

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

REP24/LAC

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-septième session

25-30 novembre 2024

RAPPORT DE LA 23^e SESSION DU COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AMÉRIQUE LATINE ET LES CARAÏBES

À distance, 22-26 juillet 2024

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux	page ii
Liste des abréviations	page v
Rapport de la 23 ^e session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes	page 1

Paragraphes

Introduction	1
Ouverture de la session	2-4
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour)	5
Allocution principale: Prévention et réduction des contaminants dans les aliments (point 2 de l'ordre du jour)	6-19
Questions émanant de la Commission du Codex Alimentarius et des organes subsidiaires du Codex (point 3 de l'ordre du jour)	20-26
Travaux du Codex intéressant la région (point 4 de l'ordre du jour)	27-53
Sécurité sanitaire et qualité des aliments dans la région, y compris les questions actuelles et émergentes (point 5 de l'ordre du jour)	54-74
Projet de norme régionale pour la morelle de Quito (à l'étape 4) (point 6 de l'ordre du jour)	75-81
Plan stratégique du Codex 2020-2025: Mise en œuvre dans la région Amérique latine et Caraïbes (point 7 de l'ordre du jour)	82-84
Plan de travail du Codex en matière de communication: rapport intérimaire (point 7.1 de l'ordre du jour)	85-87
Plan stratégique du Codex 2026-2031: état d'avancement et prochaines étapes (point 8 de l'ordre du jour)	86-91
Utilisation et effets des normes du Codex dans la région (point 9 de l'ordre du jour)	92-104
Nomination du Coordonnateur pour l'Amérique latine et les Caraïbes (point 10 de l'ordre du jour)	103-107
Autres questions (point 11 de l'ordre du jour)	108-115
Date et lieu de la prochaine session (point 12 de l'ordre du jour)	116

Annexes

Annexe I – Liste des participants	page 14
Annexe II – Thèmes adoptés comme positions régionales	page 22
Annexe III – Norme régionale pour la morelle de Quito (narangille) (à l'étape 5/8)	page 24
Annexe IV – Activités prévues pour la période 2024-2025 au titre de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex et du Plan de travail régional en matière de communication 2024-2025	page 29
Annexe V – Enquête de satisfaction sur les communications régionales (23 ^e session du Comité)	page 34

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objectif	Texte/Thème	Code	Étape	Paragraphe
Membres, FAO/Organisation mondiale de la Santé (OMS) Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCC) Commission du Codex Alimentarius	Information/Action	<u>Prévention et réduction des contaminants dans les aliments</u> Le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC) a reconnu l'importance de l'action contre les contaminants dans les aliments et de l'application des principes d'analyse des risques du Codex dans le cadre de ce thème. Il a pris acte des travaux de la FAO et de l'Organisation panaméricaine de la santé (OPS)/OMS en cours dans ce domaine, et encouragé les membres à maintenir leur engagement auprès de ces organisations ainsi que des organes subsidiaires du Codex concernés.			19
47 ^e session de la Commission	Nomination	Le CCLAC a recommandé que l'Uruguay soit nommé Coordonnateur pour l'Amérique latine et les Caraïbes			103
Membres, Commission (47 ^e session)	Adoption	<ul style="list-style-type: none"> Norme régionale pour la morelle de Quito 	N05-2022	5/8	81 Annexe III
Membres, FAO/OMS/OPS, Coordonnateur régional	Information/Action	<u>Sécurité sanitaire et qualité des aliments dans la région, y compris les questions actuelles et émergentes</u> Le CCLAC a pris note avec satisfaction des informations et de l'appui fournis par la FAO et l'OMS/OPS, et souligné l'importance d'un financement durable du Fonds fiduciaire du Codex (FFC). Les participants se sont accordés sur la procédure proposée afin de collecter et de hiérarchiser les informations pertinentes au regard des questions actuelles et émergentes relatives à la sécurité sanitaire et la qualité des aliments dans la région.			74
CCLAC Coordonnateur, membres, FAO, OMS/OPS, secrétariat du Codex	Information/Action	<u>Mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025</u> Le CCLAC a noté les activités menées dans la région entre 2023 et la première moitié de 2024, approuvé le plan de travail régional proposé pour 2024-2025, pris acte des résultats de l'enquête de satisfaction en matière de communication dans la région de la 23 ^e session du Comité, et adopté un plan de travail régional en matière de communication pour 2024-2025			84, 87 Annexes IV et V
CCLAC Coordonnateur, membres, FAO, OMS/OPS, secrétariat du Codex	Information/Action	<u>Plan stratégique du Codex 2026-2031: état d'avancement et prochaines étapes</u> Le CCLAC a pris acte du processus d'élaboration du Plan stratégique du Codex pour 2026-2031, encouragé ses membres à s'engager activement dans la suite du processus d'achèvement de ce Plan, et relevé l'importance d'assortir le Plan stratégique d'indicateurs mesurables, vérifiables et réalistes définis collectivement dès les phases initiales.			91
CCLAC Coordonnateur, membres, secrétariat du Codex	Information/Action	<u>Utilisation et effets des normes du Codex dans la région</u> Le CCLAC a pris acte des résultats de l'enquête sur l'utilisation et les effets des textes du Codex, en particulier ceux qui concernent la région, et encouragé le secrétariat du Codex à poursuivre ses efforts; il a enjoint les membres du CCLAC à tirer des enseignements de l'étude de cas afin d'améliorer la prévention et la lutte contre les contaminants dans les aliments, soutenu le projet du secrétariat du Codex de communiquer avec l'Organisation mondiale du commerce (OMC) au sujet de l'utilisation et des effets des textes du Codex, et s'est déclaré impatient de prendre connaissance des résultats de ces travaux.			102

CCLAC Coordonnateur, membres, secrétariat du Codex, Commission (47 ^e session)	Information/Action	<u>Ajout du français comme langue officielle de la région Amérique latine et Caraïbes</u> Le CCLAC a proposé, à titre pilote, d'ajouter le français comme langue officielle à sa 24 ^e session, en fonction des ressources extrabudgétaires disponibles.	53 iii
Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), membres	Information/Action	<u>Établissement d'une définition des sucres d'ajout</u> Le CCLAC s'est rangé à la proposition d'établir une définition des sucres d'ajout	32, annexe II
Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP), membres, secrétariat du Codex	Information/Action	<u>Traduction rapide des documents dans les langues officielles et disponibilité de la documentation de pré-session</u> Le CCLAC a réaffirmé la nécessité d'une traduction exacte et d'une publication rapide des documents de travail du Codex dans les différentes langues afin que cette documentation soit disponible préalablement, dans les délais prescrits par le <i>Manuel de procédure</i> ; les participants sont convenus que la mise à disposition des documents en temps opportun est essentielle au respect du Manuel et pour encourager la participation active des membres.	37, annexe II
Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF), membres, Coordonnateur régional	Information/Action	<u>Détermination des composés prioritaires ayant un intérêt pour la région à l'appui des efforts conjoints de collecte de données destinées au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)</u> Le CCLAC a demandé aux pays de la région de joindre leurs efforts pour déterminer les composés prioritaires et collecter des données, en agissant collectivement, en vue de les soumettre au JECFA, en tenant compte de la base de données du CCRVDF sur les besoins des pays en matière de limite maximale de résidus (LMR) et avec l'appui des organisations internationales compétentes.	41, annexe II
Coordonnateur du CCLAC, membres, Comité exécutif, Commission	Information	<u>Application des Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et les autres facteurs à prendre en considération</u> Le CCLAC a repris les conclusions formulées par la Commission, à sa 46 ^e session, et a: <ul style="list-style-type: none"> • approuvé sa conclusion précédente selon laquelle le projet d'orientations demeurerait utile et disponible à titre d'orientations pratiques, à l'intention des présidents de la Commission du Codex et de ses organes subsidiaires ainsi que des membres, lorsqu'un accord était obtenu sur les aspects scientifiques mais que les avis divergeaient sur d'autres facteurs/considérations; • confirmé que le champ d'application prévu pour l'élaboration du projet d'orientations excluait la révision des Déclarations de principes dans le <i>Manuel de procédure</i>; • décidé qu'il était nécessaire d'acquérir davantage d'expérience dans l'application du projet d'orientations. 	48, annexe II
Coordonnateur du CCLAC, membres	Information	<u>Amendement de la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits (CXS 247-2005)</u> Le CCLAC a soutenu l'initiative du Brésil, à travers le groupe de travail électronique (GTE), en faveur d'un amendement de la Norme générale sur les jus et les nectars de fruits (CXS 247-2005) en vue de modifier la référence Brix unique de manière à distinguer les espèces <i>Vitis vinifera</i> L. et <i>Vitis labrusca</i> , l'objectif étant d'améliorer la précision et le champ d'application de la norme afin d'en faciliter l'adoption et d'accroître la transparence dans le commerce du jus de raisin.	49, annexe II

