

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

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

REP25/ASIA

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-huitième session

Siège de la FAO, Rome (Italie)

10-14 novembre 2025

RAPPORT DE LA 23^e SESSION DU COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE

Nanning, région autonome zhuang du Guangxi (Chine)

22-26 septembre 2025

TABLE DES MATIÈRES

	Page
RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX.....	III
LISTE DES ACRONYMES ET DES ABRÉVIATIONS	V
RAPPORT DE LA 23 ^e SESSION DU COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE	1
	Paragraphes
Introduction	1
Ouverture de la session.....	2-5
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour).....	6-7
Discours d'ouverture – Sécurité sanitaire des aliments et pratiques optimales pour une région caractérisée par la diversité (point 2 de l'ordre du jour)	8-23
Questions émanant de la Commission du Codex Alimentarius et des organes subsidiaires du Codex (point 3 de l'ordre du jour)	24-46
Sécurité sanitaire et qualité des aliments dans la région (point 4 de l'ordre du jour).....	47-51
Activités du Codex intéressant la région (point 5 de l'ordre du jour).....	52-59
Plan stratégique du Codex 2020-2025 – Mise en œuvre par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (point 6 de l'ordre du jour).....	60-69
Plan de travail du codex en matière de communication: rapport intérimaire (point 7 de l'ordre du jour).....	70-74
Plan stratégique du Codex pour 2026-2031 – État d'avancement et prochaines étapes (point 8 de l'ordre du jour)	75-85
Utilisation et effets des normes du Codex dans la région (point 9 de l'ordre du jour)	86-92
Projet de norme régionale sur les raviolis surgelés (Asie) (à l'étape 7) (point 10 de l'ordre du jour).....	93-104
Propositions de nouveaux travaux (point 11 de l'ordre du jour)	105-123
Proposition visant l'élaboration d'une norme régionale sur les friandises traditionnelles (Asie) (point 11.1 de l'ordre du jour).....	105
Proposition visant l'élaboration d'une norme régionale sur le porridge en conserve et le riz cuit (Asie) (point 11.2 de l'ordre du jour).....	106-123
Nomination du Coordonnateur (point 12 de l'ordre du jour)	124-129
Questions diverses (point 13 de l'ordre du jour).....	130-154
Date et lieu de la prochaine session (point 14 de l'ordre du jour)	155

LISTE DES ANNEXES

	Page
Annexe I: Liste des participants	21
Annexe II: Examen des plans d'échantillonnage dans les normes régionales (Asie)	27
Annexe III Additifs alimentaires liés aux caroténoïdes dans la <i>Norme régionale sur les produits à base de soja non fermenté</i> (Asie) (CXS 322R-2015).....	30
Annexe IV Enquête de satisfaction sur les communications régionales (23 ^e session du comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie).....	31
Annexe V Activités en matière de communication dans le cadre du Plan de travail régional 2025-2027 à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du codex	33
Annexe VI Plan de travail régional pour 2026-2027 à l'appui de l'exécution du Plan stratégique du Codex 2026-2031	34
Annexe VII Projet de norme régionale sur les raviolis surgelés et propositions de révisions de la NGAA	39
Annexe VIII Proposition relative à la conversion de la <i>Norme régionale sur les produits d'algue prophyra</i> (Asie) (CXS 323R-2017) en une norme internationale.....	47

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Organes responsables	Objectif	Texte/Thème	Code	Étape	Paragraphe(s)
CCEXEC (89 ^e s.)/ CAC (48 ^e s.)	Approbation	Proposition de nouveaux travaux relatifs à la conversion de la <i>Norme régionale sur les produits d'algue Porphyra</i> (Asie) (CXS 323R-2017) en une norme internationale			141, alinéa i, et annexe VIII
	Action	Désignation du comité compétent pour mener à bien les travaux relatifs à la conversion de la norme CXS 323R-2017 en une norme internationale.			141, alinéa ii
CCEXEC/CAC	Adoption	Norme régionale sur les raviolis surgelés (Asie)	N03-2020	8	104, alinéa i, et annexe VII, partie A
CCFA CCFL	Approbation	Sections pertinentes de la norme régionale sur les raviolis surgelés (Asie)			104 et annexe VII
CAC (48 ^e s.)	Nomination	Reconduction du Japon en tant que Coordonnateur pour l'Asie			129
CCCF	Information	Établissement de limites maximales (LM) pertinentes pour les métaux lourds dans les algues, y compris les produits à base d'algues <i>Porphyra</i>			141, alinéa iii
CCMAS	Information	Manque de données suffisantes à l'appui d'un nouveau classement des méthodes de détermination de l'indice de peroxyde dans la <i>Norme régionale sur le riz cuit enveloppé dans des feuilles</i> (Asie) (CXS 355R-2023)			27
		Maintien de la note de bas de page concernant le facteur de conversion de l'azote en protéines (Nx) dans la <i>Norme régionale sur la pâte de soja fermentée</i> (Asie) (CXS 298R-2009)			35
	Approbation	Version révisée du plan d'échantillonnage figurant dans la <i>Norme régionale sur les produits à base de soja non fermenté</i> (Asie) (CXS 322R-2015) Projets de plans d'échantillonnage contenus dans toutes les autres normes régionales relatives à des produits élaborés par le Comité (CXS 298R-2009, CXS 301R-2011, CXS 313R-2013, CXS 323R-2017, CXS 354R-2023 et CXS 355R-2023) ainsi que dans le projet de norme régionale sur les raviolis surgelés (Asie)			33, 101 et annexe II
CCFA	Information/ Action	Suppression de la riboflavine synthétique portant le numéro SIN 101(i) (Système international de numérotation des additifs alimentaires) du tableau figurant à la section 4 de la norme CXS 298R-2009, et confirmation du fait que les autres additifs individuels appartenant au groupe des riboflavines sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à cette norme			40
		Justification technique et concentrations maximales proposées pour les additifs alimentaires liés aux caroténoïdes, portant les numéros SIN 160a(i), 160a(ii), 160a(iii), 160a(iv) et 160e (voir l'annexe III)			43 et annexe III
		Classement des produits à base d'algues <i>Porphyra</i> couverts par la <i>Norme régionale sur les produits d'algue Porphyra</i> (Asie) (CXS 323R-2017) uniquement dans les catégories d'aliments 04.2.2.2 et 04.2.2.8 de la Norme générale sur les additifs alimentaires (NGAA)			45
		Justification technique et concentration maximale proposée pour l'additif alimentaire portant le numéro SIN 160c(ii) dans les laits de soja aromatisés aux fruits, conformes à la norme CXS 322R-2015			46

Organes responsables	Objectif	Texte/Thème	Code	Étape	Paragraphe(s)
FAO/OMS et membres	Information	Conclusions du discours d'ouverture – sécurité sanitaire des aliments et pratiques optimales pour une région caractérisée par la diversité			23
Groupe de travail électronique (Inde)/ membres	Action	Révision du <i>Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique en Asie</i> (CXC 71R-2017) afin d'assurer la cohérence avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CXC 1-1969) et les <i>Directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels</i> (CXG 103-2024)			39
Coordonnateur, membres et secrétariat du Codex	Information/ Action	Plans de travail régionaux en matière de communication pour 2025-2027			74, alinéa ii, et annexe V
		Plan de travail régional pour 2026-2027			85, alinéa ii, et annexe VI
Chine	Action	Document de travail et descriptif de projet en vue de l'élaboration d'une norme régionale sur le porridge en conserve (Asie)			123
Chine/membres intéressés	Action	Document de travail et descriptif de projet en vue de l'élaboration d'une norme régionale sur le gâteau de lune (Asie)			151
		Document de travail sur les nouveaux ingrédients fonctionnels et les allégations			154

LISTE DES ACRONYMES ET DES ABRÉVIATIONS

ASEAN	Association des nations de l'Asie du Sud-Est
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCASIA	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
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
CCGP	Comité du Codex sur les principes généraux
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CRD	document de séance
CXG	[code utilisé pour les directives du Codex]
CXS	[code utilisé pour les normes du Codex]
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FFC	Fonds fiduciaire du Codex
GEMS	Système mondial de surveillance de l'environnement
IA	intelligence artificielle
ISO	Organisation internationale de normalisation
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
JMPR	Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides
LM	limite maximale
LMR	limite maximale de résidus
NGAA	Norme générale sur les additifs alimentaires
NGCTAHA	Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale
NQL	niveau de qualité acceptable
Nx	facteur de conversion de l'azote en protéines
OMS	Organisation mondiale de la Santé
SIN	Système international de numérotation

INTRODUCTION

1. Le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie a tenu sa 23^e session à Nanning, dans la région autonome zhuang du Guangxi (Chine), du 22 au 26 septembre 2025, à l'aimable invitation des gouvernements de la République populaire de Chine et du Japon. La session a été présidée par M^{me} Aya Orito Nozawa, Directrice associée au Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche du Japon, et coprésidée par M^{me} Hao Ding, Chercheuse associée au Centre national chinois d'évaluation des risques pour la sécurité sanitaire des aliments. Y ont participé 11 pays membres de la région, un pays membre extérieur à la région, ainsi que quatre organisations ayant le statut d'observateur. La liste des participants figure à l'annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Jianxin Tian, Directeur général adjoint du Département des normes de sécurité sanitaire des aliments, de la surveillance et de l'évaluation des risques à la Commission nationale de la santé (République populaire de Chine), a ouvert la réunion en souhaitant la bienvenue aux participants au nom du pays hôte, et a rappelé le rôle important que jouait le Codex dans la promotion de la sécurité sanitaire des aliments afin d'améliorer les échanges commerciaux et de protéger la santé de la population, aussi bien celle des jeunes que celle des personnes âgées. Il a mis l'accent sur la nécessité de continuer à améliorer le système régional de gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments, en coopération avec la communauté des pays d'Asie.
3. M. Katsuhiko Saka, Directeur général du Bureau de la sécurité sanitaire des aliments et des consommateurs (Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche du Japon), s'exprimant dans un message vidéo, a remercié la Chine pour l'organisation conjointe de la 23^e session du Comité, en soulignant qu'il s'agissait d'une occasion précieuse de débattre de questions cruciales concernant la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, ainsi que le commerce des produits alimentaires au sein de la région. Le Directeur général a réaffirmé la volonté du Japon d'aider le Codex à promouvoir des normes fondées sur la science et à renforcer la coopération entre les membres de la région Asie, conformément aux valeurs fondamentales du Codex.
4. M. Sridhar Dharmapuri, Fonctionnaire principal chargé de la sécurité sanitaire des aliments et de la nutrition au Bureau régional pour l'Asie et le Pacifique (RAP) de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), et M. Gyanendra Gongal, Fonctionnaire principal chargé de la santé publique au Bureau régional de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) pour l'Asie du Sud-Est, ont souhaité la bienvenue aux participants au nom de la FAO et de l'OMS.
5. M. Jing Tian, Vice-Président de la Commission du Codex Alimentarius et M^{me} Sarah Cahill, Secrétaire du Codex, ont également prononcé une allocution lors de la réunion (dans un message vidéo).

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

6. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire de la session et est convenu d'examiner les thèmes suivants au titre du point 13 (Autres questions), à condition qu'il dispose du temps nécessaire:
 - une proposition de nouveaux travaux sur la conversion de la *Norme régionale sur les produits d'algue Porphyra* (Asie) (CXS 323R□2017) en norme internationale (préparée par la République de Corée) (ASIA23/CRD02);
 - une proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme régionale sur le gâteau de lune (Asie) (préparée par la Chine) (ASIA23/CRD03);
 - un document de travail sur les nouveaux ingrédients fonctionnels et les allégations (préparé par la Chine et l'Union internationale de science et de technologie alimentaires) (ASIA23/CRD14).
7. Le Comité a également décidé d'établir un groupe de travail de session ouvert à tous les membres et observateurs, présidé par la Chine et travaillant en chinois et en anglais, chargé de poursuivre l'élaboration du projet de norme régionale sur les raviolis surgelés (Asie) (à l'étape 7) (point 10 de l'ordre du jour), en vue de son examen en séance plénière.

DISCOURS D'OUVERTURE – SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ET PRATIQUES OPTIMALES POUR UNE RÉGION CARACTÉRISÉE PAR LA DIVERSITÉ (point 2 de l'ordre du jour)²

8. La Représentante de la FAO, s'exprimant au nom de la FAO et de l'OMS, a présenté le point de l'ordre du jour, rappelant que le discours d'ouverture avait pour but de stimuler et de promouvoir des débats dynamiques et le partage d'informations sur des questions communes, émergentes ou d'actualité intéressant la région, et liées à la sécurité sanitaire des aliments et aux travaux du Codex. Le discours d'ouverture a été suivi d'un échange de points de vue sur deux sujets relatifs à la sécurité sanitaire des aliments intéressant la région,

¹ CX/ASIA 25/23/1.

² CX/ASIA 25/23/2.

ainsi que d'un débat d'experts. Cet échange a été suivi d'une mise en commun des résultats de l'atelier FAO/OMS sur l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires, organisé avant la session.

Thèmes relatifs à la sécurité sanitaire des aliments, intéressant la région

9. Les intervenants suivants ont fait part de leurs observations sur la sécurité sanitaire chimique des aliments dans la région, ainsi que sur l'utilisation de l'intelligence artificielle et d'approches novatrices dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont présenté leurs points de vue dans le contexte général de la région, tandis que les autres intervenants ont exprimé les points de vue de leurs pays respectifs.
- M. Sokneang In, Doyen de la faculté de génie chimique et alimentaire, Institut de technologie du Cambodge.
 - M. Yongxiang Fan, Directeur général adjoint, Centre national chinois d'évaluation des risques pour la sécurité sanitaire des aliments.
 - M. Hidetaka Kobayashi, Directeur du Centre régional de Sendai, Centre d'inspection des produits alimentaires et agricoles du Japon.
 - M^{me} Ruhana Abdul Latif, Directrice adjointe principale, Programme de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, Ministère de la santé de Malaisie.
 - M^{me} Davaasuren Dashnyam, Experte nationale des normes alimentaires, Organisation de normalisation et de métrologie de Mongolie.
 - M. Pisan Pongsapich, ancien Secrétaire général du Bureau national des produits agricoles et des normes alimentaires de Thaïlande.
 - M. Sridhar Dharmapuri, Fonctionnaire principal (sécurité sanitaire des aliments et nutrition), Bureau régional de la FAO pour l'Asie et le Pacifique.
 - M. Gyanendra Gongal, Fonctionnaire principal de la santé publique, Bureau régional de l'OMS pour l'Asie du Sud-Est.
 - M^{me} Katherine Helena Oliveira de Matos, Fonctionnaire technique chargée de la sécurité sanitaire des aliments, Bureau régional de l'OMS pour le Pacifique occidental.

Sécurité sanitaire chimique des aliments dans la région Asie – perspectives des pays

10. Les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, les mycotoxines, les métaux lourds et d'autres contaminants ont été répertoriés comme étant des dangers chimiques prioritaires dans la région. En ce qui concerne les résidus de pesticides, il a également été noté qu'une part importante des importations avait été refusée en raison de la mise en œuvre d'une approche caractérisée par la tolérance zéro pour certains pesticides, dans la mesure où aucune limite maximale de résidus (LMR) du Codex n'avait été établie pour ces composés.
11. Un intervenant a rappelé les travaux approfondis qui avaient été entrepris au sein du Codex pour traiter la question de la présence d'arsenic inorganique dans le riz. Notant la forte consommation de riz au sein de la région, il s'est félicité de l'utilisation de données scientifiques et du principe du niveau de risque le plus faible qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre, afin d'établir le code d'usages correspondant ainsi que les limites maximales applicables. Un autre intervenant a indiqué que les codes d'usages élaborés par le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) permettaient de promouvoir la manipulation correcte, tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, des aliments susceptibles d'être contaminés par des mycotoxines, et que de nombreux membres de la région se référaient à la *Norme générale sur les contaminants dans l'alimentation humaine et animale* (CXS 193-1995) afin d'établir des limites maximales (LM) pour les contaminants dans leurs législations nationales. Le Comité a cependant noté que des difficultés subsistaient dans certaines parties de la région concernant le respect de la réglementation. Il s'agit notamment d'obstacles liés aux coûts et aux ressources humaines, de la nécessité d'une coordination entre les différentes parties prenantes et de contraintes logistiques (nécessité éventuelle de faire analyser des échantillons à l'étranger, par exemple).
12. Le Comité a été informé des activités menées dans la région afin de recueillir des données sur les dangers chimiques (études de l'alimentation globale, programmes d'inspection des marchés et de prélèvement d'échantillons, projets axés sur des dangers spécifiques, études de dépistage non ciblées et maintien d'une base de données permettant de retracer la contamination des aliments) et a noté qu'il était important de disposer de données à l'appui de la gestion des risques liés aux dangers chimiques dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

13. Plusieurs intervenants ont appelé l'attention sur le fait que la sécurité sanitaire des aliments relevait de la responsabilité conjointe des pouvoirs publics, du secteur industriel, du milieu universitaire et des consommateurs. Dans ce contexte, ils ont souligné combien il était important de travailler ensemble pour recueillir des données, lutter contre la désinformation, revoir la législation nationale en matière de sécurité sanitaire des aliments et mettre à la disposition des consommateurs des informations et des outils éducatifs actualisés, précis et accessibles concernant la sécurité sanitaire des aliments.

Utilisation de l'intelligence artificielle et de l'innovation au service de la sécurité sanitaire des aliments – perspectives nationales

14. Les utilisations potentielles de l'intelligence artificielle dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments ont été recensées comme suit:
- anticipation de la présence d'aflatoxines dans les produits de consommation humaine et animale au moyen de la modélisation prédictive;
 - détection d'anomalies dans les certificats d'exportation;
 - mise au point d'un agent conversationnel pour répondre aux questions des consommateurs relatives à la sécurité sanitaire des aliments;
 - recours à la technologie des chaînes de blocs pour assurer la traçabilité alimentaire;
 - mise en place d'un système d'alerte rapide ou de prévision des dangers pour la sécurité sanitaire des aliments dans l'environnement.
15. À cet égard, le Comité a pris note des activités conjointes menées dans la région et de celles qui pourraient être mises en place afin de partager les pratiques optimales et les travaux en cours. Parallèlement, les intervenants ont souligné que la qualité des données était essentielle à la bonne mise en œuvre des processus reposant sur l'intelligence artificielle, notant, par exemple, que seuls 15 pour cent des données issues d'essais supervisés et soumises à l'appui de l'établissement de LMR pour les résidus de pesticides provenaient de pays en développement. Il a également été souligné que l'interopérabilité et la transparence des données, ainsi que la promotion de partenariats public-privé et des investissements connexes, constituaient des conditions déterminantes pour une mise en œuvre efficace des innovations et des technologies dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.
16. Une intervenante a fait part de son expérience de l'utilisation de l'analyse prospective pour suivre les innovations dans le domaine de la sécurité sanitaire chimique des aliments, tout en soulignant qu'il était également important que les pays évaluent si les innovations recensées convenaient à une mise en œuvre dans leur contexte local.

