondre à cette enquête; a mis en exergue la nécessité de maintenir des canaux de communication ouverts, de manière à pouvoir échanger des informations sur les questions émergentes, et a proposé d'envisager le recours à des outils et à des approches innovants; a recommandé que les enquêtes à venir fournissent des informations claires sur la finalité de tels exercices et l'utilisation qui en est faite; et a demandé que les documents futurs sur ce point intègrent également les résultats de l'enquête précédente ainsi que les mesures de suivi adoptées dans son sillage.			19
		<u>Avenir de la sécurité sanitaire des aliments</u>			28

Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Paragraphe
		[Le Comité] a pris note des résultats des activités menées sur cette question; a réaffirmé la nécessité d'une sensibilisation à la sécurité sanitaire des aliments et a exprimé son soutien aux efforts actuellement menés en ce sens par la FAO et l'OMS; s'est félicité des efforts mis en œuvre pour inscrire le thème de la sécurité sanitaire des aliments à l'ordre du jour des prochaines réunions du Conseil exécutif de l'OMS et de l'Assemblée mondiale de la Santé, et a encouragé les membres à faire valoir qu'il importait de soutenir ces efforts.			
		<u>Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région – Utilisation de la plateforme en ligne</u> [Le Comité] a confirmé l'utilité et l'intérêt de la plateforme; a pris note des difficultés auxquelles sont confrontés les pays pour fournir des informations, et a souligné l'importance de communications ainsi que de formations et/ou de lignes directrices régulières.			33
	Information / Action	<u>Utilisation des normes du Codex dans la région</u> [Le Comité] a reconnu l'utilité de l'enquête et fermement recommandé qu'elle se poursuive; a souligné la nécessité d'un alignement sur les normes du Codex; et a pris note des observations sur le cycle suivant de l'enquête.			43
Commission Comité exécutif Membres	Information	<u>Travaux du Codex intéressant la région</u> [Le Comité] a souligné l'utilité du projet de procédure opérationnelle standard (POS), et décidé de commencer à utiliser ce document en interne; a soutenu fermement la poursuite de l'élaboration de ce texte; a confirmé que les domaines recensés constituaient les domaines prioritaires clés du CCASIA; a encouragé les membres à participer aux différents groupes de travail électroniques, à collaborer à la préparation et à la soumission conjointes de propositions de nouvelles activités, et à mener une réflexion sur les mécanismes de partage des informations scientifiques.			65 et 69
Coordonnateur, membres et Secrétariat du Codex	Information / Action	<u>Mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2014-2019</u> [Le Comité] a pris note des résultats obtenus dans le cadre du plan stratégique mondial pour 2014-2019 et a décidé de communiquer les informations relatives aux activités menées dans la région au Secrétariat du Codex, qui pourra en tenir compte au moment d'établir le rapport définitif sur la mise en œuvre du Plan stratégique pour 2014-2019; a recommandé de mener une réflexion sur la manière d'obtenir un meilleur taux de réponse aux enquêtes futures; a pris acte des problèmes rencontrés actuellement en ce qui concerne la participation aux réunions du Codex et aux groupes de travail électroniques et a décidé de faire appel aux mécanismes en vigueur; et a encouragé l'étude de différentes possibilités et la recherche de solutions novatrices qui permettraient de lever les obstacles à la participation aux groupes de travail électroniques.			77
		<u>Feuille de route pour la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2020 - 2025</u> [Le Comité] a décidé de concentrer ses efforts sur la mise en œuvre des activités visant la réalisation des Objectifs 1, 2 et 3 et a soumis une liste d'activités ainsi que les informations y afférentes au sous-comité du CCEXEC, afin que ces éléments soient pris en compte dans le plan de travail global du Plan stratégique pour 2020-2025.			82, Annexe III
Coordonnateur, membres et Secrétariat du Codex	Action	[Le Comité] a adopté le plan de travail du Codex en matière de communication pour la région, et a donné son accord pour que les éléments relatifs à différents aspects des activités du Codex dans la région soient communiqués au Secrétariat pour publication.			87, Annexe IV
GTE (Inde) et CCASIA (22 ^e session)	Révision	Élaboration d'une POS révisée			65 iii)
GTE (Japon) et CCASIA (22 ^e session)	Rédaction	Élaboration d'une norme régionale pour les produits à base de soja fermentés sous l'action de microorganismes Bacillus spp.		2/3	97 ii)

Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Paragraphe
GTE (Chine) et CCASIA (22 ^e session)		Examen de l'harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les normes régionales élaborées par le CCASIA		-	55
		Élaboration d'une norme régionale pour les raviolis surgelés		2/3	102 ii)
		Élaboration d'une norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles		2/3	112 ii)
Inde et CCASIA (22 ^e session)	Nouvelle soumission	Proposition d'élaboration d'une norme régionale pour les préparations sucrées traditionnelles à base de lait		-	120

LISTE DES ABRÉVIATIONS

AMR	Résistance aux antimicrobiens
APRC	Conférence régionale [de la FAO] pour l'Asie et le Pacifique
BLSE	bétalactamases à spectre élargi
BPA	bonne(s) pratique(s) agricole(s)
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCASIA	Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFICS	Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCFO	Comité du Codex sur les graisses et les huiles
CCGP	Comité du Codex sur les principes généraux
CCLAC	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FSSAI	Autorité indienne chargée de la sécurité sanitaire des aliments et des normes
GSCTFF	Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale
ODD	Objectif de développement durable
OMS	Organisation mondiale de la santé
RCC	Comité régional de coordination
TFAMR	Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens

INTRODUCTION

1. La vingtième et unième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA) s'est tenue à Goa (Inde) du 23 au 27 septembre 2019 à l'aimable invitation du Gouvernement indien. M. Sunil Bakshi, Directeur (Codex et règlements) de l'Autorité indienne chargée de la sécurité sanitaire des aliments et des normes (FSSAI), a présidé la session à laquelle ont participé les délégués de 15 États membres, de trois États membres et d'une organisation membre d'autres régions, d'un pays observateur et de quatre organisations ayant le statut d'observateur. La liste des participants figure à l'annexe I.

OUVERTURE¹

2. Le Président a souhaité la bienvenue aux délégués et a ouvert la réunion.
3. Mme Rita Teatota, présidente de la FSSAI, a prononcé l'allocution d'ouverture. Elle a rappelé la diversité de la région, son statut de premier producteur et marché alimentaire mondial et la robustesse de son réseau commercial. Elle a également insisté sur l'importance de la solidarité et du soutien entre les États membres dans le cadre du développement des capacités et a souligné l'harmonisation poussée de leurs normes nationales avec le Codex.
4. M. Sidrar Dharmapuri, Fonctionnaire principal chargé de la sécurité sanitaire des aliments et de la nutrition au Bureau régional de la FAO pour l'Asie et le Pacifique, et M. Gyanendra Gongal, chercheur au Bureau régional de l'OMS pour l'Asie du Sud-Est, ont souhaité la bienvenue aux participants au nom de la FAO et de l'OMS respectivement. Les participants ont également entendu les messages de M. Guilherme Antonio da Costa Jr., Président de la Commission du Codex Alimentarius (CCA) (par vidéo préenregistrée), de M. Steve Wearne et du professeur Purwiyatno Hariyadi, Vice-présidents de la Commission ainsi que de Mme Sarah Cahill, Fonctionnaire principale chargée des normes alimentaires au Secrétariat du Codex.
5. M. Rajeev Kumar Jain, Directeur exécutif de la FSSAI, a exprimé sa reconnaissance pour tout le soutien reçu dans le cadre de l'organisation de cette manifestation et a remercié tous les délégués de leur présence à la réunion.

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

6. Le Comité a adopté l'ordre du jour et est convenu que les sujets ci-après seraient examinés dans le cadre du Point 14 de l'ordre du jour (Questions diverses), en fonction du temps disponible:
 - i) modification de la *Norme pour les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981): inclusion de *Sardinella lemuru* (Bali Sardinella) dans la liste des espèces *Sardinella* figurant dans la section 2.1.1. (proposition des Philippines)³; et
 - ii) élaboration d'une norme régionale pour les friandises traditionnelles à base de lait (proposition de l'Inde)⁴.
7. Le Comité a décidé par ailleurs d'instituer un groupe de travail de session ouvert à tous les Membres et observateurs qui, sous la présidence de l'Indonésie et en anglais uniquement, se pencherait sur le point 7.2 de l'ordre du jour en tenant compte des observations écrites reçues et toutes autres informations pertinentes (par exemple, points 6 et 8 de l'ordre du jour) et élaborerait, pour examen par la plénière, un rapport assorti de recommandations.

ALLOCUTION PRINCIPALE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS À L'ÉTAPE DE LA PRODUCTION PRIMAIRE: PROBLÈMES ET MEILLEURES PRATIQUES POUR UNE RÉGION EN ÉVOLUTION (Point 2 de l'ordre du jour)⁵

8. Après avoir évoqué le processus de revitalisation qui se poursuit actuellement à l'échelle de tous les Comités de coordination (RCC), le représentant de la FAO, qui s'exprimait au nom de la FAO et de l'OMS, a rappelé que l'allocution principale avait pour objectif de lancer un débat ouvert sur les questions intéressant la région, de sensibiliser les responsables politiques, d'améliorer la participation aux travaux sur le Codex et d'orienter les activités de la FAO et de l'OMS sur le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire.

¹ CRD1 (Discours d'ouverture).

² CX/ASIA 19/21/1.

³ CRD5 (Philippines).

⁴ CRD8 (Inde); CRD17 (Inde).

⁵ CX/ASIA 19/21/2.

9. Le professeur S. Ayyappan, recteur de la Central Agricultural University de Manipur (Inde), a prononcé l'allocution principale intitulée «Sécurité sanitaire des aliments à l'étape de la production primaire: problèmes et meilleures pratiques pour une région en évolution».
10. La discussion qui s'en est suivie était animée par le Représentant de l'OMS. Celui-ci a souligné les principaux défis qui pèsent sur la région du CCASIA (par exemple, questions de sécurité sanitaire des aliments et de sécurité alimentaire, gaspillages alimentaires, malnutrition) ainsi que la nécessité, comme l'a encore montré la flambée de peste porcine africaine survenue récemment dans la région, d'adopter une approche «Un monde, une santé». Il a proposé que les délégations axent leurs débats sur l'inclusion d'éventuelles mesures supplémentaire dans la voie à suivre et sur les modalités d'établissement de priorités pour le futur.
11. Les membres ont remercié l'orateur principal pour son intervention particulièrement complète et instructive, et ont évoqué leurs propres expériences positives de mise en œuvre de bonnes pratiques agricoles (BPA) à l'étape de la production primaire.
12. Au cours des débats, les observations suivantes ont été formulées:
 - i) même si les petits exploitants éprouvent parfois des difficultés, en raison des circonstances, à respecter les normes de sécurité sanitaire des aliments et les bonnes pratiques agricoles, la mise en œuvre d'une approche fondée sur l'action groupée (autrement dit, d'une collaboration entre petits agriculteurs) ou sur l'agriculture de précision peut s'avérer envisageable et rentable. Il s'agira alors de déterminer comment former efficacement plus de 650 millions de petits exploitants indiens;
 - ii) il est important que les programmes de BPA élaborés au niveau régional soient reconnus. Les participants ont souligné qu'il était essentiel de recourir à de bonnes pratiques agricoles à l'étape de la production primaire, de proposer des mesures incitatives en vue de l'obtention de certifications et de fournir des instructions sur l'utilisation judicieuse de produits chimiques;
 - iii) priorité doit être donnée à une sensibilisation à la gestion du risque plutôt qu'à la gestion des crises. La mise en place d'une coordination efficace et une répartition claire des responsabilités entre ministères concernés sont également essentielles;
 - iv) les capacités d'analyse des données doivent être renforcées. Il est essentiel de sensibiliser les hauts responsables gouvernementaux à l'importance de la génération et de l'analyse de données robustes et fiables, conditions essentielles pour l'affectation de ressources suffisantes, et notamment des crédits alloués à la recherche;
 - v) les participants ont également souligné l'importance de la coordination entre agences aux différents stades de la chaîne alimentaire;
 - vi) les producteurs alimentaires primaires doivent être informés des problèmes potentiels liés à la sécurité sanitaire des aliments et comprendre en quoi consiste leur contribution à la salubrité de la chaîne alimentaire;
 - vii) les informations relatives aux incidences et aux avantages de la traçabilité alimentaire doivent être disséminées plus largement.
13. Les représentants de la FAO et de l'OMS sont revenus sur certaines expériences positives enregistrées par les membres (par exemple, études de validation à l'étape de la production primaire et écoles d'agriculture de terrain). Ils ont expliqué que des initiatives comme l'organisation de stages de formation, l'accès aux normes volontaires ainsi que l'utilisation de produits respectueux de l'environnement étaient susceptibles de relever les revenus des petits exploitants, qui leur réserveraient dès lors un bon accueil. Ils ont également indiqué qu'un module de formation sur l'analyse des risques liés à la présence de contaminants chimiques dans les produits alimentaires était en cours d'élaboration, et ont rappelé que les documents de formation devaient être conçus en tenant compte du contexte en vigueur dans le pays considéré.

Conclusion

14. Le Comité:
 - i) a confirmé que la sécurité sanitaire de la production alimentaire dans la région reposait sur une approche fondée sur l'ensemble de la chaîne alimentaire;
 - ii) a rappelé que les petits exploitants étaient la clé de voûte de la production alimentaire dans la région et qu'il était donc tout à fait essentiel, pour les pays membres, de procéder à des investissements visant à former et à éduquer ce groupe de producteurs, à leur offrir un accès plus aisé aux normes et bonnes pratiques en matière de sécurité sanitaire et à faire en sorte qu'ils puissent les appliquer dans de meilleures conditions;

- iii) est convenu de la nécessité, pour les États membres, de mobiliser une approche pangouvernementale associant toutes les agences et l'ensemble des ministères concernés (notamment dans les domaines de l'agriculture, de la santé, de l'eau, du commerce, de l'économie, etc.), de manière à instaurer une approche du type «Un monde, une santé» qui permette de garantir la sécurité sanitaire des aliments à l'étape de la production primaire et d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire;
- iv) a pris note du rôle critique des données pour le recensement, l'évaluation et la gestion des dangers, et de la nécessité d'investir dans la collecte de données (auprès des gouvernements, du secteur de la recherche et du secteur privé) ainsi que dans leur analyse et leur utilisation aux fins de la hiérarchisation et de la gestion des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments, de manière à mieux sensibiliser les décideurs de haut niveau à cet enjeu et à obtenir ainsi le soutien politique et les investissements requis;
- v) est convenu que les États membres, la FAO et l'OMS doivent mobiliser des ressources pour l'utilisation des normes du Codex en vigueur et leur adaptation aux contextes locaux le cas échéant; que le Comité ainsi que les comités nationaux du Codex dans la région doivent faire en sorte que les petits exploitants aient accès à ces normes et soient encouragés à les utiliser;
- vi) a souligné les difficultés liées au développement d'approches innovantes pour la formation des millions d'exploitants de la région et à la communication de l'information à ces populations;
- vii) a souligné la nécessité de sensibiliser les consommateurs à l'importance de la sécurité sanitaire des aliments à l'étape de la production primaire, et a insisté sur les efforts menés actuellement pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments, de manière à permettre à ces mêmes consommateurs de se procurer des produits alimentaires en toute connaissance de cause.

QUESTIONS ÉMERGENTES LIÉES À LA SITUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LES PAYS DE LA RÉGION (Point 3.1 de l'ordre du jour)⁶

- 15. En présentant ce point au nom de la FAO et de l'OMS, le représentant de la FAO a indiqué que l'enquête avait pour objectif de recenser les problèmes actuels, récurrents et émergents ayant des incidences sur la sécurité sanitaire des aliments dans la région. Il a enchaîné en rappelant qu'il était important de récolter de telles informations, car celles-ci permettent de cibler les actions en faveur de la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre des efforts sur la voie des objectifs de développement durable (ODD), viennent étayer les activités techniques de la FAO et de l'OMS, et contribuent à l'identification de domaines qui pourraient se prêter, dans le futur, à l'établissement de normes du Codex. Le représentant a indiqué que les réponses reçues se répartissaient en trois grandes catégories, à savoir (i) les domaines pour lesquels existent déjà des normes du Codex, (ii) les questions liées aux capacités et aux réglementations et (iii) les questions découlant de l'évolution des contextes et environnements. Il a également signalé plusieurs thèmes récurrents comme les contaminants et résidus chimiques, la résistance aux antimicrobiens (AMR), la nécessité de renforcer les capacités techniques et l'adoption indispensable d'une approche du type «Un monde, une santé».
- 16. Le représentant a relevé que le taux de réponse n'atteignait que 40 % environ et a dès lors encouragé les membres à s'exprimer quant (i) à l'intérêt d'une telle enquête et aux difficultés rencontrées par les pays pour y répondre; (ii) aux principales conclusions qu'elle permet de tirer; et (iii) aux perspectives futures.
- 17. Le Comité a pris note des informations ainsi communiquées et a formulé les observations générales ci-après:
 - i) cette liste vient compléter l'énumération qui avait été établie pour la vingtième session du CCASIA et au fur et à mesure qu'elle s'allonge, il devient indispensable de hiérarchiser les problèmes et de circonscrire les mesures à prendre pour y faire face, notamment en partageant l'information sur les meilleures pratiques à adopter face à un problème précis;
 - ii) il est nécessaire de mieux promouvoir et d'exposer plus largement aux pays l'intérêt d'une telle enquête ainsi que la contribution qu'elle peut apporter aux activités nationales en rapport avec la sécurité sanitaire des aliments, de manière à ce qu'ils soient plus nombreux à répondre et à ce que ceux qui participent déjà continuent de le faire;
 - iii) la FAO et l'OMS assurent une présence dans la quasi-totalité des États membres du CCASIA, et les informations recueillies à la faveur de l'enquête les aident à cibler leurs travaux et à prendre des décisions majeures sur l'assistance technique à mobiliser pour tenter de résoudre les problèmes du moment (par exemple, résidus de pesticides) ou des questions nouvelles ou particulièrement pointues;

⁶ CX/ASIA 19/21/3; CRD11 (Inde).