Coordonnateur du CCLAC, membres, Comité exécutif, Commission	Information/Action	<u>Budget du secrétariat du Codex</u> <ul style="list-style-type: none">• Le CCLAC a salué les efforts du secrétariat du Codex pour fournir des informations budgétaires détaillées, et réservé un accueil favorable aux dispositions prises par le Comité exécutif pour formuler des propositions visant à garantir une mise en œuvre efficace du budget au service d'une prise de décision éclairée.• Il a reconnu le rôle du Comité exécutif, qui a prodigué des avis à la Commission concernant son programme de travail et en faveur d'un niveau de financement adéquat.• Il a demandé que le rapport financier du Codex soumis au Comité exécutif, à sa 87^e session, et à la Commission, à sa 47^e session, soit encore plus précis, exact et transparent afin de susciter la confiance des membres et d'encourager les donateurs à augmenter leurs investissements.• Il a demandé aux membres de demander à leurs représentants auprès de l'OMS d'envisager une hausse du financement accordé au Codex lors de l'Assemblée mondiale de la Santé, en vue d'en améliorer la gestion et d'atteindre les objectifs du Plan stratégique 2026-2031.	50, annexe II
--	--------------------	--	---------------

LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES

AGROCALIDAD	Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosaria
AIEA	Agence internationale de l'énergie atomique
CCCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
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
CCLAC	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
CCPR	Comité du Codex sur les résidus de pesticides
CCRVDF	Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments
CIPV	Convention internationale pour la protection des végétaux
CRC	Comités régionaux FAO/OMS de coordination
CRD	document de séance
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FFC	Fonds fiduciaire du Codex
GC/MS/MS	chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse
GTE	groupe de travail électronique
HPLC-UV	chromatographie liquide de haute performance/spectroscopie ultraviolet
IE	inhibiteurs environnementaux
IICA	Institut interaméricain de coopération pour l'agriculture
INFAL	Réseau interaméricain de laboratoires d'analyse des produits alimentaires
INFOSAN	Réseau international FAO/OMS des autorités de sécurité sanitaire des aliments
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
LC/MS/MS	chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse
LM	limite(s) maximale(s)
LMR	limite(s) maximale(s) de résidus
MOSH, MOAS	hydrocarbures aromatiques saturés issus d'huiles minérales
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la Santé
OMSA	Organisation mondiale de la santé animale
OPS	Organisation panaméricaine de la santé
PFAS	substances perfluoroalkylées
RALACA	Centre mixte FAO/AIEA du Réseau des laboratoires d'analyse de l'Amérique latine et des Caraïbes
RAM	résistance aux antimicrobiens
SPS	sanitaire et phytosanitaire
STDF	Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce
UDLA	Université des Amériques

1. Le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes a tenu sa 23^e session à distance, du 22 au 26 juillet 2024, à l'aimable invitation du Gouvernement de l'Équateur. M. Rommel Betancourt, Coordonnateur général chargé de la sécurité sanitaire des aliments à l'Agence de contrôle et de réglementation phyto- et zoosanitaire (Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitaria – AGROCALIDAD), a présidé la réunion. Ont participé à la session 25 États membres de la région, 6 États membres et 1 organisation membre extérieurs à la région, ainsi que 5 organisations ayant le statut d'observateur. La liste des participants figure à l'annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. Esteban del Hierro, Vice-Ministre du développement de la production agricole, a accueilli les participants et a souligné les efforts consentis par les membres du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes («le Comité») pour défendre le recours à des fondements scientifiques lors de la prise de décisions, appelant les États membres de la région à renforcer leurs capacités analytiques, produire des données scientifiques et les mettre à la disposition des bases de données mondiales existantes afin de faciliter les activités d'évaluation des risques. Le Vice-Ministre a par ailleurs rappelé qu'après 10 ans de production de données scientifiques et de négociations multilatérales, et sous l'impulsion de l'Équateur au sein du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF), cinq limites maximales (LM) pour le cadmium dans le chocolat et les produits à base de cacao avaient été adoptées en 2022.
3. Il a conclu son intervention en insistant sur le fait que la sécurité sanitaire des aliments concerne tout le monde, enjoignant les membres du Comité à créer les synergies nécessaires pour consolider les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments.
4. M^{me} Gherda Barreto, Représentante de la FAO pour l'Équateur, et M^{me} Sonia Quezada, Représentante de l'OPS/OMS pour l'Équateur, ont salué les participants au nom de la FAO et de l'OMS, respectivement. M. Steve Wearne, Président de la Commission du Codex Alimentarius («la Commission»), M. Patricio Almeida, Directeur exécutif d'AGROCALIDAD, et M. Farid ElHaffar, fonctionnaire technique représentant le secrétariat du Codex, se sont également exprimés.

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

5. Le Comité, à sa 23^e session, a adopté l'ordre du jour provisoire de la session et est convenu d'examiner les thèmes suivants au titre du point 11 (Questions diverses), sous réserve qu'il dispose du temps nécessaire:
 - CRD07 Propositions de nouveaux travaux sur les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production;
 - CRD04 Informations actualisées sur le Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (STDF).

ALLOCUTION PRINCIPALE: «PRÉVENTION ET RÉDUCTION DES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS» (point 2 de l'ordre du jour)ⁱⁱ

6. Les représentantes de la FAO et de l'OPS/OMS ont présenté ce point et ont rappelé que l'allocution principale avait pour but de favoriser des débats et des échanges d'informations dynamiques sur des questions nouvelles ou d'actualité qui présentent un intérêt commun pour la région et ont un lien avec la sécurité sanitaire des aliments et les travaux du Codex.
7. L'allocution principale a été prononcée par le M. Luis Ramos-Guerrero de l'Université des Amériques (UDLA) de Quito (Équateur). Son intervention a mis l'accent sur les preuves scientifiques et les stratégies de prévention et de réduction des contaminants dans les aliments, soulignant notamment l'importance de bien connaître les contaminants, d'une mise en œuvre efficace des méthodes de prévention et de réduction, et des efforts favorisant la collaboration entre les parties prenantes.
8. Concernant la prévention des contaminants dans les aliments, M. Ramos a souligné l'importance d'identifier les contaminants potentiels, d'établir les risques correspondants et d'évaluer les risques de manière convenable. Parmi les contaminants qui concernent la région figurent l'arsenic, le plomb, le chrome, le mercure, les substances poly- et perfluoroalkylées (PFAS), les hydrocarbures aromatiques saturés issus d'huiles minérales (MOSH, MOAS), les microplastiques, les nanoplastiques et les toxines naturelles (mycotoxines).
9. M. Ramos a en outre insisté sur le renforcement et l'amélioration des capacités analytiques permettant de détecter les contaminants émergents, au moyen de méthodes comme la chromatographie liquide couplée à la spectrométrie de masse (LC/MS/MS), la chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de

ⁱ CX/LAC 24/23/1 Rev.1; CRD07 (soumis par Singapour); CRD04 (soumis par le secrétariat du STDF).

ⁱⁱ CX/LAC 24/23/2; CRD03 (observations du Chili); CRD10 (PPT – Prévention et réduction des contaminants dans les aliments); CRD12 (observations de l'Équateur).

masse (GC/MS/MS), les immunodosages, la chromatographie liquide de haute performance/spectroscopie ultraviolet (HPLC-UV) et la spectrométrie de masse à haute résolution, entre autres.

10. Sur un deuxième plan, M. Ramos a souligné que les pays devaient consentir les efforts nécessaires pour réduire les contaminants dans les aliments en appliquant les normes internationales telles que les textes du Codex Alimentarius, ainsi que la littérature scientifique existante. D'autre part, les pays devraient appliquer des plans de surveillance et de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et investir dans la recherche en vue de déterminer des méthodologies efficaces pour réduire ou éliminer les contaminants dans les aliments.
11. M. Ramos a conclu sa présentation en formulant les quatre recommandations suivantes: 1) il est nécessaire d'accroître les capacités d'analyse consacrées à la détection des contaminants émergents dans la région; 2) il faut promouvoir la participation du monde académique aux plans de surveillance et de contrôle des contaminants dans les aliments; 3) les informations issues des normes du Codex et des publications scientifiques ont été précieuses pour prévenir et réduire les contaminants dans les aliments; 4) l'industrie, la recherche, les gouvernements et les consommateurs doivent partager des informations et coopérer pour continuer à assurer la sécurité sanitaire des aliments.

Débat

12. Un membre a salué cette allocution et relevé qu'elle abordait la question de la prévention et de la réduction de la contamination des aliments d'une manière claire et stimulante. Il a déclaré que la question des contaminants dans les aliments était un véritable enjeu, en particulier la contamination chimique, en raison des corrélations directes entre ces substances et les effets à long terme sur la santé publique. Il a conclu son intervention en soulignant l'importance des aspects réglementaires, du suivi et de la mise en application, étant donné les liens étroits entre les contaminants et la pollution environnementale, fortement liée aux activités anthropiques.
13. La Représentante de la FAO issue de la région a fait savoir que la gestion des contaminants dans les aliments exige la participation de toutes les parties prenantes et que, reconnaissant l'importance régionale de cet enjeu, la FAO agit pour maintenir la sécurité sanitaire des aliments selon une approche exhaustive où la prévention et la réduction des contaminants jouent un rôle fondamental afin de transformer les systèmes agroalimentaires en faveur de systèmes plus efficaces, inclusifs, résilients et durables qui assurent une alimentation saine et sans danger.
14. Elle a également indiqué que la FAO prête un appui aux pays membres par le truchement d'initiatives diverses telles que l'évaluation et le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments, le développement des capacités d'analyse des risques et la mise en œuvre de projets axés sur la gestion des contaminants dans les aliments le long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, notamment.
15. Elle a souligné l'importance de bonnes méthodes analytiques de détection permettant de suivre les contaminants connus ou émergents de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. La Représentante a fourni au Comité des informations sur le Réseau des laboratoires d'analyse de l'Amérique latine et des Caraïbes (RALACA)ⁱⁱⁱ, constitué avec l'appui du Centre mixte FAO/Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA), qui a joué un rôle majeur dans le renforcement des capacités analytiques de la région en produisant et en archivant des données de qualité sur les contaminants, en développant des capacités de vérification de l'aptitude des laboratoires et en partageant une méthode d'analyse validée avec les membres du RALACA. Elle a de surcroît encouragé les membres du Comité à répondre à l'appel à candidatures d'experts lancé par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) ainsi qu'aux divers appels à données (toxicologiques, données d'occurrence, estimations de la consommation)^{iv}.
16. La Représentante de la FAO a conclu en fournissant au Comité des informations sur la boîte à outils JECFA pour l'évaluation des risques liés aux résidus de médicaments vétérinaires, qui doit être achevée avant la fin de 2024, et dont l'objectif est de renforcer les capacités des experts au sujet des principes d'évaluation des risques, des modalités et des exigences techniques propres au CCRVDF s'agissant d'évaluer les risques liés aux résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments et de recommander des limites maximales de résidus (LMR).
17. La Représentante de l'OPS/OMS a plaidé en faveur de l'application des principes d'analyse des risques, et elle a instamment appelé les pays à fonder leurs décisions sur des bases scientifiques et à collaborer avec les parties prenantes. Il a été recommandé aux pays de soumettre des données au Programme mixte Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE)/FAO/OMS de surveillance de la contamination alimentaire (GEMS/Aliments) afin que le JECFA puisse évaluer les risques sanitaires éventuellement associés aux contaminants alimentaires. La Représentante de l'OPS/OMS a également mis en exergue les efforts de