Perspectives générales de la région

17. Le Représentant de la FAO a rappelé que, par l'intermédiaire du Fonds fiduciaire du Codex et de projets connexes, des ateliers de formation ont été organisés afin de renforcer les capacités des membres à produire et/ou analyser des données sur les résidus de pesticides en vue de leur soumission à la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPPR) pour évaluation. Il a remercié les experts pour leur disponibilité et leur contribution à ces formations. Le représentant a également souligné que les données de surveillance chimique figurant dans la base de données du Système mondial de surveillance de l'environnement - Programme de suivi et d'évaluation de la contamination des denrées alimentaires (GEMS/Aliments) constituaient une base de référence pour la gestion des risques liés aux contaminants. Lorsqu'un membre soumettait des données dans cette base de données, celles-ci pouvaient être utilisées comme référence par d'autres membres afin d'améliorer leurs propres soumissions. Le Comité a également été informé de l'élaboration en cours d'orientations précisant les étapes, l'échéancier et les informations requises, ainsi que des conseils pratiques pour améliorer la qualité des données soumises.
18. Le Représentant de l'OMS a noté que, de manière générale, les données provenant des pays en développement demeuraient limitées et a reconnu qu'il fallait redoubler d'efforts pour encourager les membres à transmettre les données disponibles et à envisager d'allouer des ressources à la production de données. Il a présenté des exemples d'activités de renforcement des capacités menées dans la région, notamment des ateliers de formation sur l'évaluation des risques et des exercices de simulation portant sur la gestion des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments, organisés par le quatrième module santé de l'Association des nations de l'Asie du Sud-Est (ASEAN). Le représentant a également mis en avant les efforts entrepris par l'OMS à l'appui de l'évaluation des risques et de l'établissement des priorités pour la gestion des risques au niveau mondial (tels que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires [JECFA], la JMPPR et le Centre international de recherche sur le cancer).

Table ronde

19. Les intervenants mentionnés au paragraphe 9 ont participé à la table ronde, animée par M^{me} Masami Takeuchi, Fonctionnaire chargée de la sécurité sanitaire des aliments à la FAO. Les points de vue suivants ont été exprimés au cours des débats:
- Les dangers chimiques pour la sécurité sanitaire des aliments étant invisibles, il est souvent difficile de sensibiliser le public à leur existence et aux risques qu'ils présentent.
 - Il n'est pas toujours aisé de déterminer une marge de sécurité appropriée pour les dangers chimiques, en raison des différences dans les habitudes de consommation selon les populations.
 - Les effets sur la santé des dangers chimiques liés à la sécurité sanitaire des aliments se manifestent souvent à long terme. Il est donc essentiel de planifier les actions en amont.
 - Il importe de démystifier les évaluations scientifiques et d'accroître la visibilité des textes du Codex afin de favoriser la participation des parties prenantes dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.
 - Lorsque des données sont disponibles ou lorsqu'un modèle fondé sur l'intelligence artificielle a été élaboré, il convient tout de même d'évaluer si les données peuvent être analysées ou utilisées pour prendre des décisions en matière de gestion des risques.
 - Les pays de la région en sont à différents niveaux d'adoption de l'intelligence artificielle pour la sécurité sanitaire des aliments; il serait donc utile qu'ils échangent les expériences acquises afin que l'ensemble de la région puisse en bénéficier.
 - La production de données fiables exige que les laboratoires adoptent de bonnes pratiques. Les pays à revenu intermédiaire de la tranche inférieure disposent de peu de moyens pour investir dans ce domaine. Cependant, des investissements nationaux seraient utiles pour transformer les laboratoires en centres d'excellence ou en laboratoires de référence, afin de permettre la production de ces données.

Présentation de l'atelier FAO/OMS sur l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires

20. Trois spécialistes des allergènes ont présenté un résumé de l'atelier FAO/OMS sur l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires et ont partagé leurs points de vue à ce sujet:
- M. Benjamin Remington, Consultant en évaluation des risques liés aux allergies et aux allergènes alimentaires, Remington Consulting Group B.V. (Pays-Bas).
 - M^{me} Dawisa Paiboonsiri, Fonctionnaire chargée des normes, Bureau national des produits agricoles et des normes alimentaires (ACFS) (Thaïlande).
 - M^{me} Kristen Hendricks, Analyste pour les questions internationales, Bureau du Codex, Département de l'agriculture des États-Unis (USDA).
21. Le Comité a pris note du fait que l'atelier avait réuni plus de 50 participants issus des régions d'Asie, d'Afrique ainsi que d'Amérique latine et des Caraïbes. Les participants ont examiné les cadres fondés sur les risques pour l'étiquetage de précaution des allergènes, des études de cas ainsi que des bonnes pratiques permettant de gérer les risques liés aux allergènes alimentaires, et ont effectué une visite sur le terrain afin d'observer la mise en œuvre des bonnes pratiques en matière de gestion des allergènes alimentaires. Au cours de l'atelier, des avis ont été exprimés selon lesquels les textes existants du Codex pourraient être appliqués pour traiter les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments imputables aux allergènes alimentaires. Le Comité a également pris note des recommandations formulées lors de la réunion consacrée aux orientations générales relatives à l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires (juin 2025), selon lesquelles les allergènes devraient être considérés comme une catégorie distincte de dangers pour la sécurité sanitaire des aliments, afin de permettre une évaluation des risques axée sur leurs caractéristiques spécifiques.
22. Les spécialistes ont indiqué que l'atelier avait permis d'aborder de nombreuses difficultés rencontrées par les pays dans le cadre du Codex concernant la gestion des risques liés aux allergènes alimentaires, notamment la nécessité de mettre au point une approche systématique permettant de recueillir des données nationales sur la prévalence des allergies alimentaires. La visite sur le terrain a permis de souligner le rôle important joué par le Codex et les applications pratiques pour les exploitants du secteur alimentaire. Notant que les exigences en matière d'étiquetage des allergènes alimentaires n'étaient pas les mêmes dans tous les pays, un autre spécialiste a estimé que l'élaboration de réglementations prioritaires mondiales concernant l'étiquetage des allergènes pourrait contribuer à alléger le fardeau réglementaire qui pèse sur les exploitants du secteur alimentaire.

Conclusion

23. Le Comité, à sa 23^e session:

- i) a remercié les orateurs principaux du Cambodge, de la Chine, du Japon, de la Malaisie, de la Mongolie, de la Thaïlande, de la FAO et de l’OMS, les spécialistes des allergènes qui ont été invités, ainsi que les participants, pour leur participation active;
- ii) a reconnu que la sécurité sanitaire chimique des aliments demeurait une priorité régionale et mondiale, de même que les capacités des pays d’Asie de contribuer par leur expertise et leur expérience à la gestion des résidus, des contaminants, des additifs, des mycotoxines, des métaux lourds et des allergènes, tout en soutenant les travaux du Codex et les échanges commerciaux;
- iii) a souligné combien il était important de disposer de données de qualité et interoperables aux fins de l’évaluation des risques, de la participation aux activités du Codex et de l’établissement des priorités, et a noté le rôle essentiel que jouaient, à cet égard, la coopération régionale, le renforcement des capacités des laboratoires et l’utilisation d’outils numériques structurés et d’approches novatrices en matière d’intelligence artificielle, soutenus par des cadres de gouvernance appropriés;
- iv) a noté qu’il était nécessaire de disposer de données probantes sur l’exposition alimentaire, la charge des maladies d’origine alimentaire et les incidences économiques des aliments insalubres, ainsi que de données sur les avantages qu’offrent les mesures de sécurité sanitaire des aliments, afin d’éclairer l’élaboration des politiques et les investissements dans le contexte de la transformation des systèmes alimentaires et des objectifs de développement durable;
- v) a souligné qu’il fallait renforcer la confiance des consommateurs en s’attaquant aux différences existant entre les preuves scientifiques et la perception du public, en communiquant de manière claire et empathique, en mettant en évidence les comportements et en intégrant la gestion des allergènes dans les systèmes de sécurité sanitaire des aliments de manière à renforcer la protection et la confiance.

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

24. Le secrétariat du Codex a présenté le document CX/ASIA 25/23/3, qui expose les questions soumises pour information et les questions appelant des décisions.

Questions soumises pour information

25. Le Comité, à sa 23^e session:

- i) a pris note des questions soumises pour information émanant de la Commission, du Comité exécutif, des comités du Codex sur les systèmes d’inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS), les principes généraux (CCGP), l’étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), les additifs alimentaires (CCFA), ainsi que du secrétariat du Codex;
- ii) a encouragé les membres à:
 - a) saisir activement les occasions de contribuer aux débats au sein du Comité exécutif et de la Commission concernant le cadre de suivi du Plan stratégique du Codex 2026-2031, y compris en répondant aux lettres circulaires (CL 2025/49-EXEC, par exemple);
 - b) soumettre des documents de travail ou des propositions de nouveaux travaux sur les nouvelles sources d’aliments et les nouveaux systèmes de production, au moyen des mécanismes du Codex existants;
 - c) envisager d’assumer un rôle de chef de file au sein des groupes de travail des comités.

Questions appelant des décisions

26. Le Comité, à sa 23^e session, a examiné les questions suivantes appelant des décisions, a pris note des points de vue exprimés et, lorsque cela s’avérait nécessaire, a pris les décisions respectives indiquées ci-dessous.

Classement des méthodes de détermination de l’indice de peroxyde dans la Norme régionale sur le riz cuit enveloppé dans des feuilles (Asie) (CXS 355R-2023)

³ CX/ASIA 25/23/3.

27. Le Comité est convenu d'informer le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) qu'il n'était pas en mesure de fournir les informations demandées pour le moment, tout en indiquant qu'il restait ouvert à l'examen de toute information qui pourrait être disponible à l'avenir, avec l'intention de la soumettre au CCMAS.

Révision des Directives générales sur l'échantillonnage (CXG 50-2004)⁴

28. Le Comité a noté que, sur les sept normes relatives à des produits, élaborées par le Comité, seule la *Norme régionale sur les produits à base de soja non fermenté* (Asie) (CXS 322R-2015) comprenait un plan d'échantillonnage spécifique.
29. Un membre a indiqué que l'échantillonnage aléatoire et les plans (d'échantillonnage) par attributs, avec un niveau de qualité acceptable égal à 6,5 pour cent conformément à la norme ISO 2859 (voir annexe I du document CDR01), devraient être applicables à toutes les normes du Comité relatives à des produits, y compris la norme CXS 322R-2015 et le projet de norme régionale sur les raviolis surgelés qui a été examiné à l'étape 7 lors de la présente session.
30. Le membre a précisé que, suite aux observations reçues, le document CRD01 avait été mis à jour et publié sous la cote CRD15. Les informations contenues dans les documents CRD01 et CRD15 devraient être regroupées afin d'en assurer l'exhaustivité, et quelques corrections devraient être apportées au CRD15 avant que l'ensemble des informations soit transmis au CCMAS, pour approbation.
31. Le Comité est convenu d'inclure des clarifications indiquant que, pour les dispositions quantitatives, les plans d'échantillonnage du tableau 2 (plans de contrôle par attributs conformément à la norme ISO 2859-1 avec un niveau de qualité acceptable égal à 6,5 pour cent) ou du tableau 3 (plans d'échantillonnage par mesures conformément à la norme ISO 3951-1 avec un niveau de qualité acceptable égal à 6,5 pour cent) peuvent être utilisés selon le cas, avec l'accord des deux parties commerciales. Les différentes options de plans d'échantillonnage doivent être fournies en incluant une phrase indiquant que des tableaux présentant les niveaux de contrôle selon la taille des lots sont disponibles pour chacune des dispositions qualitatives et quantitatives.
32. En réponse à une question concernant la manière dont le CCMAS procéderait pour ces plans d'échantillonnage, le secrétariat du Codex a expliqué que le CCMAS avait entrepris de déterminer comment organiser les plans d'échantillonnage pour les normes relatives à des produits. Dans l'attente d'une décision, les plans d'échantillonnage approuvés par le CCMAS continueraient d'être inclus dans les normes concernées relatives à des produits, afin d'éviter toute perte de ces informations. Compte tenu du fait que toutes les normes relatives à des produits contenaient des dispositions à la fois qualitatives et quantitatives, des plans d'échantillonnage par attributs et par mesures seraient inclus.

Conclusion

33. Le Comité, à sa 23^e session, est convenu de transmettre au CCMAS, pour approbation (annexe II):
- i) la version révisée du plan d'échantillonnage figurant dans la *Norme régionale sur les produits à base de soja non fermenté* (Asie) (CXS 322R-2015);
 - ii) les projets de plans d'échantillonnage contenus dans toutes les autres normes régionales relatives à des produits, élaborées par le Comité (CXS 298R-2009, CXS 301R-2011, CXS 313R-2013, CXS 323R-2017, CXS 354R-2023 et CXS 355R-2023), ainsi que dans le projet de norme régionale sur les raviolis surgelés (Asie) (voir le paragraphe 101, point 10 de l'ordre du jour).
34. Le Comité a noté qu'une fois les plans d'échantillonnage approuvés par le CCMAS, si ceux-ci ne pouvaient pas être inclus dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) ni dans un autre document distinct élaboré par le CCMAS, ils seraient inclus dans les normes pertinentes relatives à des produits, le cas échéant.

Facteurs de conversion de l'azote en protéines (Nx)

35. Les membres ont estimé que la note de bas de page contenant la valeur Nx devait être maintenue dans la section 3.1 de la *Norme régionale sur la pâte de soja fermentée* (Asie) (CXS 298R-2009). Il a été noté que la valeur Nx de la norme CXS 298R-2009 n'avait pas été incluse dans la norme CXS 234-1999, car aucune disposition relative à la teneur en protéines n'était prévue dans la norme CXS 298R-2009 et que cette question avait déjà été examinée lors des 15^e et 16^e sessions du Comité (2006 et 2008).
36. Le Comité est convenu:
- i) de maintenir la note de bas de page indiquant la valeur Nx dans la norme CXS 298R-2009;

⁴ ASIA23/CRD01.

- ii) d'informer le CCMAS qu'aucune disposition relative à la teneur en protéines n'avait été incluse dans la norme CXS 298R-2009 et que, dans certains pays, c'était la teneur en protéines, plutôt que l'azote total, qui était utilisée comme facteur de qualité.

Directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels (CXG 103-2024)

37. La Présidente a proposé qu'un groupe de travail électronique soit mis sur pied pour assurer le suivi de la tâche confiée au Comité par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), à sa 54^e session. Le Comité a été informé, comme indiqué dans le document CRD06, que l'Inde, qui avait présidé le groupe de travail électronique lors de l'élaboration du *Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique en Asie* (CXC 76R-2017), était disposée à diriger ce nouveau groupe de travail électronique.
38. Un membre a estimé qu'il fallait permettre une certaine flexibilité quant à l'alignement pour la révision, compte tenu de la diversité des pratiques relatives à la vente des aliments sur la voie publique dans la région.

Conclusion

39. Le Comité, à sa 23^e session, est convenu de créer un groupe de travail électronique, présidé par l'Inde et travaillant en anglais, dont la tâche consistera à:
 - i) examiner le *Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique en Asie* (CXC 76R-2017) dans un souci de cohérence en regard des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et du document CXG 103-2024, conformément à la demande formulée par le CCFH à sa 54^e session;
 - ii) élaborer un rapport et le présenter au secrétariat du Codex au moins trois mois avant la 24^e session du Comité.

Riboflavines dans la Norme régionale sur la pâte de soja fermentée (Asie) (CXS 298R-2009)

40. Le Comité est convenu de supprimer la riboflavine synthétique, portant le numéro SIN 101(i) (Système international de numérotation des additifs alimentaires) du tableau figurant à la section 4 de la norme CXS 298R-2009, et a confirmé que les autres additifs individuels appartenant au groupe des riboflavines pouvaient être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

Additifs alimentaires liés aux caroténoïdes dans la Norme régionale sur les produits à base de soja non fermenté (Asie) (CXS 322R-2015)

41. Un membre a informé le Comité du fait que l'additif SIN 160a(i) était utilisé à raison de 0,7 mg/kg dans les laits de soja aromatisés aux fruits conformes à la norme CXS 322R-2015, afin d'ajuster la couleur des laits de soja contenant du jus de fruits.
42. Un autre membre a informé le Comité de l'utilisation des additifs portant les numéros SIN 160a(i), 160a(ii), 160a(iii), 160a(iv) et 160e, et a proposé de se référer aux concentrations maximales utilisées pour ces additifs dans la catégorie d'aliments 14.1.4 (Boissons aromatisées à base d'eau), en raison de la similarité des produits concernés.

Conclusion

43. Le Comité, à sa 23^e session, est convenu:
 - i) d'informer le CCFA que ces additifs avaient été techniquement justifiés;
 - ii) de transmettre au CCFA, pour examen, les concentrations maximales proposées pour les additifs alimentaires liés aux caroténoïdes, portant les numéros SIN 160a(i), 160a(ii), 160a(iii), 160a(iv) et 160e (voir l'annexe III).

Catégorie d'aliments de la Norme générale sur les additifs alimentaires (NGAA) pour les produits à base d'algues *Porphyra* couverts par la Norme régionale sur les produits d'algue *Porphyra* (Asie) (CXS 323R-2017)

44. Les membres ont indiqué qu'il n'était pas nécessaire d'inclure de nouvelles catégories d'aliments de la NGAA pour ce produit, compte tenu du champ d'application de la norme CXS 323R-2017, des modes de transformation des produits à base d'algues *Porphyra* et des additifs alimentaires utilisés.
45. Le Comité est convenu d'informer le CCFA que les produits à base d'algues *Porphyra* couverts par la norme CXS 323R-2017 relevaient uniquement des catégories d'aliments 04.2.2.2 et 04.2.2.8 de la NGAA.

Extrait de paprika, SIN 160c(ii), dans la Norme régionale sur les produits à base de soja non fermenté (Asie) (CXS 322R□2015)

46. Le Comité est convenu de transmettre au CCFA les informations suivantes, pour examen:
- i) L'utilisation de l'additif SIN 160c(ii) dans les laits de soja aromatisés aux fruits conformes à la norme CXS 322R-2015 en combinaison avec des jus de fruits tels que la pomme, l'ananas, l'orange et la mandarine pourrait permettre d'ajuster la couleur des laits de soja contenant du jus de fruits.
 - ii) La concentration maximale utilisée devrait être de 15 mg/kg.