- iv) la prise en charge de questions complexes comme la résistance aux antimicrobiens est fonction de nombreux facteurs, comme la mise en place des cadres réglementaires voulus, une bonne coordination entre ministères et agences compétents, un travail de plaidoyer permanent sur le lien entre résistance aux antimicrobiens et sécurité sanitaire des aliments, la mise au point de moyens de collecte de données – par exemple au travers du projet TriCycle de l’OMS sur les bactéries productrices de bêta-lactamases à spectre élargi (BLSE) –, ou encore la participation aux travaux que mène actuellement le Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens (TFAMR); une proposition de mise en place d’un système mondial destiné à combattre les mauvais usages et abus d’agents antimicrobiens a été formulée;
 - v) la lutte contre la fraude alimentaire doit mobiliser des approches visant à recenser les produits et chaînes alimentaires vulnérables, puis à mettre en place des plans d’action pour la gestion du risque de fraude. À ce titre, il a été fait mention des travaux en cours au sein du Comité sur les systèmes d’inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) et du groupe de travail électronique de ce dernier sur la fraude alimentaire; et
 - vi) l’intensification des ventes de produits alimentaires sur l’internet et les difficultés rencontrées pour obtenir des informations essentielles sur ces types de produits sur fond d’expansion du commerce alimentaire international en ligne ont suscité de vives préoccupations, et les membres ont noté que le Comité sur l’étiquetage des produits alimentaires (CCFL) lancerait sous peu de nouveaux travaux consacrés à cette question.
18. Si les participants étaient d’accord, sur le fond, pour poursuivre l’enquête, les échanges sur le faible taux de réponse ont fait ressortir plusieurs difficultés qu’il faudra s’employer à surmonter comme la fatigue de l’enquête; l’obligation d’associer à cet exercice toute une série de secteurs d’un même pays, avec les contraintes qui en découlent en termes de temps et d’implication; la manque de clarté sur l’utilisation faite des informations recueillies au travers de l’enquête; et la nécessité de mieux faire ressortir les avantages que les États membres peuvent retirer de leur participation à un tel exercice. Les intervenants ont souligné qu’il importait avant tout de maintenir des communications et un échange d’informations continus sur les questions émergentes dans la région, et qu’il était toujours possible d’améliorer, d’assouplir et de dynamiser les outils mobilisables à cette fin.

Conclusion

19. Le Comité:
- i) a accueilli avec intérêt le document faisant le point sur l’enquête relative aux questions émergentes établi par la FAO et l’OMS, et a pris acte des difficultés rencontrées par les pays pour répondre à cette enquête;
 - ii) a mis en exergue la nécessité de maintenir des canaux de communication ouverts, pour permettre aux membres, à la FAO et à l’OMS d’échanger des informations sur les questions émergentes; a proposé d’envisager le recours à des outils et à des approches innovants pour faciliter la communication et la mise en commun d’informations sur ces questions;
 - iii) a recommandé que les enquêtes à venir fournissent des informations claires sur la finalité de tels exercices et l’utilisation qui en est faite, de manière à encourager les pays à fournir des réponses;
 - iv) a demandé que les documents consacrés à cette thématique dans le futur intègrent également une réflexion sur les résultats de l’enquête précédente ainsi que sur les mesures de suivi adoptées dans son sillage, de manière à démontrer l’intérêt et l’utilité de tels sondages.

L’AVENIR DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS: CONCLUSIONS DE LA PREMIÈRE CONFÉRENCE INTERNATIONALE FAO/OMS/UA SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ET DU FORUM INTERNATIONAL SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET LE COMMERCE – QUELLE SUITE DONNER ? (Point 3.2 de l’ordre du jour)⁷

20. Le représentant de l’OMS a présenté ce point de l’ordre du jour au nom de la FAO et de l’OMS. Il a résumé le contexte et les conclusions de la Conférence internationale FAO/OMS/UA sur la sécurité sanitaire des aliments tenue à Addis Abeba (Éthiopie) en février 2019 et du Forum international sur la sécurité sanitaire des aliments et le commerce tenu à l’OMC à Genève (Suisse) en avril 2019 avec le soutien de la FAO et de l’OMS.

⁷ CX/ASIA 19/21/4.

21. Ces deux manifestations ont permis de débattre d'une série de questions thématiques en rapport avec les défis mondiaux actuels liés à la sécurité sanitaire des aliments, et de développer, sur la base des différents constats ainsi posés, des propositions et des mesures devant permettre de surmonter ces écueils. Ces manifestations ont été l'occasion de rappeler l'intérêt des travaux du Codex et la nécessité d'adopter ses normes et lignes directrices, et de mettre en exergue les possibilités offertes par les nouvelles technologies pour surmonter les difficultés auxquelles se heurte la communauté de la sécurité sanitaire des aliments.
22. L'intervenant a par ailleurs évoqué l'action que mènent aujourd'hui l'OMS, la FAO et leurs partenaires pour maintenir la dynamique et les efforts des différentes parties prenantes, pour qu'elles s'emploient à donner suite aux conclusions de ces deux conférences et à mettre au point, pour l'année qui vient, des projets d'envergure mondiale consacrés à la sécurité sanitaire des aliments. Il est revenu sur différents développements récents d'envergure mondiale et d'autres actions en cours, comme l'adoption par les Nations Unies d'une Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments qui se tiendra chaque année le 7 juin, et l'envoi à l'OMS d'une lettre demandant que la sécurité sanitaire soit inscrite à l'ordre du jour de la prochaine session de son Conseil exécutif, en février 2020.
23. Le représentant de la FAO a insisté pour sa part sur les efforts qui se poursuivent dans la région pour que la sécurité sanitaire reste au nombre des grandes priorités pour les années à venir. Il a notamment rappelé que ce thème avait figuré à l'ordre du jour de la dernière Conférence régionale pour l'Asie et le Pacifique (APRC 2018) et que l'on s'efforçait de faire en sorte qu'il apparaisse à nouveau au programme de l'APRC 2020. Le représentant a également indiqué que la Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments serait l'occasion d'encourager les discussions et interactions entre principales parties prenantes et que plusieurs études de cas et instruments, liés notamment à la définition d'indicateurs de sécurité sanitaire des aliments, étaient en cours d'élaboration en collaboration avec d'autres partenaires internationaux. Une conférence régionale sur la sécurité sanitaire des aliments en Asie et dans le Pacifique est également prévue en 2020.
24. Les représentants de l'OMS ont dressé le bilan des activités menées par cette dernière dans la région. Ils ont notamment évoqué le développement, pour la région Asie du Sud-Est de l'OMS, d'un nouveau cadre d'action sur la sécurité sanitaire des aliments qui s'appuiera sur les conclusions des deux conférences, le nouveau Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 et le cadre d'action sur la sécurité sanitaire des aliments en place dans la région du Pacifique occidental de l'OMS. Ils ont également rappelé que les progrès enregistrés dans la mise en œuvre du cadre d'action de l'OMS sur la sécurité sanitaire pour la région du Pacifique occidental seraient évalués par les pays concernés au cours d'une réunion programmée début 2020. Priorité est également donnée à des domaines comme le soutien au développement et à la mise en œuvre de stratégies et de politiques de sécurité sanitaire des aliments et la facilitation des processus d'élaboration de politiques dans les pays.
25. Plusieurs suggestions ont été avancées quant à la manière dont la FAO et l'OMS pourraient aider les pays à maintenir la sécurité sanitaire des aliments sur le devant de la scène et à renforcer encore leurs capacités dans ce domaine. Ainsi, les deux organisations pourraient aider les pays à cibler spécifiquement une problématique sanitaire ou une partie de la chaîne alimentaire en mettant l'accent, à intervalles réguliers, sur différents thèmes de travail liés à la sécurité sanitaire des aliments; poursuivre leurs travaux sur les indicateurs de sécurité sanitaire des aliments utilisés pour la communication sur la situation de la sécurité sanitaire; soutenir l'intégration des initiatives internationales sur la sécurité des produits alimentaires en faisant appel à leurs réseaux de bureaux respectifs dans la région; aider à l'élaboration et au renforcement des politiques de salubrité alimentaire dans les pays, et appuyer le développement des moyens de collecte et d'analyse des données.
26. Les membres ont exprimé leur profonde reconnaissance à la FAO et à l'OMS pour les efforts qu'elles mènent dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Ils ont également insisté sur l'importance de maintenir cette thématique au nombre des grandes priorités et de poursuivre les activités de plaidoyer. Ils ont par ailleurs fortement encouragé l'inscription de la sécurité sanitaire des aliments à l'ordre du jour de la prochaine Assemblée mondiale de la santé ainsi que des réunions des organes directeurs régionaux de l'OMS, et ont également noté que la question de la sécurité sanitaire des aliments avait été soulevée récemment lors de réunions des organes directeurs de la FAO.
27. Un observateur, appuyé en cela par un membre, a rappelé une fois encore qu'il importait d'inscrire la sécurité sanitaire des aliments figure à l'ordre du jour de l'Assemblée mondiale de la santé, et a encouragé les membres de la région à coopérer avec leurs représentants respectifs à l'OMS dans cette perspective. L'importance de ce thème du point de vue d'un financement durable pour la fourniture d'avis scientifiques conjoints FAO/OMS à l'appui des normes du Codex a par ailleurs été soulignée.

Conclusion

28. Le Comité:

- i) a remercié la FAO et l'OMS d'avoir assuré l'organisation de la première Conférence internationale FAO/OMS/UA sur la sécurité sanitaire des aliments et du Forum international sur la sécurité sanitaire des aliments et le commerce, et a pris note des conclusions de ces deux manifestations;
- ii) a réaffirmé la nécessité d'une sensibilisation à la sécurité sanitaire des aliments pour que cette dernière bénéficie du soutien politique de haut niveau et des investissements nécessaires, et a exprimé son soutien aux efforts actuellement menés en ce sens par la FAO et l'OMS pour que cette thématique reste sur le devant de la scène pour les mois à venir;
- iii) s'est félicité des efforts menés pour inscrire le thème de la sécurité sanitaire des aliments à l'ordre du jour des prochaines réunions du Conseil exécutif de l'OMS et de l'Assemblée mondiale de la Santé, et a encouragé les membres à faire valoir auprès de leurs ministères de la Santé respectifs et de leurs représentations auprès de l'OMS à Genève qu'il importait de soutenir ces efforts.

SITUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LES PAYS DE LA RÉGION: UTILISATION DE LA PLATEFORME EN LIGNE DESTINÉE AU PARTAGE D'INFORMATIONS SUR LES SYSTÈMES DE CONTRÔLE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS; POINT SUR LES INFORMATIONS DISPONIBLES ET LES PLANS FUTURS/PERSPECTIVES (Point 3.3 de l'ordre du jour)⁸

29. Le représentant de l'OMS a présenté ce point de l'ordre du jour au nom de la FAO et de l'OMS. Il a fait le point sur les informations provenant des pays de la région stockées actuellement sur la plateforme en ligne et a fait part de ses remerciements aux sept pays qui ont transmis des données cette année. Le représentant a également rappelé l'objectif de la plateforme, à savoir mettre en commun des informations sur les systèmes de contrôle des aliments ainsi que sur les réglementations et législations pertinentes en vigueur dans les pays.
30. Les participants se sont accordés à dire que la plateforme était très utile et répondait aux objectifs recherchés. Ils ont toutefois considéré que l'on n'y trouvait pas suffisamment de communications à l'intention des membres et ont demandé où trouver les informations fournies en ligne par les pays. Ils ont également pris note des difficultés rencontrées par certains membres pour alimenter la plateforme, et notamment la nécessité, dans le cas de systèmes nationaux de contrôle complexes, de consulter toute une série de ministères et de travailler en coordination avec ces derniers.
31. Plusieurs suggestions ont été avancées sur la manière de rehausser la visibilité de la plateforme et d'en renforcer l'utilité: communications plus régulière d'informations et rappels, par la FAO et l'OMS, des instructions d'utilisation de la plateforme; actualisation régulière des informations en ligne par les membres; indication, par les membres, de liens dirigeant vers les sites web nationaux, de manière à garantir que les informations restent bien à jour et à devoir moins les réviser; actualisation, par les membres, du volet «législation nationale» de la plateforme par la mise en ligne de leur Code alimentaire le plus récent; et ajout de nouveaux champs d'informations sur le respect des réglementations et les mécanismes de réaction en cas d'urgence.
32. Il a été rappelé au Comité que la FAO, l'OMS et le Secrétariat du Codex peuvent fournir des conseils sur l'utilisation de la plateforme, que les membres ont la faculté de télécharger leurs informations à tout moment au travers des points de contact du Codex, et que les organisations continueront de coopérer avec les pays pour leur permettre de renforcer leurs contributions à la plateforme, dans le sillage des suggestions formulées au cours des discussions.

Conclusion

33. Le Comité:

- i) a confirmé l'utilité et l'intérêt de la plateforme en tant qu'outil de mise en commun de l'information sur les systèmes réglementaires et les législations alimentaires en vigueur dans la région;
- ii) a pris note des difficultés auxquelles se heurtent les pays pour communiquer des informations en temps voulu et a souligné les efforts menés par les membres ainsi que par la FAO et l'OMS pour surmonter ces obstacles et faire en sorte que l'outil continue de s'améliorer;
- iii) a insisté sur l'importance de maintenir une communication régulière avec les États membres au travers de la plateforme, sur l'utilité de celle-ci en tant que moyen de mise en commun de l'information et sur la nécessité de prodiguer une formation et/ou des conseils réguliers sur l'alimentation de la plateforme en informations.

⁸ CX/ASIA 19/21/5; CRD6 (République de Corée); CRD11 (Inde).

UTILISATION DES NORMES DU CODEX DANS LA REGION (Point 4 de l'ordre du jour)⁹

34. Le Secrétariat du Codex, en introduisant ce point, a indiqué que l'enquête en ligne avait essentiellement porté sur l'utilisation des textes suivants: limites maximales de résidus (LMR) pour les médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires, lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens (AMR) d'origine alimentaire, Code d'usages visant à réduire au minimum et à maîtriser la résistance aux antimicrobiens, et Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique en Asie. L'enquête avait plusieurs objectifs: déterminer plus précisément dans quelle mesure les normes du Codex sont utilisées et sont pertinentes dans la région, avoir un aperçu des difficultés liées à l'utilisation des normes du Codex et recevoir, de la part des membres, des observations générales sur la manière dont l'enquête devrait se présenter à l'avenir.
35. Le Secrétariat a attiré l'attention du Comité sur les résultats de l'enquête ainsi que sur la comparaison entre le niveau d'utilisation de ces normes dans la région et au niveau mondial, c'est-à-dire par tous les membres du Codex. Il a également invité les participants à faire part de leurs observations sur l'analyse, ainsi que sur la suite à donner.

Discussion

36. Le Comité a pris note des résultats de l'enquête et des échanges relatifs au suivi de l'utilisation des normes du Codex qui s'étaient déroulés récemment dans le cadre du Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP). Les participants ont exprimé les vues suivantes:

Poursuite de l'enquête

37. Les membres se sont fermement exprimés en faveur d'une poursuite de l'enquête, car selon eux (i) les normes du Codex constituent un des textes de référence majeurs pour l'élaboration de leurs propres normes nationales en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments; (ii) de telles enquêtes permettent de procéder à une analyse des écarts et facilitent l'évaluation des systèmes nationaux de contrôle alimentaire en termes d'utilisation des normes du Codex et (iii) les résultats de l'enquête ont également un lien avec l'Objectif 3 du Plan stratégique du Codex pour la période 2020-2025.
38. Un membre a indiqué qu'il fallait mieux faire connaître les avantages découlant de la participation à une telle enquête, de manière à encourager un taux de participation plus élevé.

Objet de la prochaine enquête

39. Les membres ont proposé que la prochaine enquête porte sur les textes du Codex énumérés ci-après:
- i) *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), sachant que le taux de réponse à l'enquête menée dans le passé était trop bas, et que de nouvelles questions sont en train de se profiler quant à l'utilisation de colorants et d'autres additifs alimentaires;
 - ii) *Directives générales concernant les allégations* (CXG 1-1979);
 - iii) *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999);
 - iv) normes élaborées par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS);
 - v) *Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements* (CXG 62-2007) et les textes connexes; et
 - vi) normes régionales de produits présentant un intérêt pour le CCASIA.
40. S'agissant du périmètre de l'enquête, il a été suggéré que cette dernière couvre l'ensemble des textes du Codex de manière à obtenir une meilleure vue d'ensemble de leur utilisation, et ce au motif que les membres n'utilisent pas forcément tous les textes du Codex. On a également proposé que l'enquête soit accessible en ligne, et que les membres puissent y accéder pour réviser et actualiser les informations à tout moment. Le Secrétariat du Codex a expliqué que la décision de cibler uniquement un sous-ensemble et non pas la totalité des normes du Codex était motivée par le souci d'encourager les membres à participer à l'enquête.

⁹ CX/ASIA 19/21/6; CRD11 (Inde).

41. Les participants sont revenus sur l'élargissement du sens donné au mot « utilisation » dans le cadre de l'enquête. En effet, aux fins de l'enquête en cours, ce terme englobait l'utilisation des normes du Codex dans le cadre de programmes de formation ou de vulgarisation, et certains se demandaient si cette approche était bien conforme à l'objectif du Codex, à savoir l'harmonisation des normes alimentaires. Il a été expliqué que l'objectif restait en effet l'harmonisation, mais que certains membres appliquaient parfois des normes du Codex directement, sans les avoir intégrées pour autant dans leurs législations respectives; qu'une telle pratique favorisait néanmoins l'utilisation des normes du Codex et contribuait à l'harmonisation; et que des explications plus approfondies sur les différentes interprétations du terme « utilisation » pourraient être fournies en vue des enquêtes futures.

Autres

42. En réponse à une question sur le risque de double emploi de l'enquête avec l'évaluation FAO/OMS et son outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments, il a été précisé que ce dernier est utilisé aux fins d'une évaluation approfondie de tous les aspects des systèmes nationaux de contrôle des aliments, tandis que l'enquête sur le Codex porte strictement sur l'utilisation des normes. L'outil de diagnostic du Codex est quant à lui spécifiquement focalisé sur les structures du Codex au sein d'un pays et ne traite pas en tant que tel de l'utilisation des normes du Codex.

Conclusion

43. Le Comité:
- i) a pris note des résultats de l'enquête, a globalement reconnu son utilité et s'est fermement prononcé en faveur de sa poursuite;
 - ii) a souligné la nécessité, pour les membres, d'une harmonisation avec les normes du Codex, de manière à améliorer leurs propres systèmes nationaux de contrôle des aliments;
 - iii) a pris note des observations formulées au sujet de l'enquête et a demandé au Secrétariat du Codex d'en tenir compte au moment d'entamer le cycle suivant.