ⁱⁱⁱ www.red-ralaca.net.

^{iv} <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/df6aa9f9-35e5-4b63-944b-825cfa2e432f/content>;
<https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/calls-for-data-and-experts-expert-rosters/en/>.

renforcement des capacités de l'OPS en matière d'évaluation et de gestion des risques, ainsi que les travaux du Réseau interaméricain de laboratoires d'analyse des produits alimentaires (INFAL) visant à promouvoir la coopération et la fourniture d'appui technique et scientifique entre ces laboratoires. Elle a de plus encouragé les membres du Comité à maintenir leur engagement aux côtés de l'OPS/OMS en faveur de l'élaboration d'activités de coopération technique visant à renforcer les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments.

18. En réponse à une série de questions concernant les contaminants alimentaires les plus étudiés et les derniers progrès de la recherche dans ce domaine, M. Ramos a fait quelques observations sur les spécificités géographiques de la région et indiqué que les contaminants considérés comme prioritaires pourraient être amenés à changer. Il a ajouté qu'il convenait de fixer des priorités en procédant à l'évaluation des risques et dans l'établissement des mesures de prévention et de lutte contre ces contaminants. M. Ramos a enfin évoqué le rôle majeur des nouvelles technologies dans la gestion des contaminants alimentaires, citant de nouveaux outils comme les applications téléphoniques et le recours à l'intelligence artificielle, qui pourraient avoir une utilité croissante s'agissant de collecter et gérer les données.

Conclusion

19. À sa 23^e session, le Comité:
- i. s'est dit reconnaissant envers M. Ramos pour son allocution;
 - ii. a reconnu l'importance de l'action contre les contaminants dans les aliments et de l'application des principes d'analyse des risques du Codex dans le cadre de ce thème;
 - iii. a pris acte des travaux de la FAO ou de l'OPS/OMS en cours dans ce domaine, et a encouragé les membres à poursuivre leurs échanges avec ces organisations ainsi qu'avec les organes subsidiaires du Codex concernés par ce thème.

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

20. Le Comité a noté que la plupart des points avaient une visée informative et que la *Norme régionale pour la morelle de Quito (narangille)*¹ (à l'étape 4) et le Plan stratégique du Codex pour 2026-2031 seraient examinés au titre des points 6 et 8 de l'ordre du jour, respectivement.

Directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels (à l'étape 5/8)

21. Le secrétariat du Codex a informé le Comité que, à sa 54^e session, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) était convenu de transmettre les directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels à la Commission, à sa 47^e session, pour adoption à l'étape 5/8. Le secrétariat du Codex a par ailleurs expliqué que, à la suite de l'adoption de ce texte et compte tenu également de la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)² par la Commission, à sa 45^e session, le CCFH avait demandé, à sa 54^e session, que les différents comités de coordination FAO/OMS concernés examinent leurs textes respectifs traitant des aliments vendus sur la voie publique, afin d'assurer la cohérence avec les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) ainsi qu'avec les directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels, et qu'ils réfléchissent aux mesures de suivi nécessaires. Prenant acte du fait que le Comité dispose également d'un texte sur les aliments vendus sur la voie publique, le *Code d'usages régional en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique (Amérique Latine et les Caraïbes)* [CXC 43R-1995]³, le secrétariat du Codex a invité le Comité à se pencher sur les approches envisageables pour revoir ce code en vue de les présenter à sa 24^e session.
22. Concernant cette demande, deux membres de la région, le Costa Rica et le Brésil, sont convenus de préparer un document de travail évaluant l'opportunité d'un examen du Code d'usages CXC 43R-1995 en vue d'assurer sa cohérence avec les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et les Directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels, lorsqu'elles seront adoptées, et de fournir des suggestions/recommandations au sujet des prochaines étapes ou des modifications importantes à apporter au Code d'usages CXC 43R-1995.
23. La Représentante de l'OPS/OMS a informé le Comité de la publication des «Bonnes pratiques pour les marchés alimentaires traditionnels dans la région et les Amériques»^{vi}, susceptibles d'aider les membres de la région à mettre en œuvre les Directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels après leur adoption par la Commission, à sa 47^e session.

^v CX/LAC 24/23/3; CRD05 (soumis par le Nouvelle-Zélande).

^{vi} <https://iris.paho.org/handle/10665.2/59252>.

Inhibiteurs environnementaux des systèmes agroalimentaires

24. La Nouvelle-Zélande a avisé les membres du Comité de la tenue d'ateliers informels sur les inhibiteurs environnementaux (IE) en marge de la 55^e session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (juin 2024) et prochainement de la 27^e session du CCRVDF en octobre 2024. Elle a fait savoir que ces ateliers visent à mieux faire connaître et reconnaître l'importance des IE ainsi qu'à promouvoir les intérêts mondiaux liés à l'atténuation des effets du changement climatique et à la transformation des systèmes alimentaires, tout en favorisant les objectifs de durabilité et de généralisation de la sécurité alimentaire. La Nouvelle-Zélande a conclu en invitant les membres du Comité à partager des informations pertinentes sur les IE et à participer aux débats internationaux sur ce thème.
25. Un autre membre a salué l'initiative néo-zélandaise et remarqué que si le document présenté comportait une analyse des IE et de leur situation dans le Codex, du fait de sa soumission tardive, il n'avait pas été possible de l'examiner en profondeur, raison pour laquelle les éventuels commentaires et suggestions seraient apportés ultérieurement.

Conclusion

26. Le Comité, à sa 23^e session:
- i. a pris note des questions soumises pour information par la Commission, le Comité exécutif, le CCFICS, le CCGP et le CCFA;
 - ii. a encouragé les membres du Codex à:
 - a) saisir activement les occasions de contribuer aux débats du Comité exécutif et de la Commission (par ex. partage d'expérience concernant l'application du projet d'orientations sur les Déclarations de principes, ou contribution à l'élaboration du Plan stratégique du Codex 2026-2031);
 - b) soumettre des document de travail ou des propositions de nouveaux travaux sur les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production d'aliments grâce aux mécanismes du Codex existants;
 - iii. demandé au Costa Rica et au Brésil de préparer un document de travail, qui sera présenté au Comité, à sa 24^e session, portant sur la nécessité ou non d'un examen du Code d'usages CXC 43R-1995 en vue d'assurer sa cohérence avec les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et les Directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels, lorsqu'elles seront adoptées, et de fournir des suggestions/recommandations au sujet des prochaines étapes ou des modifications importantes à apporter à CXC 43R-1995.

TRAVAUX DU CODEX PRÉSENTANT UN INTÉRÊT POUR LA RÉGION (point 4 de l'ordre du jour)^{vii}

27. Le Président a présenté le point en soulignant son importance pour la région et a rappelé le processus établi par le Comité, à sa 18^e session, pour l'élaboration des positions régionales. Il a rappelé que lors de l'atelier régional sur la diffusion des travaux sur le Codex Alimentarius dans les pays du Comité pour 2022-2024, organisé en février 2024, les membres du Comité avaient dégagé les thèmes intéressants la région et inclus dans le document. En outre, une enquête sur les travaux du Codex ayant un intérêt dans la région avait été effectuée entre février et mars 2024, et ses résultats avaient également été inclus dans le document. Le Président a fait observer que l'objectif de ce document était de cerner les travaux du Codex présentant un intérêt pour la région, d'établir les moyens d'y contribuer et de forger une approche coordonnée.
28. Il a rappelé qu'à la création du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes, la région ne comportait pas de membres francophones, raison pour laquelle les langues officielles choisies furent l'anglais et l'espagnol, conformément à l'article XIV du *Manuel de procédure*⁴. Depuis lors, un membre francophone a intégré le Comité. Le Président a salué les efforts faits par l'Équateur en qualité de Coordonnateur du Comité pour assurer les services d'interprétation en anglais, espagnol et français, avec l'appui de l'Institut interaméricain de coopération pour l'agriculture (IICA), en faveur d'une meilleure inclusion de tous les membres de la région, et il a présenté la proposition d'inclure le français comme langue officielle du Comité.

