

16 octobre 2019

(19-6728)

Page: 1/2

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

RENSEIGNEMENTS SUR LES ACTIVITÉS

COMMUNICATION PRÉSENTÉE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (CODEX)

La communication ci-après, reçue le 15 octobre 2019, est distribuée à la demande du Secrétariat du Codex.

1 SESSIONS DU CODEX DEPUIS LA DERNIÈRE RÉUNION DU COMITÉ SPS (JUIN 2019)

- Soixante-dix-septième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (Genève (Suisse), 1^{er}-5 juillet 2019)
- Quarante-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius (Genève (Suisse), 8-12 juillet 2019)
- Vingt-troisième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (Nairobi (Kenya), 2-6 septembre 2019)
- Quinzième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (Port-Vila (Vanuatu), 16-20 septembre 2019)
- Vingt et unième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (Goa (Inde), 23-27 septembre 2019)
- Trente et unième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe (Almaty (Kazakhstan), 30 septembre-4 octobre 2019)

En particulier, le Comité SPS souhaitera peut-être noter ce qui suit:

1.1. La **Commission du Codex Alimentarius** a adopté un certain nombre de normes et d'autres textes, notamment des limites maximales de résidus pour 32 pesticides différents présents dans plusieurs aliments destinés à la consommation humaine ou animale; 154 dispositions relatives aux additifs alimentaires relevant de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), la version révisée des sections consacrées aux additifs alimentaires de plusieurs normes de produit du Codex, la version révisée des *Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires ainsi que des Spécifications relatives à l'identité et à la pureté des additifs alimentaires* (CXS36-1989); la révision des limites maximales existantes pour le plomb dans certains produits de base prévues dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995), un *Code d'usages pour la réduction des 3-MCPDEs et des GE dans les huiles raffinées ainsi que les produits fabriqués avec des huiles raffinées*; des *Lignes directrices pour l'analyse rapide des risques faisant suite à la détection de contaminants dans les aliments, en l'absence de tout cadre réglementaire*; une *Norme pour l'ail séché ou déshydraté*; et des dispositions relatives aux huiles d'amande, de lin, de noix de pécan, de pistache et de noix, ainsi qu'aux huiles de palme d'une teneur supérieure en acide oléique (OXG) relevant de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999).

Rapport complet:

["http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-42%252FReport%252FREP19_CACf.pdf"](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-42%252FReport%252FREP19_CACf.pdf).

2 PROCHAINES RÉUNIONS DU CODEX

- Cinquante et unième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (Cleveland (États-Unis), 4-8 novembre 2019)
- Dixième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche Orient (Rome (Italie), 11-15 novembre 2019)
- Quarante et unième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (Düsseldorf (Allemagne), 24-29 novembre 2019)
- Septième session du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens (Pyeongchang (République de Corée), 9-13 décembre 2019)

En particulier, le Comité SPS souhaitera peut-être noter ce qui suit:

2.1. Le **Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire** poursuivra ses travaux sur la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* et leur annexe HACCP (CXC 1-1969). Il poursuivra également ses travaux sur le projet de Code d'usages pour la gestion des allergènes alimentaires pour les entreprises du secteur alimentaire, sur les directives pour la gestion des éclosions biologiques d'origine alimentaire et sur les directives pour la maîtrise des *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) dans la viande de bœuf, le lait cru et les fromages produits à partir de lait cru, les légumes-feuilles et les graines germées.

L'ordre du jour figure à l'adresse suivante:

["http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-51%252Ffh51_01f.pdf"](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-51%252Ffh51_01f.pdf).

2.2. Le **Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens** se penchera sur la révision du *Code d'usages visant à réduire au minimum et à maîtriser la résistance aux antimicrobiens* (CXC 61-2005) ainsi que sur l'élaboration de directives sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens.

L'ordre du jour figure à l'adresse suivante:

["http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-804-07%252FINV-PA%252Famr07_01f.pdf"](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-804-07%252FINV-PA%252Famr07_01f.pdf).

2.3. **Plan stratégique du Codex 2020-2025.** La quarante-deuxième session de la Commission du Codex alimentarius a adopté le nouveau Plan stratégique du Codex pour les six prochaines années. Faisant fond sur le plan stratégique précédent, ce nouveau plan inclut un objectif supplémentaire consistant à *Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées*. Il s'agit d'accroître la sensibilisation aux normes du Codex, d'accroître leur utilisation et de mettre au point un mécanisme permettant de mesurer les effets de leur utilisation. Un plan de travail consacré à la mise en œuvre est actuellement en cours d'élaboration et les membres et des observateurs demandant à formuler leurs vues sur le plan de travail avant la quarante-troisième session de la Commission du Codex alimentarius seront dûment informés. En outre, le secrétariat du Codex invite les membres et observateurs à lui faire part de leur expérience relative à l'utilisation des normes du Codex afin d'éclairer des études de cas dans ce domaine.

2.4. **Déclarations de principes** concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et les autres facteurs à prendre en considération. Le Codex a pour mission de *Protéger la santé des consommateurs et promouvoir la loyauté des pratiques dans le commerce d'aliments en établissant des normes mondiales de sécurité sanitaire et de qualité des aliments fondées sur la science*.¹ Le secrétariat du Codex a élaboré récemment un document sur l'histoire et les implications des Déclarations de principes², à la suite des préoccupations exprimées par certains membres au sujet de leur application. Pour répondre à ces préoccupations, des travaux sont désormais en cours pour mettre au point des lignes directrices concernant la mise en œuvre effective de ces normes.

¹ Extrait du Plan stratégique du Codex 2020-2025, accessible à l'adresse suivante:

<http://www.fao.org/3/ca5645fr/CA5645FR.pdf>.

² Ce document est disponible à l'adresse suivante: "http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-702-77%252Fex77_10f.pdf".