QUESTIONS ÉMANANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMMISSIONS DU CODEX (Point 5 de l'ordre du jour)¹⁰

44. Le Comité a relevé que certains points étaient présentés pour information seulement et d'autres pour examen au titre d'autres points pertinents de l'ordre du jour. Les participants ont également noté que le Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique en Asie avait été adopté par la Commission du Codex à sa quarantième session, et que ce point avait été omis par inadvertance dans le document.
45. Le Comité a pris les décisions ci-après:

Questions issues de la Commission du Codex à sa quarantième session

Examen régulier de la gestion des travaux du Codex: groupes de travail électroniques

46. Le Comité a noté qu'il fallait procéder à un examen approfondi des défis et des obstacles limitant la participation aux travaux des groupes de travail électroniques et rechercher des solutions envisageables à ces problèmes. Il a donc décidé de mettre en place un échange de vues informel devant alimenter un débat plus poussé au titre du point 7.1 de l'ordre du jour.

Questions soumises par le Comité exécutif à sa soixante-treizième session

Travaux en général

47. Soucieux de la gestion efficace des nouvelles propositions de travail relatives à des normes régionales, le Comité de coordination s'est demandé s'il convenait d'élaborer un document d'orientation pour un classement des nouvelles propositions de travail par ordre de priorité.
48. Le Secrétariat du Codex a rappelé au Comité qu'il importait, dans les ordres du jour des Comités de coordination, de trouver un équilibre entre, d'une part, les questions horizontales relatives à la sécurité et la qualité des aliments et de l'autre, l'établissement de normes. Il a également indiqué que l'examen d'un nombre élevé de normes régionales risquait de représenter une lourde charge de travail.

¹⁰ CX/ASIA 19/21/7; CX/ASIA 19/21/7 Ann.1; CRD2 (République de Corée); CRD15 (Inde).

49. Le Comité a pris note des observations des membres sur cette question. Il a notamment été question de la longueur du délai nécessaire à l'élaboration d'un tel document, comme on a pu le constater pour le Comité sur les additifs alimentaires, et du recours, par d'autres comités (par exemple, le Comité des graisses et des huiles), aux critères stipulés dans le Manuel de procédure. Le Comité a rappelé à ce propos les exigences figurant actuellement dans le Manuel de procédure, à savoir que les normes régionales doivent concerner des produits faisant l'objet d'échanges intrarégionaux et pour lesquels il n'existe pas d'échanges avec ou à l'intérieur d'autres régions.
50. Le Comité a confirmé que les critères d'établissement des priorités de travail exposés dans le Manuel de procédure suffiraient à structurer ses travaux et qu'il ne serait pas nécessaire, de ce point de vue, d'élaborer des orientations supplémentaires.

Questions soumises par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage à sa trente-huitième session

Méthodes d'analyse des produits à base d'algue *Porphyra*

51. La République de Corée a présenté le document de séance CRD2 qu'elle avait rédigé en réponse aux questions soulevées par le CCMAS à sa trente-huitième session, de même qu'une proposition visant à reclasser la méthode de détermination de la teneur en humidité.
52. Sur la base des informations ainsi fournies, le Comité a déterminé que la méthode de l'indice d'acidité s'appliquait à l'huile extraite et a décidé de transmettre au CCMAS, en réponse à sa question sur la méthode d'extraction, les informations contenues dans le document de séance CRD2, afin qu'il les examine.
53. S'agissant de la proposition visant à reclasser la méthode d'essai pour la teneur en humidité, le Comité a décidé de transmettre les données de validation relatives à la méthode d'analyse pour la teneur en humidité au CCMAS, afin qu'il les examine (voir CRD2).

Questions soumises par le Comité sur les additifs alimentaires à sa cinquantième session

Indications sur l'harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires et plan d'alignement

54. Le Comité de coordination a rappelé qu'il avait élaboré sept normes régionales à harmoniser avec la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995).
55. Étant donné que cet alignement représente un travail conséquent, il a été décidé de mettre sur pied un groupe de travail électronique présidé par la Chine et travaillant en anglais, qui serait chargé d'examiner l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes régionales élaborées par le CCASIA.
56. Le rapport du groupe de travail électronique devra parvenir au Secrétariat du Codex trois mois au moins avant la vingt-deuxième session du CCASIA.

Examen de la révocation de plusieurs dispositions relatives aux additifs alimentaires

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

Questions soumises par le Comité exécutif à sa soixante-dix-septième session

Travaux sur les noix de cajou par le Comité sur les fruits et légume traités (CCPFV)

58. Le Comité a pris note de l'accord donné par ses membres au lancement des travaux sur les noix de cajou confiés au CCPFV, et de l'accord donné par un membre (l'Inde) pour présider tout groupe de travail qui pourrait être mis sur pied dans cette perspective.

TRAVAUX DU CODEX PRÉSENTANT UN INTÉRÊT POUR LA RÉGION (Point 6 de l'ordre du jour)¹¹

59. Le coordonnateur a présenté ce point et expliqué que le document était divisé en trois parties, à savoir: i) état d'avancement des activités identifiées au cours de la vingtième session du Comité; ii) analyse des informations communiquées par les États membres en réponse au questionnaire et iii) conclusions et recommandations adressées au Comité.

¹¹ CX/ASIA 19/21/8; CRD15 (Inde).

60. Les membres ont félicité le coordonnateur et l'ont remercié d'avoir élaboré ce document. Ils se sont ralliés aux propositions formulées par le président, à savoir: examiner le projet de procédure opérationnelle normalisée pour le Comité; réfléchir à la voie à suivre pour les domaines à caractère transversal; examiner les questions générales soulevées par les membres; et enfin, étudier les possibilités d'améliorer les communications et la mise en commun des données et avis d'experts pertinents (voir par. 21 du document CX/ASIA 19/21/8).

Procédure opérationnelle normalisée pour le Comité

61. En réponse à la question sur le statut et la nature de la procédure opérationnelle normalisée, le coordonnateur a expliqué que le Comité utiliserait ce document en interne pour renforcer la coordination, qu'il n'était pas prévu d'en faire un texte officiel du Codex ni de l'intégrer au Manuel de procédure, mais qu'il s'agirait plutôt d'un document évolutif susceptible d'être affiné en tant que de besoin.
62. Les membres se sont déclarés favorables à l'élaboration d'une telle procédure, ont pris note des recommandations visant à la publier en tant que document d'information et ont formulé les suggestions ci-après:

- i) Des informations plus détaillées sur la conduite des activités figurant dans le projet de procédure opérationnelle normalisée sont nécessaires. La procédure devra être visible sur le site web du Codex, de manière à faciliter la collaboration entre membres aux fins de la mise en œuvre des activités proposées.
- ii) Le document fait état de certaines modalités nouvelles comme la coprésidence du Comité, et il faudra les réexaminer plus avant afin de s'assurer de leur conformité avec les exigences du Manuel de procédure.
- iii) Les membres n'ayant pas eu suffisamment de temps pour étudier le projet de procédure en prévision de la vingt et unième session du Comité, il serait utile de l'examiner plus en détail dans le cadre, par exemple, d'une session informelle qui serait présidée par le coordonnateur ou par le Secrétariat du Codex.
- iv) Il est nécessaire d'examiner attentivement les responsabilités énumérées, de manière à garantir que le coordonnateur et les membres soient bien en mesure de les assumer (section 3.iv, par exemple) et à éviter les redites sur une même liste (sections 3.vii et 3.x, par exemple). Certains réaménagements rédactionnels seraient également nécessaires.
- v) Plutôt que de se lancer dans des discussions informelles et pour que personne ne se voie privé de la possibilité de soumettre des observations, il faudrait envisager la mise en place d'un dispositif formel invitant les parties prenantes à s'exprimer.
- vi) Étant donné la nature de la procédure opérationnelle normalisée, le Comité devrait inscrire à son ordre du jour un point permanent consacré à son examen.

63. En réponse à une question sur l'expérience d'autres comités – et plus particulièrement du Comité pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC) – en matière d'élaboration de telles procédures, le coordonnateur a expliqué qu'il a été tenu compte, pour l'établissement du présent projet de procédure, d'informations reçues directement du coordonnateur régional du CCLAC.

64. Les représentants de la FAO et de l'OMS se sont félicités des propositions utiles contenues dans le projet de procédure opérationnelle normalisée et ont insisté sur l'intérêt que pourraient avoir une poursuite des discussions et des relations de travail plus étroites entre, d'une part, le coordonnateur et d'autre part, la FAO et l'OMS, entre les sessions, de manière notamment à éviter les doubles emplois. Ils ont également demandé quelle serait en principe la source de financement pour les activités proposées. Le coordonnateur a expliqué qu'un financement par la FAO et l'OMS était à l'étude et que cet aspect pourrait être approfondi plus avant dans le document.

Conclusion

65. Le Comité:
- i) a pris note de l'utilité du document et a décidé de commencer à l'utiliser en interne;
 - ii) a soutenu fermement l'approfondissement de ce document;
 - iii) a décidé de mettre sur pied un groupe de travail électronique présidé par l'Inde et travaillant en anglais, avec pour mission d'établir une procédure opérationnelle normalisée révisée sur la base des observations émises au cours de la session, de l'expérience acquise en utilisant le document et des commentaires reçus des membres. Cette procédure révisée serait soumise à l'examen du Comité au cours de sa vingt-deuxième session, dans le cadre du même point de l'ordre du jour.

66. Le rapport du groupe de travail électronique devrait parvenir au Secrétariat du Codex trois mois au moins avant la vingt-deuxième session du Comité.

Autres

67. Le président a expliqué que la procédure opérationnelle normalisée pourrait intégrer d'autres recommandations.
68. En sa qualité de coordonnateur, l'Inde a souligné que sur la base des informations présentées dans le document, on pourrait identifier plusieurs domaines susceptibles d'être développés dans le futur, à savoir: i) collaboration/soutien mutuel à l'échelle de la région pour la production de données scientifiques; ii) mise en commun, au travers d'une plateforme commune en ligne, de l'information relative à l'impact de la fraude alimentaire sur les membres; iii) analyse et partage de l'information sur l'existence et la progression du commerce électronique entre les membres; et iv) collaboration pour la mise au point et la présentation de propositions conjointes d'activités nouvelles présentant un intérêt commun.

Conclusions

69. Le Comité:
- i) a confirmé que les domaines évoqués dans le document correspondaient à ses domaines prioritaires clés;
 - ii) a encouragé les membres à participer aux différents groupes de travail électroniques, à collaborer à la préparation et à la soumission conjointes de nouvelles propositions de travail présentant un intérêt commun et à envisager des mécanismes permettant une mise en commun rapide des informations scientifiques;
 - iii) a constaté que la procédure opérationnelle normalisée fournissait un cadre pour des actions à mener en réponse à une majorité de problèmes visés par les recommandations, et a demandé au coordonnateur d'envisager son utilisation.

SUIVI DE LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE MONDIAL DU CODEX POUR 2014-2019 (Point 7.1 de l'ordre du jour)¹²

70. Dans sa présentation de ce point, le Secrétariat du Codex a indiqué que le Plan stratégique mondial du Codex pour 2014-2019 arrivait à son terme et que son suivi et sa mise en œuvre avaient permis de tirer de nombreux enseignements précieux qui devront trouver leur place dans le nouveau plan stratégique. Le Comité a noté qu'un rapport final sur la mise en œuvre du plan pour 2014-2019 serait présenté durant la quarante-troisième session du Comité, et qu'il était demandé à la région d'apporter une contribution dans ce contexte.
71. Le Secrétariat du Codex a rappelé le rôle important joué par les membres du point de vue du suivi et de la mise en œuvre. Sachant qu'il est impossible de gérer ou d'améliorer des activités non mesurables et ne faisant l'objet d'aucun suivi, il a demandé aux membres de se mettre d'accord sur un mécanisme approprié qui leur permettrait de lui adresser régulièrement des comptes rendus sur les progrès accomplis. Le Secrétariat est également revenu sur les taux de participation aux réunions physiques et aux groupes de travail électroniques dont fait état le document de travail et qui, dans certains cas, s'avèrent relativement faibles.
72. L'Inde, en sa qualité de coordonnateur, a communiqué des informations sur l'état d'avancement des activités du plan stratégique menées dans la région. Ces éléments avaient été transmis par 12 pays de la région en réponse à un questionnaire envoyé à tous les membres. Le coordonnateur a relevé que les différences affichées par les pays en termes d'aptitude à mener les activités proposées dans le plan stratégique se reflétaient sur leurs possibilités de participation aux travaux du Codex. Il a aussi abordé les difficultés rencontrées pour obtenir des informations des pays et a indiqué que des efforts supplémentaires seraient nécessaires pour recevoir des contributions de tous les membres.
73. Les membres ont pris note de ce rapport d'avancement et, sensibles aux difficultés rencontrées pour obtenir des réponses aux questionnaires et aux enquêtes, ont débattu de la nécessité de mieux comprendre les obstacles à la participation aux réunions. Les délégations ont indiqué par ailleurs que le système actuel de réunions et les mécanismes de communication en place constituaient des moyens utiles d'acquérir une vision d'ensemble de la situation.

¹² CX/ASIA 19/21/9; CRD15 (Inde).

74. En ce qui concerne la suite donnée à l'examen régulier de la gestion des travaux du Codex, s'agissant des groupes de travail électroniques, le Secrétariat a rappelé la recommandation formulée par la Commission lors de sa quarantième session, à savoir collaborer avec les coordonnateurs et les comités régionaux, afin d'examiner les obstacles à une participation active et de recenser les solutions possibles. Les débats ont mis en lumière plusieurs obstacles d'ordre général freinant la participation aux groupes de travail électroniques, par exemple:
- i) manière dont les points de contact coordonnent le travail des groupes électroniques, compte tenu de facteurs comme la capacité et l'organisation de la structure nationale; la capacité d'organiser le volume de travail par rapport au nombre de groupes de travail électroniques ainsi que les systèmes utilisés à cette fin; et le niveau de coordination avec les experts nationaux compétents (formation et ressources);
 - ii) gestion du temps pour les pays qui dirigent les groupes de travail électroniques, pour les participants, ainsi que pour le Secrétariat du Codex, qui doit veiller à ce que les communications soient efficaces et rapides et à la ponctualité des participants (inscriptions aux groupes et respect des échéances);
 - iii) problèmes techniques liés à l'utilisation de la plateforme des groupes de travail électroniques et nécessité de veiller à ce que les documents échangés par voie électronique restent fiables et précis;
 - iv) problèmes liés au multilinguisme tels que la nécessité de traduire dans la langue d'un pays et le temps requis, afin de faciliter la communication d'observations;
 - v) parmi les autres facteurs limitant la participation figurent l'absence de données et/ou d'observations censées contribuer aux débats, la réticence à participer et enfin, l'absence de retour d'information sur les observations une fois que celles-ci ont été communiquées, surtout quand on a l'impression qu'elles n'ont pas été prises en considération.
75. Au cours de la discussion sur ces obstacles, les membres ont souligné combien il était important de s'appuyer sur ces informations pour mettre en place une réponse à ces différents défis. Il est apparu que si les groupes de travail électroniques constituent des outils de travail efficace, les pays, afin d'améliorer la participation:
- i) doivent se montrer très organisés et stratégiques lorsqu'ils participent aux groupes de travail électroniques;
 - ii) doivent se donner des critères pour guider leur choix des groupes de travail électroniques auxquels ils vont participer;
 - iii) doivent s'organiser pour avoir accès aux experts voulus appelés à intervenir dans les groupes de travail électroniques;
 - iv) doivent veiller, en tant que pays, à parler d'une seule et même voix lorsqu'ils émettent des observations.
76. On a également souligné l'utilité des mécanismes ou des projets permettant aux pays plus expérimentés d'avoir des échanges avec des pays moins expérimentés, comme l'a notamment montré le projet de groupe mené actuellement dans la région grâce au Fonds fiduciaire du Codex (FFC).

Conclusion

77. Le Comité:
- i) a pris note des résultats obtenus dans le cadre du plan stratégique mondial pour 2014-2019 et a décidé de communiquer les informations relatives aux activités menées dans la région (CRD10) au Secrétariat du Codex, qui pourra les utiliser aux fins du rapport définitif sur la mise en œuvre du Plan stratégique pour 2014-2019;
 - ii) a recommandé d'étudier différentes options pour l'obtention d'un meilleur taux de réponse aux enquêtes futures;
 - iii) a pris acte des problèmes rencontrés actuellement en ce qui concerne la participation aux réunions du Codex et aux groupes de travail électroniques, et est convenu d'utiliser les mécanismes qui existent au sein du Codex, comme les outils en ligne et les réunions de coordination avant et pendant les réunions; et
 - iv) a encouragé la FAO, l'OMS, le Secrétariat du Codex et les membres à étudier différentes options et à rechercher des solutions novatrices qui permettraient de lever les obstacles à la participation aux groupes de travail électroniques.

PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX POUR 2020-2025 – FEUILLE DE ROUTE POUR LA MISE EN ŒUVRE (Point 7.2 de l'ordre du jour)¹³

78. Le président a rappelé que le Comité avait mis sur pied un groupe de travail en session chargé d'examiner le point 7.2 et de mener une réflexion sur les activités à mener à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025. L'Indonésie, qui assurait la présidence du groupe, a récapitulé les conclusions du groupe, qui sont consignées dans le document de séance CRD16. Il a indiqué que le groupe de travail: avait attribué des priorités pour 2020-2021 aux activités ressortissant aux objectifs 1, 2 et 3; avait recensé une série d'activités censées être réalisables au cours de cette période; et avait proposé que le Comité examine en détail le tableau récapitulatif des activités, pour vérifier que ses propositions correspondaient bien aux objectifs, qu'elles étaient concrètes et qu'elles pouvaient être réalisées au cours des deux prochaines années.