SÉCURITÉ SANITAIRE ET QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LA RÉGION (point 4 de l'ordre du jour)⁵

47. Le Représentant de la FAO a présenté le programme régional visant à soutenir la réforme des systèmes nationaux de contrôle des aliments et le renforcement des capacités du Codex, y compris les projets sur la gestion des aflatoxines, la surveillance des résidus de pesticides et la sécurité sanitaire des aliments dans les différentes chaînes d'approvisionnement. Le Représentant a mis l'accent sur l'approche fondée sur la science, l'évaluation des risques et l'utilisation d'outils tels que la base de données GEMS/Aliments, ainsi que sur l'analyse prospective, pour relever les défis futurs en matière de sécurité sanitaire des aliments liés au changement climatique, aux facteurs environnementaux et aux nouvelles technologies. Il a également souligné qu'il était important de renforcer les capacités nationales de contrôle des aliments et les connaissances concernant les risques, ainsi que d'assurer la mise en œuvre des normes et des pratiques optimales du Codex, dans le cadre d'une coopération régionale. Les activités de renforcement des capacités menées dans le cadre des projets financés par le Fonds fiduciaire du Codex (FFC) ont également été mises en avant.
48. Le Représentant de l'OMS a insisté sur le fait qu'il était important de transformer le système alimentaire et d'adopter une approche «Une seule santé», reliant la sécurité sanitaire des aliments, la santé publique et la durabilité de l'environnement. Il a passé en revue les travaux de l'OMS visant à soutenir les systèmes nationaux de contrôle des aliments, la mise en œuvre de la Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments 2022-2030, ainsi que les cadres d'action régionaux pour l'Asie du Sud-Est et le Pacifique occidental. Le Représentant a évoqué les activités liées à la collaboration multisectorielle, à l'inspection axée sur les risques et à la préparation aux situations d'urgence, y compris le soutien aux États membres de l'ASEAN dans la gestion des incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments et l'élaboration de plans nationaux d'interventions d'urgence. Le représentant a également souligné les initiatives visant à renforcer les capacités du Codex dans le cadre de projets financés par le Fonds fiduciaire du Codex, de la coopération Sud-Sud et d'ateliers de formation, ainsi que les efforts visant à promouvoir les bonnes pratiques d'hygiène sur les marchés alimentaires traditionnels afin de faire face aux nouveaux risques pour la santé publique. Les partenariats régionaux avec PulseNet Asia et le Ministère de la sécurité sanitaire des aliments et des médicaments de la République de Corée visant à promouvoir le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments en Asie ont été mis en exergue.
49. Un membre a remercié le Bureau régional de la FAO pour l'Asie et le Pacifique pour la mise en œuvre efficace du projet multinational financé par le Japon, axé sur la production de données et l'assurance-qualité, en vue de sa présentation au Codex, à la FAO et à l'OMS. Le membre a noté que les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments augmentaient en raison de facteurs tels que le changement climatique et a souligné que le rôle de la Commission devenait de plus en plus essentiel. Le membre a rappelé que des données scientifiques probantes étaient indispensables à l'élaboration des normes du Codex, comme il est indiqué dans le Plan stratégique du Codex 2026-2031, et a insisté sur le fait que la communication de données rigoureuses par les membres de la région Asie était essentielle afin de renforcer la crédibilité et l'efficacité du Codex. Le membre a réaffirmé son engagement et a encouragé les autres membres à collaborer plus étroitement avec la FAO et l'OMS et à contribuer activement aux travaux du Codex en se fondant sur des données scientifiques probantes.
50. Un autre membre, en tant que pays hôte du Centre d'évaluation des risques de l'ASEAN, a remercié la FAO et l'OMS pour leur soutien et a indiqué que son pays avait travaillé en étroite collaboration avec l'OMS afin de partager des données sur la consommation alimentaire individuelle avec la plateforme de l'Outil FAO/OMS de données sur la consommation alimentaire individuelle mondiale. Le membre a exprimé son intention de poursuivre la collaboration avec la FAO et l'OMS et s'est félicité des orientations et des initiatives de renforcement des capacités mises en place par les deux organisations, qui profiteront davantage à la région.

Conclusion

51. Le Comité, à sa 23^e session:

⁵ CX/ASIA 25/23/4.

- i) a pris note des informations et observations fournies et a remercié la FAO et l'OMS pour la préparation du document;
- ii) a approuvé la voie à suivre proposée, telle que décrite au paragraphe 47 du document CX/ASIA 25/23/4.

ACTIVITÉS DU CODEX INTÉRESSANT LA RÉGION (point 5 de l'ordre du jour)⁶

52. La Chine, en sa qualité d'ancien coordonnateur, a présenté ce point, en expliquant que le document CX/ASIA 25/23/5 avait été élaboré à partir d'une enquête sur la participation des membres aux travaux du Codex au cours des deux dernières années (2023-2025). Des réponses avaient été reçues de 14 membres et analysées en consultation avec le coordonnateur.
53. L'enquête a montré que, si la région Asie demeurait fermement engagée à jouer un rôle actif dans les travaux du Codex, la réalisation de progrès nécessiterait un renforcement durable des capacités, un soutien financier accru, ainsi qu'une collaboration étroite afin d'assurer la mise en œuvre efficace des normes du Codex.
54. Les membres se sont félicités du travail accompli par les coordonnateurs précédents et actuels et ont réaffirmé leur soutien à la participation de la région Asie aux activités du Codex.
55. Le Japon, en sa qualité de coordonnateur, a encouragé les membres à produire et à soumettre des données scientifiques rigoureuses, fiables et exhaustives, conformément aux exigences de la FAO et de l'OMS, et à participer activement aux réunions informelles organisées en ligne avant les sessions du Codex, afin de veiller à ce que les défis régionaux soient pleinement pris en compte.
56. En outre, les membres ont formulé les observations suivantes:
 - Le renforcement des capacités par le biais de la formation, notamment l'organisation d'un atelier faisant suite aux réunions du Comité (atelier sur les allergènes alimentaires, par exemple), serait particulièrement utile et efficace afin d'alléger les charges financières et de faciliter la participation des membres.
 - Le soutien mutuel et la collaboration entre les membres de la région sont extrêmement importants, en particulier dans la mesure où les pays en développement à revenu faible ou intermédiaire ont souvent besoin d'aide.

Conclusion

57. Le Comité, à sa 23^e session, est convenu que les domaines suivants devaient être renforcés afin d'optimiser l'efficacité des travaux du Codex au sein de la région, de combler les lacunes relevées et de renforcer la collaboration:
 - i) renforcement ciblé des capacités en matière d'analyse des risques, de production de données scientifiques et de techniques de laboratoire modernes;
 - ii) mobilisation accrue des ressources, notamment par l'intermédiaire du Fonds fiduciaire du Codex, à l'appui de l'organisation d'ateliers régionaux, de visites effectuées dans le cadre d'études et d'activités de mentorat;
 - iii) renforcement de la collaboration interinstitutionnelle et internationale pour favoriser le partage de l'expertise et des pratiques optimales;
 - iv) promotion active d'une participation élargie des pays et des parties prenantes sous-représentés afin de garantir l'inclusivité.
58. Le Comité est également convenu que, en mettant l'accent sur ces domaines prioritaires, la région serait mieux placée pour assurer une mise en œuvre efficace des normes du Codex et contribuer ainsi à des systèmes alimentaires plus sûrs et à un commerce plus loyal, tant au niveau régional qu'à travers le monde.
59. Le Comité a en outre décidé d'étudier la possibilité d'organiser un atelier avant la tenue de sa prochaine session.

PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX 2020-2025 – MISE EN ŒUVRE PAR LE COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'ASIE (point 6 de l'ordre du jour)⁷

60. La Chine, en sa qualité d'ancien coordonnateur et au nom du coordonnateur actuel, a présenté ce point en rappelant que le plan de travail régional faisait l'objet d'un examen biennal afin de faciliter la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex. Elle a précisé que la période d'exécution du plan de travail régional 2022-2024,

⁶ CX/ASIA 25/23/5; CRD05 (Union internationale de science et de technologie alimentaires).

⁷ CX/ASIA 25/23/6; CRD08 (République de Corée); CRD17 (Indonésie).

qui avait été approuvée par le Comité, à sa 22^e session (2023), avait été prolongée jusqu'en 2025 en raison du report de la 23^e session du Comité. Le Comité a été informé des activités menées dans la région depuis sa dernière session et a noté que des progrès significatifs avaient été accomplis.

61. Il a également été souligné que le soutien apporté par la FAO et l'OMS à l'organisation d'ateliers et de programmes de formation avait permis de renforcer la capacité de la région de produire et de transmettre des données, ainsi que de formuler des positions nationales et des perspectives régionales harmonisées à l'intention de la Commission.
62. Le Comité a noté le rôle important joué par le Fonds fiduciaire du Codex dans la mise en place de structures durables, rappelant que celui-ci avait financé 22 projets menés dans 10 pays. Il a toutefois souligné le fait qu'il existait des problèmes de financement susceptibles de menacer la pérennité de ces résultats. La coopération régionale et la poursuite des activités de mentorat ont été citées comme des moyens d'accroître la participation des membres de la région.
63. Il a en outre été rappelé qu'une enquête menée auprès des membres avait permis de recenser les principaux domaines prioritaires dans la région, à savoir la contamination des aliments, le commerce électronique, la résistance aux antimicrobiens et la biotechnologie. L'enquête a également indiqué que la disponibilité des ressources, le renforcement des capacités, la coordination régionale et des modes de participation flexibles pourraient permettre aux membres de la région de participer pleinement aux activités du Codex.
64. Le Comité a ensuite examiné l'état d'avancement de la mise en œuvre du plan de travail figurant à l'annexe I du document CX/ASIA 23/25/6.

Débats

65. Les membres ont reconnu les progrès significatifs accomplis pour faire avancer les travaux du Codex en vue d'atteindre les objectifs stratégiques et ont remercié la FAO et l'OMS pour les efforts déployés dans le cadre des activités de renforcement des capacités. Ces activités ont favorisé le partage de l'expérience acquise, instauré un environnement d'apprentissage collaboratif et renforcé l'expertise technique ainsi que les cadres réglementaires des membres, autant d'éléments essentiels à l'avancement des normes de sécurité sanitaire des aliments dans l'ensemble de la région. Le Comité a noté que les membres de la région avaient traduit le Plan stratégique du Codex en mesures concrètes au niveau national.
66. Les membres ont réaffirmé leur engagement à poursuivre la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025 et à assurer la pérennité des activités de renforcement des capacités dans la région. Le Comité a pris note des activités menées au titre de deux objectifs prioritaires du plan de travail régional 2022-2024:
 - Objectif prioritaire 2.2 (Promouvoir la soumission et l'utilisation de données représentatives à l'échelle mondiale lors de l'élaboration et de l'examen des normes du Codex): Des données concernant la présence de sept types de substances chimiques dangereuses dans les aliments ont été communiquées par un membre de la région en 2024. Un autre membre a versé des contributions financières au programme de fourniture d'avis scientifiques de la FAO. Les membres ont également fait part de leurs contributions financières à la FAO à l'appui de l'organisation de formations et d'ateliers nationaux et régionaux visant à renforcer les capacités de la région à produire et à analyser des données.
 - Objectif prioritaire 4.2 (Augmenter la participation pérenne et active de tous les membres du Codex): Le colloque du Codex organisé par le Comité en 2023 et l'atelier du Codex sur les systèmes de contrôle des aliments et l'évaluation des risques, tenu en 2024, ont constitué des plateformes interactives permettant aux membres de partager leur expérience et de faire avancer conjointement les efforts déployés en matière de renforcement des capacités. Un colloque consacré à la science réglementaire a également été organisé pour souligner le rôle important joué par le Codex dans la mise en place de normes de sécurité sanitaire des aliments fondées sur la science. Par ailleurs, une salle d'exposition a été aménagée à l'occasion de la 22^e Journée de la sécurité sanitaire des aliments en République de Corée, pour célébrer le 60^e anniversaire du Codex (Codex@60). Un membre a également indiqué avoir collaboré avec le Bureau régional de la FAO pour l'Asie et le Pacifique dans le cadre de l'organisation d'un atelier régional à Tokyo, en 2024, destiné à renforcer les capacités de certains membres de la région afin que ceux-ci participent de manière plus efficace aux activités du Codex, y compris en proposant de nouveaux travaux.
67. Un membre a fait part de ses remerciements au Fonds fiduciaire du Codex, en notant que celui-ci lui avait permis de mener à bien les activités suivantes:
 - participer à une formation destinée à renforcer ses capacités nationales en matière d'établissement de normes et à améliorer sa participation aux travaux du Codex;

- élaborer et approuver un manuel du Codex qui a servi de base à la planification de diverses activités du Codex au niveau national;
- concevoir du matériel éducatif destiné à la sensibilisation sur les plateformes des réseaux sociaux, dont la version anglaise a été mise à la disposition d'autres pays à titre d'information.

68. Un autre membre a souligné la nécessité de contributions financières à l'appui des activités de renforcement des capacités et a rappelé les résultats de l'enquête selon lesquels la coopération régionale, le mentorat et les possibilités d'apprentissage étaient essentiels pour assurer une participation équitable des membres.

Conclusion

69. Le Comité, à sa 23^e session, a pris note avec satisfaction des activités menées dans la région à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025.

PLAN DE TRAVAIL DU CODEX EN MATIÈRE DE COMMUNICATION: RAPPORT INTÉRIMAIRE (point 7 de l'ordre du jour)⁸

70. Le secrétariat du Codex a présenté les progrès enregistrés dans la mise en œuvre du plan de travail régional en matière de communication et il a salué les résultats obtenus dans la région pendant la période 2022-2024. Il a noté que le Comité avait atteint tous les objectifs fixés au titre des indicateurs établis dans le plan de travail en matière de communication et qu'il avait activement contribué aux nouvelles et aux informations relatives aux travaux du Codex publiées sur le site web du Codex. Il a de nouveau invité les membres à continuer de participer aux activités de communication du Codex et à y participer davantage.

71. Le secrétariat a également présenté les résultats de l'enquête menée auprès des membres de la région afin d'évaluer les progrès réalisés dans la mise en œuvre du plan de travail en matière de communication.

Discussion

72. Un membre a relevé que, puisque le nouveau plan de travail en matière de communication avait revu les objectifs chiffrés à la hausse en termes de nouveaux récits et de pays participants, il importait d'encourager les contributions non seulement des parties déjà actives, mais aussi de celles qui l'avaient moins été.

73. Un autre membre s'est déclaré très en faveur du nouveau plan de travail en matière de communication, indiquant qu'il fallait constamment encourager les activités dans ce domaine à l'appui d'une élaboration efficace des normes du Codex.

Conclusion

74. Le Comité, à sa 23^e session:

- i) a pris acte des activités de communication menées pendant la période 2022-2024 et des résultats de l'enquête de satisfaction à l'égard des communications régionales (annexe IV);
- ii) a adopté le plan de travail régional en matière de communication pour 2025-2027 (annexe V).

PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX POUR 2026-2031 – ÉTAT D'AVANCEMENT ET PROCHAINES ÉTAPES (point 8 de l'ordre du jour)⁹

75. Le secrétariat du Codex a présenté le point et indiqué que la Commission du Codex Alimentarius élaborait un plan stratégique périodique afin d'accomplir son mandat tout en tenant compte du contexte mondial actuel. Rappelant aussi que la Commission, à sa 47^e session (2024), avait adopté le Plan stratégique pour 2026-2031, le secrétariat a fait savoir que cela laissait une année pour élaborer le cadre de suivi et pour que les comités de coordination devant se réunir en 2025 établissent des plans de travail à l'appui de sa mise en œuvre. Reconnaissant que le Plan stratégique vise à orienter les activités du Codex, il a indiqué que les plans de travail ne devaient pas être établis isolément des autres activités du Comité, mais plutôt que les objectifs stratégiques devaient donner la direction à suivre dans le cadre des travaux entrepris par le Comité et ses membres. Il a en outre fait observer que les indicateurs proposés pour le Plan stratégique avaient été communiqués à tous les membres et observateurs (lettre circulaire CL 2025/49-EXEC) afin qu'ils formulent des observations, et que les membres avaient été encouragés à participer activement à ce processus d'examen.

76. La Présidente a précisé qu'une proposition de plan de travail pour 2026-2027, fournie dans le document de séance CRD04, avait été élaborée à partir des avis exprimés dans l'enquête, notamment les objectifs et résultats recensés comme prioritaires. Le Comité est convenu de discuter de cette question sur la base du document CRD04.

⁸ CX/ASIA 25/23/7.

⁹ CX/ASIA 25/23/8; CRD04 (Coordonnateur).

Discussion

77. La Présidente a encadré les échanges au sujet de chaque objectif et résultat prioritaire ainsi que des principales activités qui s'y rapportent.

Objectif 1

78. Les membres ont souligné l'importance du résultat 1.2 et insisté sur la nécessité de continuer à appuyer les activités de renforcement des capacités axées sur la production de données et de fournir des données scientifiques plus robustes, et ils ont spécifiquement demandé que la «communication conjointe de données» soit ajoutée au titre de l'activité 1.2.2.
79. Un membre s'est déclaré favorable à l'activité 1.4.1 s'agissant de répondre aux besoins des membres et d'élaborer des normes fondées sur la science, soulignant l'intérêt d'une coordination accrue reposant sur une solide expertise technique lorsque la région fait entendre sa voix pour faire progresser les points de l'ordre du jour prioritaires.

Objectif 2

80. Un membre a salué l'activité 2.3.2 et insisté sur l'absolue nécessité de poursuivre les activités de renforcement des capacités liées à la production de données.

Objectif 3

81. Un membre s'est félicité de l'activité rattachée au résultat 3.1 et a proposé une nouvelle activité au titre du résultat 3.3 afin qu'une enquête soit menée pour collecter des renseignements sur les effets des textes du Codex en matière de durabilité et de résilience des systèmes alimentaires.
82. La Présidente a précisé que des initiatives similaires étaient déjà prévues au titre de l'activité 4.1.2, et a donc proposé que la nouvelle activité suggérée soit plutôt rattachée au résultat 4.1.
83. Un observateur s'est félicité des résultats 3.1 et 3.4, indiquant que la collaboration entre les organisations internationales dans la région était utile pour partager des connaissances, notamment techniques, et il a réaffirmé qu'il comptait communiquer avec les membres de manière constructive afin de renforcer la crédibilité et la pertinence des normes du Codex.

Objectif 4

84. Une nouvelle activité 4.1.3, relative à la transition vers des systèmes alimentaires durables et résilients, a été incluse conformément au paragraphe 82.

Conclusion

85. Le Comité, à sa 23^e session:
- i) s'est engagé à faciliter la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2026-2031;
 - ii) a approuvé le Plan de travail régional pour 2026-2027 (annexe VI);
 - iii) a encouragé les membres et les observateurs à prendre une part active au processus d'élaboration du cadre de suivi du Plan stratégique du Codex pour 2026-2031.

UTILISATION ET EFFETS DES NORMES DU CODEX DANS LA RÉGION (point 9 de l'ordre du jour)¹⁰

86. Le secrétariat du Codex a présenté le point, ainsi que quelques informations contextuelles concernant l'enquête sur l'utilisation et les effets des textes du Codex, un aperçu de la conception de l'enquête, un résumé des résultats des enquêtes de 2022 et 2023 et les recommandations qui en découlent. Il a par ailleurs indiqué que l'enquête faisait partie du mécanisme de suivi et d'évaluation du Codex, qui prévoit aussi la collecte de données au moyen d'études de cas portant sur des textes du Codex spécifiques, ainsi que la collaboration avec l'Organisation mondiale du commerce et d'autres organisations internationales.
87. Le Comité a constaté que dans les enquêtes de 2022 et 2023, plus de 90 pour cent des réponses exprimaient une satisfaction à l'égard des travaux du Codex, et près de 70 pour cent des pays à revenu intermédiaire de la tranche inférieure faisaient appel aux textes du Codex dans leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments. Il a également noté que les résultats de l'enquête menée en 2024 seraient disponibles rapidement.

¹⁰ CX/ASIA 25/23/9.

88. Le secrétariat a informé le Comité que si le taux de réponse de la région s'était amélioré en 2022-2023 pour atteindre 58 pour cent, ce chiffre restait inférieur au taux de réponse mondial de 69 pour cent. Il a donc enjoint les membres à répondre à l'enquête de 2025 sur l'utilisation et les effets des textes du Codex quand elle sera publiée.

Discussion

Résultats des enquêtes de 2022 et 2023

89. Un membre a noté le faible taux de réponse dans la région et remarqué qu'il importait de déterminer les raisons de cette situation et les mesures pour l'améliorer. La Présidente a proposé que le secrétariat du Codex envisage d'examiner la question.