^{vii} CX/LAC 24/23/4; CRD03 (observations du Chili); CRD08 (observations du Honduras et du Costa Rica); CRD12 (observations de l'Équateur); CRD13 (observations du Brésil).

Débat

Ajout du français comme langue officielle de la région Amérique latine et Caraïbes

29. Un membre a mis en avant la nécessité d'inclure le français afin de favoriser la participation aux travaux de la région, rappelant que cette question avait été soulevée de longue date, et il a demandé que le Comité approuve cette proposition.
30. Le secrétariat du Codex a indiqué qu'il n'y avait pour l'heure pas de ressources supplémentaires permettant aux comités régionaux FAO/OMS de coordination d'utiliser d'autres langues, et que si des ressources devaient être disponibles, en provenance notamment d'organisations régionales, le Comité pourrait introduire le français à titre pilote lors de sa 24^e session, sous réserve d'une confirmation par la Commission, à sa 47^e session.

Thèmes faisant potentiellement l'objet d'une position régionale

31. Le Président a attiré l'attention des participants sur les propositions énumérées dans le tableau 2 du document CX/LAC 24/23/4, et lancé les délibérations sur chacune d'entre elles en les regroupant par comité.

Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)

32. Concernant le premier point visant l'établissement d'une définition des sucres d'ajout, un membre s'est abstenu sans s'opposer à l'adoption d'une position régionale. Cette proposition a donc été approuvée par le Comité.
33. Concernant le deuxième point visant l'étiquetage des boissons alcoolisées, les membres ont exprimé plusieurs avis:
 - Une position régionale sur cette question a été jugée prématurée, étant donné que le document de travail du CCFL (CX/FL 24/48/9) résumant les vues des membres en réponse à la lettre circulaire sur ce thème ainsi que les voies à suivre envisageables venait d'être publié et que les membres avaient besoin de temps pour examiner ces options.
 - Il n'était pas nécessaire d'établir une norme Codex pour l'étiquetage des boissons alcoolisées.
 - Ils ne s'opposaient pas à l'examen de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)⁵ et des *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985)⁶ dans l'optique d'un débat sur certains aspects relatifs à l'étiquetage des boissons alcoolisées.
34. Par conséquent, le Comité a estimé qu'il était prématuré de définir une position régionale sur ce thème.
35. Concernant le troisième point visant le projet d'annexe à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées: Directives sur l'étiquetage de précaution des allergènes*, les membres ne se sont pas prononcés en faveur d'une position régionale, faisant valoir que le projet était encore à l'étape 2 et qu'il était possible de formuler des observations directement sur la proposition.
36. Un membre a indiqué que, en l'état actuel, la proposition d'orientations sur le recours à l'étiquetage de précaution des allergènes alimentaires était, selon lui, mal équilibrée, et qu'il fallait qu'elle prenne en compte la possibilité d'adopter d'autres solutions. Ce membre a également attiré l'attention du Comité sur ce thème.

Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP)

37. Les membres sont convenus de fusionner les points un (traduction rapide des documents dans les langues officielles) et trois (disponibilité de la documentation de présession), et d'adopter le point résultant en tant que position régionale.
38. Les membres ont d'autre part souligné l'importance cruciale d'une mise à disposition en temps opportun des documents dans toutes les langues et des conséquences que cela a sur la participation aux travaux du Codex, en particulier la disponibilité de la documentation deux mois avant les réunions, conformément au *Manuel de procédure*⁴, et la traduction des textes du Codex adoptés par la Commission dans toutes les langues officielles.
39. Le secrétariat du Codex a reconnu le problème et indiqué faire des efforts pour que les documents de travail soient disponibles plus rapidement, indiquant à cet égard qu'il était tributaire de la disponibilité des rapports et documents des travaux intersessions et de la collaboration soutenue des présidences des groupes de travail électroniques. Au sujet des retards affectant la traduction des textes du Codex, le secrétariat du Codex a fait savoir qu'en dépit d'efforts continus pour résoudre le problème, le rythme de traduction avait ralenti en raison de contraintes budgétaires.
40. Concernant le deuxième point visant la traduction de l'expression «fair/equitable trade» (commerce juste/équitable) en espagnol, le secrétariat du Codex a déclaré que ce point serait traité dans la 29^e édition du

Manuel de procédure, attendue avant la 47^e session de la Commission. Les membres ont donc décidé de retirer ce point de la liste des positions régionales.

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

41. Au sujet du premier point (détermination des composés prioritaires ayant un intérêt pour la région, à l'appui des efforts conjoints de collecte de données destinées au JECFA), les membres sont convenus d'appeler les pays de la région à agir pour déterminer les composés prioritaires et collaborer à la collecte de données destinées au JECFA, en tenant compte de la base de données du CCRVDF sur les LMR nécessaires ainsi que de l'appui des organisations internationales. Ce thème a ainsi été inclus dans les positions régionales.
42. Un membre extérieur à la région a rappelé que le CCRVDF avait créé une base de données compilant les besoins des pays en matière de LMR, et indiqué que cet outil pourrait servir de point de départ à la détermination des domaines prioritaires en termes de collecte de données, même en l'absence de données.
43. Concernant le deuxième point visant les nouveaux travaux, le Président a insisté sur la nécessité de mutualiser les données sur les LMR dans le lait entre les pays de la région afin d'appuyer les travaux d'évaluation des risques. Un membre a rappelé que ce thème n'était pour l'heure pas inclus dans l'ordre du jour du CCRVDF. Le Président a souligné qu'une meilleure collaboration entre les membres de la région était la meilleure voie à suivre. Cependant, les membres n'étaient pas encore en mesure de se prononcer en faveur d'une position régionale sur ce thème.

Positions régionales adoptées par le Comité à sa 22^e session

44. Le Président a attiré l'attention des participants sur les thèmes en cours indiqués à l'annexe II du document CX/LAC 24/23/4, et lancé les délibérations sur chacun d'entre eux en les regroupant par comité.

Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR)

45. Les membres ont noté que les *Directives pour la reconnaissance des substances actives ou des utilisations autorisées des substances actives qui présentent un faible risque pour la santé publique et qui sont considérées comme exemptées de l'établissement de limites maximales de résidus ou qui ne donnent pas lieu à des résidus (CXG 97-2022)*⁷ avaient été adoptées par la Commission, à sa 45^e session, et ont remercié le Chili d'avoir joué un rôle prépondérant dans le cadre du GTE. Le thème a donc été retiré de la liste des positions régionales.

Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF)

46. La Représentante de l'OPS/OMS a attiré l'attention du Comité sur l'appel lancé par le JECFA pour collecter des données sur l'arsenic (inorganique et organique) d'ici le 1^{er} décembre 2024^{viii} et encouragé les membres à y répondre afin de permettre une évaluation plus représentative.
47. Le Président a observé que ce thème (proposition d'établissement de LM pour l'arsenic inorganique dans les mollusques et le poisson) pouvait donc être retiré de la liste des positions régionales, et il a souligné l'importance de la communication de données. Le thème a donc été retiré de la liste des positions régionales.

Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius

48. Le Président a noté que ce thème (mise en œuvre des Déclarations de principes concernant le rôle de la science et autres facteurs à prendre en considération) était toujours pertinent, et il a proposé de reprendre comme position régionale les conclusions formulées par la Commission, à sa 46^e session, concernant l'utilité du projet de directives et la nécessité d'acquérir plus d'expérience dans l'application des directives. Ce thème a ainsi été maintenu dans la liste des positions régionales.

Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV)

49. Les participants ont estimé que ce thème (document de travail relatif à l'amendement de la *Norme générale pour les jus et les nectars de fruits, CXS 247-2005*)⁸ restait pertinent pour la région compte tenu des travaux en cours. Le Comité a encouragé le Brésil à continuer à diriger les travaux dans le cadre du groupe de travail électronique créé à cet effet, et à tenir la région informée. Ce thème a ainsi été maintenu dans la liste des positions régionales.

Travaux du Codex ayant un intérêt pour la région non inclus dans le document

50. Revenant sur les discussions menées à la 86^e session du Comité exécutif, plusieurs membres se sont dits préoccupés par la situation budgétaire du secrétariat du Codex. Ces membres ont salué les efforts consentis par le secrétariat du Codex pour fournir des informations précises sur le budget, mais ont demandé que des renseignements supplémentaires soient apportés au Comité exécutif, à sa 87^e session, concernant les

^{viii} Lien vers l'appel à communication de données: [https://www.who.int/news-room/articles-detail/food-contaminants-101st-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/news-room/articles-detail/food-contaminants-101st-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)).

questions financières, en particulier une ventilation par programmes et activités. Des membres ont salué les efforts du Comité exécutif pour élaborer des propositions visant à garantir l'efficacité de l'exécution du budget au service d'une prise de décision éclairée. Certains membres ont également souligné qu'il fallait que l'OMS augmente sa contribution au budget du secrétariat du Codex. Les membres se sont accordés sur une position régionale qui a été incluse dans la liste ad hoc.

51. Le secrétariat du Codex a noté que des informations supplémentaires concernant le budget seraient apportées à la 87^e session du Comité exécutif, conformément aux recommandations formulées lors de la session précédente.
52. Le président a informé les membres que les positions régionales adoptées par le Comité, à sa 22^e session, et révisées par le Comité, à sa 23^e session, ainsi que les positions non incluses dans le document figureraient toutes à l'annexe II des positions régionales adoptées.