Débat

79. Les délégations se sont félicitées du travail accompli par le groupe de travail et ont marqué leur accord d'ensemble sur les objectifs indiqués en priorité. Le Comité a examiné les activités ainsi que les informations connexes présentées dans le document de séance CRD16 et a indiqué qu'il convenait de rester modeste et pragmatique s'agissant du délai de deux ans prévu pour leur mise en œuvre. Le Comité est convenu qu'il était important de s'appuyer autant que possible sur les mécanismes et les systèmes déjà en place. Au vu de ces considérations, il a été décidé:
- i) de combiner les activités 1.1.1 et 1.1.2 et, constatant qu'une enquête de la FAO et de l'OMS avait déjà été consacrée aux questions émergentes, de recourir plutôt à un questionnaire d'enquête en guise de mécanisme de compte rendu. À ce sujet, le représentant de la FAO et plusieurs délégations ont rappelé au Comité l'importance, pour les pays, de s'impliquer dans cette enquête et sont revenus sur les échanges menés dans le cadre de l'article 3.1 de l'ordre du jour au sujet du taux de réponse aux enquêtes;
 - ii) de modifier le libellé de l'activité 1.2.1 en indiquant qu'elle serait menée en tenant compte des critères des Comités pertinents du Codex plutôt que de mentionner ces derniers spécifiquement, qu'il incomberait tant au Comité qu'au coordonnateur de veiller à la mise en œuvre de cette activité et que l'avancement de ces travaux serait consigné dans le rapport sur les travaux du Codex intéressant la région que le coordonnateur présentera à la vingt-deuxième session du Comité;
 - iii) de supprimer l'activité 1.2.2, considérée comme redondante au vu des autres activités relevant de cet objectif;
 - iv) que le compte rendu sur les activités à mener au titre du point 2.1.1 se fera au travers du rapport de la FAO et de l'OMS sur les activités de développement capacitaire élaboré chaque année à l'intention de la Commission du Codex Alimentarius;
 - v) que l'activité 2.2.1 aurait pour but de réunir des renseignements de base sur les pays répondant aux appels à données, comme c'est le cas pour les contributions au GEMS/Aliments¹⁴ et les rapports diffusés par la FAO et l'OMS;
 - vi) de modifier le libellé de l'activité 2.2.2 de manière à le rendre plus précis, le but étant d'établir une vue d'ensemble des données et des capacités de gestion et d'analyse de ces dernières disponibles dans la région. La proposition visant à développer des systèmes robustes de production de données dans la région a été jugée utile mais prématurée à ce stade. Il a donc été suggéré que le Comité l'inclue dans la prochaine phase du plan de travail d'ici à la vingt-deuxième session;
 - vii) de préciser l'activité 2.3.1 et l'explication s'y rapportant, de manière à indiquer que les débats de la Commission du Codex Alimentarius sur le financement durable d'avis scientifiques FAO/OMS destinés au Codex seront portés à la connaissance des comités de coordination, en vue de poursuivre le travail de sensibilisation à cette question;
 - viii) de réviser l'activité 3.2.1 de manière à préciser que l'accent serait mis, pour les deux années qui viennent, sur la collecte de données relatives à l'utilisation actuelle des normes du Codex. Les participants ont jugé que l'enquête réalisée tous les deux ans sur l'utilisation des normes du Codex constituait un mécanisme approprié de collecte de ces données.

¹³ CX/ASIA 19/21/10; CRD3 (Corée et Thaïlande); CRD9 (Japon); CRD15 (Inde).

¹⁴ GEMS/Aliments (en anglais GEMS/Foods): Système mondial de surveillance continue de l'environnement / programme de surveillance et d'évaluation de la contamination des aliments (GEMS/Foods).

- ix) Les membres, tout en jugeant très intéressante l'activité 3.3.1 sur l'élaboration d'un programme d'évaluation d'impact réglementaire, ont toutefois indiqué qu'il s'agissait là d'une tâche difficile et constaté que le Comité ne disposait pas suffisamment de temps pour creuser cette idée dans le cadre du groupe de travail. Étant donné toutefois le soutien important recueilli par cette suggestion, le Comité a demandé au sous-comité de la planification stratégique du Comité exécutif d'y réfléchir au moment de développer le plan de travail global, de sorte qu'un tel outil puisse être mis au point dans une perspective mondiale.
 - x) L'activité 3.3.1 initiale a été remplacée par une nouvelle activité consacrée aux expériences positives découlant de l'utilisation des normes du Codex. Il a été jugé en effet que cette proposition, tout en permettant d'illustrer jusqu'à un certain point l'utilité des normes du Codex, serait plus aisément réalisable.
80. Une fois ces révisions effectuées, le Comité a décidé que le plan de travail, dorénavant complet, pouvait être soumis au sous-comité de la planification stratégique du Comité exécutif. Le Comité a également noté que le plan de travail régional en matière de communication devant être adopté dans le cadre du point 8 de l'ordre du jour contribuerait également à la réalisation de l'objectif 3 du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025.
81. Le Comité a en outre pris note des informations communiquées par le président du sous-comité de la planification stratégique du Comité exécutif. Celui-ci a remercié le Comité pour ses nombreux travaux, a indiqué que le plan de travail élaboré par le Comité serait intégré au plan de travail global, qu'une lettre circulaire serait diffusée en vue d'obtenir d'éventuelles contributions supplémentaires des membres sur le plan de travail global et que tous les membres recevraient un retour d'information sur le plan de travail après la soixante-dix-huitième session du Comité exécutif.

Conclusion

82. Le Comité:
- i) a décidé que le Comité donnerait la priorité à la mise en œuvre des activités visant la réalisation des objectifs 1, 2 et 3 du plan stratégique 2020-2025;
 - ii) a décidé de soumettre au sous-comité de la planification stratégique du Comité exécutif une liste des activités, et des informations afférentes à celles-ci, qui seront entreprises par la région au cours des deux années à venir, pour inclusion dans le plan de travail global du Plan stratégique pour 2020-2025 (annexe III);
 - iii) a demandé au sous-comité de la planification stratégique du Comité exécutif de tenir compte des observations générales formulées au cours de la session.

PLAN DE TRAVAIL DU CODEX EN MATIÈRE DE COMMUNICATION (point 8 de l'ordre du jour)¹⁵

83. Le Secrétariat du Codex a présenté ce point de l'ordre du jour et a rappelé qu'à sa soixante-quatorzième session (Rome, 2017), le Comité exécutif avait indiqué «qu'il était nécessaire que les membres contribuent à [l']élaboration et à [la] mise en œuvre» du plan de travail actuel du Codex en matière de communication et qu'«une collaboration taillée sur mesure avec les comités FAO/OMS de coordination permettrait de renforcer tant la mobilisation que l'impact»¹⁶.
84. Le Secrétariat du Codex a souligné les possibilités qu'offraient les médias sociaux et les moyens de communication traditionnels s'agissant de faire mieux comprendre les questions liées au Codex, et cela aussi bien au plus haut niveau politique que lors de la communication des résultats d'initiatives techniques ou de renforcement des capacités, par exemple. Le Secrétariat a rappelé que l'équipe chargée de la communication au sein du Secrétariat du Codex était toujours prête à travailler aux côtés des membres et du coordonnateur régional aux fins de la mise en œuvre du plan de travail du Codex en matière de communication de sorte que les destinataires pertinents soient informés des travaux réalisés dans la région.
85. En réponse aux questions soulevées par les membres, le Secrétariat du Codex a apporté les éclaircissements suivants:
- i) il s'est félicité des contributions techniques apportées par les pays et a indiqué qu'il communiquerait des indications supplémentaires par l'intermédiaire du coordonnateur régional sur la formulation et la structure des publications du Codex;
 - ii) il a indiqué que la proposition de nommer un point de contact chargé de la communication au niveau du Coordonnateur régional visait à faciliter la communication dans la région avec le Secrétariat du Codex;

¹⁵ CX/ASIA 19/21/11; CRD15 (Inde).

¹⁶ REP18/EXEC1 par. 9.

- iii) enfin, il a mentionné que des informations sur les parties responsables seraient ajoutées au projet de plan de travail en matière de communication.
86. Le Comité a relevé l'importance des communications pour toutes les activités touchant au Codex et souligné la nécessité de les formaliser au travers d'un plan de travail régional.
87. Le Comité a décidé:
- i) d'adopter le plan de travail régional tel qu'amendé (annexe IV) et de participer activement à sa mise en œuvre;
 - ii) d'appuyer la soumission, par les membres, d'informations au Secrétariat du Code pour publication, y compris des récits décrivant la réalisation réussie des différents aspects de l'action du Codex dans la région, et ce directement ou au travers d'un point de contact régional pour les communications.

DOCUMENT DE TRAVAIL ET DESCRIPTIF DE PROJET SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE POUR LES BOISSONS FAIBLEMENT ALCOOLISÉES (TROUBLES) À BASE DE RIZ (Point 9 de l'ordre du jour)¹⁷

88. Rappelant la décision prise par le Comité au cours de sa vingtième session, la République de Corée a expliqué qu'en raison de l'insuffisance des données disponibles, elle avait éprouvé des difficultés à intégrer dans le document des informations en réponse aux questions qui avaient été posées sur la sécurité sanitaire des aliments et les entraves au commerce. Elle a donc décidé de ne pas poursuivre l'élaboration d'une proposition de norme régionale pour les boissons faiblement alcoolisées (troubles) à base de riz.
89. Le Comité a décidé d'abandonner l'examen de ce point de l'ordre du jour.

DOCUMENT DE TRAVAIL ET DESCRIPTIF DE PROJET SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE SOJA FERMENTÉS SOUS L'ACTION DE LA BACTÉRIE *BACILLUS SUBTILIS* (Point 10 de l'ordre du jour)¹⁸

90. Le Japon, en présentant ce point de l'ordre du jour, a rappelé que le Comité avait décidé, lors de sa vingtième session, d'élargir le champ d'application de la nouvelle proposition de travail, jusque-là consacrée au seul «Natto», aux «produits à base de soja fermentés avec la bactérie *Bacillus subtilis*», de manière à élaborer une norme d'application plus générale. Le Japon a formé à cette fin un groupe informel, dans le cadre duquel les membres intéressés ont discuté sur la manière d'élargir au maximum la portée de la norme en question. Le Japon a indiqué que le champ d'application de la nouvelle proposition de travail, qui englobait dorénavant les produits de soja fermentés sous l'action de bactéries de l'espèce *Bacillus* autres que *Bacillus subtilis*, allait déboucher sur une norme régionale plus englobante.

Débat

91. Le Comité s'est félicité des efforts menés par le Japon pour garantir le caractère inclusif de cette norme.
92. Le Comité a pris note des préoccupations relatives à l'utilisation du terme *Bacillus*, dont certaines espèces peuvent être considérées comme pathogènes, et est convenu que cet aspect serait pris en compte au cours des travaux d'élaboration de la norme.

Objectifs et champ d'application de la norme

93. Il a été convenu que le champ d'application de la norme engloberait un aliment similaire à base de soja fermenté produit en Thaïlande et appelé «Thua nao sa».

Principaux aspects à traiter

94. En réponse à une question sur l'ajout d'une rubrique «poids et mesures» de manière à s'aligner étroitement sur la présentation prévue dans le Manuel de procédure pour les normes relatives aux produits, le Secrétariat du Codex a indiqué qu'il encourageait le Comité à suivre le modèle proposé, mais que ce dernier était libre de décider de l'inclusion ou non, dans la norme, d'une disposition particulière.
95. Le Comité a décidé de ne pas inclure de rubrique «poids et mesures» dans le descriptif de projet, tout en précisant qu'il réfléchirait à l'inclusion éventuelle d'une telle disposition au moment de rédiger la norme.

Informations sur les produits (annexe II)

96. Conformément à la décision d'élargir le champ d'application de la norme, le Comité est convenu d'ajouter le «Thua nao sa» à la liste des produits de soja fermentés sous l'action de microorganismes *Bacillus* spp. en Asie.

¹⁷ CX/ASIA 19/21/12; CRD4 (République de Corée); CRD12 (Indonésie).

¹⁸ CX/ASIA 19/21/13; CRD7 (Thaïlande).

Conclusion

97. Le Comité est convenu:
- i) de transmettre le descriptif de projet à la Commission du Codex Alimentarius, afin qu'elle l'approuve dans le cadre de sa quarante-troisième session (annexe V); et
 - ii) de mettre sur pied un groupe de travail électronique qui, placé sous la présidence du Japon et travaillant en anglais, se chargera, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux, d'établir la proposition de projet de norme, laquelle sera diffusée pour observations à l'étape 3 et pour examen par le Comité au cours de sa vingt-deuxième session.
98. Le rapport du groupe de travail électronique devra parvenir au Secrétariat du Codex trois mois au moins avant la vingt-deuxième session du Comité.

DOCUMENT DE TRAVAIL ET DESCRIPTIF DE PROJET SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE POUR LES RAVIOLIS CHINOIS SURGELÉS (JIAOZI) (Point 11 de l'ordre du jour)¹⁹

99. La Chine, en présentant ce point de l'ordre du jour, a expliqué qu'elle avait établi un document de travail/descriptif de projet révisé (document de séance CRD13) à partir des observations reçues au cours de cette session et a proposé d'utiliser ce document en guise de point de départ pour un débat. Elle a également signalé que les principaux amendements concernaient la suppression du terme «Jiaozi» du nom de produit; l'ajout, à la définition du produit, d'une mention précisant que celui-ci est notamment composé d'une pâte préparée à partir de farine de riz; et l'inclusion des produits de la mer, des fruits secs, etc. dans la liste des ingrédients susceptibles de constituer la farce.

Débat

100. Les membres ont accueilli cette version révisée du descriptif de projet avec intérêt et se sont généralement manifestés en faveur de la proposition relative aux nouveaux travaux. Un membre a par ailleurs souligné qu'il était important de faire en sorte que cette norme soit englobante.
101. Le Comité a examiné, section par section, le descriptif de projet consigné dans le document de séance CRD13, et, pour plus de souplesse et de clarté, a apporté plusieurs modifications à la section 2, «Définition du produit», à savoir:
- i) revenir à «dough» (*pâte*) en lieu et place de «wrapper» (*enveloppe*);
 - ii) remplacer «50%» par «a certain percent» (*un certain pourcentage*);
 - iii) supprimer «[After cooking]» (*après cuisson*); et
 - iv) supprimer «Sikkim in India and Darjeeling» dans la description des raviolis produits au Népal, au Bhoutan et en Inde (tableau 1).

Conclusion

102. Le Comité a décidé:
- i) de transmettre le descriptif de projet à la Commission du Codex Alimentarius afin qu'elle approuve à titre de nouveaux travaux au cours de sa quarante-troisième session (annexe VI);
 - ii) de mettre sur pied un groupe de travail électronique qui, placé sous la présidence de la Chine et travaillant en anglais, se chargera, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux, d'établir la proposition de projet de norme, laquelle sera diffusée pour observations à l'étape 3 et pour examen par le Comité au cours de sa vingt-deuxième session.
103. Le rapport du groupe de travail électronique devra parvenir au Secrétariat du Codex trois mois au moins avant la vingt-deuxième session du Comité.

¹⁹ CX/ASIA 19/21/14; CRD6 (République de Corée); CRD7 (Thaïlande); CRD12 (Indonésie); CRD13 (Chine).

DOCUMENT DE TRAVAIL ET DESCRIPTIF DE PROJET SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE OU D'UN CODE D'USAGES RÉGIONAL POUR LE ZONGZI (Point 12 de l'ordre du jour)²⁰

104. La Chine, en présentant ce point de l'ordre du jour, a expliqué qu'elle avait établi un document de travail/descriptif de projet révisé (document de séance CRD14) à partir des observations reçues au cours de cette session et a proposé d'utiliser ce document en guise de point de départ pour un débat. Elle a également indiqué: i) que les photos et descriptions de nouveaux produits similaires étaient venues s'ajouter à la liste présentée dans cette rubrique et que certaines modifications avaient été apportées à la définition du produit (par exemple, mention de feuilles enveloppantes de bananier); et ii) que le terme utilisé pour désigner le produit, à savoir «Zongzi», était conventionnel et pourrait être utilisé provisoirement jusqu'à ce que l'on opte pour un nom de produit plus générique, toutes suggestions à cet égard étant les bienvenues.

Débat

105. Un membre s'est dit d'avis que les normes du Codex devant être plus inclusives, il serait difficile, pour le Comité exécutif, d'entériner un descriptif de projet sur un produit portant un nom provisoire, dont le champ d'application est limité et qui comporte des passages entre crochets.
106. En réponse à une demande d'éclaircissement, le Secrétariat du Codex a fourni un complément d'information sur l'exigence d'«aptitude du produit à la consommation» dont il est question dans le Manuel de procédure.
107. Outre les corrections d'ordre rédactionnel et plusieurs amendements apportés au texte dans un souci de souplesse, de clarté et de cohérence, le Comité a émis les observations et pris les décisions ci-après:

Nom du produit

108. Les participants ont examiné plusieurs propositions quant au nom des produits, à savoir «riz cuit à la vapeur enveloppé dans des feuilles», «raviolis de riz», «riz collant cuit à la vapeur enveloppé dans des feuilles» et «riz glutineux enveloppé dans des feuilles».
109. Le Comité a relevé i) que la méthode de préparation du produit ne se limitait pas à la cuisson à la vapeur et que d'autres méthodes, comme l'ébullition, étaient également acceptables et ii) qu'outre le riz glutineux, la norme devrait également couvrir d'autres types de riz.
110. Sur la base de ce qui précède, le Comité a décidé de renommer le produit «riz cuit enveloppé dans des feuilles».

Définition du produit

111. Les membres ont fait remarquer i) que le conditionnement sous vide et la surgélation n'étaient pas forcément les seules méthodes utilisées après la cuisson; ii) que l'expression «tied with cotton threads» (*lié à l'aide de fils de coton*) après l'enveloppement et le moulage était trop limitative et qu'il convenait d'appliquer une plus grande souplesse en tenant compte d'autres méthodes possibles; iii) qu'il convenait d'ajouter les feuilles de lotus aux types de feuilles utilisées pour l'enveloppement et le moulage; iv) qu'au tableau 1, dans la description des produits originaires des Philippines, le passage «meat is usually used as the ingredients» (*on utilise généralement de la viande en tant qu'ingrédient*) devrait être remplacé par «stuffed with other ingredients» (*farcé à l'aide d'autres ingrédients*), de manière à refléter plus précisément la nature du produit. Il a également été proposé d'ajouter deux produits indonésiens au tableau 1.

Conclusion

112. Le Comité est convenu:
- i) de transmettre le descriptif de projet à la Commission du Codex Alimentarius, afin qu'elle l'approuve en tant que nouvelle activité dans le cadre de sa quarante-troisième session (annexe VII);
 - ii) de mettre sur pied un groupe de travail électronique qui, placé sous la présidence de la Chine et travaillant en anglais, se chargera, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux, d'établir la proposition de projet de norme, laquelle sera diffusée pour observations à l'étape 3 et pour examen par le Comité au cours de sa vingt-deuxième session.
113. Le rapport du groupe de travail électronique devra parvenir au Secrétariat du Codex trois mois au moins avant la vingt-deuxième session du Comité.