Recommandations émanant de l'enquête

90. Le secrétariat a informé le Comité qu'il avait été sollicité pour émettre des observations et proposer des actions à l'égard des recommandations présentées dans le document CX/ASIA 25/23/9. Étant donné la vaste portée des recommandations en question, le secrétariat a suggéré que les activités recensées dans le plan de travail régional pour 2026-2027 à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2026-2031 (voir point 8 de l'ordre du jour) servent de base de discussion.
91. Le Comité a approuvé la suggestion du secrétariat et s'est penché sur les activités à mener en priorité. Il est convenu de privilégier les activités suivantes du plan de travail:
- 1.2.2 Faciliter et encourager la soumission de données par tous les membres de la région, ou la soumission conjointe de données;
 - 1.4.1 Communiquer sur les questions actuelles et émergentes sur la base des débats de la 23^e session du CCASIA;
 - 2.3.2. Continuer à soutenir les activités de renforcement des capacités fondées sur les besoins (formations, webinaires, voyages d'étude et séances de coordination en ligne);
 - 4.1.1. Poursuivre les activités de sensibilisation auprès des décideurs nationaux en vue de faire valoir les avantages liés à l'utilisation des textes du Codex pour garantir la sécurité sanitaire des aliments, protéger la santé des consommateurs et renforcer les échanges commerciaux;
 - 4.1.4. Organiser des campagnes ciblées de sensibilisation dans les régions où ont été détectés des manques de connaissances sur les textes du Codex, afin que ceux-ci soient mieux compris et mieux appliqués.

Conclusion

92. Le Comité, à sa 23^e session:
- i) a pris note des résultats de l'enquête sur l'utilisation et les effets des textes du Codex, en particulier ceux qui concernent la région;
 - ii) est convenu d'encourager l'ensemble des membres de la région à répondre à la prochaine enquête;
 - iii) s'est accordé sur les activités à mener en priorité pour répondre aux recommandations figurant dans le document CX/ASIA 25/23/9, comme indiqué à l'annexe VI;
 - iv) a demandé au secrétariat du Codex d'étudier les raisons pour lesquelles le taux de réponse était faible et de proposer des mesures pour l'améliorer.

PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LES RAVIOLIS SURGELÉS (Asie) (à l'étape 7) (point 10 de l'ordre du jour)¹¹

93. La Chine, qui présidait le groupe de travail électronique et le groupe de travail de session, a présenté le point et rappelé que d'amples discussions avaient eu lieu concernant la question de la catégorie d'aliments de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA, CXS 192-1995) adaptée au produit visé dans le projet de norme. La présidence de ces groupes de travail a expliqué que ces derniers s'étaient accordés sur la catégorie 06.4.3 «Pâtes et nouilles précuites et produits similaires», car elle englobe des produits traités directement vendus aux consommateurs et s'accompagne d'une référence claire en matière d'utilisation d'additifs.

¹¹ CX/ASIA 25/23/10, CX/ASIA 25/23/10 Add.1 (observations de l'Égypte, de l'Inde, du Japon et de la Thaïlande); CRD08 (République de Corée); CRD12 (Inde); CRD13 (Malaisie); CRD19 (Japon); CRD20 (rapport du groupe de travail de session sur les raviolis surgelés).

94. La présidence des deux groupes a par ailleurs remarqué que certaines dispositions de la catégorie d'aliments 06.4.3 limitent l'emploi d'additifs à des aliments particuliers; or, en pratique ces additifs sont aussi utilisés pour les raviolis surgelés relevant du projet de norme. Pour répondre à cette incohérence, le groupe de travail de session a décidé de demander au CCFA d'ajouter une nouvelle note aux dispositions applicables à la catégorie d'aliments 06.4.3 en vue d'inclure les raviolis surgelés, avec des limites maximales d'utilisation alignées sur les dispositions existantes de la NGAA. Les révisions à apporter à certaines catégories fonctionnelles dans la section relative aux additifs alimentaires ont également été approuvées.
95. Outre la question des additifs alimentaires, la présidence des groupes de travail a indiqué que le groupe de travail de session avait examiné l'intégralité du projet de norme et était convenu de réviser certaines sections. Le projet de norme révisé a été présenté dans l'appendice I du document CRD20, dont l'appendice II comprend des suggestions de révision spécifiques de la NGAA, afin de faciliter le travail du CCFA.
96. Le Comité est convenu d'examiner le point sur la base du CRD20.

Discussion

97. Ci-dessous figurent les observations et les décisions du Comité concernant chaque section.

Appendice I, section 4: Additifs alimentaires

98. Reprenant ses observations consignées dans le document CRD19, un membre a proposé d'autoriser l'emploi de deux catégories fonctionnelles supplémentaires (agents levants et agents affermissants) du tableau 3 de la NGAA dans les raviolis surgelés, arguant que du point de vue technique, l'utilisation de ces additifs alimentaires dans la peau ou la farce est justifiée pour améliorer la texture des peaux non levées et pour conserver les tissus des ingrédients dans la farce, respectivement. Il a en outre proposé la suppression de la note de bas de page 2, qui précise «Pour un emploi dans la farce uniquement» en référence aux exhausteurs de goût du tableau 3 de la NGAA, expliquant que, dans son pays, ces additifs sont utilisées à la fois dans la peau et dans la farce.
99. Le Comité a approuvé la proposition et fait observer que les conservateurs avaient été omis par erreur de la liste des catégories fonctionnelles dans le CRD19.
100. Le Comité a donc modifié en conséquence le tableau intitulé «Révisions proposées pour les Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA» dans l'appendice II du document CRD20.

Appendice I, section 10: Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

101. Le Comité a noté que le plan d'échantillonnage proposé, examiné au titre du point 3 de l'ordre du jour (voir le paragraphe 33.ii et l'appendice II), serait transmis pour approbation au CCMAS, qui s'emploie à passer en revue les plans d'échantillonnage. Il a ainsi pris acte du fait que si le CCMAS n'était pas en mesure de décider de l'emplacement adéquat pour le plan d'échantillonnage après son approbation, ce plan serait intégré à la norme afin que l'information ne soit pas perdue.

Appendice II: Propositions de révisions de la NGAA

102. Le Comité a noté que la description du tableau 3 devrait être amendée conformément aux amendements apportés à la section 4 de l'appendice I (voir paragraphe 99).

Autres questions

103. Une question a été soulevée sur les raisons de la publication des normes de produits uniquement après l'approbation des dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage mais pas de celles des méthodes d'analyse et d'échantillonnage, ce à quoi le secrétariat a répondu que la publication des normes sans attendre l'approbation du CCMAS était une pratique ancienne du Codex.

Conclusion

104. Le Comité, à sa 23^e session, est convenu de transmettre:
- i) le projet de norme à la Commission pour adoption à l'étape 8 (annexe VII, partie A), après l'approbation des dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage par le CCFA et le CCFL, respectivement;
 - ii) les révisions proposées pour la NGAA, qui doivent être examinées par le CCFA (annexe VII, partie B).

PROPOSITION VISANT L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE SUR LES FRIANDISES TRADITIONNELLES (Asie) (point 11.1 de l'ordre du jour)¹²

105. Le Comité a pris acte du fait qu'aucun document n'avait été publié, dans la mesure où la proposition avait été retirée comme indiqué dans le CRD12.

PROPOSITION VISANT L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE SUR LE PORRIDGE EN CONSERVE ET LE RIZ CUIT (Asie) (point 11.2 de l'ordre du jour)¹³

106. La Chine, pays auteur du document, a présenté le point également au nom du pays coauteur, la République de Corée. Elle a rappelé qu'à sa 22^e session (2023) le Comité s'était penché sur deux documents de travail proposant l'élaboration de normes régionales sur le *congee* en conserve et sur le riz cuit respectivement, et que, constatant les similitudes entre les enjeux soulevés dans ces deux documents, il avait demandé à la Chine et à la République de Corée d'examiner la possibilité de combiner les deux propositions.
107. La Chine a fait remarquer que le rapport CX/ASIA 25/23/12 comprenait bien un document de travail et un descriptif de projet combinés, mais qu'il était ressorti de plus amples recherches et consultations que, si les nouveaux travaux étaient approuvés par la Commission, l'élaboration d'une norme régionale pour les deux produits pourrait être compliquée en raison de différences relatives aux exigences de sécurité sanitaire et de qualité. La Chine a en outre informé le Comité qu'elle s'était mise d'accord avec la République de Corée pour établir deux normes distinctes au lieu d'une norme combinée. Dans ce contexte, la Chine a indiqué au Comité qu'une proposition visant l'élaboration d'une norme régionale pour le porridge en conserve avait été présentée dans le document CRD16.
108. Le Comité a pris acte de la possibilité que la République de Corée soumette une proposition concernant le riz cuit à sa 24^e session, au titre du point de l'ordre du jour consacré aux «Autres questions».
109. Le Comité est convenu d'examiner le document de travail et le descriptif de projet relatifs à l'élaboration d'une norme régionale sur le porridge en conserve inclus dans le document CRD16.

Discussion

110. Les membres ont fait part de leur adhésion générale à la nécessité d'élaborer une norme régionale sur le porridge en conserve. Cependant, des observations et des préoccupations d'ordre général ou particulier ont été soulevées concernant le descriptif de projet:

Titre

111. Un membre a demandé si l'expression «en conserve» [en anglais «canned», c'est-à-dire en conserve hermétique] ne devrait pas être remplacée par «emballé» afin de tenir compte des différents types d'emballages indiqués dans le descriptif de projet. La Chine a expliqué que la définition des aliments en conserve figurait dans le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CXC 23-1979), ajoutant néanmoins que pour l'heure, aucune décision n'avait pu être arrêtée concernant la modification du nom du produit. Elle a proposé de conserver le libellé actuel, sachant qu'il pourrait être amendé ultérieurement si nécessaire.

Section 1: Objectif et champ d'application de la norme

112. Le Comité a noté que le porridge en conserve était commercialisé dans le monde entier et que les aspects relatifs à la sécurité sanitaire de ce produit n'avaient pas été clairement évalués à l'échelle mondiale. Par conséquent, il a été demandé à la Chine d'étudier s'il serait plus pertinent d'élaborer une norme internationale et de traiter les aspects relatifs à la sécurité sanitaire dans le cadre de nouveaux travaux confiés aux comités du Codex s'occupant de questions générales.
113. Un membre a fait observer que le porridge en conserve prêt à consommer et le porridge instantané étaient commercialisés dans son pays, et que le descriptif de projet ne semblait pas couvrir ces produits. Il a demandé que le champ d'application du descriptif de projet soit élargi de manière à inclure la large gamme de produits à base de porridge en conserve disponibles sur le marché. La Présidente a rappelé que, dans ses observations écrites consignées dans le CRD17, un autre membre avait demandé des éclaircissements sur le champ d'application de la norme régionale proposée.
114. La Chine a expliqué que les ingrédients du porridge en conserve comprenaient les céréales, le maïs, le riz et le soja, mais que cette liste pourrait encore être revue pendant l'élaboration de la norme régionale dans le cadre de la procédure par étapes. Selon un des participants, la liste des ingrédients ne devrait pas être trop large afin d'éviter les chevauchements avec d'autres produits.

¹² CX/ASIA 25/23/11; CRD12 (Inde).

¹³ CX/ASIA 25/23/12; CRD12 (Inde).

115. La Chine a donc proposé de soumettre un texte actualisé au Comité. Celui-ci s'est penché sur le texte suivant, notant qu'il était susceptible d'être encore modifié après la session:

«Le porridge en conserve est un type d'aliment en conserve préparé à partir d'eau et de céréales (principalement de riz) adapté à la consommation humaine et pouvant contenir d'autres ingrédients comestibles, emballé dans des récipients hermétiquement clos (notamment des emballages en métal, en plastique haute barrière, en verre, des emballages composites aluminium-plastique, etc.) et ayant reçu un traitement suffisant pour en garantir la stérilité industrielle».

Section 6: Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex ainsi que les autres travaux du Codex en cours

116. Il a été demandé à la Chine de fournir des informations sur les questions de sécurité sanitaire et de qualité ne pouvant être traitées par les normes existantes, le Comité ayant noté qu'il s'agissait de la procédure requise lors de l'examen des propositions de nouveaux travaux.
117. La Chine a expliqué que les dispositions relatives à la qualité pertinentes pourraient être établies pendant l'élaboration de la norme régionale, et elle a ajouté que la mise au point d'une telle norme permettrait de mieux faire connaître le porridge en conserve au niveau international.
118. La Chine ayant fait savoir que l'une des principales motivations de l'élaboration d'une norme régionale était de traiter les questions liées à la consommation de porridge en conserve lors des situations d'urgence, un membre a demandé au secrétariat du Codex si le champ d'application des normes pouvait inclure cette raison. Le secrétariat a répondu que certains textes du Codex, comme les *Lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (ATPE) (CXG 95-2022)*, pouvaient être liées à ces enjeux, mais que ces dernières ne précisaient pas si l'utilisation était limitée aux situations d'urgence. Il a aussi été noté que le CCFL était en train d'élaborer des directives sur l'application des dispositions d'étiquetage des denrées alimentaires dans des situations d'urgence, mais que ce texte n'était pas encore arrivé au bout de la procédure par étapes.

Observations générales

119. Se référant au message vidéo liminaire du Secrétaire du Codex, la Présidente a indiqué que l'élaboration de normes du Codex pouvait en effet améliorer la confiance des consommateurs et faciliter les échanges pour certains produits, mais qu'elles reposaient avant tout sur les principes de nécessité, de faisabilité et d'inclusivité. Avant de proposer un nouveau texte du Codex, il convient d'en présenter clairement l'objectif et la pertinence stratégique, de déterminer si les questions abordées se prêtent à l'établissement de normes et d'évaluer si les textes du Codex existants peuvent être adaptés pour répondre aux préoccupations en jeu. Cette méthode permet d'employer efficacement le temps et les efforts que les membres consacrent à l'étude des propositions de nouveaux travaux. Dans ce contexte, la Présidente a rappelé que, à sa 88^e session, le Comité exécutif avait demandé à tous les comités travaillant sur des normes relatives à des produits d'adopter une approche plus horizontale de ces normes et de veiller à ce que les propositions de nouveaux travaux recensent clairement les principaux problèmes et défis auxquels le Codex devra faire face, afin que le type de texte du Codex le mieux approprié puisse être défini et recommandé¹⁴. L'accent a été mis sur le fait que des bases solides permettent souvent d'accélérer les travaux et d'obtenir de meilleurs résultats.
120. Le Comité a pris acte d'une proposition visant à envisager l'élaboration d'un guide pratique sur l'application des normes Codex existantes pour ce produit spécifique, plutôt que d'y consacrer une nouvelle norme.
121. Constatant que des éclaircissements étaient nécessaires concernant le champ d'application, la définition, les dispositions en matière de qualité pertinentes, la nécessité d'établir une norme régionale et l'opportunité d'élaborer plutôt une norme internationale, le Comité est convenu que la proposition de nouveaux travaux devait être précisée aux fins d'un examen à la prochaine session. Un membre a d'autre part indiqué que le descriptif de projet inclus dans le document CRD16 avait été communiqué assez récemment et qu'examiner cette proposition de nouveaux travaux à la prochaine session du Comité laisserait davantage de temps pour consulter les parties prenantes.
122. Le Comité a été informé que le secrétariat du Codex était en train d'élaborer un guide pour la présentation de propositions de nouveaux travaux et que la Chine pourrait se référer à ce guide pour affiner la proposition une fois ce document disponible.

Conclusion

123. Le Comité, à sa 23^e session, a demandé à la Chine:

¹⁴ REP25/EXEC1, paragraphe 50, alinéa iii.

- i) d'effectuer une analyse des lacunes à combler dans les textes du Codex existants afin d'améliorer la définition du champ d'application et des paramètres de qualité spécifiques à traiter;
- ii) de poursuivre la révision du document de travail et du descriptif de projet en tenant compte des débats de la session et des observations consignées dans les documents de séance, ainsi que du *Guide pratique pour la soumission de propositions de nouveaux travaux* une fois que ce dernier sera disponible;
- iii) d'élaborer des versions révisées du document de travail et du descriptif de projet et de les présenter au secrétariat du Codex au moins trois mois avant la 24^e session du Comité.

NOMINATION DU COORDONNATEUR (point 12 de l'ordre du jour)¹⁵

124. Le secrétariat du Codex a présenté ce point de l'ordre du jour et rappelé que le Japon avait été nommé coordonnateur pour l'Asie à la 47^e session de la Commission, la Chine ne pouvant plus être reconduite à ce poste compte tenu de la nomination de M^{me} Tian Jing (Chine) comme Vice-Présidente de la Commission. Le Comité a été informé que le Japon, qui a accompli un seul mandat, pouvait être réélu.
125. Il a salué l'excellent travail du Japon en coopération avec la Chine, coordonnateur précédent. Les membres ont mis en exergue le dévouement et l'efficacité du Japon, ainsi que ses efforts pour organiser des activités permettant d'améliorer la communication, la coopération et la compréhension mutuelle dans la région. Le Comité a souligné combien la courtoisie, la ténacité et la souplesse exemplaire dont le Japon avait fait preuve pour assumer son rôle de coordonnateur avaient favorisé une transition fluide et stable dans la région.
126. Le Comité a aussi exprimé sa gratitude à l'égard de la Chine, qui assurait la coordination avant le Japon, pour ses efforts sans relâche au service des intérêts de la région dans le cadre du Codex, pour avoir fait entendre la voix de l'Asie sur la scène internationale et pour ses travaux en faveur du consensus parmi les membres de la région.
127. Le Comité est convenu à l'unanimité de recommander à la 48^e session de la Commission de reconduire le Japon pour un deuxième mandat en tant que coordonnateur pour l'Asie.
128. Le Japon a remercié les membres du Comité de leur soutien et a accepté cette nomination.

Conclusion

129. Le Comité, à sa 23^e session, recommande à la Commission à sa 48^e session de reconduire le Japon en tant que coordonnateur pour l'Asie.

QUESTIONS DIVERSES (point 13 de l'ordre du jour)

Document de travail sur la conversion de la Norme régionale sur les produits d'algue *Porphyra* (Asie) (CXS 323R-2017) en norme internationale¹⁶

130. La République de Corée a présenté le document CRD02 et indiqué que, étant donné la croissance et l'ampleur mondiale du marché des produits d'algues *Porphyra*, il serait utile de convertir la norme régionale existante en norme internationale.
131. La Présidente a fait observer que, en vertu de leur mandat, les comités régionaux de coordination peuvent recommander à la Commission d'élaborer des normes mondiales pour des produits intéressant la région, y compris les produits qui, de l'avis de ces comités, auront à l'avenir des débouchés internationaux potentiels. Elle a également relevé que c'était la première fois qu'un comité régional de coordination envisageait la conversion d'une norme régionale en norme internationale.

Discussion

132. Le Comité a examiné le descriptif de projet contenu dans le document CRD02, ce qui a donné lieu aux observations et décisions suivantes.
133. Les membres se sont félicités du travail accompli par la République de Corée et sont généralement convenus de la nécessité de convertir la norme régionale existante en norme internationale.
134. Un membre a indiqué qu'aucun obstacle à l'application de la norme régionale n'avait été recensé, comme l'exige le *Manuel de procédure*, et que modifier des éléments fondamentaux tels que le champ d'application et les facteurs de qualité pourrait engendrer de la confusion. Ce membre s'est dit réticent à entamer de nouveaux travaux, précisant cependant qu'il ne s'opposerait pas à la proposition et serait prêt à contribuer à son avancement, si elle était adoptée.

¹⁵ CX/ASIA 25/23/13.