Conclusions

53. Le Comité est convenu:
 - i. d'appuyer les activités actuellement menées par divers comités du Codex, dont la Commission et le Comité exécutif, qui sont pertinentes pour la région;
 - ii. de confirmer que les problématiques énumérées à l'annexe II sont prioritaires pour la région Amérique latine et Caraïbes;
 - iii. de proposer, à titre pilote, d'ajouter le français comme langue officielle de la 24^e session du CCLAC, en fonction des ressources extrabudgétaires disponibles.

SITUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LA RÉGION, Y COMPRIS LES QUESTIONS ACTUELLES ET ÉMERGENTES (point 5 de l'ordre du jour)^{ix}

54. La Représentante de la FAO issue de la région a présenté le point et fait état des recommandations des pays membres de la région formulées à la 38^e Conférence régionale de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes, tenue en mars 2024, qui mettent l'accent sur la nécessité de renforcer la capacité des gouvernements à répondre aux besoins évolutifs du marché et à relever le défi d'une hausse durable et résiliente de la production vivrière dans la région dans un contexte affecté par divers facteurs comme les ralentissements économiques, les conflits et le changement climatique.
55. Elle a en outre souligné les questions émergentes en matière de sécurité sanitaire des aliments soulevées aux 21^e et 22^e sessions du Comité concernant la résistance aux antimicrobiens (RAM), les nouvelles technologies dans les systèmes de production de nourriture et le changement climatique. La Représentante a aussi pris acte des résultats de l'enquête réalisée entre février et mars 2024, à laquelle 33 pays de la région ont répondu, et dont on peut dégager deux enjeux prioritaires pour les membres du Comité: les contaminants dans les aliments et la fraude alimentaire.
56. La Représentante a informé le Comité qu'au fil des deux dernières années, la FAO avait travaillé sur trois projets relatifs à la RAM: i) «Coopérer contre la résistance aux antimicrobiens» (2019-2023), financé par l'Union européenne (UE) et mis en œuvre par la FAO, l'OPS et l'Organisation mondiale de la santé animale (OMSA) en Argentine, au Brésil, au Chili, en Colombie, au Paraguay, au Pérou et en Uruguay; ii) «Lutter contre la résistance aux antimicrobiens au Pérou selon l'approche "Une seule santé"» (2022-2023) financé par le Fonds fiduciaire coopératif; et iii) «Intervention à l'appui de l'application des textes du Codex relatifs à la RAM (ACT)» (2022-2026), exécuté dans la région en Bolivie (État plurinational de) et en Colombie. Chacun dans leur périmètre, ces projets traitaient de la gestion du risque à travers les aliment médicamenteux, la communication sur les risques, le renforcement de la législation et des systèmes de surveillance et la sensibilisation.
57. Concernant les systèmes de contrôle des aliments, la Représentante a indiqué que la FAO avait mis en œuvre un projet intitulé «Renforcer le système national pour la sécurité sanitaire et la qualité des aliments» (2023-2024) afin d'évaluer les résultats de ces systèmes nationaux au moyen de l'outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments.
58. La Représentante de la FAO dans la région a informé le Comité qu'en matière de renforcement des capacités d'analyse des risques pour la sécurité sanitaire des aliments, la FAO, de concert avec le Centre panaméricain de la fièvre aphteuse de l'Organisation panaméricaine de la santé/OMS (PANAFTOSA-OPS/OMS) et l'université du Minnesota, allait mener le projet «Améliorer les capacités d'analyse des risques pour la sécurité sanitaire des aliments en Amérique latine en misant sur la collaboration Sud-Sud afin de faciliter les échanges régionaux» entre 2024 et 2026, dans le but d'accroître ces capacités dans huit pays, à savoir l'Argentine, la

^{ix} CX/LAC 24/23/5; CRD03 (observations du Chili).

Colombie, le Costa Rica, l'Équateur, le Honduras, le Nicaragua, le Paraguay et le Pérou, avec le Chili, le Brésil et l'Uruguay dans le rôle de mentors.

59. Elle a conclu son intervention en rappelant que s'agissant des contaminants dans les aliments, la FAO s'apprêtait à lancer l'exécution du projet «Réduction du contenu en cadmium dans le cacao en provenance de l'Amazonie» en collaboration avec le Brésil, la Colombie, l'Équateur, le Pérou et le Venezuela (République bolivarienne du). La Représentante a précisé que le projet avait pour objectif d'épauler les parties prenantes de la filière du cacao en faveur de l'innovation et de l'application de diverses pratiques permettant d'augmenter la valeur du cacao amazonien en tant que produit du patrimoine autochtone local, en veillant à ce que la teneur en cadmium reste inférieure aux seuils autorisés par les partenaires commerciaux comme l'UE.
60. Elle a informé le Comité que l'appui offert par le Centre mixte FAO/AIEA au Réseau des laboratoires d'analyse de l'Amérique latine et des Caraïbes (RALACA) serait maintenu pour la période 2024-2026, au service d'activités axées sur les trois domaines suivants: i) renforcement des capacités et formation en vue de préparer les laboratoires à l'accréditation pour les normes ISO 17025, 17034 et 17043; ii) création d'une base de données des résidus de substances chimiques et des contaminants, actuellement hébergée par l'AIEA, tout en veillant à la confidentialité et à la sécurité. Cette base de données agrégées pourrait permettre de déterminer les tendances et les difficultés relatives à la sécurité sanitaire des aliments, et d'effectuer des évaluations préliminaires, évaluations de premier niveau et évaluations des risques; iii) essais d'aptitude interlaboratoires.
61. La Représentante a par ailleurs invité les pays du Comité intéressés à s'inscrire gratuitement en ligne à partir de la page web du RALACA^x, afin de contribuer et d'échanger avec les membres du réseau à propos des méthodes analytiques validées et d'autres informations pertinentes.
62. La Représentante de l'OPS/OMS a dressé un bilan des activités de coopération technique menées dans la région afin de renforcer les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments, et elle a souligné leur rôle dans la lutte contre la résistance aux antimicrobiens. Elle a en outre informé le Comité des progrès enregistrés dans la mise en œuvre du «Manuel pour les inspections des aliments basées sur l'analyse des risques»⁹ et du guide «Bonnes pratiques pour les marchés alimentaires traditionnels dans la région des Amériques»¹⁰.
63. La Représentante a également fait le point sur les travaux du Réseau international FAO/OMS des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) dans la région et partagé des renseignements sur les efforts de l'OPS/OMS visant une meilleure compréhension globale des principes d'analyse des risques. Elle a notamment fourni des précisions sur le troisième symposium consacré à l'évaluation des risques pour l'Amérique latine et les Caraïbes (LARAS 2024) et sur les activités du Réseau interaméricain de laboratoires d'analyse des produits alimentaires (INFAL/RILAA).
64. De plus, elle a donné des informations sur les activités en cours ayant trait aux retombées du changement climatique sur la sécurité sanitaire des aliments, signalant que l'OPS avait élaboré un guide pour aider les pays à établir des plans nationaux en faveur d'une sécurité sanitaire des aliments climato-résiliente. La Représentante de l'OPS/OMS a également informé le Comité que l'OMS poursuivait la mise en œuvre de la Stratégie mondiale pour la sécurité sanitaire des aliments 2022-2030 et s'employait à actualiser l'étude de la charge mondiale des maladies d'origine alimentaire, tandis que l'OPS formulait une stratégie de coopération technique sur la sécurité sanitaire des aliments.
65. Pour ce qui touche le Fonds fiduciaire du Codex (FFC), elle a fait valoir les progrès réalisés dans l'exécution des projets en cours au Guyana, en El Salvador et au Guatemala, et elle a avisé le Comité de la clôture des projets en Bolivie (État plurinational de), à Cuba et au Honduras.
66. L'Administrateur de programme du FFC a fourni des informations actualisées sur la situation des demandes présentées au titre du huitième cycle du FFC2, notant que deux demandes émanant du Comité (une individuelle et une collective) répondaient aux exigences techniques et restaient en attente d'une approbation du financement. Il a informé le Comité que le FFC2 était confronté à des difficultés financières dues à la baisse des contributions et engagements à long terme des pays donateurs, et fait valoir que pour la troisième année consécutive, on tablait sur des dépenses supérieures aux apports, raison pour laquelle le financement était crucial au fonctionnement du FFC2.

Débat

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

Procédure proposée pour collecter et hiérarchiser les informations pertinentes au regard des questions actuelles et émergentes relatives à la sécurité sanitaire et la qualité des aliments dans la région.

^x <https://www.red-ralaca.net/registration>.