²⁰ CX/ASIA 19/21/15; CRD7 (Thaïlande); CRD12 (Indonésie); CRD14 (Chine).

NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 13 de l'ordre du jour)²¹

114. Le Comité est convenu à l'unanimité de recommander à la Commission de nommer, à sa quarante-troisième session, la Chine en tant que prochain coordonnateur pour l'Asie.
115. La Chine a remercié toutes les délégations de leur soutien et s'est déclarée déterminée à s'acquitter de ses fonctions de coordonnateur.

QUESTIONS DIVERSES (Point 14 de l'ordre du jour)

Modification de la Norme pour les sardines et produits du type sardines en conserve (CXS STAN 94-1981): inclusion de *Sardinella lemuru* (Bali Sardinella) dans la liste des espèces *Sardinella* figurant dans la section 2.1.1.²²

116. Les Philippines ont présenté ce point de l'ordre du jour (document de séance CRD5) uniquement pour information et pour examen, étant donné que cette question, bien qu'intéressant plusieurs pays de la région, devait encore être soumise au Comité exécutif pour examen.

117. Le Comité a pris note de la proposition.

Élaboration d'une norme régionale pour les friandises traditionnelles à base de lait²³

118. L'Inde, en présentant ce point, a indiqué aux participants qu'un descriptif de projet connexe existait également (document de séance CRD17).
119. Les membres ont indiqué qu'ils n'avaient pas eu suffisamment de temps pour évaluer la proposition, ni pour consulter leurs experts nationaux. Il a donc été suggéré de soumettre à nouveau la proposition dans le cadre de la vingt-deuxième session et par ailleurs d'établir, dans un souci d'exhaustivité, un nouveau projet consacré à des produits similaires commercialisés dans la région.
120. Le Comité a noté que cette proposition ne pouvait être débattue en raison du manque de temps et est convenu que l'Inde soumettrait à nouveau, dans le cadre de la vingt-deuxième session du Comité, un document de travail en tenant compte des observations faites sur la nécessité d'établir une norme qui soit inclusive.

Sensibilisation aux activités FAO/OMS de développement des capacités menées dans la région

121. Le représentant de l'OMS a noté que de nombreux pays se disaient ignorants des initiatives de développement des capacités menées par la FAO et l'OMS dans la région. Il a suggéré que le Comité de coordination fasse office d'enquête où l'on pourrait rendre compte de telles initiatives et a proposé d'inscrire ce point de manière permanente à l'ordre du jour des réunions.
122. Le Comité a pris note de cette proposition et est convenu que l'on pourrait envisager d'inscrire un point à cet effet aux ordres du jour des réunions futures.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 15 de l'ordre du jour)

123. Le Comité a été informé que sa vingt-deuxième session se tiendrait dans un délai de deux ans environ et que des précisions seraient communiquées aux membres une fois que la Commission aurait nommé le coordonnateur à sa quarante-troisième session, et après échanges ultérieurs entre ce dernier et le Secrétariat du Codex.

²¹ CX/ASIA 19/21/16.

²² CRD5 (Philippines).

²³ CRD8 (Inde); CRD17 (Inde).

ANNEXE I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON- PRÉSIDENT - PRESIDENTE:

Mr Sunil Kumar Bakshi
Head
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

CHAIR'S ASSISTANT - ASSISTANTE DU PRÉSIDENT - ASISTENTE DEL PRESIDENTE:

Ms Sakshee Pipliyal
Technical Officer (Codex)
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

BHUTAN - BHOUTAN - BHUTÁN

Ms Gyem Bidha
Deputy Chief Laboratory Officer
Bhutan Agriculture and Food Regulatory Authority
Ministry of Agriculture and Forests
Thimphu

Mr Kubir Nath Bhattarai
Sr. Food Safety Officer
Bhutan Agriculture and Food Regulatory Authority
Ministry of Agriculture and Forests
Thimphu

CHINA - CHINE

Mr Kehua Chen
General manager
Zhejiang Royal Manor Food Co., Ltd.

Mr Zhaogui Chen
Senior Engineer
Zhejiang Wufangzhai Industrial Co., Ltd..

Dr Hao Ding
Assistant Researcher
China National Center For Food Safety Risk
Assessment

Dr Yongxiang Fan
Researcher
China National Center For Food Safety Risk
Assessment

Mr Chuntian Li
Agronomist
Center for Agro-Food Quality & Safety, Ministry of
Agriculture and Rural Affairs, P.R. China
Beijing

Ms Chang Li
Agronomist
Center for Agro-Food Quality & Safety, Ministry of
Agriculture and Rural Affairs, P.R. China
Beijing

Mr Xiangbo Li
Director General of Department of Standardization
CHINA GENERAL CHAMBER OF COMMERCE

Mr Zhenyu Liu
Division Director
CHINA GENERAL CHAMBER OF COMMERCE

Mr Zhen Lu
Senior Staff Member
CHINA GENERAL CHAMBER OF COMMERCE

Mrs Huiling Song
Director
ZHEGNZHOU SUNEAR FOOD CO.,LTD.

Prof Fangbin Wang
Professor, PhD / Director of the Institute
Hunan Institute of Food Quality Supervision
Inspection and Research

Mrs Zhihua Yang
Deputy director of brand and quality department
Shenzhen Institute of Standards and Technology

Mrs Lijun Zhang
Deputy president
CHINA GENERAL CHAMBER OF COMMERCE

Mr Peng Zhou
vice-president
Shenzhen Institute of Standards and
Technology(SIST)

Mrs Xiangjie Zhu
Senior Engineer
SANQUAN FOODS CO., LTD

**DEMOCRATIC PEOPLE'S REPUBLIC OF KOREA
- RÉPUBLIQUE POPULAIRE DÉMOCRATIQUE
DE CORÉE - REPÚBLICA POPULAR
DEMOCRÁTICA DE COREA**

Dr Kim Won Li
NPO
WHO Country Office

Dr Ryu Tok Su
Codex Focal Point
Ministry of Public Health

INDIA - INDE

Dr Rajan
Assistant Director General
ICAR

Ms Kanika Aggarwal
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

Ms Vani Bhambri Arora
Deputy Director
QCI

Mr Yatin Arya
Senior Manager
Tata Services Ltd.

Dr Dinesh Singh Bisht
Scientist C
Quality Evaluation Laboratory
Mumbai

Dr Anirudha Kumar Chhonkar
Corporate Regulatory Advocacy Manager
Federation of Indian Chambers of Commerce and
Industry
New Delhi

Ms Parna Dasgupta
Director-Government Affairs
Kellogg India Private Limited

Dr Sanu Jacob
Director
Food Safety and Standards Authority of India

Mr Krishna Kumar Joshi
Head, Foods Division Regulatory Affairs
Department
ITC Limited

Mr Kumar Kalpam
Scientific and Regulatory Affairs Manager
Mother Dairy Fruit & Vegetable Pvt. Ltd.

Mr Zafar Parvez Khan
Head- Scientific & Regulatory Affairs, India & AP
Chocolate Lead
Mondelez India Foods Pvt. Ltd.

Dr Vaibhav Kulkarani
Director-Regulatory Affairs
Abbott Nutrition

Ms Shobana Kumar
Field Officer
Ministry of Commerce & Industry, Government of
India
New Delhi

Mr Shailender Kumar
Assistant Director
Food Safety and Standards Authority of India

Dr Ravindra Kumar
Quality & Food Safety Lead – AP
DuPont Nutrition & Biosciences

Mr Richard Noronha
Designated Officer
FDA
Goa

Mr Suresh Pahadia
Manager
National Dairy Development Board

Ms Shreya Pandey
Associate Director, Food Safety, Scientific &
Regulatory Affairs
Pepsico Ltd. India
New Delhi

Mr Devendra Prasad
Deputy General Manager
Ministry of Commerce & Industry, Government of
India
New Delhi

Ms Rini Sanyal
Director-Regulatory Affairs
Herbalife

Ms Jyoti Sardesai
Commissioner of Food Safety
FDA
Goa

Mr Prakash Selvaraj
Executive – Regulatory Affairs
ITC Limited

Ms Priyanka Sharma
Research Associate-Food Regulatory Affairs, CIFTI

Dr Jasvir Singh
Regulatory, Scientific and Government Affairs
Leader, South Asia, Representative of CIFTI-FICCI
Federation of Indian Chambers of Commerce and
Industry

Mr Abhinav Singh
Head-Food Processing & CIFTI
FICCI

Mr Parmod Siwach
Assistant Director (T)
Export Inspection Council
New Delhi

Dr Subburaj T
Scientist B
Spices Board
Guntur

INDONESIA - INDONÉSIE

Dr Wahyu Purbowasito
Director
National Standardization Agency of Indonesia
Jakarta

Mrs Lasrida Yuniaty Bakara
Head of Section for Food Raw Materials and Food
Category Standardization
Indonesia's Food and Drug Agency
Jakarta

Prof Purwiyatno Hariyadi
Vice Chairperson of the Codex Alimentarius
Commission
Bogor Agricultural University (IPB)
Bogor

Mrs Pratiwi Yuniarti Martoyo
Head of Section for Foods for Special Dietary Uses
Standardization
Indonesia's Food and Drug Agency
Jakarta

Dr Sonny Warouw
Functional Associate Expert Sanitarian
Ministry of Health of Indonesia
Jakarta

Mr Eko Budi Yunihaso
Staff of Food Safety Subdirector
Ministry of Health of Indonesia
Jakarta

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Dr Yayoi Tsujiyama
Acting Director for International Standards Office
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Dr Yoshihiro Chuda
Deputy Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Hiromasa Hasegawa
Adviser
Federation of Japan 'NATTO' Manufactures
Cooperative Society
Tokyo

Dr Soichiro Nagamatsu
Director
Ministry of Health, Labour and Welfare
Tokyo

Ms Aya Orito-nozawa
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Shinji Sato
Deputy Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

MYANMAR

Dr Ohnmar Soe Win
Director
Ministry of Health and Sports
Nay Pyi Taw

Dr Sabei Htet Htet Htoo
Deputy Director
Ministry of Health and Sports
Nay Pyi Taw

NEPAL - NÉPAL

Mr Upendra Ray
Deputy Director General
Department of Food Technology and Quality
Control (DFTQC),
Ministry of Agriculture and Livestock Development
Kathmandu

Mr Keshav Kumar Neupane
Deputy Director General
Department of Food Technology and Quality
Control (DFTQC)
Ministry of Agriculture and Livestock Development
Kathmandu

Dr Atul Upadhyay
Project Director
Helen Keller International
Kathmandu

PHILIPPINES - FILIPINAS

Dr Maria Victoria D Pinion
Chief PRSDD-CFRR
National Fisheries Research and Development
Institute

**REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE
CORÉE - REPÚBLICA DE COREA**

Mr Chunsoo Kim
Senior Scientific officer
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Dr Kiok Hong
Senior Deputy Director
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
Sejong

Mr Jinwoo Kim
Researcher
Korea Food Research Institute (KFRI)
Wanju

Ms Yeonkyu Lee
Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Ms Yeojin Min
Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Dr Yousin Shim
Principal Researcher
Korea Food Research Institute (KFRI)
Wanju

Ms Jihye Yang
Researcher
Ministry of Oceans and Fisheries (MOF)
Sejong

Ms Jiwon Yeo
Researcher
Ministry of Oceans and Fisheries (MOF)
Sejong

Mr Yongshik Yun
Assistant director
Ministry of Oceans and Fisheries (MOF)
Sejong

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Ms Peik Ching Seah
Deputy Director
Singapore Food Agency

Ms Mui Lee Neo
Assistant Director
Singapore Food Agency

SRI LANKA

Dr Lakshman Gamlath
Deputy Director General, (Env. Health & food
safety)
Ministry of Health, Sri Lanka
Colombo

Dr. Usha Jayasuriya,
Deputy Director (E&OH)
Ministry of Health
Sri Lanka

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Metanee Sukontarug
Advisor
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Bangkok

Ms Jeerajit Dissana
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Bangkok

Mr Manat Larpphon
Senior Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Bangkok

Ms Natthakarn Nammakuna
Standard Officer
Bangkok

TIMOR-LESTE

Dr Nilton Saturnino Eliziario Da Costa Sarmiento
Cruz
Program Technic Assistant and National Codex
Contact Point
Ministry of Health

VIET NAM

Mr Nguyen Ngoc Anh Toan
Staff
Quality Assurance and Testing Center 3
Ho Chi Minh

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

Mr Benoit Sauveroche
Administrator
Delegation of the European Union to India and
Bhutan

FRANCE - FRANCIA

Mrs Françoise Moreau Lalanne
Conseillère pour les Affaires Agricoles
Ambassade de France en Inde
New Delhi

**UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO
UNIDO**

Mr Steve Wearne
Director – Global Affairs
London

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

Ms Mary Frances Lowe
U.S. Codex Manager
U.S Codex, Trade and Foreign Agricultural Affairs
Washington, DC

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS/ ORGANISATIONS NON-
GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES/
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO
GUBERNAMENTALES****THE CONSUMER GOODS FORUM (CGF)**

Ms Anne Gerardi
Senior Project Manager
The Consumer Goods Forum

Mr Fernando Avelleyra
The Consumer Goods Forum

Ms Ryoko Matsuda
The Consumer Goods Forum

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Ms Teresa Lo
Regulatory Affairs Manager
Food Industry Asia (FIA)
Singapore

Ms Ratih Neumann
Food Industry Asia (FIA)
Singapore

**INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL
COMMITTEE (IGTC)**

Mr Akira Otabe
IGTC
Bangkok

SSAFE

Mr Himanshu Gupta

KEYNOTE SPEAKER

Prof. S. Ayyappan
Chancellor
Central Agricultural University
Imphal
India

FAO

Mr Sridhar Dharmapuri
Food and Agriculture Organization of the United
Nations Regional Office for Asia and the Pacific
Bangkok, Thailand

WHO

Dr Peter BENEMBAREK
Team Leader and INFOSAN Manager
Department: Food Safety (FOS)
World Health Organization (WHO)
Geneva

Mrs Catherine MULHOLLAND
Administrator Codex Trust Fund
World Health Organization (WHO)
Geneva

Mr Gyanendra GONGAL
Scientist
WHO Regional Office for South East Asia
New Delhi

Ms Shashi SAREEN
Food Safety Technical Officer
WHO Western Pacific Region
Food Safety (FOS)
Manila Philippines

**SECRETARIATS – SECRÉTARIATS-
SECRETARÍAS****HOST GOVERNMENT SECRETARIAT –
SECRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -
SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN**

Mr Rajeev Kumar Jain
Executive Director
Food Safety and Standards Authority of India
NEW DELHI

Mr Perumal Karthikeyan
Deputy Director (Codex and Regulations)
Food Safety and Standards, Authority of India
New Delhi

Ms Pushpinder Jeet Kaur
Assistant Director
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

Mr Puneet Gupta
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

**CODEX SECRETARIAT – SECRÉTARIAT DU
CODEX – SECRETARÍA DEL CODEX**

Dr Sarah Cahill
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme

Mr Goro Maruno
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme Food
and Agriculture Organization of the UN
Rome

Mr David Massey
Special Advisor
Food and Agriculture Organization of the United
Nations (FAO)
Rome

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme Food
and Agriculture Organization of the UN
Rome

ANNEXE II

**MODIFICATIONS APPORTÉES AUX NORMES RÉGIONALES ÉLABORÉES PAR LE COMITÉ DE
COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE**

(pour adoption)

Les ajouts apparaissent en **caractères gras et soulignés**, et les suppressions en ~~caractères barrés~~.

Partie 1:

**MODIFICATION À LA SECTION 4.1 «ADDITIFS ALIMENTAIRES» DE LA NORME RÉGIONALE POUR
LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE (CXS 298R-2009)**

4.1 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
334	L(+)-acide tartrique	1 000 mg/kg (comme acide tartrique)
335(i)	Tartrate monosodique	
335(ii)	L(+)-tartrate de sodium	
336(i)	Tartrate monopotassique	
336(ii)	Tartrate dipotassique	
337	L(+)-tartrate de potassium et de sodium	

Partie 2:

**MODIFICATION À LA SECTION 4.2 «ADDITIFS ALIMENTAIRES» DE LA NORME RÉGIONALE POUR
LA SAUCE AU PIMENT (SAUCE « CHILI ») (CXS 306R-2011)**

4.2 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ

N° de SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
334	Acide tartrique	5 000 mg/kg
335(i)	Tartrate monosodique	
335(ii)	Tartrate L(+) de sodium	
336(i)	Tartrate monopotassique	
336(ii)	Tartrate dipotassique	
337	L(+)-tartrate de potassium et de sodium	
452(i)	Polyphosphate de sodium	1 000 mg/kg (en tant que phosphore)

ANNEXE III

Activités à mener dans la région du CCASIA en 2020-2021 à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025