¹⁶ CRD02 (République de Corée), CRD13 (Malaisie); CRD17 (Indonésie).

135. Un autre membre a suggéré que le champ d'application du descriptif de projet soit élargi de façon à inclure d'autres espèces d'algues marines afin que la norme couvre davantage de produits commerciaux, et il a indiqué que les problèmes liés aux contaminants dans ce produit pourraient faire d'objet d'une proposition au CCCF.
136. Le Comité est convenu d'inclure une référence à la NGCTAHA (CXS 193-1995) dans la section 6 du descriptif de projet, et notant que, à l'heure actuelle, cette norme (CXS 193-1995) ne contenait pas de LM pour les algues marines ou les produits apparentés, en particulier pour les métaux lourds comme le cadmium, l'arsenic et le plomb, il a estimé qu'une proposition de nouveaux travaux visant à établir ces LM pourrait être soumise au CCCF.
137. Le secrétariat du Codex a précisé que le Comité avait la possibilité de recommander directement au CCCF d'établir des LM pour les métaux lourds dans les algues marines et les produits apparentés, en incluant cette question à l'ordre du jour du CCCF au titre des «Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et/ou ses organes subsidiaires». En parallèle, les membres ont été invités à soumettre des propositions de nouveaux travaux en passant par la procédure normale du CCCF.
138. Concernant la nécessité de préciser le champ d'application du descriptif de projet pour convertir la norme régionale en norme internationale, le secrétariat a rappelé que plusieurs normes du Comité avaient été converties en normes internationales avec des descriptions du champ d'application similaires, et il a expliqué que l'approche actuelle était cohérente avec les cas précédents.
139. La République de Corée a remarqué que les détails et les questions techniques évoqués par les membres seraient débattus ultérieurement dans le cadre du groupe de travail électronique, si le descriptif de projet était approuvé par la Commission en tant que nouveaux travaux.
140. La Présidente a encouragé les membres à prendre une part active aux efforts d'établissement de normes une fois que la Commission aura approuvé les nouveaux travaux et qu'un comité compétent aura été désigné pour les mener à bien, car les produits à base d'algues *Porphyra* sont principalement produits dans la région et consommés dans le monde entier.

Conclusion

141. Le Comité, à sa 23^e session, est convenu:
- i) de transmettre le descriptif de projet de conversion de la norme CXS 323R-2017 en norme internationale à la 48^e session de la Commission afin qu'elle l'approuve en tant que nouveaux travaux (annexe VIII);
 - ii) de demander à la Commission de réfléchir au comité adéquat pour réaliser ces travaux et, si nécessaire, d'établir un groupe de travail électronique et de nommer des présidents et coprésidents pour piloter les efforts de conversion de la norme CXS 323R-2017 en norme internationale;
 - iii) de recommander que la CCCF étudie l'opportunité d'établir des LM pertinentes sur les métaux lourds dans les algues marines, y compris les produits à base d'algue *Porphyra*.

Document de travail sur l'élaboration d'une norme sur le gâteau de lune (Asie)¹⁷

142. La Chine a présenté le document CRD03 et relevé que ce produit connaissait une diversification croissante et qu'il existait d'importantes divergences en termes d'ingrédients, de procédés de production et de composition nutritionnelle des gâteaux de lune dans la région. Le Comité a examiné le document de travail et le descriptif de projet contenus dans le CRD03.

Discussion

143. Les membres ont exprimé leur appréciation pour les efforts déployés par la Chine et pris acte de l'importance de ce produit dans la région. Les échanges se sont concentrés sur deux aspects: d'une part le titre, le champ d'application et la définition du produit, d'autre part la nécessité de la normalisation.

Titre, champ d'application et définition du produit

144. Les membres ont exprimé les avis suivants:

- Ce produit ou plusieurs produits similaires sont connus sous différents noms chez divers membres de la région (par exemple gâteau de lune en peau de neige, gâteau de lune non cuit, bakpia), et il convient d'élargir le champ d'application et la définition qui figurent dans le descriptif de projet.

¹⁷ CRD03 (Chine); CRD07 (Thaïlande); CRD13 (Malaisie); CRD17 (Indonésie).

- L'inclusivité est certes une valeur essentielle du Codex, mais élargir exagérément le champ d'application pourrait amoindrir la valeur de la norme et nuire à des pratiques commerciales loyales, c'est pourquoi il est nécessaire de l'envisager avec prudence.
- Compte tenu de la grande variété des produits couverts par la définition, le nom du produit devrait être plus générique que «gâteau de lune».

145. La Chine a répondu que le champ d'application et le nom du produit seraient examinés avec soin en tenant compte de toutes les observations exprimées. Cependant, aucun nom de substitution n'étant proposé à ce stade, la Chine a préféré conserver le titre actuel de la norme.
146. S'il a bien noté que le gâteau de lune est cité à titre d'exemple dans la catégorie d'aliments 07.2.1 de la NGAA, le secrétariat a fait valoir que cela n'avait pas valeur de justification pour le nom du produit.

Nécessité de la normalisation

147. La Chine a clarifié que les principales préoccupations en matière de qualité des gâteaux de lune concernent l'indice de peroxyde et l'indice d'acidité, car les graisses, les huiles et le sucre figurent parmi les ingrédients.
148. Un membre a noté que la teneur en graisses et en sucre des gâteaux de lune devrait être discutée au sein du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) ou du CCFL, et qu'il s'agissait d'un sujet transversal qui concerne aussi beaucoup d'autres confiseries.
149. Le secrétariat a expliqué que, puisque les normes du Codex pour les graisses et les huiles contiennent déjà des dispositions sur les indices de peroxyde et d'acidité, des analyses supplémentaires pourraient s'imposer afin de déterminer comment ces valeurs s'appliquent au gâteau de lune.
150. Prenant acte des divergences de vue des membres, la Présidente, renvoyant aux délibérations relatives au point 11.2 de l'ordre du jour, a fait valoir l'impératif de clarté dans le champ d'application, la définition et les paramètres de qualité, conformément au *Manuel de procédure*, et elle a rappelé que les normes du Codex devaient employer des appellations génériques.

Conclusion

151. Le Comité, à sa 23^e session, a demandé à la Chine:
- i) de coopérer avec les membres intéressés pour analyser les lacunes à combler dans les textes du Codex afin de définir le titre, le champ d'application et les paramètres de qualité spécifiques traités dans la norme régionale;
 - ii) de poursuivre la révision du document de travail et du descriptif de projet conformément au *Guide pratique pour la soumission de propositions de nouveaux travaux* une fois que ce dernier sera disponible;
 - iii) d'élaborer des versions révisées du document de travail et du descriptif de projet et de les présenter au secrétariat du Codex au moins trois mois avant la 24^e session du Comité.

Document de travail sur les nouveaux ingrédients fonctionnels et les allégations¹⁸

152. La Chine a présenté le document CRD14, en insistant sur le fait que les aliments consommés en tant qu'ingrédients ordinaires dotés de propriétés sanitaires ou médicinales étaient importants dans le commerce régional, et elle a proposé le lancement de nouveaux travaux du Codex visant l'élaboration de nouvelles orientations réglementaires sous la direction des membres intéressés.

Discussion

153. Le Comité a reconnu l'intérêt de cette proposition et exprimé les avis suivants:
- Les orientations en question pourraient être établies au niveau mondial afin d'en élargir l'applicabilité, conformément au *Manuel de procédure*, plutôt que simplement au niveau régional.
 - L'élaboration d'un cadre d'évaluation de la sécurité harmonisé et l'établissement d'une base de données partagée et d'approches réglementaires coordonnées amélioreraient la protection des consommateurs, la prévisibilité réglementaire et un accès sûr aux marchés pour les ingrédients fonctionnels de la région.

¹⁸ CRD14 (Chine et Union internationale de science et de technologie alimentaires).

- Dans certains pays, la réglementation distingue les aliments à base de substances botaniques dénués d'allégations santé et les produits qui doivent être homologués comme ceux de la médecine traditionnelle. Ces divergences indiquent qu'il faut plus de clarté dans le champ d'application et les objectifs de la proposition.
- Les nouveaux travaux du Codex doivent être examinés sur la base du *Manuel de procédure*, comme l'indiquent les discussions au titre du point 11.2 de l'ordre du jour.

Conclusion

154. Le Comité, à sa 23^e session, a demandé à la Chine ainsi qu'aux membres et observateurs intéressés d'étudier cette proposition et la voie à suivre envisageable.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 14 de l'ordre du jour)

155. Le Comité a été informé que sa 24^e session se tiendrait dans un délai d'environ deux ans et que des précisions seraient communiquées aux membres une fois que la Commission aurait nommé le coordonnateur à sa 48^e session et après un dialogue entre le coordonnateur et le secrétariat du Codex.

ANNEXE I

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

CHAIRPERSON – PRÉSIDENTE – PRESIDENTA

M^{me} Aya Orito Nozawa
Directrice associée
International Standards Office, Food Safety Policy Division,
Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo, Japan

CO-CHAIRPERSON – CO-PRÉSIDENTE – COPRESIDENTA

Ms Hao Ding
Associate Researcher
Centre national chinois d'évaluation des risques de sécurité sanitaire des aliments (*China National Center for Food Safety Risk Assessment*)
Beijing (Chine)

CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANTE DE LA PRÉSIDENTE – ASISTENTA DE LA PRESIDENTA

Ms Sanka Yoshimochi
Science Officer
International Standards Office, Food Safety Policy Division,
Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo, Japan

CO-CHAIRS' ASSISTANT – ASSISTANTE DE LA CO-PRÉSIDENTE – ASISTENTE DE LA COPRESIDENTA

Ms Luhan Zhang
Research Intern
Centre national chinois d'évaluation des risques de sécurité sanitaire des aliments (*China National Center for Food Safety Risk Assessment*)
Beijing (Chine)

**BRUNEI DARUSSALAM - BRUNÉI
DARUSSALAM**

Mrs Pg Nur Halimatussaadia Pg Hj Mohd Alias
Director
Standards & Risk Assessment, Brunei
Darussalam Food Authority
Brunei

Ms Syahindah Aqilah Muhammad Redzuan
Senior Technical Officer
Standards & Risk Assessment, Brunei
Darussalam Food Authority
Brunei

CHINA - CHINE

Mr Ning Ma
Director
National Health Commission of the People's
Republic of China
Beijing
Mr Si Chen
Division Director
Department of Agro-product Safety and Quality
Ministry of Agriculture and Rural Affairs,
P.R.China
Beijing
Dr Yongxiang Fan
Researcher
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing

Dr Yongxiang Fan
 Researcher
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Beijing

Dr Yongxiang Fan
 Researcher
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Beijing

Dr Yongxiang Fan
 Researcher
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Beijing

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

Dr Lifang Duan
 Division Director/Professor
 Institute for the Control of Agrochemicals,
 Ministry of Agriculture and Rural Affairs (ICAMA)
 Beijing

Mr Huiqian Zhuang
 Agronomist
 Institute for the Control of Agrochemicals,
 Ministry of Agriculture and Rural Affairs (ICAMA)
 Beijing

Mrs Yajing He
 Associate Professor
 Chinese Academy of Fishery Sciences
 Beijing

Mrs Yingying Guo
 Associate Researcher
 Yellow Sea Fisheries Research Institute,
 Chinese Academy of Fishery Sciences
 Qingdao

En 2024, le Bureau de la sécurité sanitaire des
 aliments importés et exportés au sein de
 l'Administration générale des douanes de la
 République populaire de Chine a enregistré
 885 notifications d'importation de produits
 d'origine aquatique.

Mrs Xin Hao
 Senior Engineer
 Science and Technology Research Center of
 China Customs
 Beijing

Mrs Yongfeng Zhao
 Professor - level Senior Engineer
 Technical Center of Nanning Customs District
 Nanning

Dr Xiaozhe Qi
 Senior Engineer/Deputy division director
 Standards and Quality Center of National Food
 and Strategic Reserves Administration
 Beijing

Mr Xianshao Wu
 Professorate Senior Engineer /Deputy Director
 Guangxi Zhuang Autonomous Region Grain and
 Oil Quality Inspection Center
 Nanning

Eng Jiefang Hu
 Engineer
 Jiangxi Provincial Grain & Oil Science &
 Technology Innovation and Goods & Materials
 Reserve Center
 Nanchang

Mrs Yunxia Pu
 Chief Technologist/Director of the Experimental
 Center
 Inner Mongolia Autonomous Region Center for
 Disease Control and Prevention
 Hohhot

Dr Lei Zhu
 Chief Technologist/Director of the Experimental
 Center
 Inner Mongolia Autonomous Region Center for
 Disease Control and Prevention/ China National
 Center for Food Safety Risk Assessment
 Hohhot

Mrs Hanxia Liu
 Research Professor/Deputy Director
 Chinese Academy of Quality and Inspection &
 Testing (CAQI)
 Beijing

Mrs Wenli Li
 Senior Engineer
 Shenzhen Institute of Standards and Technology
 Shenzhen

Mr Ke Wang
 Professor-level Senior Engineer/Vice President
 Shenzhen Institute of Standards and Technology
 Shenzhen

Mr Xiangbo Li
 Vice Secretary General
 China General Chamber of Commerce
 Beijing

Mr Zhenyu Liu
Assistant Director General
China General Chamber Of Commerce
Beijing

Mr Zhen Lu
Deputy Section Director
China General Chamber of Commerce
Beijing

Ms Xiaoxu Li
Manager
China National Light Industry Council
Beijing

Mr Kai Qiu
Professor Engineer/R&D Director
China National Research Institute of Foods and
Fermentation Industries Co., Ltd
Beijing

Mrs Siyuan Dong
Intermediate engineer/Deputy director of the
center
China National Research Institute of Food and
Fermentation Industries CO., LTD
Beijing

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Yushi Yamamoto
Associate Director
Food Safety Policy Division, Food Safety and
Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
Tokyo

Dr Hidetaka Kobayashi
Director
The Sendai Regional Center, Food and
Agricultural Materials Inspection Center
Sendai, Miyagi

Ms Asuka Horigome
Associate Director
International Food Safety Office, Consumer
Affairs Agency
Tokyo

Mr Junichiro Hisano
Assistant Director
Marketing and Processing Management Office
(Rice and Wheat), Cereal Crop Division, Crop
Production B, Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries
Tokyo

Mr Tomonori Haruyama
Deputy Director
Food Manufacture Affairs Division, New
business and Food Industry Department, Ministry
of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Ms Miho Sakai-tazawa
Science Officer
International Standards Office, Food Safety
Policy Division, Food Safety and Consumer
Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries
Tokyo

MALAYSIA - MALAISIE – MALASIA

Ms Ruhana Abdul Latif
Senior Principal Assistant Director
Food Safety and Quality Programme, Ministry of
Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

MALDIVES - MALDIVAS

Mrs Khalisa Mohamed
Food Quality Assurance Coordinator
Maldives Food and Drug Authority
Malé

Mr Satheesh Moosa
Deputy Director General, Quality Assurance
Maldives Food & Drug Authority
Malé

MONGOLIA- MONGOLIE

Mrs Tsedensodnom Tsogtgerel
Head of Product Development
TESO GROUP
Ulaanbaatar

Mrs Udanbor Battulga
Secretary of the NCC
Ministry of Food and Agriculture and Light
Industry
Ulaanbaatar

Mrs Otgonjargal Damiran
Officer in Charge of Dairy Production and Supply
Department of Food Industry Policy
Implementation and Coordination, Department of
Food Industry Policy Implementation and
Coordination
Ulaanbaatar

Mrs Davaasuren Dashnyam
Senior Officer of Food standards
Mongolian Agency of Standards and Metrology
Ulaanbaatar

Mrs Buyankhishig Dugur
Head of the Laboratory
UVS Khuns LC
Ulaanbaatar

PHILIPPINES - FILIPINAS

Mr Karl Byran Perelonia
 Sub-committee on Coordinating Committee for
 Asia (SCCCASIA)
 National Fisheries Research and Development
 Institute, National Codex Organization

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

Mr Hyeonseo Choi
 Scientific Officer
 Ministry of Food and Drug Safety
 Osong

Mr Jeongwon Kim
 Deputy Director
 Fishery Products Safety Planning Division,
 Ministry of Oceans and Fisheries

Mr Bokkeun Yoon
 Deputy Director
 Fishery Products Safety Planning Division,
 Ministry of Oceans and Fisheries

Mr Jin-Woo Kim
 Research scientist
 Korea Food Research Institute

Dr You-sin Shim
 Principal Researcher
 Food Standard Research Center, Korea Food
 Research Institute

Ms Jieun Lee
 Codex researcher
 Ministry of Food and Drug Safety

SINGAPORE – SINGAPOUR - SINGAPUR

Ms Peik Ching Seah
 Deputy Director
 Regulatory Standards and Veterinary Office,
 Singapore Food Agency

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

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

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

Ms Pornpip Siriruangsakul
 Trade and Technical Manager of fruit & vegetable
 products
 Thai Food Processors' Association
 Bangkok

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

Ms Huai Hui Lee
 Member
 The Federation of Thai Industries
 Bangkok

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

Ms Dawisa Paiboonsiri
 Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and
 Food Standards, Ministry of Agriculture and
 Cooperatives
 Bangkok

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

Ms Natthakarn Nammakuna
 Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and
 Food Standards, Ministry of Agriculture and
 Cooperatives
 Bangkok

Mr Pisan Pongsapitch
 National Bureau of Agricultural Commodity and
 Food Standards, Ministry of Agriculture and
 Cooperatives
 Bangkok

Viet Nam

Mrs Thi Yen Ta
 Researcher of Laboratory of Food microbiology
 and Genetically Modified Food
 National Institute for Food Control, Ministry of
 Health
 Hanoi

MEMBERS FROM OUTSIDE THE REGION /
MEMBRES EXTÉRIEURS À LA RÉGION /
MIEMBROS DE FUERA DE LA REGIÓN.