68. Le secrétariat du Comité a rappelé que l'enquête régionale sur les travaux du Codex présentant un intérêt pour la région visait à cerner les enjeux prioritaires dans la région, notant que cette enquête avait été préparée en tenant compte des thèmes débattus par les comités du Codex qui s'étaient réunis entre novembre 2022 et avril 2024. Le secrétariat a fait observer que l'enquête comportait deux questions sur les thèmes pertinents envisageables pour l'allocution principale et pour l'adoption de positions régionales. Trente-trois membres de la région ont répondu à cette enquête, entre février et mars 2024, et leurs réponses ont été prises en compte dans l'élaboration de la documentation à l'appui de l'ordre du jour de la 23^e session du Comité.
69. Un membre a souligné que certaines des difficultés liées à la sécurité sanitaire des aliments pointées dans le document CX/LAC 24/23/5 restaient problématiques pour le secteur de la production alimentaire dans la région, et il a précisé qu'il s'agissait plus de difficultés récurrentes que de questions émergentes. D'après ce même membre, aucun enjeu nouveau ou prioritaire n'avait été dégagé dans la région, soulevant des préoccupations concernant la méthode employée pour collecter ces renseignements auprès des membres. Il a conclu en suggérant d'établir une procédure garantissant que les questions pertinentes ayant trait à la sécurité sanitaire des aliments dans la région soient bien repérées dans la perspective des futures réunions du Comité.
70. Le Comité a pris acte de la proposition de ce membre d'établir un processus de collecte et de hiérarchisation des informations pertinentes au regard des questions actuelles et émergentes relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans la région, et, faisant valoir l'expérience de réunions précédentes, il est convenu que ce point de l'ordre du jour serait préparé par le secrétariat du Comité selon la procédure suivante:
- réalisation d'une enquête spécifique sur les questions actuelles et émergentes relatives à la sécurité sanitaire et la qualité des aliments dans la région;
 - envoi de l'enquête aux points de contact du Codex au moins six mois avant la tenue de la réunion du Comité;
 - compilation et présentation d'une proposition de priorités sous forme de document de travail, et recueil d'observations au moyen d'une lettre circulaire;
 - définition ou approbation des questions nouvelles et émergentes lors d'une réunion du Comité qui leur accordera un degré de priorité en fonction de leur incidence.

Étude de cas permettant d'évaluer l'utilisation et les effets des normes du Codex Alimentarius

71. Un membre a remercié le secrétariat du Codex pour l'étude de cas visant à examiner les initiatives menées par diverses parties prenantes au Brésil afin de réduire la contamination à la fumonisine dans le maïs tout en adoptant le *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines* (CXC 51-2003)¹¹, et il a fait remarquer qu'une telle étude aiderait les membres de la région à mieux comprendre comment appliquer ledit Code d'usages.

Fonds fiduciaire du Codex

72. Les pays bénéficiaires ont accueilli avec satisfaction les aides du FFC.

Analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments

73. En réponse à une demande d'éclaircissement concernant la date de départ du projet «Améliorer les capacités d'analyse des risques pour la sécurité sanitaire des aliments en Amérique latine en misant sur la collaboration Sud-Sud afin de faciliter les échanges régionaux», la Représentante de la FAO issue de la région a précisé que le projet débiterait au second semestre de 2024.

Conclusions

74. Le Comité, à sa 23^e session:
- i. a remercié la FAO, l'OPS/OMS et le secrétariat du FFC pour les informations et l'appui technique fournis à la région;
 - ii. a souligné l'importance d'un financement pérenne du FFC;
 - iii. s'est accordé sur la procédure proposée pour collecter et hiérarchiser les informations pertinentes au regard des questions actuelles et émergentes relatives à la sécurité sanitaire et la qualité des aliments dans la région, telle que décrite au paragraphe 67.

PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LA MORELLE DE QUITO (À L'ÉTAPE 4) (point 6 de l'ordre du jour)^{xi}

75. La Colombie, présidente du GTE s'exprimant par ailleurs au nom du Mexique qui copréside ce groupe, a présenté le point et fourni des informations contextuelles sur ce travail. Elle a déclaré que le GTE n'avait pas dégagé de questions saillantes à traiter, et a proposé au Comité d'envisager d'avancer le projet de norme régionale pour la morelle de Quito à l'étape 5/8. Elle a évoqué le CRD02 et expliqué les changements qui avaient été apportés, en tenant compte également des observations formulées en réponse à la lettre circulaire CL 2024/61-LAC, portant notamment sur l'emploi d'une seule appellation dans la version anglaise («Castilla lulo (naranjilla)») et contenant des propositions d'alignement des dispositions sur la présentation des normes Codex pour les fruits et légumes frais.

Débat

76. Le Comité a pris acte de l'appui général en faveur d'un avancement de la norme régionale à l'étape 5/8, puis il a examiné la norme section par section, introduit des corrections d'ordre rédactionnel et formulé les observations et pris les décisions suivantes pour les sections indiquées:

3.1 Caractéristiques minimales

77. Le Comité a examiné la proposition d'un membre extérieur à la région visant à supprimer «exempt de trichomes (duvet couvrant le fruit)», en contradiction avec la disposition de la section 2 «Définition du produit» indiquant: «Avant maturité, la surface d'une morelle de Quito (naranjille) est couverte d'un duvet jaune ou rouge».
78. Le Comité est convenu de supprimer la formule «exempt de trichomes (duvet couvrant le fruit)» de la section 3.1.

3.2.3 Catégorie II

79. Le Comité a examiné la proposition d'un membre extérieur à la région d'amender le premier tiret (en retrait) de la section 3.2.3. Catégorie II, en vue de distinguer les exigences propres aux catégories I et II. Le premier tiret a donc été amendé comme suit: «défauts dans la forme, dans les limites du raisonnable».
80. Le Comité a également examiné la possibilité d'amender les cinquième et sixième tirets (en retrait) de la catégorie II, puis de les fusionner, indiquant qu'il était difficile de déterminer si les meurtrissures avaient une origine mécanique ou étaient le fait de ravageurs, et a de ce fait supprimé «causées par un organisme nuisible». Les cinquième et sixième tirets ont donc été amendés comme suit: «lésions ou meurtrissures cicatrisées sur la peau».

Conclusion

81. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de norme inclus dans l'annexe III à la Commission, à sa 47^e session, pour adoption à l'étape 5/8, et a noté que les dispositions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires et aux additifs alimentaires seraient transmises au CCFL et au CCFA respectivement, pour approbation.

PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX POUR 2020-2025: MISE EN ŒUVRE DANS LA RÉGION AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES (point 7 de l'ordre du jour)^{xii}

82. Le secrétariat du Comité a présenté le document de travail qui rend compte des progrès effectués dans la mise en œuvre du plan de travail régional, et souligné qu'en vue de poursuivre l'évaluation de l'exécution du *Plan stratégique du Codex 2020-2025*¹² dans la région, il avait organisé un atelier régional sur la sensibilisation aux travaux du Codex Alimentarius dans les pays du Comité pour la période 2020-2024, dont les résultats sont restitués dans le document CX/LAC 24/23/7.

Débat

83. Les activités proposées pour la période 2024-2025 ont reçu l'assentiment général, ainsi que certaines modifications d'ordre rédactionnel visant à clarifier le texte. Le Comité a en outre appuyé l'ajout d'une activité régionale relative aux célébrations de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments au titre du point 3.2.1, à la place des activités de célébration du 60^e anniversaire du Codex.

Conclusion

84. Le Comité, à sa 23^e session:

^{xi} CX/LAC 24/23/6; CRD06 (observations du Pérou); CRD12 (observations de l'Équateur).

^{xii} CX/LAC 24/23/7; CRD11 (observations d'El Salvador).

- i. a pris acte des activités réalisées dans la région entre 2020 et la première moitié de 2024 à l'appui de l'exécution du *Plan stratégique du Codex 2020-2025*;
- ii. a approuvé les activités proposées devant être mises en œuvre dans la région en 2024-2025 (annexe V).

PLAN DE TRAVAIL DU CODEX EN MATIÈRE DE COMMUNICATION: RAPPORT INTÉRIMAIRE (point 7.1 de l'ordre du jour)^{xiii}

85. Le secrétariat du Codex a présenté les progrès accomplis dans la mise en œuvre du plan de travail régional en matière de communication et a salué les avancées satisfaisantes de la région sur ce point. Le secrétariat du Codex a noté que le Comité avait atteint les résultats attendus au titre de nombreux indicateurs définis dans le plan de travail en matière de communication et avait notamment dépassé l'objectif de 30 articles publiés fixé au titre du point 2 de ce plan, avec un total de 75 nouveaux articles. Il a invité les membres de la région à maintenir et renforcer encore leur niveau de participation aux activités de communication du Codex.
86. Le secrétariat du Codex a en outre présenté les résultats de l'enquête menée parmi les membres de la région afin de mesurer l'avancement de l'exécution du plan (annexe IV), ce dont il ressort que parmi l'ensemble des modes de communication utilisés, le courriel est le plus utilisé, les chats et messages sur WhatsApp étant également cités.

Conclusion

87. Le Comité, à sa 23^e session:
 - i. a pris note des résultats de l'enquête de satisfaction au sujet des communications dans la région (annexe IV);
 - ii. a adopté le plan de travail en matière de communication pour 2024-2025 (annexe IV).

PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX POUR 2026-2031: ÉTAT D'AVANCEMENT ET PROCHAINES ÉTAPES (point 8 de l'ordre du jour)^{xiv}

88. Le secrétariat du Codex a présenté ce point et rappelé le processus approuvé par le Comité exécutif pour l'élaboration du Plan stratégique du Codex 2026-2031, notant que le Comité exécutif, à sa 86^e session, avait élaboré un premier projet d'objectifs stratégiques et de résultats pour ce plan, afin que les membres et observateurs puissent prendre part à un cycle de contribution et de discussion. Une lettre circulaire devait notamment être diffusée en septembre 2024 en vue de recueillir des observations sur le projet d'objectifs stratégiques et résultats.