Objectif stratégique prioritaire	Objectif prioritaire	Activités pour la période 2020-2021	Justification des activités proposées	Partie responsable ou chef de file	Résultat attendu pour 2021	Mécanisme pour l'établissement des rapports
1. Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux	1.1 Recenser les besoins et les problèmes naissants	1.1.1 Recueillir des informations sur les problèmes actuels, naissants et cruciaux du pays, et recenser les besoins	Comprendre les besoins et les problèmes naissants de chaque pays membre	Coordonnateur régional/ FAO/OMS	Liste globale des problèmes et des besoins des pays membres	Questionnaires d'enquête
	1.2 Fixer les priorités en matière de besoins et de problèmes naissants	1.2.1 Définir des critères concrets en tenant compte des critères d'établissement des priorités en usage dans les Comités du Codex compétents et figurant dans le Manuel de procédure du Codex	Les critères d'évaluation et de hiérarchisation des problèmes naissants pourraient être utilisés pour évaluer et hiérarchiser les propositions de nouveaux travaux du point de vue du besoin à satisfaire et de la pertinence pour la région.	Comité de coordination/ Coordonnateur régional	Définition de critères pratiques	Rapport du coordonnateur (par exemple, au point de l'ordre du jour sur les travaux du Codex présentant un intérêt pour la région)
		1.2.2 Hiérarchiser les problèmes et les besoins à l'échelle de la région	Disposer d'un document officiel du Codex pour la région	Comité de coordination	Hiérarchie des besoins et des problèmes naissants	Plénière
2. Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex	2.1. S'appuyer sur les avis scientifiques conformément aux principes d'analyse des risques du Codex	2.1.1 Mettre en place des programmes de développement des capacités destinés à mieux informer tous les pays de la région au sujet de l'utilisation de l'information scientifique et des principes d'analyse des risques	Ces activités permettront à tous les pays de la région d'en apprendre plus sur les données scientifiques intervenant dans l'élaboration de normes ainsi que sur l'analyse des risques, ce qui les aidera à gérer les mesures prises sur la base du résultat de l'évaluation des risques.	Comité de coordination FAO/OMS/ Pays membres FAO/OMS	Sensibilisation et connaissance plus poussées des pays membres quant à l'utilisation des informations scientifiques et des principes de l'analyse des risques	Rapports FAO/OMS sur les activités de développement des capacités
		2.2 Promouvoir la soumission et l'utilisation de données représentatives à l'échelle mondiale lors de l'élaboration et de	2.2.1 Évaluer le nombre total de pays membres répondant aux appels visant l'obtention de données	Cette évaluation permettra d'avoir une vue d'ensemble des pays qui ne sont pas en mesure de soumettre des données.	FAO/OMS	Données de référence sur les pays répondant aux appels visant l'obtention de données.
	2.2.2. Rassembler, analyser et mettre en commun les données sur un contaminant		Avant de se lancer dans la production de nouvelles	FAO/OMS/ Pays membres	Meilleure connaissance des	Rapport FAO/OMS à

	l'examen des normes du Codex	alimentaire spécifique commun aux pays membres.	données, cette activité aidera à faire le bilan des données disponibles dans la région et contribuera au développement de capacités de gestion et d'analyse des données.		capacités existantes de collecte, de gestion et d'analyse des données dans la région	présenter durant la vingt-deuxième session du Comité de coordination
	2.3 Promouvoir un financement suffisant et pérenne pour les organes d'experts qui fournissent des avis scientifiques	2.3.1. Informer les Comités de coordination régionaux des discussions tenues chaque année au sein de la Commission du Codex Alimentarius sur le financement pérenne des avis scientifiques FAO/OMS au Codex en inscrivant ce thème au point de l'ordre du jour sur les questions découlant de la Commission et de ses organes subsidiaires	Tous les membres du Codex ne sont pas en mesure d'assister aux réunions de la Commission du Codex Alimentarius. Par contre, ils peuvent assister aux réunions des Comités régionaux de coordination qui, vu l'importance de cette question pour les travaux du Codex, constituent un moyen privilégié de mise en commun de ces informations.	FAO/OMS, Secrétariat du Codex	Mieux sensibiliser les pays membres à la situation actuelle	Document examiné dans le cadre du point pertinent de l'ordre du jour et compte rendu de la réunion
		2.3.2. Pays membres: encourager les organes directeurs de la FAO et de l'OMS à affecter les crédits réservés pour les avis scientifiques	Ceci aidera à rappeler à la FAO et à l'OMS que le financement des avis scientifiques reste une question hautement prioritaire.	Pays membres, FAO/OMS	Garantie d'un financement pérenne pour les avis scientifiques	
3. Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées	3.1 Faire mieux connaître les normes du Codex	3.1.1. Mener des activités (par exemple des séminaires) destinées à sensibiliser les parties prenantes aux questions liées au Codex	Ceci aidera à sensibiliser les acteurs concernés aux effets des normes du Codex sur le commerce, facilitera l'adoption de ces mêmes normes et, par conséquent, favorisera les échanges commerciaux.	Pays membres	Les membres du Codex promeuvent activement l'utilisation des normes du Codex.	Rapport d'activité au Secrétariat du Codex ou au coordonnateur du Comité de coordination pour l'Asie
		3.1.2. Engager les parties prenantes à participer aux activités du Codex [<i>sous réserve de la politique gouvernementale en vigueur</i>]	La majorité des parties prenantes (industriels, universités, etc.) ne sont pas forcément informées des activités du Codex.	Pays membres	Les membres du Codex promeuvent activement l'utilisation des normes du Codex.	Rapport d'activité au Secrétariat du Codex ou au coordonnateur du Comité de coordination pour l'Asie
	3.2 Soutenir les initiatives visant à faire connaître et	3.2.1 Aider à évaluer dans quelle mesure les normes du Codex sont utilisées en tant que guides pour l'élaboration des normes	Élaborer des normes alimentaires fondées sur les normes du Codex aidera à	Pays membres	Meilleure connaissance de l'utilisation des	Rapport de l'enquête sur l'utilisation des

	mettre en œuvre ou appliquer les normes du Codex	alimentaires nationales en répondant à l'enquête semestrielle sur l'utilisation des normes du Codex	faciliter le commerce international, par le biais par exemple de la mise en place d'évaluations des risques microbiologiques et l'acceptation d'équivalences.		normes du Codex aux fins de l'élaboration de normes et de règlements alimentaires dans les pays	normes du Codex
	3.3 Faire reconnaître et promouvoir les effets des normes du Codex	3.3.1. Recenser les expériences positives d'utilisation des normes du Codex et les faire connaître	La publication d'expériences positives sera un encouragement à une adoption des normes du Codex à plus grande échelle.	Pays membres et Secrétariat du Codex	Sensibilisation accrue à l'importance des normes du Codex	Publication de récits

ANNEXE IV

Projet de plan de communication régional pour 2020-2025

Le tableau présente les objectifs, les activités, les cibles et les indicateurs proposés pour le Plan de communication régional du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie. Ces éléments découlent de l'Objectif 3 du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 «Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées», et en particulier de l'objectif 3.1 «Faire mieux connaître les normes du Codex».

Objectif	Activités	Partie responsable	Buts	Indicateurs
1. Établir des voies de communication claires	1.1. Renforcer et améliorer la circulation de l'information et les échanges entre les pays et le Secrétariat du Codex 1.2. Établir des méthodes de communication simples et rapides (groupe sur WhatsApp ou groupe de discussion sur le forum du Codex consacré aux groupes de travail électronique, par exemple)	1.1 Pays membres et Secrétariat du Codex 1.2 Coordonnateur régional, pays membres et Secrétariat du Codex	D'ici à la vingt-deuxième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (2021), 75 pour cent des membres/observateurs interrogés devraient déclarer que l'actualité, l'accessibilité et la qualité des communications régionales du Codex sont «excellentes» ou «bonnes».	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de réponses à l'enquête indiquant que les communications régionales sont «excellentes» ou «bonnes»
2. Communiquer sur l'importance des normes du Codex dans la région	2.1 Fournir chaque mois au Secrétariat du Codex des projets de récits en ligne qui illustrent les travaux sur la sécurité sanitaire des aliments, les normes ou les initiatives de renforcement des capacités dans la région 2.2 Promouvoir les exemples de réussite régionaux et les initiatives régionales, en collaboration avec le Secrétariat du Codex et la FAO/OMS 2.3 Travailler en concertation avec les pays bénéficiaires du Fonds fiduciaire du Codex dans la région, afin de communiquer à chaque étape des projets du Fonds	2.1 Pays membres, coordonnateur régional 2.2 Secrétariat du Codex, coordonnateur régional, FAO/OMS 2.3 Pays bénéficiaires du Fonds fiduciaire du Codex, FAO/OMS, Secrétariat du Codex	D'ici à la quarante-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius, publier 10 articles sur des actualités qui concernent les pays de la région D'ici à la vingt-deuxième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie, publier 30 articles sur des actualités qui concernent les pays de la région D'ici à la vingt-deuxième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie, 50 pour cent des pays de la région ont apporté une contribution aux nouvelles du Codex, sur la page web régionale	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de récits publiés par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie • Nombre de pays qui ont contribué au moyen d'une publication

ANNEXE V

DESCRIPTIF DE PROJET

**Proposition d'élaboration d'une norme régionale
pour les produits à base de soja fermentés sous l'action de micro-organismes *Bacillus* spp.****1. Objectif et champ d'application de la norme**

Champ d'application – Ces travaux portent sur des produits à base de soja fermentés sous l'action de micro-organismes *Bacillus* spp., seuls ou en association avec d'autres micro-organismes, qui se présentent sous la forme de fèves entières et non pas de pâte – même si certaines fèves peuvent avoir été en partie écrasées au cours du processus de fabrication – et qui sont destinés à la consommation humaine directe et à la production industrielle alimentaire, y compris pour la restauration. Les produits tombant dans le champ d'application de cette norme sont le *Natto*, le *Cheonggukjang*, le *Douchi*, le *Kinema* et le *Thua nao sa*.

Objectif – Il s'agit d'établir une norme régionale pour les produits à base de soja fermentés sous l'action de micro-organismes *Bacillus* spp., seuls ou en association avec d'autres micro-organismes, qui se présentent sous la forme de fèves entières et non pas de pâte – même si certaines fèves peuvent avoir été en partie écrasées au cours du processus de fabrication. Cette norme est censée garantir le respect des objectifs du Codex, à savoir protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

2. Pertinence et actualité

On constate depuis peu une augmentation régulière de la production et du volume des échanges de *Natto*, un produit japonais traditionnel fermenté sous l'action de micro-organismes *Bacillus* spp., et ce tant au sein de la région qu'à l'échelle internationale. Même si différents produits à base de soja fermenté sont consommés dans la région Asie, les produits fermentés sous l'action de *Bacillus* spp., à savoir le *Natto*, le *Cheonggukjang*, le *Douchi* et le *Kinema*, présentent des similitudes non seulement du point de vue des micro-organismes intervenant dans leur fermentation, mais aussi de la forme sous laquelle ils se présentent. Il s'avère dès lors nécessaire d'établir une norme régionale fixant les exigences en matière de sécurité sanitaire, de qualité, d'hygiène et d'étiquetage pour les produits à base de soja fermentés sous l'action de *Bacillus* spp., de manière à protéger la santé des consommateurs et à garantir des pratiques commerciales loyales. Étant donné que les tendances actuelles en matière de consommation et de commerce de produits à base de soja fermentés sous l'action de *Bacillus* spp. s'appliquent essentiellement aux pays asiatiques, il s'agira d'une norme à caractère régional plutôt qu'international.

3. Principales questions à traiter

Les principaux aspects à traiter dans la norme sur les produits à base de soja fermentés sous l'action de micro-organismes *Bacillus* spp., seuls ou en association avec d'autres microorganismes, sont les exigences de qualité et de sécurité sanitaire, qui amèneront à définir le produit (notamment sa forme), à fixer un champ d'application, à déterminer les facteurs essentiels de composition et de qualité comme les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène et l'étiquetage, et à spécifier les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travauxCritère général

La norme satisfera au critère général relatif à la protection du consommateur et aux pratiques commerciales loyales comme suit:

- s'agissant de la promotion de la protection du consommateur, elle stipulera les exigences de qualité applicables aux produits à base de soja fermentés sous l'action de *Bacillus* spp.; et
- s'agissant des pratiques commerciales loyales, elle utilisera le nom approprié du produit et définira ce dernier.

Critères applicables aux produits

a) Volume de la production et de la consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges commerciaux entre pays

La production de produits à base de soja fermentés sous l'action de *Bacillus* spp. est en augmentation régulière (voir Tableaux 1 et 2)

Tableau 1 Production et consommation intérieures de *Natto* au Japon (2016-2018)

(Unités: tonnes et JPY respectivement)

	2016	2017	2018
Quantité de Natto produite (en milliers de tonnes)	248	257	261
Montants dépensés (milliers de yens)	3 135	3 229	3 537

Source: Ministère japonais de l'agriculture, des forêts et de la pêche et Ministère japonais des affaires intérieures et des communications

Tableau 2 Poids des produits à base de soja fermentés sous l'action de *Bacillus* spp. produits au Japon et en République de Corée (2012-2015)

(Unité: tonnes)

	2012	2013	2014	2015
Japon	221 000	225 000	225 000	238 000
République de Corée	10 598	10 423	9 477	10 392
Total	231 598	235 423	234 477	245 392

Source: Ministère japonais de l'agriculture, des forêts et de la pêche et Ministère de la sécurité sanitaire des aliments et des médicaments de la République de Corée

Les exportations de produits de soja fermentés sous l'action de *Bacillus* spp. ont également enregistré une hausse régulière dans les pays producteurs en Asie (voir Tableaux 3 et 4). On fait par ailleurs état d'une croissance de la demande de *Natto* en République de Corée¹.

Tableau 3 Poids et valeur des exportations japonaises de produits de soja fermentés sous l'action de micro-organismes *Bacillus* spp. (2012-2015)

(Unités: tonnes et dollars respectivement)

	2012		2013		2014		2015	
	poids	valeur	poids	valeur	poids	valeur	poids	valeur
Natto								
Asie	142	996 491	161	933 402	190	987 146	201	921 488
Amérique du Nord	360	2 226 817	390	1 939 549	424	1 972 596	467	1 900 826
Europe	73	476 190	54	241 496	66	231 569	84	308 264
Amérique latine, Océanie	26	169 137	24	148 566	23	116 257	24	106 612
Total	601	3 868 672	629	3 263 012	702	3 307 561	745	3 237 190

Source: chiffres de la Fédération japonaise des coopératives productrices de *Natto*

Tableau 4 Poids et valeur des exportations de produits de soja fermentés sous l'action de micro-organismes *Bacillus* spp. depuis la République de Corée (2012-2015)

(Unités: tonnes et dollars respectivement)

	2012		2013		2014		2015	
	poids	valeur	poids	valeur	poids	valeur	poids	valeur
<i>Cheonggukjang</i>	61	156 039	33	156 113	40	187 770	39	295 553
Autres aliments fermentés	0	6 858	1	9 486	3	24 558	0	293

Source: Ministère de la sécurité sanitaire des aliments et des médicaments de la République de Corée

¹ Source: Sankei Shimbun (31 janvier 2019) (en japonais)
<https://www.sankei.com/premium/news/190131/prm1901310003-n1.html>

Note: le poids et la valeur des exportations de *Cheonggukjang* par région/pays d'importation ne sont pas spécifiés.

b) Diversité des législations nationales et obstacles apparents ou potentiels au commerce international

L'absence d'exigences uniformes de qualité pour les produits à base de soja fermentés sous l'action de micro-organismes *Bacillus* spp. dans les pays de la région Asie peut compromettre le commerce équitable de ces produits.

c) Potentiel commercial aux niveaux international et régional

Comme on peut le voir dans les Tableaux 3 et 4 ci-dessus, le commerce international de produits à base de soja fermentés sous l'action de micro-organismes *Bacillus* spp. est en hausse régulière depuis quelques années.

d) Aptitude du produit à la normalisation

La norme pour les produits à base de soja fermentés sous l'action de micro-organismes *Bacillus* spp. devrait porter sur des facteurs comme la qualité et l'hygiène, laquelle contribue à la protection de la santé des consommateurs et à des échanges commerciaux équitables. Elle devrait aussi définir les facteurs essentiels de composition et les méthodes de production, de manière à établir une distinction entre les produits couverts par la norme et d'autres produits.

e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

De telles normes n'existent pas.

f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés

Aucun produit identifié.

g) Activités déjà entreprises dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou activités suggérées par des organismes internationaux intergouvernementaux pertinents

Aucune activité identifiée.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La proposition d'élaboration d'une norme du Codex pour les produits à base de soja fermentés sous l'action de micro-organismes *Bacillus* spp. répond aux objectifs stratégiques du Codex ci-dessous:

Objectif 1 du Plan stratégique 2020-2025 «Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux» et en particulier résultat 1 de celui-ci, à savoir «Le Codex apporte une réponse en temps utile aux problèmes naissants et aux besoins des membres.»

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Les travaux s'appuieront sur les sources suivantes:

- *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)
- *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)
- *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)
- *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)
- *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)
- Bases de données relatives aux limites maximales de résidus de pesticides publiées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR)
- *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)
- *Norme régionale pour la pâte de soja fermentée (Asie)* (CXS 298R-2009)
- *Norme régionale pour le tempeh (Asie)* (CXS 313R-2013)

7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Pas nécessaire.

8. Contributions techniques de la part d'organismes externes – déterminer les besoins pour planifier les travaux

Pas nécessaire.

9. Calendrier proposé pour la réalisation des travaux

D'après les prévisions, cette norme serait élaborée dans le cadre de deux réunions du Comité de coordination pour l'Asie à convenir par ce dernier, et son adoption serait programmée en 2024, au cours de la quarante-septième session de la Commission du Codex Alimentarius.

Procédures	Date
Approbation des nouveaux travaux	juillet 2020
Élaboration d'un projet de norme et diffusion pour observations (Étape 3)	2020-2021
Examen de l'avant-projet de norme (Étape 4)	2021
Adoption de l'avant-projet de norme (Étape 5)	2022
Examen du projet de norme régionale (Étape 7)	2023
Adoption définitive de la norme régionale (Étape 8)	2024

– **Produits à base de soja fermentés sous l'action de micro-organismes *Bacillus* spp. – Information sur les produits**

Table: Gammes actuelle de produits à base de soja fermentés sous l'action de *Bacillus* spp. disponibles en Asie

Pays	Nom du produit	Nom du micro-organisme	Hôte du micro-organisme	Caractéristiques du produit	Méthode de production	Apparence Méthode de cuisson
Japon	<i>Natto</i>	<i>Bacillus subtilis</i> var. <i>natto</i>	Herbes sèches comme la paille de riz et/ou air.	Mis à part la congélation, pas de transformation secondaire. Production d'odeur en cas de surfermentation.	<i>Bacillus subtilis</i> var. <i>natto</i> est ajouté aux fèves de soja cuites à la vapeur. La fermentation s'effectue généralement entre 38 et 42 °C, et prend de 16 à 24 heures. Après fermentation, le produit est conservé au réfrigérateur à une température maximale de 10 °C.	Les fèves de soja, recouvertes d'une pellicule bactérienne blanchâtre, sont disposées proprement dans un récipient. Le Natto est généralement fouetté juste avant d'être servi, ce qui lui donne une consistance gluante, puis consommé cru avec du riz blanc et assaisonné à l'aide de sauce de soja.
République de Corée	<i>Cheonggukjang</i>	<i>Bacillus</i> spp., dont <i>B. subtilis</i>	Herbes sèches comme la paille de riz et/ou air.	Produit compact de couleur ambrée-brunâtre, dans lequel la plupart des fèves de soja conservent leur forme, même si certaines d'entre elles peuvent avoir été écrasées en cours de préparation. On peut ajouter du sel et/ou d'autres assaisonnements pour améliorer le goût et prolonger la durée de conservation. Souvent consommé, également, sous forme de poudre ou de granulés.	Après avoir trempé dans l'eau pendant un certain temps, les fèves de soja sont bouillies ou cuites à la vapeur, puisensemencées le plus souvent avec des micro-organismes <i>Bacillus</i> spp, et notamment <i>B. subtilis</i> , et mises à fermenter dans des boîtes placées dans un endroit bien ventilé pendant 3 à 4 jours, à 40 °C en conditions naturelles. Divers assaisonnements peuvent être utilisés selon l'utilisation que l'on veut faire du produit.	Le produit final est de couleur ambrée-brunâtre et de consistance mucilagineuse. On observe parfois une pellicule bactérienne blanchâtre à sa surface. Le produit est le plus souvent consommé cuit, en tant qu'ingrédient de base d'un ragoût. Mais certains préfèrent le consommer cru, avec divers autres ingrédients au choix. Il peut aussi être fabriqué et consommé sous d'autres formes – poudre ou petits granulés.
Chine	<i>Douchi</i>	<i>Bacillus subtilis</i> . Autres genres, comme <i>Aspergillus</i>	Arbres à grandes feuilles, y compris <i>Aspergilli</i>	On observe parfois une pellicule mycélienne brunâtre à la surface des fèves de soja noir. Les fèves conservent leur forme.	Les fèves de soja noir sont cuites à la vapeur et mises à fermenter avec du sel. Après fermentation, elles sont séchées à l'abri de la lumière pour faire baisser la teneur en humidité. Le processus s'étend sur plus d'un mois.	Mycélium brun-noir à la surface. Utilisé principalement en cuisine chinoise, en guise d'ingrédient et d'assaisonnement.