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

Ms Kristen Hendricks
 International Issues Analyst
 U.S. Department of Agriculture, U.S. Codex
 Office
 Washington, DC

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS/ ORGANISATIONS NON
GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES/
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES
NONGUBERNAMENTALES

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Mr Shahrila Ishak
 Head of Scientific and Regulatory Affairs
 Food Industry Asia
 Kuala Lumpur
 Mrs Alice Wang
 Country Regulatory Affairs Lead
 Scientific and Regulatory Affairs
 Kuala Lumpur
 Ms Khairul Nizam Yakob
 Regional Head of Regulatory Affairs & Food
 Compliance APAC
 SARA and Food Compliance, JDE Peet's
 Johor

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES
ASSOCIATIONS (ICBA)

Mr Ryo Kusakabe
 Head of the Technical Department
 Japan Soft Drink Association

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS
INDUSTRIES (ISDI)

Ms Alexis Chua
 Associate Director
 International Special Dietary Foods Industries
 (ISDI)
 Brussels
 Ms Dian Febriani
 Manager
 International Special Dietary Foods Industries
 (ISDI)
 Brussels

Union internationale de science et de
technologie alimentaires

Prof Samuel Godefroy
 President IUFoST/ Co-Chair of the Codex
 Committee
 Food Regulatory Science - Global Food
 Regulatory Science Society
 Quebec

Oratrice principale:

Dr Masami Takeuchi
 Food Safety Officer
 Food Safety and Quality Unit, Agriculture and
 Consumer Protection Department
 Rome, Italy
 Dr Yongxiang Fan
 Researcher
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Beijing
 Dr Hidetaka Kobayashi
 Director
 The Sendai Regional Center, Food and
 Agricultural Materials Inspection Center
 Sendai, Miyagi
 Mr Pisan Pongsapich
 Chair of the Thailand Technical Committee for
 Consideration of Codex Standards under CCPR,
 CCCF and CCFH
 National Bureau of Agricultural Commodity and
 Food Standards, Ministry of Agriculture and
 Cooperatives
 Bangkok
 Dr Ruhana Abdul Latif
 Senior Principal Assistant Director
 Food Safety and Quality Programme, Ministry of
 Health Malaysia
 Wilayah Persekutuan Putrajaya
 Dr Benjamin Remington
 Remington Consulting Group B.V.
 Netherlands
 Ms Jeerajit Dissana
 Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and
 Food Standards
 Bangkok
 Dr Kristen Hendricks
 International Issues Analyst
 U.S. Department of Agriculture, U.S. Codex
 Office
 Washington, DC

Dr Sokneang In
 Dean of Faculty of Chemical and Food
 Engineering
 Institute of Technology of Cambodia
 Phnom Penh, Cambodia

Dr Dashnyam Davaasuren
 National Expert of Food Standard
 Mongolian Agency of Standards and Metrology
 Ulaanbaatar

FAO

Mrs Masami Takeuchi
 Food Safety Officer
 Food Safety and Quality Unit, Agriculture and
 Consumer Protection Department
 Rome

Mr Kang Zhou
 Food Safety Officer
 Food Safety and Quality Unit, Agriculture and
 Consumer Protection Department
 Rome

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

QUI

Mr Gyanendra Gongal
 Senior Public Health Officer
 WHO Regional Office for South-East Asia
 World Health Organization

Dr Katherine Helena Oliveira de Matos
 Food Safety Technical Officer
 Health Security and Emergencies
 World Health Organization Regional Office for
 the Western Pacific, Manila, Philippines

CCASIA SECRETARIAT

Dr Yongxiang Fan
 Researcher
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Beijing

Dr Yongxiang Fan
 Researcher
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Beijing

CODEX SECRETARIAT

Ms Lingping Zhang
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme

Mr Chun Yin Johnny Yeung
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Centre for Food Standards
 (CJWC)
 Rome

Dr Eunmi Cho
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Centre for Food Standards
 (CJWC)
 Rome

Mrs Myoengsin Choi
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Centre for Food Standards
 (CJWC)
 Rome

Mrs Riri Kihara
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Centre for Food Standards
 (CJWC)
 Rome

ANNEXE II**EXAMEN DES PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE DANS LES NORMES RÉGIONALES (Asie)**

1. Les normes régionales pour lesquelles des plans d'échantillonnage sont nécessaires et ont été mis au point par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie, ou sont en cours d'élaboration, sont les suivantes:
 - *Norme régionale sur les produits à base de soja non fermenté (Asie) (CXS 322R-2015)*
 - *Norme régionale sur la pâte de soja fermentée (Asie) (CXS 298R-2009)*
 - *Norme régionale sur la farine de sagou comestible (Asie) (CXS 301R-2011)*
 - *Norme régionale sur le tempeh (Asie) (CXS 313R-2013)*
 - *Norme régionale sur les produits d'algue *Porphyra* (Asie) (CXS 323R-2017)*
 - *Norme régionale sur les produits à base de soja fermenté sous l'action de *Bacillus spp.* (Asie) (CXS 354R-2023)*
 - *Norme régionale sur le riz cuit enveloppé dans des feuilles (Asie) (CXS 355R-2023)*
 - *Norme régionale sur les raviolis surgelés (Asie) (pour adoption à l'étape 8)*
2. Toutes les dispositions de ces normes régionales sont énumérées dans le tableau 1.
3. Le niveau de qualité acceptable (NQA) de 6,5 pour cent est jugé approprié pour toutes les normes, ces dispositions étant associées à la qualité et non à la sécurité sanitaire.
4. Compte tenu du fait que toutes les normes régionales comportent à la fois des dispositions qualitatives et quantitatives, il est possible d'utiliser des plans par attributs conformément à la norme ISO 2859-1 (tableau 2) pour l'ensemble des dispositions, afin de faciliter les opérations des services de quarantaine du pays importateur et d'éviter de procéder à deux échantillonnages distincts pour un même lot.
5. L'utilisation de plans par mesures plutôt que par attributs peut alourdir la charge des services de quarantaine du pays importateur. Toutefois, l'utilisation de plans par mesures assortis du même NQA (tableau 3) est sans incidence notable sur le contenu de la norme; les plans par mesures peuvent être utilisés pour les dispositions quantitatives.
6. L'utilisation de l'un ou l'autre type de plan d'échantillonnage – par attributs ou par mesures – est considérée comme conforme aux présentes normes. En ce qui concerne les dispositions quantitatives, les plans d'échantillonnage présentés dans le tableau 3 peuvent être utilisés avec l'accord des deux parties commerciales. S'agissant des dispositions qualitatives, il convient d'utiliser le plan d'échantillonnage figurant dans le tableau 2. Les tableaux 2 ou 3 peuvent être utilisés, selon le cas, pour les dispositions quantitatives.

Tableau 1 Dispositions qualitatives et quantitatives dans les normes régionales élaborées par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie

Norme régionale	Dispositions qualitatives	Dispositions quantitatives
<i>Norme régionale sur les produits à base de soja non fermenté</i> (Asie) (CXS 322R-2015)	Arôme, odeur, coloration et texture.	Teneur en eau, teneur en protéines et poids net.
<i>Norme régionale sur la pâte de soja fermentée</i> (Asie) (CXS 298R-2009)	Arôme, odeur, coloration et texture.	Azote total, azote aminé, teneur en eau et remplissage minimal.
<i>Norme régionale sur la farine de sagou comestible</i> (Asie) (CXS 301R-2011)	Arôme, odeur, souillure et coloration.	Teneur en eau, matières étrangères inorganiques (cendres), acidité, teneur en amidon, cellulose brute et granulométrie.
<i>Norme régionale sur le tempeh</i> (Asie) (CXS 313R-2013)	Texture, coloration, arôme, odeur et matières étrangères.	Teneur en eau, teneur en protéines, teneur en lipides et cellulose brute.
<i>Norme régionale sur les produits d'algue Porphyra</i> (Asie) (CXS 323R-2017)	Arôme et coloration.	Teneur en eau, indice d'acidité et contenus nets.
<i>Norme régionale sur les produits à base de soja fermenté sous l'action de Bacillus spp.</i> (Asie) (CXS 354R-2023)	Arôme, odeur, coloration et texture.	Poids net, teneurs en eau ^a , protéines ^a et lipides ^b .
<i>Norme régionale sur le riz cuit enveloppé dans des feuilles</i> (Asie) (CXS 355R-2023)	Forme, taille, correctement emballé, odeur et saveur, perte de contenu, saveur étrangère et matières étrangères.	Indice de peroxyde et poids net.
Projet de <i>Norme régionale sur les raviolis surgelés</i> (Asie) (pour adoption à l'étape 8)	Emballé sous une forme appropriée, matières étrangères et perte de contenu.	Rapport remplissage/poids total ou poids net.
Plans d'échantillonnage à utiliser	Tableau 2.	Tableau 2 ou tableau 3 (avec l'accord des deux parties commerciales).

a Natto, Cheonggukjang et Thua Nao uniquement

b Natto et Cheonggukjang uniquement

Tableau 2 Plans de contrôle par attributs conformément à la norme ISO 2859-1 (NQA = 6,5 pour cent)

Taille du lot (nombre d'emballages contenant chacun 1 ou plusieurs unités)	Niveau de contrôle					
	Réduit		Normal		Renforcé	
	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2-15	2	0	2	0	3	0
16-50	5	1	8	1	13	1
51-90	5	1	13	2	13	1

Taille du lot (nombre d'emballages contenant chacun 1 ou plusieurs unités)	Niveau de contrôle					
	Réduit		Normal		Renforcé	
	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
91-150	8	2	20	3	20	2
151-280	13	3	32	5	32	3
281-500	20	5	50	7	50	5
501-1200	32	6	80	10	80	8
1201-3200	50	8	125	14	125	12
3201 et plus	80	10	200	21	200	18

Note

Si la taille de l'échantillon n est égale ou supérieure à la taille du lot, il convient de procéder à un contrôle à 100 pour cent.

Le nombre d'échantillons à analyser est n. Si le nombre d'échantillons ne répondant pas aux critères est inférieur ou égal à c, le lot doit être accepté. Dans le cas contraire, il doit être rejeté.

Tableau 3 Plans de contrôle par mesures conformément à la norme ISO 3951-1 (NQA = 6,5 pour cent)

Taille du lot (nombre d'emballages contenant chacun 1 ou plusieurs unités)	Niveau de contrôle					
	Réduit		Normal		Renforcé	
	n	k	n	k	n	k
2-15	4	0,586	4	0,735	3	0,950
16-25	4	0,586	6	0,939	6	1,061
26-50	4	0,586	6	0,887	9	1,218
51-90	5	0,550	9	0,869	9	1,190
91-150	7	0,507	14	0,935	14	1,147
151-280	9	0,628	21	0,945	21	1,227
281-500	14	0,601	33	1,036	32	1,225
501-1200	21	0,830	52	1,120	50	1,245
1201-3200	33	0,954	79	1,195	78	1,281
3201 et plus	52	1,120	124	1,239	122	1,325

Note

- Si la taille de l'échantillon n est égale ou supérieure à la taille du lot, il convient de procéder à un contrôle à 100 pour cent.
- S'il s'agit d'une limite minimale, lorsque la moyenne de l'échantillon est supérieure à la limite minimale plus k fois l'écart type, le lot doit être accepté. Dans le cas contraire, il doit être rejeté.
- S'il s'agit d'une limite maximale, lorsque la moyenne de l'échantillon est inférieure à la limite maximale moins k fois l'écart type, le lot doit être accepté. Dans le cas contraire, il doit être rejeté.

ANNEXE III**ADDITIFS ALIMENTAIRES LIÉS AUX CAROTÉNOÏDES DANS LA NORME RÉGIONALE SUR LES PRODUITS À BASE DE SOJA NON FERMENTÉ (ASIE) (CXS 322R-2015)**

Les concentrations maximales proposées pour les additifs alimentaires liés aux caroténoïdes dans les produits conformes à la norme CXS 322R-2015 sont les suivantes:

Additif alimentaire	SIN	Concentration maximale	Notes
BÊTACAROTÈNES	160a(i), 160a(iii), 160a(iv)	25 mg/kg	127, 341, 344
bêtacarotènes, d'origine végétale	160a(ii)	25 mg/kg	127, 341, 344
Béta-apo-8'-caroténal	160e	10 mg/kg	127

ANNEXE IV

ENQUÊTE DE SATISFACTION SUR LES COMMUNICATIONS RÉGIONALES (23^e SESSION DU COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'ASIE)

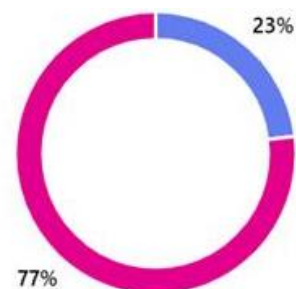
Actualité des communications régionales du Codex

● Excellent / 优秀	5
● Good / 良好	8
● Fair / 一般	0
● Poor / 差	0



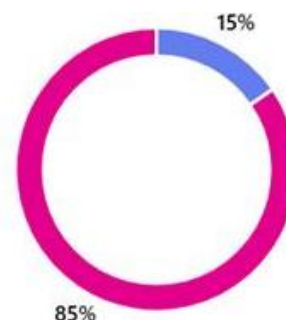
Accessibilité des communications régionales du Codex

● Excellent / 优秀	3
● Good / 良好	10
● Fair / 一般	0
● Poor / 差	0

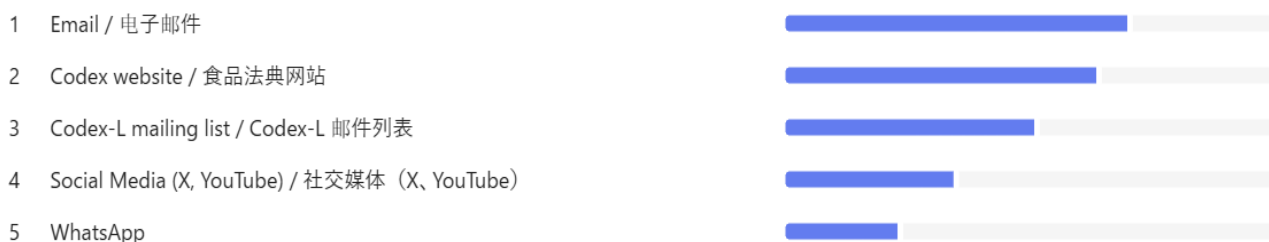


Qualité des communications régionales du Codex

● Excellent / 优秀	2
● Good / 良好	11
● Fair / 一般	0
● Poor / 差	0



Classez les outils de communication du Codex existants qui sont les plus accessibles pour vous



Quels sont les autres outils de communication qui permettraient d'améliorer l'accessibilité?

- Facebook, Tiktok
- Groupe WhatsApp réunissant les points de contact du Codex ou leurs représentants
- Réunion régionale en ligne
- Facebook
- Instagram
- Plateforme de réunion en ligne

- WeChat
- Davantage de réunions informelles entre les membres du Comité, uniquement sur des questions présentant un intérêt particulier, avant la tenue des réunions des comités du Codex.
- Outre les outils de communication habituels (listes de diffusion, plateformes en ligne, etc.), des forums organisés périodiquement, tels que le Forum asiatique sur le Codex et la réglementation alimentaire, tenus également en ligne, peuvent servir d'outils de communication complémentaires pour favoriser des débats approfondis, la mise en commun des priorités et l'établissement de relations. Le forum précédent a également permis d'obtenir des résultats utiles.

Veillez suggérer d'autres moyens d'améliorer encore l'actualité et l'accessibilité.

- Des conversations instantanées, telles que sur WhatsApp, seraient utiles car elles seraient plus faciles à suivre.
- Une diffusion plus précoce des courriels pourrait faciliter la formulation de commentaires plus complets.
- Il serait fortement souhaitable que les documents relatifs aux différents points de l'ordre du jour soient achevés plus tôt.
- Pour améliorer l'accessibilité et l'actualité, il serait utile de fournir les documents officiels, les comptes rendus de réunion et les principales annonces dans plusieurs langues, et pas uniquement en anglais.
- Une plateforme en ligne bien organisée regroupant les documents, annonces et enregistrements permettrait aux participants de rester facilement informés et de contribuer activement.
- L'utilisation d'outils de communication modernes, tels que des notifications automatiques ou un système d'alertes sur abonnement (par courriel ou via une application mobile), permettrait d'informer immédiatement les délégués lorsque de nouveaux documents ou mises à jour sont publiés. Cela permettrait de garantir que toutes les parties disposent des informations essentielles dès que celles-ci sont disponibles.
- Il serait souhaitable que les parties prenantes de la région partagent les informations pertinentes, y compris les activités en cours et les ensembles de connaissances, afin de promouvoir l'apprentissage mutuel et la collaboration. Nous recommandons également vivement la mise à jour des coordonnées des pays membres, notamment les adresses électroniques, les contacts WhatsApp et, le cas échéant, ceux d'autres réseaux sociaux.
- En tant que Coordonnateur régional, le Japon organise des réunions informelles régionales avant les sessions des comités, du Comité exécutif et de la Commission. Afin d'assurer la participation du plus grand nombre possible de membres, ces réunions ont lieu en ligne plutôt qu'en présentiel. Elles sont généralement programmées une à deux semaines avant les sessions respectives, ce qui permet aux pays d'ajuster leurs positions en tenant compte des points de vue des autres membres. Nous encourageons vivement le plus grand nombre de membres à participer à ces réunions, même s'il ne leur est pas possible d'assister en personne aux séances principales.

ANNEXE V**ACTIVITÉS EN MATIÈRE DE COMMUNICATION DANS LE CADRE DU PLAN DE TRAVAIL RÉGIONAL 2025-2027 À L'APPUI DE LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX**

Objectifs	Activités	Cibles	Indicateurs
1. Établir des voies de communication claires.	<p>1.1 Renforcer et améliorer la circulation de l'information et les échanges entre les pays et le secrétariat du Codex.</p> <p>1.2 Établir des méthodes de communication simples et rapides (groupe de discussion sur le forum du Codex consacré aux groupes de travail électronique, par exemple).</p>	<ul style="list-style-type: none"> D'ici la 23^e session du Comité, 80 pour cent des membres/ observateurs interrogés déclarent que l'actualité, l'accessibilité et la qualité des communications régionales du Codex sont «excellentes» ou «bonnes». 	<p>Nombre de réponses à l'enquête indiquant que les communications régionales sont «excellentes» ou «bonnes».</p>
2. Communiquer sur l'importance de la participation au Codex et l'utilisation des normes dans la région.	<p>2.1. Fournir chaque mois au secrétariat du Codex des projets de récits en ligne qui illustrent les travaux portant sur la sécurité sanitaire des aliments ou les normes ou les initiatives de renforcement des capacités dans la région.</p> <p>2.2. Promouvoir les exemples de réussite régionaux et les initiatives régionales, en collaboration avec le secrétariat du Codex et la FAO/l'OMS.</p> <p>2.3 Assurer la liaison avec les pays participant au projet d'appui à la mise en œuvre des textes du Codex (projet ACT), au Fonds fiduciaire du Codex (FFC) et au projet «Une seule santé» pour la sécurité sanitaire des aliments (projet 1H4FS), afin de communiquer les progrès accomplis dans le cadre de ces projets.</p>	<ul style="list-style-type: none"> D'ici à la 24^e session du Comité, publier 40 nouveaux articles sur des actualités qui concernent les pays de la région. D'ici à la 24^e session du Comité, 70 pour cent des pays de la région ont contribué aux actualités du Codex figurant sur la page web régionale. 	<p>Nombre d'articles publiés par le Comité.</p> <p>Nombre de pays ayant contribué au moyen d'une publication.</p>

ANNEXE VI**PLAN DE TRAVAIL RÉGIONAL POUR 2026-2027 À L'APPUI DE L'EXÉCUTION DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX 2026-2031**

Note: **Les activités mises en lumière** ont été classées par ordre de priorité pour répondre aux recommandations contenues dans le document CX/ASIA 25/23/9 (voir REP25/ASIA, paragraphe 92).