Débat

89. Les membres se sont félicités des travaux effectués par le Comité exécutif jusqu'à présent, et ils ont pris note du mécanisme de participation au processus. Ils ont également exprimé la nécessité d'indicateurs de suivi du Plan stratégique 2026-2031 qui soient mesurables, vérifiables et réalistes, instaurés à l'issue d'un processus participatif.
90. Le secrétariat du Codex a précisé que le projet de résultats du Plan stratégique 2026-2031 était toujours en cours d'examen et que son approbation était prévue lors de la 87^e session du Comité exécutif et de la 47^e session de la Commission, en novembre 2024. Une fois les objectifs et les résultats approuvés, le secrétariat du Codex proposerait un cadre de suivi pour le Plan stratégique 2026-2031 qui serait examiné par le Comité exécutif et la Commission. En outre, ce processus tiendrait compte de la recommandation formulée par le Comité, à sa 84^e session, qui invitait à prendre en considération l'élaboration et la mise en œuvre du cadre de suivi du Plan stratégique 2020-2025 lors de l'élaboration du cadre de suivi du Plan stratégique 2026-2031.

Conclusion

91. Le Comité réuni à sa 23^e session:
 - i. a pris acte du processus d'élaboration du Plan stratégique du Codex pour 2026-2031;
 - ii. a encouragé les membres du Comité à participer activement à l'élaboration de la version finale du Plan stratégique du Codex 2026-2031;
 - iii. a noté l'importance de l'inclusion, dès les premières étapes, d'indicateurs mesurables, vérifiables et réalistes définis de manière collaborative dans le Plan stratégique 2026-2031.

^{xiii} CX/LAC 24/23/7 Add.1; CRD11 (observations d'El Salvador).

^{xiv} CX/LAC 24/23/8 et CRD09 (observations du Brésil, du Costa Rica, de l'Équateur et de l'Uruguay); CRD11 (observations d'El Salvador).

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

92. Le secrétariat du Codex a rappelé le processus de conception du mécanisme d'évaluation de l'utilisation et des effets des textes du Codex, tel qu'approuvé par le Comité exécutif et la Commission, qui prévoit une enquête annuelle, des études de cas et une collaboration avec l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Le secrétariat du Codex a fait observer que ces travaux étaient financés par des ressources extrabudgétaires fournies par la République de Corée, et que ce mode de financement n'était pas pérenne.
93. Il a noté que l'enquête menée auprès des membres concernant l'utilisation et les effets des textes du Codex avait été élaborée dans l'optique d'être réitérée chaque année. Le secrétariat a expliqué que l'enquête comprend des questions sur les textes du Codex en général et des questions sur des textes spécifiques du Codex, l'objectif étant de permettre une analyse plus approfondie et de dégager des tendances sur la durée. Le cycle de trois ans prévu pour les normes sur lesquelles porteront les enquêtes doit permettre de mesurer dans la durée l'utilisation et les effets des mêmes textes du Codex.
94. Le secrétariat du Codex a informé le Comité qu'une première étude de cas sur l'application du *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines* (CXC 51-2003)¹¹ au Brésil avait été réalisée en mars 2024, et qu'il prévoyait d'entamer sa collaboration avec l'OMC concernant l'utilisation et les effets des textes du Codex à l'automne 2024.
95. Le secrétariat du Codex a présenté les réponses fournies par les pays de la région aux enquêtes 2022 et 2023, ainsi que les résultats préliminaires de l'étude de cas.

Débat

96. Les membres ont remercié le secrétariat du Codex pour le travail accompli ainsi que pour la restitution exhaustive qui en avait été faite. En outre, ils ont pris note de la pertinence du Codex dans la région, de l'importance du rôle de la science et des premiers enseignements tirés de l'étude de cas, qui pourrait être déclinée dans d'autres pays de la région.
97. Les membres ont pris acte du plan du secrétariat du Codex de communiquer avec l'OMC dans le but de collecter des données sur l'utilisation et les effets des textes du Codex, et ils ont demandé à en savoir plus à ce sujet.
98. Le secrétariat du Codex a expliqué qu'il comptait entamer une collaboration avec le Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) concernant leur système de notification, en concertation avec les autres organisations d'établissement de normes, à savoir la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) et l'OMSA, que l'on nomme, avec le Codex, les «trois sœurs». Le secrétariat du Codex a fait état de la collaboration en cours entre les trois sœurs, sous forme d'échanges réguliers concernant les enseignements tirés du suivi de l'utilisation et des effets de leurs normes respectives.
99. Les membres ont réservé un bon accueil à ces informations et exprimé leur hâte de prendre connaissance des résultats de la collaboration prévue avec l'OMC.
100. La Représentante de la FAO a souligné que les normes du Codex servent à orienter l'action en faveur de la sécurité sanitaire des aliments, et que l'Organisation prête appui à leur élaboration en fournissant des avis scientifiques garantissant l'établissement de normes fondées sur les connaissances scientifiques les plus récentes, et promeuvent leur application par l'intermédiaire d'INFOSAN et de projets de terrain visant à renforcer les systèmes nationaux de contrôle des aliments ainsi que les capacités des pays relatives aux travaux du Codex. L'Outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments est un exemple d'utilisation des normes du Codex^{xvi}.
101. La Représentante de l'OPS/OMS a réaffirmé l'engagement de ces organisations en faveur des activités de coopération technique qui visent à aider les pays à améliorer leurs systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments. Elle a en outre encouragé les membres du Comité à s'engager davantage aux côtés de cette Organisation.

Conclusion

102. Le Comité réuni à sa 23^e session:
- i. a pris note des résultats de l'enquête sur l'utilisation et l'impact des textes du Codex, en particulier ceux qui concernent la région, et a encouragé le secrétariat du Codex à poursuivre ces travaux;
 - ii. a invité les membres du Comité à tirer des enseignements de l'étude de cas afin d'améliorer la prévention et la lutte contre les contaminants dans les aliments;

^{xv} CX/LAC 24/23/9 et CRD11 (observations d'El Salvador).

^{xvi} <https://www.fao.org/sustainable-development-goals-helpdesk/champion/article-detail/food-control-system-assessment-tool/fr>.

- iii. s'est dit favorable au projet du secrétariat du Codex de travailler avec l'OMC sur l'utilisation et les effets des textes du Codex, et a dit attendre avec intérêt de prendre connaissance des résultats de ces travaux.

NOMINATION DU COORDONNATEUR (point 10 de l'ordre du jour)^{xvii}

103. Le Comité s'est unanimement accordé à recommander à la Commission, à sa 47^e session, que l'Uruguay soit nommé le prochain Coordonnateur pour l'Amérique latine et les Caraïbes
104. L'Uruguay a remercié l'ensemble des délégations pour leur soutien et s'est fermement engagé à remplir ses missions de Coordonnateur, exprimant sa gratitude à l'Équateur pour le travail accompli.
105. Les délégués, la FAO et l'OPS/OMS ont salué l'excellent travail de l'Équateur en tant que Coordonnateur.
106. Le Président a remercié les autorités du Gouvernement de l'Équateur, tous les pays membres et les observateurs du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes, l'IICA et AGROCALIDAD pour leur appui pendant son mandat dans la région.
107. Le secrétariat du Comité a remercié les délégués pour leur soutien au fil des ans; il a réaffirmé son engagement auprès du Codex dans le cadre de missions futures et s'est dit prêt à coopérer étroitement avec l'Uruguay en vue d'assurer une transition fluide.

QUESTIONS DIVERSES (point 11 de l'ordre du jour)

Propositions de nouveaux travaux sur les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production^{xviii}

108. Singapour a présenté des informations préliminaires sur deux propositions de nouveaux travaux en cours d'élaboration concernant les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production, spécifiquement axées sur les aliments issus d'une culture cellulaire, consultables dans le document CRD07. Il a rappelé que le Comité exécutif, à sa 86^e session, avait décidé de soumettre au CCFH le projet de code d'usages en matière d'hygiène en réponse à la lettre circulaire appelant à des propositions de nouveaux travaux et de présenter au CCFA les directives relatives à l'évaluation de la sécurité sanitaire qui sont proposées.
109. Singapour a en outre indiqué:
- que le panorama des nouvelles sources d'aliments et nouveaux systèmes de production était très vaste, et que le Codex se devait donc de mettre l'accent sur des enjeux particuliers dans ce domaine, et il a souligné à cet égard que les aliments issus d'une culture cellulaire constituent une vraie nouveauté reposant sur des technologies inédites à l'échelle mondiale dans le secteur alimentaire;
 - qu'en vertu de ses Statuts, le Codex a pour mandat de protéger la santé des consommateurs et de faciliter des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires, c'est pourquoi il convient que le Codex se penche sur les questions actuelles et émergentes en temps utile;
 - que la sécurité sanitaire des aliments issus de cultures cellulaires mobilise une myriade d'enjeux autour des lignées cellulaires, des milieux de culture, de la production et des pratiques de fabrication, et que deux des propositions singapouriennes portent sur l'évaluation de la sécurité de composants de milieux de culture cellulaire ainsi que sur les pratiques d'hygiène dans la fabrication d'aliments issus de cultures cellulaires.
110. En réponse à une demande d'éclaircissements concernant la disponibilité d'informations suffisantes pour lancer de nouveaux travaux sur les aliments issus de cultures cellulaires et sur la valeur de tels produits sur le marché international, Singapour a d'abord indiqué qu'en dépit de leur nouveauté, ces types d'aliments avaient déjà été approuvés au niveau national dans certains pays, en collaboration avec l'industrie, et que les expériences et données y afférentes pouvaient être communiquées aux membres du Codex.
111. Singapour a en outre précisé que d'après son appréciation, le critère relatif au volume des échanges se rapportait spécifiquement aux normes relatives à des produits, et que dans la mesure où les textes proposés relevaient d'orientations générales, il était plus pertinent d'examiner la dimension internationale du problème ou de la question.