Népal et Inde	<i>Kinema</i>	<i>Bacillus subtilis</i>	Bactérie transportée par l'air. Arbres à grands feuilles, bananiers et fougères.	Produit confectionné essentiellement à l'aide de fèves de soja noir. D'aspect filandreux.	Une fois bouillies, les fèves de soja sont légèrement broyées à l'aide d'un mortier et disposées dans un panier de bambou tapissé de fougères. La fermentation fait appel aux bactéries présentes sur les feuilles. Le panier est conservé dans un endroit chaud, par exemple près du feu, durant deux jours, pour permettre la fermentation.	Gluant, comme le <i>Natto</i> . Parfois séché au soleil. Le kinema séché au soleil est mis à tremper dans l'eau et utilisé en guise d'assaisonnement pour les soupes et les fritures. Fermentation sans sel. Présence d'acide lactique, d' <i>Enterrococcus</i> , de levures, de <i>Candida</i> , de moisissures et de <i>Geotrichum</i> . La méthode de cuisson varie selon la tribu.
Thaïlande	<i>Thua nao sa</i>	<i>Bacillus spp.</i>	Bactérie transportée par l'air. Arbres à grandes feuilles, comme les bananiers.	Produit compact de couleur jaune-brunâtre. Les fèves gardent la plupart du temps leur forme même si certaines d'entre elles sont écrasées au cours de la préparation.	Le produit est mis à tremper durant une nuit, puis bouilli pendant 4 à 6 heures, égoutté et disposé dans un panier et recouvert de feuilles. Il fermente ensuite durant 2 à 3 jours à 40 °C.	Utilisé en cuisine en guise d'ingrédient et d'assaisonnement.

Cheong-Gukjang
(Corée)



Bacillus y compris
Bacillus subtilis

Douchi
(Chine)



Bacillus subtilis,
Autres
(Aspergilli)

Kinema
(Népal)



Bacillus subtilis



Thua nao sa

1. Photos de Natto



Produit conditionné pour la vente au détail



Contenu



Natto servi sur du riz

2. Exemples de recettes à base de Cheonggukjang

			
Cheonggukjang cru	Ragoût de Cheonggukjang	Poudre de Cheonggukjang	Granulés de Cheonggukjang

Cheonggukjang cru (sans sel): mélangé à divers assaisonnements et à des légumes et consommé cru.

Ragoût de Cheonggukjang: utilisé en guise d'ingrédient principal, avec des légumes et consommé en ragoût/soupe épaisse.

Poudre: une fois la fermentation achevée, le Cheonggukjang est séché et moulu jusqu'à obtention d'une poudre.

Granulés: la poudre de Cheonggukjang est mélangée à de la poudre de riz brun ou de riz collant, pétrie jusqu'à obtention d'une pâte, qui est ensuite réduite en petits granulés et séchée à basse température.

3. Exportations japonaises de *Natto* – Poids et valeur

PAYS	2017		2018	
	UNITÉ DE POIDS: (KG)	UNITÉ DE VALEUR: (1 000 YEN)	UNITÉ DE POIDS: (KG)	UNITÉ DE VALEUR: (1 000 YEN)
TOTAL	1 751 620	956 574	1 827 374	981 765
RÉPUBLIQUE DE CORÉE	226 008	104 172	229 453	99 758
CHINE	385 678	221 540	399 144	224 330
VIET NAM	7 290	5 755	11 995	9 226
THAÏLANDE	50 253	30 351	60 256	35 800
SINGAPOUR	44 068	29 023	47 208	31 100
MALAISIE	6 302	4 832	10 188	6 366
PHILIPPINES	9 120	5 152	7 761	4 603
INDONÉSIE	20 262	17 199	18 625	15 942
CAMBODGE	848	647	323	309
LAOS	410	252	-	-
MYANMAR	2 892	2 568	2 892	2 567
INDE	-	-	457	258
BAHREÏN	-	-	264	214
ÉMIRATS ARABES UNIS	2 521	1 897	-	-
SUÈDE	734	648	-	-
ROYAUME-UNI	47 920	19 564	50 980	19 702
PAYS-BAS	8 258	7 499	9 362	8 311
BELGIQUE	8 950	4 866	8 556	4 870
FRANCE	3 598	2 460	3 106	2 072
ALLEMAGNE	35 260	20 446	35 199	19 330
SUISSE	2 853	3 590	3 134	3 265
PORTUGAL	-	-	291	221
ESPAGNE	1 860	1 413	875	666
ITALIE	751	669	777	692
POLOGNE	-	-	240	593
RUSSIE	-	-	612	576
CANADA	74 425	38 852	74 757	38 663
ÉTATS-UNIS	694 669	364 308	747 314	388 084
MEXIQUE	3 958	2 512	3 770	4 037
BRÉSIL	18 514	9 279	14 009	6 409
DJIBOUTI	360	215	-	-
AUSTRALIE	71 388	43 086	68 721	41 797
NOUVELLE-ZÉLANDE	15 895	7 385	9 351	4 707
GUAM	5 041	4 891	6 272	5 674
MARIANNES	843	908	683	914
PALAOS	691	595	835	709

Source: statistiques du Ministère des finances du Japon

ANNEXE VI

DESCRIPTIF DE PROJET

Proposition d'élaboration d'une norme régionale pour les raviolis surgelés

1. Objectif et champ d'application de la norme

La norme régionale pour les raviolis surgelés vise à protéger la santé des consommateurs, à améliorer la qualité des produits et à favoriser le commerce équitable. Il n'existe, pour l'ensemble de la région, aucune norme régionale ou internationale applicable aux raviolis surgelés. Certains pays ont effectivement établi des normes pertinentes en la matière, mais celles-ci ne sont pas alignées entre elles. L'élaboration de la présente norme doit aider à favoriser le commerce régional et international et à répondre aux préoccupations liées à la sécurité sanitaire des aliments des consommateurs.

2. Définition du produit

Un ravioli surgelé est un aliment composé d'un morceau de pâte confectionné à l'aide de farine, etc. et farci au moyen de viande, de produits comestibles de la mer, d'œuf, de fruits à coque, de légumes, etc. (dont la proportion doit dépasser un certain pourcentage du poids total du ravioli). Cette farce est complètement enveloppée dans un morceau de fine pâte. Une fois préparés, les raviolis doivent être surgelés.

On trouve différents types de raviolis en Chine (voir Figure 1).



Figure 1 – Différents types de raviolis commercialisés en Chine

Plusieurs types de raviolis surgelés sont disponibles sur les marchés alimentaires mondiaux (pour les raviolis surgelés consommés dans différents pays, voir le tableau 1)

Représentation	Pays d'origine	Description
	Japon	Le gyoza compte parmi les mets les plus populaires au Japon.
	Viet Nam	Les raviolis sont généralement farcis à la viande de porc et à la chair de crevette. L'ingrédient le plus important est la sauce aigre-douce spéciale qui les accompagne.

	Corée	En Corée, on trouve des raviolis au Kimchi. De l'oignon, du gingembre, du caillé de soja et du Kimchi épicé peuvent être rajoutés à la viande qui constitue la farce.
	Russie	La pâte se compose de farine, d'œuf et d'eau. Les raviolis sont farcis à la viande de bœuf, de porc ou de mouton, à laquelle sont ajoutées différentes épices.
	Népal, Bhoutan et Inde	Au Népal, au Bouthan et en Inde, ces bouchées sont appelées Momos.

Tableau 1 Types de raviolis cuisinés dans différents pays

Les raviolis surgelés sont largement consommés en Chine et dans d'autres parties du monde. On trouve des produits similaires au Japon, aux États-Unis, en Allemagne, en Pologne, en Russie, au Népal et dans d'autres pays. Même si le mode de préparation, avec les caractéristiques qui lui sont propres, varie selon les pays, ces raviolis sont, dans tous les cas, composés d'une pâte préparée à partir de farine de blé ou d'une autre farine riche en amidon, et farcis à l'aide de viande, d'œuf ou de légumes auxquels sont ajoutés d'autres ingrédients.

3. Pertinence et actualité

D'après les estimations des associations professionnelles du secteur, les produits alimentaires surgelés, avec un taux de croissance annuel moyen compris entre 15 et 20 pour cent, sont un des secteurs alimentaires enregistrant aujourd'hui la croissance la plus rapide au monde. Les raviolis représentent une part importante de ce secteur, où ils atteignent la première place en termes de production. Depuis quelques années, la consommation de raviolis surgelés affiche une tendance à la hausse. Le processus de production fait intervenir des technologies avancées, entraînant ainsi une croissance continue du volume de production qui crée d'énormes potentialités sur le plan commercial.

À ce jour, la Commission du Codex Alimentarius n'a pas encore élaboré de norme applicable aux raviolis surgelés. Vu l'absence de norme régionale uniforme pour les pays commercialisant ce produit, plusieurs obstacles, comme des exigences différentes en termes de qualité, ont fait leur apparition dans la région. L'élaboration d'une norme régionale pour les raviolis surgelés sera une bonne chose pour les pays asiatiques, étant donné que les principaux producteurs, consommateurs et exportateurs mondiaux de raviolis surgelés se concentrent précisément sur le continent asiatique. On peut s'attendre, pour le futur, à une augmentation de la demande des consommateurs et du potentiel commercial des raviolis surgelés sur le marché international.

4. Principales questions à traiter

La norme sur les raviolis surgelés sera établie conformément au modèle proposé pour les normes du Codex relatives aux produits qui figure dans le Manuel de procédure. Les principaux aspects abordés dans le projet de norme seront les suivants:

- champ d'application;
- description;
- facteurs essentiels de composition et de qualité;
- additifs alimentaires;
- contaminants;

- hygiène;
- poids et mesures;
- étiquetage;
- méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

5. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critère général

La proposition de norme devrait protéger les consommateurs du point de vue de la santé et de la sécurité sanitaire des aliments, garantir l'exercice de pratiques loyales dans le commerce alimentaire et prendre en compte les besoins recensés pour les pays en développement.

Afin de répondre à ces différentes exigences, la proposition de norme abordera les aspects suivants:

- protection des consommateurs et prévention de la fraude;
- amélioration de la qualité des produits et prise en compte des préoccupations des consommateurs en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
- élimination des entraves au commerce.

Critères applicables aux produits

a) Volume de la production et de la consommation en Chine, ainsi que volume et structure des échanges commerciaux entre pays

Depuis quelques années, le volume de la production et des échanges de raviolis surgelés en Chine augmentent d'une année sur l'autre (voir tableau 2). L'année 2017, notamment, a vu une hausse substantielle de ces chiffres, soit 28,5 pour cent pour la production et 28,4 pour cent pour les échanges par rapport à l'année précédente. De 2014 à 2018, la valeur de la production de raviolis surgelés en Chine a augmenté à raison de 3,4 pour cent, 3,9 pour cent, 7,8 pour cent, 28,4 pour cent et 10 pour cent successivement.

Tableau 2 Production de raviolis surgelés en Chine et valeur totale représentée par ceux-ci, 2013-2018

Année	Volume de production (tonnes)	Valeur totale (milliards de dollars)
2013	857 987	2,58
2014	881 082	2,67
2015	983 475	2,81
2016	1 081 823	3,02
2017	1 390 005	3,89
2018	1 715 974	4,80

Source: estimations des associations professionnelles du secteur.

Sur le marché international, le volume des échanges de raviolis surgelés s'accroît rapidement. Les raviolis surgelés chinois s'exportent principalement vers l'Asie du Sud-Est, l'Amérique du Nord, l'Europe, Hong Kong, Macao et d'autres pays ou régions. Depuis 2015, le volume des exportations de raviolis surgelés produits en Chine présente une tendance à la hausse (voir tableau 3). Entre 2015 et 2018, le volume des exportations de raviolis surgelés s'est accru à raison de 25 pour cent en moyenne par an. Les raviolis sont exportés vers 17 pays, dont le Japon, les États-Unis, le Canada, la France, l'Italie, l'Australie, Singapour et l'Allemagne.

Tableau 3 Exportations des raviolis surgelés depuis la Chine vers différents pays/régions, 2015-2018

Pays/région	Volume: tonnes			
	2015	2016	2017	2018
Europe	5 700	5 500	6 530	7 960
Amérique	2 550	3 200	3 900	4 933
Australie	1 800	2 090	3 430	4 030
Canada	1 700	1 506	1 998	2 100
Malaisie	260	271	286	293

Pays/région	2015	2016	2017	2018
Japon	655	587	630	686
Corée	430	406	468	503
Singapour	525	603	589	831
Autres régions	13 500	24 303	30 840	40 670
Total	26 530	38 466	48 671	62 006

Source: calculs réalisés par les associations professionnelles du secteur en Chine.

b) Diversité des législations nationales et obstacles apparents ou potentiels au commerce international

L'absence de normes uniformes pour ces produits dans la région entrave jusqu'à un certain point les échanges à l'échelle régionale, avec pour résultat des difficultés en termes de protection de la santé des consommateurs et de commerce équitable.

Étant donné la variété des modes de production et des habitudes de consommation, les raviolis surgelés se retrouvent dans des classifications différentes et ne sont pas soumis à des exigences de qualité uniformes au sein de la région. Une norme régionale pour les raviolis surgelés devrait permettre de résoudre les problèmes de qualité qui se posent pour ces produits et de résoudre les préoccupations de sécurité sanitaire des consommateurs. Elle devrait aussi améliorer les perspectives commerciales pour les pays importateurs et exportateurs.

c) Potentiel commercial aux niveaux international et régional

Le nombre de consommateurs de raviolis surgelés sur le marché international est aujourd'hui en augmentation. La production, le volume des exportations et le volume des échanges internationaux sont en hausse. La consommation de cet aliment est appelée à croître rapidement dans un proche avenir.

Entre 2015 et 2018, le volume des exportations de raviolis surgelés a augmenté de 25 pour cent par an en moyenne, et ces produits ont été exportés vers 17 pays, dont le Japon, les États-Unis, le Canada, la France, l'Italie, l'Australie, Singapour et l'Allemagne (voir tableau 3).

Avec l'accélération induite par le rythme de vie moderne, la production de raviolis surgelés a progressivement évolué et les procédés traditionnels manuels ont laissé la place à des processus mécanisés. Il apparaît, à la lumière de différentes études sur la question, que les raviolis surgelés occupent dorénavant une place très importante dans le secteur de l'alimentation surgelée. En effet, leur production représente près de 30 pour cent des aliments surgelés, ce qui en fait la catégorie la plus importante de ce secteur. Soixante-cinq pour cent environ du volume total des exportations de raviolis sont destinés à des pays de la région Asie.

Le Japon, Singapour, la Corée du Sud, Hong Kong, Macao, Taïwan et d'autres pays de la région, mais également les États-Unis, le Canada, l'Australie et certains pays européens importent tous des raviolis surgelés.

d) Aptitude du produit à la normalisation

Une norme régionale aura des retombées positives, en ce sens qu'elle favorisera le développement harmonieux du secteur et améliorera la qualité des raviolis surgelés. À ce jour, la Commission du Codex Alimentarius n'a pas établi de normes pertinentes pour ce produit. Certes, on peut trouver, dans le *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CXC 8-1976), des principes directeurs pour les grandes catégories d'aliments surgelés, mais ce document ne cible pas spécifiquement les raviolis surgelés. Il ne peut dès lors réglementer les ingrédients entrant dans la composition de cet aliment, les exigences clés en matière de processus, les indices de qualité, etc. applicables à ce dernier, ou encore sa fabrication.

Le projet de norme régionale pour les raviolis surgelés proposera des exigences spécifiques pour les matières premières à utiliser, les ingrédients, la fabrication, l'indice de qualité (indicateurs chimiques et physiques, proportion pâte/farce, conditionnement, etc.), les méthodes d'échantillonnage et d'analyse, la température et l'environnement de stockage et de transport, l'étiquetage et d'autres aspects encore. L'utilisation d'additifs et les limites applicables aux contaminants pour ce produit devraient être conformes aux exigences stipulées dans les documents pertinents de la Commission du Codex Alimentarius.

e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Le *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CXC 8-1976) en vigueur actuellement couvre principalement la transformation, les procédés de surgélation et les exigences de température. Par contre, il n'y est pas question des ingrédients, des technologies utilisées, des indices, des additifs, des équipements et processus de transformation intervenant dans la fabrication des raviolis surgelés, ni des exigences applicables au produit en termes d'hygiène et de qualité.

f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés

Il n'est pas nécessaire, à ce stade, d'envisager une norme autre que celle proposée ici, étant donné que cette dernière couvrira aussi bien les produits bruts que les produits transformés, et les conditions d'hygiène dans lesquelles doit se dérouler la production.

g) Activités déjà entreprises dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou activités suggérées par des organismes internationaux intergouvernementaux pertinents

Aucune activité identifiée.

6. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Du point de vue du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025, l'établissement d'une norme régionale sur les raviolis surgelés s'inscrit clairement dans le cadre des objectifs 1.1 «Recenser les besoins et les problèmes naissants» et 1.2 « Fixer les priorités en matière de besoins et de problèmes naissants». La norme régionale pour les raviolis surgelés aidera à renforcer la sécurité sanitaire des aliments pour les consommateurs asiatiques et à garantir des pratiques de commerce international équitable pour ce produit spécifique.

7. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants et autres travaux en cours du Codex

La proposition de norme s'appuiera sur plusieurs documents directifs du Codex pertinents en vigueur actuellement, comme:

- le Code d'usages énonçant les principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969),
- le Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés (CXC 8-1976),
- le Code d'usages concernant les mesures prises à la source pour réduire la contamination chimique des aliments (CXC 49-2001),
- la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985),
- la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995),
- les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999).

8. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Aucun besoin de ce type n'a été identifié à ce stade.

9. Contributions techniques de la part d'organismes externes – déterminer les besoins pour planifier les travaux

Aucun besoin de ce type n'a été identifié à ce stade.

10. Calendrier proposé pour la réalisation des travaux

Sous réserve d'examen par le CCASIA durant sa vingt et unième session (2019), la proposition d'élaboration d'une norme sera présentée pour examen et approbation par la Commission du Codex Alimentarius en 2020. D'après le projet de calendrier ci-dessous, la procédure s'étendra sur cinq ans environ.

Étapes	Échéance
Examen de la proposition par le Comité de coordination durant sa vingt et unième session	2019
Examen critique par le Comité exécutif et approbation des nouveaux travaux par la Commission du Codex Alimentarius	2020
Élaboration du projet de norme et diffusion pour observations	2020-2021
Examen du projet de norme par le Comité de coordination à sa vingt-deuxième session	2021
Adoption par la Commission du Codex Alimentarius en tant que projet de norme	2022
Examen du projet de norme par le Comité de coordination à sa vingt-troisième session	2023
Adoption par la Commission du Codex Alimentarius en tant que norme régionale	2024

DESCRIPTIF DE PROJET

Proposition d'élaboration d'une norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles

Objectif et champ d'application de la norme

La norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles vise à protéger la santé des consommateurs, à améliorer la qualité de ce produit et à favoriser le commerce équitable. Il n'existe, dans l'ensemble de la région, aucune norme régionale ou internationale applicable à ce produit. Certains pays ont effectivement établi des normes pertinentes en la matière, mais celles-ci ne sont pas alignées entre elles. L'élaboration d'une norme pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles sera bénéfique pour le commerce régional et international.

1. Définition du produit

La matière première principale de ce produit est le riz, gluant ou d'un autre type, auquel ont été ajoutés ou non des ingrédients comme des fèves, des fruits à coques, de la viande, de la volaille, de l'œuf et des produits à base d'œuf, dont la proportion ne dépasse généralement pas 40 pour cent du poids total du produit. Celui-ci est entièrement enveloppé et mis en forme dans des feuilles de bambou (*Indocalamus*), de roseau, de bananier, de lotus, etc. liées à l'aide de fils de coton, etc., puis passé à la vapeur et cuit, ce qui lui donne sa saveur et sa texture particulières. Une fois la cuisson achevée, on fait appel au conditionnement sous vide, à la surgélation ou à d'autres méthodes selon que l'on souhaite conserver le produit à température normale ou à basse température.

En Chine, le riz cuit enveloppé dans des feuilles est appelé *Zongzi*. La figure 1 illustre le processus de production du *Zongzi* en Chine.

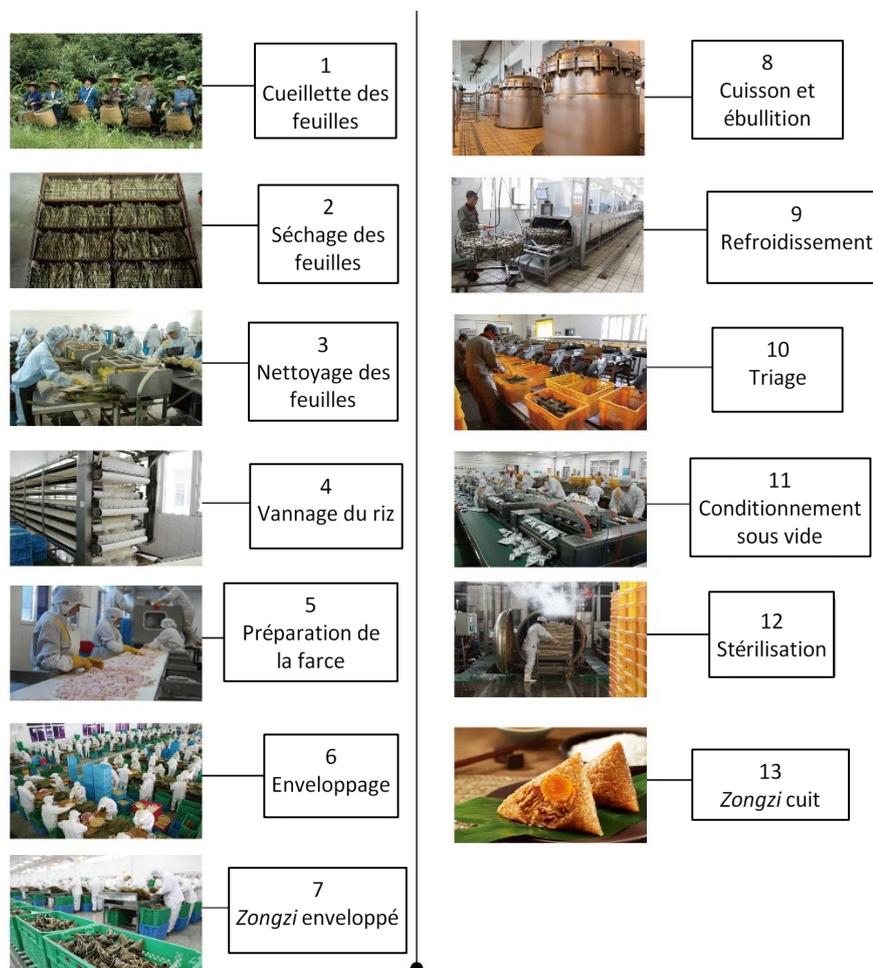


Figure 1 Processus de production du *Zongzi* en Chine

Pour différents types de *Zongzi* chinois, voir figure 2.



Figure 2 – Différents types de *Zongzi* chinois

On trouve aussi de nombreux produits semblables sur le marché international, voir tableau 1.

Exemple	Pays d'origine	Description
	Japon	La matière première principale est du riz non gluant, qui peut être mélangé à d'autres ingrédients.
	Viet Nam	On utilise du riz gluant pour enrober de la viande de porc, des haricots, des crevettes, etc. Une fois cuit à la vapeur, le produit pourra être consommé avec de la sauce de poisson.
	Philippines	Le produit se compose de riz gluant farci à l'aide d'autres ingrédients.
	Thaïlande	Le Ba-Jang est confectionné à l'aide de riz gluant et d'autres ingrédients (champignons, fruits à coques, viande, œuf, par exemple). Il est ensuite entièrement enveloppé et mis en forme dans des feuilles. Une fois celles-ci liées, il est cuit à la vapeur.
	Thaïlande	Le Khao Tom Mat est préparé au moyen de riz gluant et d'autres ingrédients (lait de coco, haricots, banane et taro, par exemple). Il est ensuite entièrement enveloppé et mis en forme dans des feuilles de bananier. Une fois celles-ci liées, il est cuit à la vapeur.

	Malaisie	Il s'agit de riz gluant mélangé à du lait de coco, puis enveloppé dans des feuilles de bananier.
	Indonésie	Le produit à base de riz blanc collant cuit à la vapeur est aplati, farci au moyen de viande de poulet coupée en fines tranches, puis enveloppé dans des feuilles, de bananier par exemple. Il peut être servi directement, après avoir été rôti ou passé une nouvelle fois à la vapeur.
	Indonésie	Ces gâteaux sont confectionnés avec du riz auquel on a ajouté du lait de coco, du sel, et parfois d'autres ingrédients. Ils sont cuits dans des tubes de bambou évidés et tapissés de feuilles de bananier.

Tableau 1 – Produits semblables sur le marché international

2. Pertinence et actualité

Il ressort des données pertinentes que le volume d'échanges pour ce produit croît d'une année sur l'autre et qu'il en va de même pour la production. L'adoption de technologies avancées pour la production de riz cuit enveloppé dans des feuilles entraîne par ailleurs une hausse rapide du volume de production, qui crée à son tour de vastes possibilités commerciales. En l'absence toutefois de norme régionale liant les pays commercialisateurs de ce produit, le commerce régional se heurte à différents obstacles.

L'élaboration d'une norme relative à ce produit sera une bonne chose pour le commerce international. D'après les prévisions, la demande des consommateurs pour ce produit devrait s'accroître, de même que les potentialités commerciales sur le marché international.

3. Principales questions à traiter

La norme pour le riz cuit emballé dans des feuilles sera établie conformément au modèle proposé pour les normes du Codex relatives aux produits. La norme couvrira les aspects suivants:

- ° champ d'application;
- ° description;
- ° facteurs essentiels de composition et de qualité;
- ° additifs alimentaires;
- ° contaminants;
- ° hygiène;
- ° poids et mesures;
- ° étiquetage;
- ° méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critère général

La proposition de norme devrait protéger les consommateurs en termes de santé et de sécurité sanitaire des aliments, garantir l'exercice de pratiques loyales dans le commerce alimentaire et prendre en compte les besoins recensés pour les pays en développement.

Afin de répondre à ces différentes exigences, la proposition de norme devra porter sur les aspects suivants:

- protection des consommateurs et prévention de la fraude;

- amélioration de la qualité des produits et prise en compte des préoccupations des consommateurs en matière de sécurité sanitaire des aliments;
- élimination des entraves au commerce.

Critères applicables aux produits

a) Volume de la production et de la consommation en Chine, ainsi que volume et structure des échanges commerciaux entre pays

- En 2018, le volume de la production chinoise de *Zongzi* s'est établi à 502 170 tonnes.
- La Chine est le premier exportateur mondial de *Zongzi*. On compte actuellement en Chine plus de 180 sociétés enregistrées exportatrices de *Zongzi*. Au cours des dernières années, la Chine a exporté du *Zongzi* vers plus de 20 pays et régions – Amérique, Canada, Australie, Nouvelle-Zélande, Japon, Arabie saoudite, Corée, Thaïlande, Hong Kong, Macao, etc. D'après les estimations des associations du secteur en Chine, les ventes totales de *Zongzi* de 2016 à 2018 ont atteint 36,4 millions, 39,04 millions et 42,31 millions de dollars respectivement.
- La Chine est par ailleurs importatrice de riz cuit enveloppé dans des feuilles, principalement au départ du Japon, de la Corée du Sud, de Malaisie, des Pays-Bas, du Danemark, etc. En 2018, le volume total importé s'est élevé à 257 tonnes, et le montant total des ventes a atteint 2,79 millions de dollars (voir tableau 3).
- Sur le marché international, la valeur commerciale du riz cuit enveloppé dans des feuilles représente 110 millions de dollars par an et ce chiffre devrait croître rapidement, sur fond de renforcement de la capacité de production. Les principaux producteurs et exportateurs de riz cuit enveloppé dans des feuilles sont la Chine, le Japon et la Corée du Sud.
- La quantité commercialisée de riz cuit enveloppé dans des feuilles augmente à raison de 10 pour cent chaque année. Les principaux marchés de consommation sont la Chine, les pays de l'Asie du Sud-Est, l'Amérique du Nord et les pays européens.

Tableau 2 – Données relatives aux exportations de *Zongzi* depuis la Chine vers différents pays/régions en 2018

Volume: kg, valeur: dollars

Pays/Région	Volume d'exportation	Valeur d'exportation
Amérique	1 267 356	10 138 848
Arabie saoudite	262 021	2 358 189
Corée du Sud	364 400	3 279 600
Japon	380 742	2 958 678
Canada	83 658	752 922
Singapour	90 145	631 015
Australie	85 665	959 448
Thaïlande	28 068	224 500
Autres régions	2 618 485	21 016 280
Total	5 180 540	42 319 480

Source: estimations des associations professionnelles du secteur en Chine.

Tableau 3 – Données relatives aux importations, par la Chine, de riz cuit enveloppé dans des feuilles au départ de différents pays/régions en 2018

Volume: kg, valeur: dollars

Pays/Région	Volume d'importation	Valeur d'importation
Malaisie	56 000	616 000
Corée du Sud	53 208	585 288
Chili	2 877	34 524
Australie	17 014	187 159
Japon	20 138	181 242
Thaïlande	20 334	223 674
Canada	10 483	115 318
Autres régions	77 451	851 961
Total	257 505	2 795 166

Source: estimations des associations professionnelles du secteur en Chine.

b) Diversité des législations nationales et obstacles apparents ou potentiels au commerce international

Le riz cuit enveloppé dans des feuilles est classé dans des catégories différentes suivant les pays de la région. Les normes ou règlements applicables à ce produit sont elles aussi relativement différentes. Ainsi, les exigences relatives aux feuilles de bambou *Indocalamus* utilisées pour envelopper le riz sont différentes de celles applicables aux feuilles de roseau, etc. et il en va de même pour les additifs ainsi que pour les procédés de stérilisation et de conditionnement sous vide du produit.

L'absence de norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles entrave le commerce équitable à l'échelle de la région. L'élaboration d'une telle norme devrait aller de pair avec une amélioration de la qualité du produit, protéger la santé des consommateurs, répondre aux préoccupations liées à la sécurité sanitaire des aliments et apaiser les tensions commerciales.

c) Potentiel commercial aux niveaux international et régional

Selon les statistiques, la demande en riz cuit enveloppé dans des feuilles augmente depuis quelques années et devrait continuer d'enregistrer une croissance régulière dans le futur. Au cours de la période 2015-2018, les ventes totales sur le marché international ont atteint 71,93 millions, 79,07 millions, 107,07 millions et 117,78 millions de dollars américains respectivement, soit une croissance annuelle de 10 pour cent environ.

Les données sur les échanges commerciaux internationaux de riz cuit enveloppé dans des feuilles indiquent que la demande mondiale pour ce produit connaît une croissance rapide. Grâce aux progrès des sciences et des technologies conjugués à la logistique internationale, un nombre croissant d'aliments traditionnels aux caractéristiques spécifiques confectionnés dans différents pays circulent aujourd'hui sur le marché international. Les achats interrégionaux sont devenus beaucoup plus faciles. Il s'agit d'un produit susceptible d'être consommé tous les jours en raison de ses caractéristiques – conservation facile, pouvoir rassasiant intéressant, prix avantageux et goût agréable – et donc, le nombre de ses consommateurs est appelé à augmenter et sa consommation à s'étendre.

d) Aptitude du produit à la normalisation

La Chine s'est dotée d'une norme nationale pour ce produit il y a plus de dix ans déjà. Son application a des retombées positives, en ce sens qu'elle sous-tend le développement harmonieux de ce secteur d'activité et contribue à améliorer la qualité du produit. On constate, dans les faits, que ce produit peut faire l'objet d'une normalisation.

À ce jour, la Commission du Codex Alimentarius n'a pas établi de normes pertinentes pour ce produit. Certes, on peut trouver, dans le *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CXC 8-1976), des principes directeurs pour les grandes catégories d'aliments surgelés, mais ce document ne cible aucun produit spécifique.

Le projet de norme régionale proposera des exigences spécifiques pour les matières premières comme le riz gluant et les feuilles, les ingrédients et types d'ingrédients intervenant dans la confection du produit, la

technologie de fabrication (température de cuisson, temps et pression), la gestion du processus de fabrication, les indices de qualité (humidité, graisses, protéines, composition de la farce, etc.), les méthodes d'échantillonnage et d'analyse, la température et l'environnement de stockage et de transport, l'étiquetage et d'autres aspects encore. L'utilisation d'additifs et les limites applicables aux contaminants pour ce produit devraient être conformes aux exigences stipulées dans les documents pertinents de la Commission du Codex Alimentarius.

e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Il n'existe actuellement aucune norme spécifiquement consacrée au riz cuit enveloppé dans des feuilles.

f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés

Il n'est pas nécessaire, à ce stade, d'envisager une norme autre que celle proposée ici, étant donné que cette dernière couvrira aussi bien les produits bruts que les produits transformés et les conditions d'hygiène dans lesquelles doit se dérouler la production.

g) Activités déjà entreprises dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou activités suggérées par des organismes internationaux intergouvernementaux pertinents

Aucune activité identifiée.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Du point de vue du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025, l'établissement d'une norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles s'inscrit clairement dans le cadre des objectifs 1.1 «Recenser les besoins et les problèmes naissants» et 1.2 «Fixer les priorités en matière de besoins et de problèmes naissants». La norme régionale sur le riz cuit enveloppé dans des feuilles aidera à renforcer la sécurité sanitaire des aliments pour les consommateurs asiatiques et à garantir des pratiques de commerce international équitable pour ce produit spécifique.

6. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents existants du Codex et d'autres travaux déjà en cours

La proposition de norme s'appuiera sur plusieurs documents directifs du Codex pertinents en vigueur actuellement, comme:

- le *Code d'usages énonçant les principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969),
- le *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CXC 8-1976),
- le *Code d'usages concernant les mesures prises à la source pour réduire la contamination chimique des aliments* (CXC 49-2001),
- la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985),
- la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995),
- les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999).

7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Aucun besoin de ce type n'a été identifié à ce stade.

8. Contributions techniques de la part d'organismes externes – déterminer les besoins pour planifier les travaux

Aucun besoin de ce type n'a été identifié à ce stade.

9. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux

Sous réserve d'examen par le CCASIA durant sa vingt et unième session (2019), la proposition d'élaboration d'une norme sera présentée pour examen et approbation par la Commission du Codex Alimentarius en 2020. D'après le projet de calendrier ci-dessous, la procédure s'étendra sur cinq ans environ.

Procédures	Échéance
Examen de la proposition par le Comité de coordination durant sa vingt et unième session	2019
Examen critique par le Comité exécutif et approbation des nouveaux travaux par la Commission du Codex Alimentarius	2020
Élaboration du projet de norme et diffusion pour observations	2020-2021
Examen du projet de norme par le Comité de coordination à sa vingt-deuxième session	2021
Adoption par la Commission du Codex Alimentarius en tant que projet de norme	2022
Examen du projet de norme par le Comité de coordination à sa vingt-troisième session	2023
Adoption par la Commission du Codex Alimentarius en tant que norme régionale	2024