Objectif stratégique prioritaire	Résultats prioritaires	Activités principales proposées au cours de la période 2026-2027	Justification des activités proposées	Partie responsable et collaborateurs	Résultats escomptés d'ici à 2027	Rapports
1. Répondre aux besoins des membres en ce qui concerne la protection de la santé des consommateurs et les pratiques loyales en matière de commerce de produits alimentaires dans un contexte mondial en évolution, en élaborant des normes et des textes apparentés fondés sur la science	1.1 Utilisation des analyses prospectives et des activités de veille pour aider à définir les questions susceptibles d'avoir une incidence sur la sécurité sanitaire, la qualité et le commerce des aliments.	-	-	-	-	-
	1.2 Fourniture, principalement par la FAO et l'OMS, ainsi que par leurs organes scientifiques consultatifs mixtes, d'avis scientifiques répondant aux besoins recensés par la Commission et les organes subsidiaires, qui sont fondés sur des données représentatives à l'échelle mondiale ainsi que sur des connaissances techniques et des méthodes internationales appropriées.	1.2.1 Soutenir les activités visant à améliorer et à faciliter le travail du Programme FAO/OMS de fourniture d'avis scientifiques, et y participer. 1.2.2 Faciliter et encourager la soumission des données de la part de tous les membres de la région, ou la soumission conjointe de données.	Cette activité devrait contribuer à asseoir durablement et à renforcer les fondements scientifiques des normes du Codex.	Membres, FAO et OMS, Coordonnateur régional.	Les membres fournissent des données scientifiques, mettent à disposition des experts, accordent des financements ou apportent un soutien d'une autre nature pour répondre aux besoins des organes scientifiques consultatifs du Codex	Rapport à la 24 ^e session du Comité.
	1.3 Utilisation des avis scientifiques par la Commission et les organes subsidiaires conformément aux principes de l'analyse des risques du Codex.	-	-	-	-	-

Objectif stratégique prioritaire	Résultats prioritaires	Activités principales proposées au cours de la période 2026-2027	Justification des activités proposées	Partie responsable et collaborateurs	Résultats escomptés d'ici à 2027	Rapports
	1.4 Élaboration, examen et adoption des normes et textes apparentés du Codex de manière transparente, inclusive et en temps voulu.	1.4.1 Communiquer les questions actuelles et émergentes sur la base des débats qui ont eu lieu lors de la 23 ^e session du Comité.	Cette activité devrait contribuer à l'élaboration/la révision en temps voulu des normes répondant aux besoins des membres.	Membres, Coordonnateur régional.	Les membres ont communiqué leurs besoins et les problèmes émergents, notamment dans le cadre de réunions informelles organisées avant les sessions de la Commission et des comités du Codex.	Rapport à la 24 ^e session du Comité.
2. Renforcer les systèmes et les pratiques de gestion des travaux du Codex qui contribuent à l'élaboration efficace et efficiente de normes et de textes apparentés	2.1 Ajustement et amélioration des systèmes et pratiques de gestion des travaux, en tirant parti des technologies numériques et d'autres technologies nouvelles.	-	-	-	-	-
	2.2 Mise en place de mécanismes d'établissement des priorités aux fins de l'élaboration ou de la révision de normes et de textes apparentés.	-	-	-	-	-
	2.3 Appui aux présidents, coordonnateurs, secrétariats hôtes, points de contact du Codex et délégués dans l'accomplissement de leurs rôles respectifs, et renforcement de leurs capacités. 2.4 Facilitation de la participation active et durable des membres du Codex tout au long du processus d'établissement d'une norme.	2.3.1 Encourager à suivre la formation en ligne du Codex. 2.3.2. Continuer à soutenir les activités de renforcement des capacités fondées sur les besoins (formations, webinaires, voyages d'étude et séances de coordination en ligne).	Ces activités devraient permettre aux membres d'accroître leurs connaissances ainsi que leur confiance quant à leur capacité à formuler des positions, et encourager une	Membres, Coordonnateur régional, FAO et OMS, secrétariat du Codex.	Participation accrue ou soutenue à la Commission et à ses organes subsidiaires, aux groupes de travail et aux réponses aux lettres circulaires dans l'ensemble de la région (toutes activités confondues)	Rapport à la 24 ^e session du Comité.

Objectif stratégique prioritaire	Résultats prioritaires	Activités principales proposées au cours de la période 2026-2027	Justification des activités proposées	Partie responsable et collaborateurs	Résultats escomptés d'ici à 2027	Rapports
		2.3.3. Continuer à encourager la participation aux groupes de travail et les réponses à la lettre circulaire.	participation accrue aux travaux du Codex.		Renforcement des capacités et des activités des pays membres dans le cadre de la participation aux travaux du Codex.	
3. Renforcer les relations avec les organisations internationales concernées, en promouvant une approche coordonnée pour relever des défis mondiaux	3.1 Amélioration de la compréhension mutuelle des rôles respectifs de la Commission et des organisations internationales concernées face aux défis mondiaux, et tenue de consultations entre les parties pour faciliter cette compréhension.	3.1.1 Encourager les organisations internationales de la région à partager des informations sur leurs activités avec les membres de la région.	Cette activité devrait favoriser une participation plus importante des observateurs actifs au sein de la région aux travaux du Codex et permettre aux membres d'échanger avec les observateurs actifs dans la région concernant des questions liées aux problèmes mondiaux abordés par les observateurs.	Observateurs, secrétariat du Codex.	Renforcement du dialogue entre le Codex ainsi que ses membres et les observateurs actifs au sein de la région en ce qui concerne les défis mondiaux.	Rapport à la 24 ^e session du Comité.
	3.2 Recensement des lacunes dans les approches visant à faire face aux défis mondiaux auxquelles le Codex peut contribuer grâce à une collaboration ciblée avec les organisations internationales concernées.	-	-	-	-	-

Objectif stratégique prioritaire	Résultats prioritaires	Activités principales proposées au cours de la période 2026-2027	Justification des activités proposées	Partie responsable et collaborateurs	Résultats escomptés d'ici à 2027	Rapports
	3.3 Définition et examen de la contribution de la Commission à la transition vers des systèmes alimentaires durables et résilients.			-	-	-
	3.4 Promotion de la contribution des organisations internationales concernées tout au long de l'élaboration des textes du Codex.	-	-	-	-	-
4. Maximiser l'impact du Codex en accroissant la visibilité et l'utilisation des normes	4.1 Amélioration de la visibilité et de la reconnaissance de l'importance du Codex en tant qu'organe international d'établissement de normes alimentaires chargé de protéger la santé des consommateurs et de veiller à la loyauté des pratiques dans le commerce des produits alimentaires.	<p>4.1.1. Poursuivre les activités de sensibilisation auprès des décideurs nationaux en vue de faire valoir les avantages liés à l'utilisation des textes du Codex pour garantir la sécurité sanitaire des aliments, protéger la santé des consommateurs et renforcer les échanges commerciaux.</p> <p>4.1.2 Répondre aux enquêtes menées par le secrétariat du Codex en 2026 et 2027 sur l'utilisation et les effets des normes du Codex.</p> <p>4.1.3 Utiliser l'enquête sur l'utilisation et les effets des textes du Codex afin de recueillir des informations sur les effets de ces textes sur la durabilité et les systèmes alimentaires résilients.</p>	Ces activités devraient permettre de mieux faire connaître l'utilisation des normes du Codex dans les législations nationales et les situations liées au commerce, et d'accroître les connaissances sur les normes prioritaires et les lacunes en la matière au sein de la région.	Membres, Coordonnateur régional.	<p>Meilleure reconnaissance de l'utilisation des normes et des priorités du Codex Alimentarius pour la région.</p> <p>Augmentation du taux de réponse des membres de la région à l'enquête sur l'utilisation et les effets des textes du Codex.</p> <p>Sensibilisation accrue aux lacunes en matière de connaissances dans la région et au rôle que les textes du Codex pourraient jouer pour combler ces lacunes.</p>	Rapport à la 24 ^e session du Comité.

Objectif stratégique prioritaire	Résultats prioritaires	Activités principales proposées au cours de la période 2026-2027	Justification des activités proposées	Partie responsable et collaborateurs	Résultats escomptés d'ici à 2027	Rapports
		4.1.4. Organiser des campagnes de sensibilisation ciblées dans les régions où des manques de connaissances sur les textes du Codex ont été détectés, afin que ces textes soient mieux compris et mieux appliqués.				
	4.2 Promotion de l'utilisation des textes du Codex dans le contexte des approches intégrées telles que l'approche «Une seule santé».	-	-	-	-	-
	4.3 Promotion de l'harmonisation par une utilisation accrue des textes du Codex lors de l'élaboration de réglementations et de systèmes nationaux de contrôle des aliments.	4.3.1. Organiser des séminaires consacrés au Codex qui permettent aux parties prenantes de différents secteurs de participer à la promotion de l'utilisation des normes du Codex. 4.3.2. Partager l'expérience acquise en ce qui concerne l'utilisation des normes du Codex, en particulier dans les situations liées au commerce, conformément au Plan de communication régional.	Ces activités devraient permettre de mieux faire connaître l'utilisation des normes du Codex dans les législations nationales et les situations liées au commerce, et d'accroître les connaissances sur les normes prioritaires pour la région.	Membres, Coordonnateur régional.	Meilleure harmonisation des réglementations au sein de la région.	Rapport à la 24 ^e session du Comité.

ANNEXE VII**PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LES RAVIOLIS SURGELÉS ET PROPOSITIONS DE RÉVISIONS DE LA NGAA****PARTIE A****PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LES RAVIOLIS SURGELÉS**

(Pour adoption à l'étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au produit tel que défini à la section 2, lequel est surgelé rapidement et destiné à la consommation directe ou à une transformation ultérieure, selon le cas. Elle ne s'applique pas aux raviolis classés parmi les desserts à base de céréales et d'amidon.

2. DESCRIPTION**2.1. Définition du produit**

Les raviolis surgelés sont préparés à partir d'une pâte non levée composée de farine et d'une garniture contenant un ou plusieurs ingrédients, tels que la viande, la volaille, les œufs, les produits d'origine aquatique, les fruits et légumes, les fruits à coque, ainsi que les produits dérivés de ces ingrédients. Les garnitures doivent être enveloppées dans un morceau de pâte roulée et les raviolis peuvent être cuits ou non avant la surgélation.

2.2. Définition du traitement

Les raviolis surgelés sont des produits soumis à un processus de surgélation faisant appel à un équipement adéquat et conformément aux conditions énoncées ci-dessous. La surgélation doit être effectuée de manière à ce que la zone de température de cristallisation maximale soit franchie le plus rapidement possible. Les raviolis surgelés doivent être soumis à un processus de surgélation rapide et maintenus à une température inférieure ou égale à -18 °C tout au long de la chaîne du froid, sous réserve des tolérances de température autorisées. Le reconditionnement de produits surgelés dans des conditions de température contrôlées est une pratique reconnue et autorisée.

2.3. Pratiques de manutention

Le produit doit être manipulé dans des conditions propres à en conserver la qualité au cours du transport, de l'entreposage et de la distribution, jusqu'au moment de la vente finale. Tout au long des opérations d'entreposage, de transport, de distribution et de vente au détail, il est recommandé que le produit soit manipulé conformément aux dispositions du *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CXC 8-1976).

2.4. Types de produits**2.4.1. Raviolis crus**

Ce produit n'est pas cuit avant d'être surgelé et doit être cuit avant d'être consommé.

2.4.2. Raviolis cuits

Ce produit est entièrement cuit avant d'être surgelé et, si nécessaire, doit être réchauffé avant d'être consommé.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1. Ingrédients****3.1.1. Ingrédients de base**

Farine de blé et/ou autres types de farines, par exemple farines de maïs, de riz, de seigle, de céréales secondaires, de blé noir, de céréales, de maïs complet, de millet, amidon, etc.

3.1.2. Ingrédients facultatifs

Les ingrédients facultatifs sont les suivants:

- i. viande;

- ii. volaille;
- iii. produits d'origine aquatique;
- iv. fruits et légumes (y compris champignons comestibles, légumes secs et légumineuses);
- v. œufs;
- vi. fruits à coque et graines;
- vii. haricots;
- viii. huiles et graisses comestibles;
- ix. fromage et lait;
- x. produits dérivés des ingrédients i à ix;
- xi. sucre;
- xii. sel de qualité alimentaire;
- xiii. épices et herbes culinaires;
- xiv. agents de sapidité;
- xv. autres ingrédients, le cas échéant.

3.2. Critères de qualité

3.2.1. Conditions générales

Les raviolis surgelés doivent posséder les qualités suivantes:

- la garniture doit représenter 30 pour cent au moins du poids total du produit;
- la garniture doit être enveloppée selon une forme appropriée.

3.2.2. Défauts et tolérances

Les raviolis surgelés doivent être largement exempts des défauts suivants:

- matières étrangères visibles¹⁹ à l'extérieur et à l'intérieur du produit;
- pâte enveloppante endommagée et garniture s'échappant de la pâte.

3.3. Classification des récipients défectueux

Un récipient qui ne répond pas aux spécifications en matière de qualité stipulées à la section 3.2 doit être considéré comme défectueux.

3.4. Acceptation des lots

Un lot est considéré comme satisfaisant aux exigences de la présente norme lorsque:

- le nombre d'«éléments défectueux», tel que défini à la section 3.3, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, avec un niveau de qualité acceptable (NQA) de 6,5.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs d'acidité, les colorants, les agents de conservation, les stabilisants, les humectants, les épaississants et les agents émulsifiants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.4.3 (Pâtes et nouilles précuites et produits similaires) et les régulateurs d'acidité, les colorants, les agents émulsifiants, les agents de texture, les exhausteurs de goût, les humectants, les agents de conservation, les agents levants, les stabilisants et les épaississants cités dans le tableau 3 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente norme.

¹⁹ Toute matière étrangère indésirable ou tout autre matériau, visible et détectable, qui n'est généralement pas associé aux matières premières utilisées.

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008).

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales (LM) figurant dans la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

Les produits couverts par la présente norme respecteront les limites maximales de résidus (LMR) de pesticides établies par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits couverts par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CXC 8-1976) et des autres codes d'usages pertinents recommandés par la Commission du Codex Alimentarius.

Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

7.1. Poids net

Le poids des produits visés par les dispositions de la présente norme sera indiqué conformément à la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).

7.2. Acceptation des lots

Les exigences relatives au poids net doivent être considérées comme satisfaisantes lorsque le poids net moyen de l'ensemble des récipients examinés n'est pas inférieur au poids déclaré, à condition qu'aucun récipient individuel ne présente un poids anormalement faible.

8. ÉTIQUETAGE

Les produits visés par les dispositions de la présente norme seront étiquetés conformément à la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) ainsi qu'à la disposition suivante.

8.1. Nom du produit

La dénomination du produit doit être «raviolis surgelés» et peut être accompagnée de la mention de la garniture. L'étiquette doit indiquer correctement la mention «raviolis cuits» ou «raviolis crus». Tout autre nom peut être utilisé conformément à la législation et aux usages en vigueur dans le pays où le produit est vendu, et de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.

8.2. Instructions relatives à l'entreposage

L'étiquette doit comporter une mention indiquant que le produit doit être stocké à une température inférieure ou égale à -18°C .

8.3. Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

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

9. CONDITIONNEMENT

Les matériaux d'emballage des raviolis surgelés doivent être conformes aux dispositions pertinentes du *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CXC 8-1976).

10. **MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

Pour vérifier la conformité à la présente norme, il convient d'utiliser les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans le document CXS 234-1999, *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées*, qui sont pertinentes pour les dispositions de la présente norme.

PARTIE B**PROPOSITIONS DE RÉVISIONS DE LA NGAA**

(Pour examen par le CCFA)

Propositions de révisions pour les tableaux 1 et 2:

IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans le document Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989).</i>		ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	
Numéro SIN		405	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans le document Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989).</i>		Agent de charge, support, agent émulsifiant, agent moussant, gélifiant, stabilisant, épaississant.	
UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (¹): <i>Les lignes ci-dessous peuvent être recopiées autant de fois que nécessaire.</i>		Proposition visant à: <input type="checkbox"/> établir une nouvelle disposition; ou <input checked="" type="checkbox"/> réviser une disposition existante figurant dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> réviser une disposition existante figurant dans le tableau 3 de la NGAA (passer à la question «La proposition vise-t-elle à réviser les produits couverts par la norme relative au produit»).	
N° de la catégorie d'aliment (²)	Nom de la catégorie d'aliment (²)	Concentration maximale (³)	Observations (⁴)
06.4.3.	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	5 000 mg/kg	Ajouter une nouvelle note AA: À utiliser uniquement dans les produits conformes à la Norme régionale sur les raviolis surgelés (CXS **R-202*).

IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:	
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans le document Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989).</i>	ESTERS DE PROPYLÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS
Numéro SIN	477
Catégorie fonctionnelle	Agent émulsifiant.

<i>Tel que répertorié dans le document Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989).</i>			
UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (¹): <i>Les lignes ci-dessous peuvent être recopiées autant de fois que nécessaire.</i>		Proposition visant à: <input type="checkbox"/> établir une nouvelle disposition; ou <input checked="" type="checkbox"/> réviser une disposition existante figurant dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> réviser une disposition existante figurant dans le tableau 3 de la NGAA (passer à la question «La proposition vise-t-elle à réviser les produits couverts par la norme relative au produit»).	
N° de la catégorie d'aliment (²)	Nom de la catégorie d'aliment (²)	Concentration maximale (³)	Observations (⁴)
06.4.3.	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	5 000 mg/kg	Ajouter une nouvelle note AA: À utiliser uniquement dans les produits conformes à la Norme régionale sur les raviolis surgelés (CXS **R-202*).

IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:	
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans le document Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989).</i>	PHOSPHATES
Numéro SIN	SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i), (ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452 (i)-(v); 542
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans le document Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989).</i>	Régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, agent émulsifiant, sel émulsifiant, agent de texture, agent de traitement des farines, humectant, agent levant, épaississant.
UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (¹): <i>Les lignes ci-dessous peuvent être recopiées autant de fois que nécessaire.</i>	Proposition visant à: <input type="checkbox"/> établir une nouvelle disposition; ou <input checked="" type="checkbox"/> réviser une disposition existante figurant dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> réviser une disposition existante figurant dans le tableau 3 de la NGAA (passer à la question «La proposition vise-t-elle à réviser les produits couverts par la norme relative au produit»).

N° de la catégorie d'aliment (²)	Nom de la catégorie d'aliment (²)	Concentration maximale (³)	Observations (⁴)
06.4.3.	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	2 500 mg/kg	Ajouter une nouvelle note AA: À utiliser uniquement dans les produits conformes à la Norme régionale sur les raviolis surgelés (CXS **R-202*).

IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans le document Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989).</i>		ESTERS DE SUCROSE	
Numéro SIN		473, 473a, 474	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans le document Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989).</i>		Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisant.	
UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (¹): <i>Les lignes ci-dessous peuvent être recopiées autant de fois que nécessaire.</i>		Proposition visant à: <input type="checkbox"/> établir une nouvelle disposition; ou <input checked="" type="checkbox"/> réviser une disposition existante figurant dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> réviser une disposition existante figurant dans le tableau 3 de la NGAA (passer à la question «La proposition vise-t-elle à réviser les produits couverts par la norme relative au produit»).	
N° de la catégorie d'aliment (²)	Nom de la catégorie d'aliment (²)	Concentration maximale (³)	Observations (⁴)
06.4.3.	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	2 000 mg/kg	Ajouter une nouvelle note AA: À utiliser uniquement dans les produits conformes à la Norme régionale sur les raviolis surgelés (CXS **R-202*).

IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:	
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans le document Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989).</i>	CAROTÈNES, BÊTA-

Numéro SIN		160a(i), 160a(iii), 160a(iv)	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans le document Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989).</i>		Colorant	
UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1): <i>Les lignes ci-dessous peuvent être recopiées autant de fois que nécessaire.</i>		Proposition visant à: <input type="checkbox"/> établir une nouvelle disposition; ou <input checked="" type="checkbox"/> réviser une disposition existante figurant dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> réviser une disposition existante figurant dans le tableau 3 de la NGAA (passer à la question «La proposition vise-t-elle à réviser les produits couverts par la norme relative au produit»).	
N° de la catégorie d'aliment (2)	Nom de la catégorie d'aliment (2)	Concentration maximale (3)	Observations (4)
06.4.3.	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	40 mg/kg	Ajouter une nouvelle note AA: À utiliser uniquement dans les produits conformes à la Norme régionale sur les raviolis surgelés (CXS **R-202*).

IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:	
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans le document Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989).</i>	SULFITES
Numéro SIN	220-225, 539
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans le document Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989).</i>	Antioxydant, agent de blanchiment, agent de traitement des farines, agent de conservation, séquestrant.
UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1): <i>Les lignes ci-dessous peuvent être recopiées autant de fois que nécessaire.</i>	Proposition visant à: <input type="checkbox"/> établir une nouvelle disposition; ou <input checked="" type="checkbox"/> réviser une disposition existante figurant dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> réviser une disposition existante figurant dans le tableau 3 de la NGAA (passer à la question «La proposition vise-t-elle à réviser les produits couverts par la norme relative au produit»).

N° de la catégorie d'aliment ⁽²⁾	Nom de la catégorie d'aliment ⁽²⁾	Concentration maximale ⁽³⁾	Observations ⁽⁴⁾
06.4.3.	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	20 mg/kg	Ajouter une nouvelle note AA: À utiliser uniquement dans les produits conformes à la Norme régionale sur les raviolis surgelés (CXS **R-202*).

IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans le document Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989).</i>		CARMINES	
Numéro SIN		120	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans le document Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989).</i>		Colorant.	
UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE ⁽¹⁾: <i>Les lignes ci-dessous peuvent être recopiées autant de fois que nécessaire.</i>		Proposition visant à: <input type="checkbox"/> établir une nouvelle disposition; ou <input checked="" type="checkbox"/> réviser une disposition existante figurant dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> réviser une disposition existante figurant dans le tableau 3 de la NGAA (passer à la question «La proposition vise-t-elle à réviser les produits couverts par la norme relative au produit»).	
N° de la catégorie d'aliment ⁽²⁾	Nom de la catégorie d'aliment ⁽²⁾	Concentration maximale ⁽³⁾	Observations ⁽⁴⁾
06.4.3.	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100 mg/kg	Ajouter une nouvelle note AA: À utiliser uniquement dans les produits conformes à la Norme régionale sur les raviolis surgelés (CXS **R-202*).

Proposition de révisions relatives aux additifs alimentaires à la section Références aux normes relatives à des produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA.

06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires
	Les régulateurs d'acidité, les colorants, les agents émulsifiants, les agents de texture, les exhausteurs de goût, les humectants, les agents de conservation, les agents levants, les stabilisants et les épaississants cités dans le tableau 3 sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente norme.
Norme du Codex	Raviolis surgelés (CXS **R-202*)

DESCRIPTIF DE PROJET**PROPOSITION RELATIVE À LA CONVERSION DE LA NORME RÉGIONALE SUR LES PRODUITS D'ALGUE PORPHYRA (ASIE) (CXS 323R-2017) EN UNE NORME INTERNATIONALE**

(Pour approbation)

1. Objectif et champ d'application de la norme

La présente norme vise à fournir un document applicable à l'échelle internationale conformément aux objectifs de la Commission du Codex Alimentarius, qui sont de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires, en tenant compte de la sécurité sanitaire, de la qualité élevée et du potentiel commercial international des produits à base d'algues *Porphyra*.

2. Pertinence et actualité

La République de Corée a suggéré qu'il était nécessaire d'élaborer une norme sur les produits à base d'algues *Porphyra*, lors de la 17^e session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie, en 2010. De nombreux membres ont exprimé leur soutien et l'un d'eux a suggéré qu'en raison de l'ampleur des échanges commerciaux, la norme devrait être élaborée en tant que norme internationale plutôt que régionale.

Suite à la décision prise par le Comité, à sa 17^e session, la Corée a proposé l'élaboration d'une norme internationale sur les produits à base d'algues *Porphyra* lors de la 31^e session du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP), tenue en 2011. Toutefois, certains membres ont attiré l'attention sur la charge de travail du comité et sur le fait que les algues marines ne faisaient pas partie de son mandat²⁰.

En conséquence, la Commission, à sa 34^e session (2011), a approuvé l'élaboration d'une norme régionale²¹ et la *Norme régionale sur les produits d'algue Porphyra* (Asie) (CXS 323R-2017) a été adoptée lors de la 40^e session de la Commission (2017)²².

La *Norme régionale sur les produits d'algue Porphyra* (Asie) (CXS 323R-2017) a été adoptée et la consommation et le commerce mondiaux des produits à base d'algues *Porphyra* ont augmenté de manière significative. Cependant, l'absence de norme internationale pertinente et de législation nationale dans de nombreux pays non asiatiques peut être source de confusion ou constituer un obstacle au commerce mondial.

En outre, la FAO a fait état dans ses récents rapports de la nécessité de combler les lacunes en matière de réglementation, compte tenu de la consommation croissante d'algues marines²³.

Par conséquent, la conversion de la norme régionale existante en une norme internationale se révèle essentielle à l'établissement de définitions et de termes clairs, ainsi que de critères de qualité. Cette démarche contribuera à la protection de la santé des consommateurs, à la promotion de pratiques commerciales loyales et à la disponibilité de produits de haute qualité à base d'algues *Porphyra* sur le marché mondial.

3. Principales questions à traiter

La présente norme aborde les aspects relatifs à la qualité et à la sécurité sanitaire des produits à base d'algues *Porphyra* en fonction de leurs caractéristiques, afin d'en faciliter le commerce mondial. Les principaux aspects à traiter sont les suivants:

- Définition et types de produits;
- Facteurs essentiels de composition et de qualité;
- Contaminants et hygiène;

²⁰ REP11/FFP, paragraphe 173.

²¹ REP11/CAC, paragraphe 147 et annexe VI.

²² REP17/CAC, paragraphe 16 et annexe III.

²³ FAO et OMS. 2022. *Report of the expert meeting on food safety for seaweed – current status and future perspectives* (Rapport de la réunion d'experts sur la sécurité sanitaire des algues marines – Situation actuelle et perspectives). Rome, FAO.

- Emballage et étiquetage;
- Méthode d'analyse pour chacun des facteurs de qualité.

L'annexe du présent document contient des exemples de produits à base d'algues *Porphyra*.

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

Critères généraux

La norme répondra aux critères généraux en matière de protection des consommateurs et de pratiques commerciales loyales de la manière suivante:

- elle permettra de promouvoir la protection des consommateurs en définissant des exigences en matière de qualité pour les produits à base d'algues *Porphyra*;
- elle permettra d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires, en indiquant la dénomination et la définition correctes du produit.

Critères applicables aux produits

a) Volume de production et de consommation dans les différents pays ainsi que volume et structure des échanges entre pays

À l'heure actuelle, seul un nombre limité d'espèces d'algues est utilisé à des fins commerciales. Cinq genres principaux, dont *Pyropia*, représentent environ 95 pour cent de la production mondiale d'algues, et la dépendance à l'égard de ces espèces n'a cessé d'augmenter au cours des deux dernières décennies (voir figure 1).

Comme indiqué dans les tableaux 1 et 2, un total de 2,83 millions de tonnes de *Pyropia* d'élevage ont été produites par trois pays ou régions d'Asie de l'Est en 2023. Les principaux producteurs sont la Chine (où l'algue porte le nom de Zicai), la Corée (où elle est connue sous le nom de Gim) et le Japon (où elle est appelée Nori), qui représentent respectivement 74,01 pour cent, 18,80 pour cent et 7,09 pour cent de la production mondiale de *Pyropia* d'élevage²⁴.

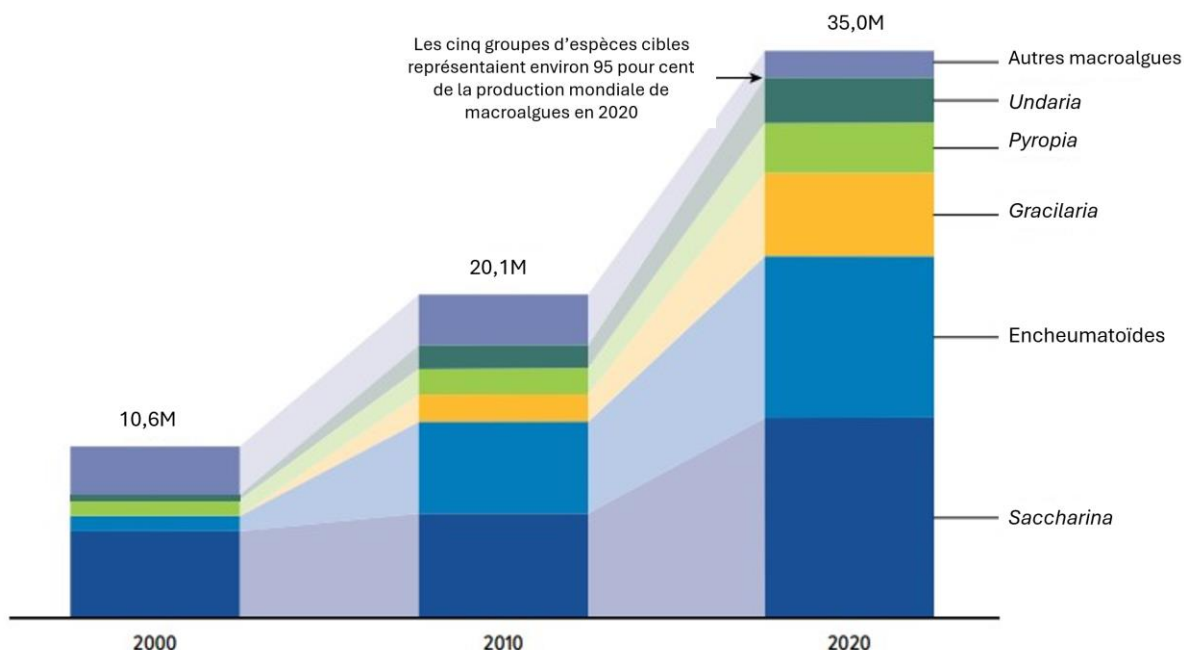
Depuis l'adoption de la *Norme régionale sur les produits d'algue Porphyra* (Asie) (CXS 323R-2017) en 2017, la valeur des exportations mondiales de ces produits n'a cessé d'augmenter. Les exportations de produits à base d'algues *Porphyra* provenant de cinq zones commerciales principales en Asie est passée de 991 millions d'USD en 2021 à 1,386 milliard d'USD en 2024, soit une augmentation de 40 pour cent environ (voir tableau 3).

En particulier, les algues *Porphyra* cultivées en Corée, qui représentaient 72 pour cent environ du volume total des exportations en 2024, ont été exportées sous forme d'algue séchée vers 66 pays et d'algue assaisonnée vers plus de 121 pays, la valeur totale des exportations de produits à base d'algues *Porphyra* étant passée de 599 millions d'USD en 2020 à 995 millions d'USD en 2024 (voir le tableau 4).

Comme indiqué dans le tableau 4, les exportations coréennes de produits à base d'algues *Porphyra* vers les différents continents affichent une augmentation constante. Ces produits sont désormais commercialisés à l'échelle mondiale, non seulement en Asie mais aussi en Europe, dans les Amériques et en Océanie, avec une croissance particulièrement marquée au Moyen-Orient et en Afrique.

²⁴ FAO. 2018. Genetic resources for farmed seaweeds (Algues marines cultivées: ressources génétiques).

Figure 1. Croissance en volume de la production d'algues entre 2000 et 2020, en fonction des espèces (en tonnes de poids frais)



Source: Rapport sur les marchés nouveaux et émergents dans le secteur des algues marines à travers le monde (*Global seaweed 'New and emerging markets report'*), Banque mondiale, 2023.

Tableau 1. Volume de production de l'aquaculture d'algues *Pyropia* en 2023

Pays/zone	Culture de <i>Pyropia</i>	
	Tonnes (poids frais)	Part du marché mondial (%)
Monde entier	2 836 741	100,00
Asie	2 836 741	100,00
Chine	2 099 390	74,01
République de Corée	533 249	18,80
Japon	201 100	7,09
Taïpei (Chine)	211	0,00

Source: Production mondiale aquacole (1950-2023) – Division des pêches et de l'aquaculture de la FAO, mai 2025.

Tableau 2. Volume de production aquacole des principaux pays producteurs/zones productrices de *Pyropia* (tonnes)

Pays/zone	2019	2020	2021	2022	2023
Total	2 981 393	3 045 946	2 776 518	2 959 524	2 833 950
Chine	2 123 040	2 220 180	1 991 620	2 176 580	2 099 390
République de Corée	606 873	536 127	547 413	550 221	533 249
Japon	251 362	289 396	237 255	232 490	201 100
Taïpei (Chine)	118	243	230	233	211

Source: Production mondiale aquacole (1950-2023) – Division des pêches et de l'aquaculture de la FAO, mai 2025.

Tableau 3. Exportations internationales de produits d'algues *Porphyra* par pays/zone (tonnes, 1 000 USD)

Pays/zone	2021		2022		2023		2024	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Total*	41 441	991 416	40 961	920 119	46 453	1 081 735	48 146	1 385 692
République de Corée	29 545	692 915	30 470	647 555	35 446	792 547	33 885	997 027
Chine	11 080	271 887	9 450	245 344	10 129	260 940	13 396	353 360
Japon	540	21 565	760	21 715	629	23 516	611	27 386
Taïpei (Chine)	105	2 342	132	3 070	151	3 285	164	3 587
Hong Kong (Chine)	172	2 706	149	2 436	98	1 446	89	1 331

* Basé sur les pays ayant un code SH pour les produits d'algues *Porphyra*: Corée, Chine, Japon, Taïpei (Chine) et Hong Kong (Chine).

Source: Corée (Institut coréen pour la promotion des statistiques commerciales) / Chine, Japon, Taïpei (Chine) et Hong Kong (Chine) (S&P Global – Atlas du commerce mondial), mai 2025.

Tableau 4. Exportations coréennes de produits d'algues *Porphyra* par continent (tonnes, 1 000 USD)

Continent	Produit	2020		2021		2022		2023		2024	
		Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Asie	Algue porphyra séchée	8 400	144 189	10 287	150 156	11 324	163 152	13 876	229 425	11 957	313 968
	Algue porphyra assaisonnée	7 142	210 739	8 216	237 895	8 504	193 828	9 564	216 554	9 163	236 215
Europe	Algue porphyra séchée	875	18 118	1 399	28 184	1 681	33 626	2 101	47 164	2 271	73 316
	Algue porphyra assaisonnée	1 870	46 180	2 776	70 567	1 883	50 021	2 346	63 082	2 560	87 896
Amérique du Nord	Algue porphyra séchée	457	9 882	531	10 800	595	11 382	569	11 784	521	14 004
	Algue porphyra assaisonnée	5 179	148 807	5 154	165 542	5 042	161 286	5 445	185 395	5 992	230 599
Amérique latine	Algue porphyra séchée	29	646	53	1 162	34	810	17	430	12	490

Continent	Produit	2020		2021		2022		2023		2024	
		Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
	Algue porphyra assaisonnée	103	1 987	194	4 308	229	4 273	335	7 041	124	3 312
Océanie	Algue porphyra séchée	11	198	14	230	14	252	32	653	18	486
	Algue porphyra assaisonnée	667	15 820	656	18 864	837	22 373	804	23 422	867	27 268
Moyen-Orient	Algue porphyra séchée	4	148	4	146	3	118	7	210	5	215
	Algue porphyra assaisonnée	66	2 167	72	2 316	117	3 239	121	4 105	169	6 484
Afrique	Algue porphyra séchée	0,5	8	0,4	4	0,4	1	2	15	5	30
	Algue porphyra assaisonnée	4	131	5	150	7	190	10	205	15	340

Source: Institut coréen pour la promotion des statistiques commerciales.

b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

L'algue *Porphyra* est l'algue comestible la plus consommée dans le monde; elle est préparée et distribuée à l'échelle mondiale sous diverses formes. Toutefois, comme indiqué précédemment, l'absence de normes internationales reflétant les caractéristiques uniques et les exigences de qualité des produits à base d'algues *Porphyra* peut constituer une entrave au commerce loyal de ces produits.

c) Potentiel commercial au plan international ou régional

Dans les pays asiatiques où le riz est un aliment de base, l'algue *Porphyra* est couramment consommée en tant que plat d'accompagnement. Elle est largement utilisée dans des plats tels que le gimhap coréen ou le sushi japonais, qui sont composés de riz cuit à la vapeur et de divers ingrédients roulés dans de l'algue séchée ou grillée; l'algue est également appréciée comme collation ou plat d'accompagnement.

Depuis l'adoption de la *Norme régionale sur les produits d'algue Porphyra (Asie) (CXS 323R-2017)* en 2017, le commerce mondial de ces produits n'a cessé d'augmenter (tableau 3). Comme indiqué dans le tableau 4, les exportations coréennes de produits d'algues *Porphyra* ont connu une expansion vers l'Amérique du Nord et l'Amérique latine, l'Europe, l'Océanie et l'Afrique, avec des volumes qui augmentent chaque année.

d) Aptitude du produit à la normalisation

Cette proposition vise à transformer la norme régionale existante en une norme internationale. La *Norme régionale sur les produits d'algue Porphyra (Asie) (CXS 323R-2017)* a déjà été adoptée, ce qui indique que ces produits peuvent parfaitement faire l'objet d'une normalisation.

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

Les produits à base d'algues *Porphyra* doivent satisfaire à des exigences de qualité et de sécurité sanitaire visant à protéger les consommateurs du monde entier et à faciliter des pratiques loyales dans le commerce

mondial. Toutefois, dans la mesure où l'on ne dispose pas à l'heure actuelle d'une norme internationale pertinente, il convient de convertir la norme régionale existante en une norme internationale afin de pouvoir établir des critères de qualité internationaux.

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 d'élaborer des normes distinctes.

g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents

Aucun n'a été identifié à ce stade.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La présente proposition est conforme aux objectifs stratégiques 1, 3 et 4 du Plan stratégique du Codex 2026-2031, adopté par la Commission, à sa 47^e session (2024), en particulier les résultats 1.4, 3.3, 4.1 et 4.3.

- Objectif stratégique 1: Répondre aux besoins des membres en ce qui concerne la protection de la santé des consommateurs et les pratiques loyales en matière de commerce de produits alimentaires dans un contexte mondial en évolution, en élaborant des normes et des textes apparentés fondés sur la science.
- Objectif stratégique 3: Renforcer les relations avec les organisations internationales concernées, en promouvant une approche coordonnée pour relever des défis mondiaux.
- Objectif stratégique 4: Maximiser l'impact du Codex en accroissant la visibilité et l'utilisation des normes.

6. Informations relatives à la relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex

La présente proposition de nouveaux travaux sur la conversion de la *Norme régionale sur les produits d'algue Porphyra* (Asie) (CXS 323R-2017) en une norme internationale a été adoptée par la Commission, à sa 40^e session.

Les travaux seront entrepris en tenant dûment compte des textes pertinents du Codex, notamment la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999), les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Rien de prévu à cet égard.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées

Pas nécessaire.

9. Calendrier proposé pour les nouvelles activités

Il est prévu que ces travaux soient achevés dans le courant des trois sessions du comité auxquelles ils seront confiés.

Figure 1. Différents types de produits à base d'algues *Porphyra* et différentes formes de consommation de ces produits

Produit	Type de produit à base d'algue <i>Porphyra</i>		Formes de consommation	
<p>Algue <i>Porphyra</i> séchée</p>				
<p>Algue <i>Porphyra</i> grillée</p>				
<p>Algue <i>Porphyra</i> assaisonnée</p>				