^{xvii} CX/LAC 24/23/10; CRD11 (observations d'El Salvador); CRD12 (observations de l'Équateur).

^{xviii} CRD07 (soumis par Singapour).

Conclusion

112. Le Comité a remercié Singapour pour sa présentation et a pris acte des informations fournies dans le document CRD07.

Informations actualisées sur le Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (STDF)^{xix}

113. Le secrétariat du STDF a présenté le document en rappelant que 2024 marquait le 20^e anniversaire du Fonds, établi en 2004 par la FAO, l'OMS, l'OMSA, la Banque mondiale et l'OMC. Le secrétariat du STDF a par ailleurs expliqué que cet instrument était une plateforme mondiale permettant à diverses organisations publiques et privées des secteurs de l'agriculture, de la santé, du commerce et du développement de se réunir et d'entrer en contact afin de partager des expériences et de promouvoir une approche plus cohérente pour renforcer les capacités relatives à l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS)^{xx}.
114. Le secrétariat du STDF a également informé le Comité que le Fonds finance l'élaboration et la mise en œuvre de projets de renforcement des capacités d'application des normes internationales, telles que les normes du Codex, et de projets favorables à un commerce sans risque. Il a conclu en invitant les membres de la région intéressés à présenter des demandes de financement au STDF, indiquant que de plus amples informations, y compris les formulaires de candidature, sont disponibles sur le site web du Fonds^{xxi}.

Conclusion

115. Le Comité a remercié le secrétariat du STDF pour sa présentation et pris note des informations fournies dans le document CRD04.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 12 de l'ordre du jour)

116. 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 47^e session, et après avoir consulté le secrétariat du Codex.

NOTES

¹ FAO et OMS. À paraître. *Norme régionale pour la morelle de Quito (narangille)*. Norme du Codex Alimentarius. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

² FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius n° CXC 1- 1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

³ FAO et OMS. 1995. *Code d'usages régional en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique (Amérique Latine et les Caraïbes)*. Code d'usages du Codex Alimentarius n° CXC 43R-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁴ FAO et OMS. 2023. *Commission du Codes Alimentarius – Manuel de procédure*. Vingt-huitième édition, révisée. Rome.

⁵ FAO et OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius n° CXS 1- 1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁶ FAO et OMS. 1985. *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel*. Directives du Codex Alimentarius n° CXG 2- 1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁷ FAO et OMS. 2022. *Directives pour la reconnaissance de substances actives ou l'utilisation autorisée de substances actives présentant de faibles risques pour la santé publique qui sont exemptées de l'établissement de LMR ou qui n'engendrent pas de résidus*. Directives du Codex Alimentarius n° CXG 97- 2022. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁸ FAO et OMS. 2005. *Norme générale pour les jus et les nectars de fruits*. Norme du Codex Alimentarius n° CXS 247- 2005. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁹ FAO. 2008. *Manuel pour les inspections des aliments basées sur l'analyse des risques*. FAO, Étude FAO: Alimentation et nutrition, n° 89. Rome. FAO.

¹⁰ Organisation panaméricaine de la santé (OPS). 2024. *Good Practices in Traditional Food Markets in the Region of the Americas*. Washington, D.C. OPS. <https://openknowledge.worldbank.org/handle/10665,2/59252>.

¹¹ FAO et OMS. 2003. *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines*. Code d'usages du Codex n° CXC 51- 2003. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

¹² FAO et OMS. 2019. *Plan stratégique du Codex 2020-2025*. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

^{xix} CRD04 (Informations actualisées sur le Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (STDF) – préparé par le secrétariat du STDF); CRD14 (PPT - STDF).

^{xx} https://www.wto.org/french/tratop_f/sps_f/spsagr_f.htm.

^{xxi} <https://standardsfacility.org/fr>.

ANNEXE I

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

CHAIRPERSON – PRÉSIDENTE – PRESIDENTE

Mr Rommel Aníbal Betancourt Herrera
Coordinador General de Inocuidad de Alimentos
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitaria-AGROCALIDAD
Quito

CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANTE DU PRÉSIDENT – ASISTENTE DEL PRESIDENTE

Ms Daniela Vivero
Secretaría del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y El Caribe CCLAC
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario - AGROCALIDAD
Quito

MEMBER COUNTRIES – PAYS MEMBRES – PAÍSES MIEMBROS

**ANTIGUA AND BARBUDA –
ANTIGUA-ET-BARBUDA –
ANTIGUA Y BARBUDA**

Mrs Solange Baptiste
Manager Information Services
Antigua and Barbuda Bureau of Standards
St. John's

Mrs Dorothy Graham-Charles
Wellness Coordinator
Medical Benefits Scheme
St. John's

ARGENTINA - ARGENTINE

Eng Gabriela Alejandra Catalani
Punto Focal de Codex
SAGYP
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Mr Agustín Bernasconi
Jefe
Instituto Nacional de Alimentos
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Ms Aylén Lo Russo
Asistente Técnica Punto Focal
SAGYP
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Ms María Victoria Schriro
Jefa
Instituto Nacional de Alimentos, Ministerio de
Salud

BARBADOS - BARBADE

Mrs Cheryl Lewis
Technical Officer
Barbados National Standards Institution (BNSI)
BRIDGETOWN

Dr Beverley Patricia Wood
DIRECTOR
Government Analytical Services Laboratory
St. Michael

Dr. Mark Trotman
Chief Veterinary Officer
Veterinary Services
Ministry of Agriculture
The Pine
St Michael

BELIZE - BELICE

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

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr Paulo Roque Martins Silva
Coordinator of the Brazilian Codex Alimentarius
Committee
National Institute of Metrology, Quality and
Technology - Inmetro

Mr Cesar Augusto Vandesteem Junior
Coordinator of Multilateral Affairs
Ministry of Agriculture and Livestock - MAPA
Brasilia

Mr Igor Moreira Moraes
Division of Agricultural Policy
Ministry of Foreign Affairs - MRE

Ms Priscila Rech Pinto Moser
Substitute Coordinator of Multilateral Affairs
Ministry of Agriculture and Livestock - MAPA

Ms Bianca Zimon
Health Regulation Expert
Brazilian Health Regulatory Agency - ANVISA
Brasília

Ms Isabela Ávila
Coordinator of the Brazilian RVDF Committee for
the Codex Alimentarius.
Ministry of Agriculture and Livestock – MAPA
Brasilia

CHILE - CHILI

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

Ms Karla Carmona Araya
Especialista en Asuntos Regulatorios
Nestlé
Santiago

Mrs Paulina Chávez
Asesora Técnico Depto. de Nutrición y Alimentos
Departamento de Nutrición y Alimentos, Ministerio
de Salud (MINSAL)
Santiago

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

Ms Begoña Montenegro
Asesora Departamento de Aspectos Regulatorios
del Comercio

Subsecretaría de Relaciones Económicas
Internacionales (SUBREI)
Ministerio de Relaciones Exteriores
Santiago

Mrs Victor Rivera
Coordinador de Asuntos Internacionales y
Regulatorios
Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad
Alimentaria (ACHIPIA)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Mr Nicolás Tobalina C.
Punto de Contacto Codex
Agencia Chilena para la Inocuidad Y Calidad
Alimentaria (ACHIPIA)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Ms Constanza Vergara E.
Asesora Aspectos Regulatorios del Comercio
Subsecretaría de Relaciones Económicas
Internacionales (SUBREI)
Ministerio de Relaciones Exteriores
Santiago

COLOMBIA - COLOMBIE

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

Eng Sandra Eliana Castellanos Domínguez
Asesora
Ministerio de Comercio, Industria y Comercio
Bogotá

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

Prof Luz Dary Santamaria
Gestor de Proyectos de Normalización
Icontec
Bogotá

COSTA RICA

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

Mrs Mónica Elizondo Andrade
Miembro del Comité Nacional del Codex
Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria
(CACIA)
San José

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

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

CUBA

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

Ms Rocío Hernández Dustó
Directora
MINAL
La Habana

Mr Jorge Félix Medina Pérez
Secretario Comité Nacional del Codex Cuba
Oficina Nacional de Normalización
La Habana

Mr Osvaldo Vladimir Puñales Sosa
Funcionario
Ministerio de Salud Pública
La Habana

Mrs Mariana De Jesús Pérez Periche
Jefe
Ministerio de la Agricultura
La Habana

DOMINICAN REPUBLIC – DOMINICAINE, RÉPUBLIQUE – DOMINICANA, REPÚBLICA

Eng Pedro De Padua
Supervisor Nacional Alimentos
Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
(MSP)
Santo Domingo, D. N.

ECUADOR - ÉQUATEUR

Mrs Rosa Chalen
Analista bromatología
Agencia Nacional de Regulación, Control y
Vigilancia Sanitaria - ARCSA

Mrs Astrid Figueroa
Analista
Agencia Nacional de Regulación, Control y
Vigilancia Sanitaria - ARCSA

Mrs Tatiana Gallegos
Analista
Ministerio de Salud Pública

Mrs Aura López
Directora
Agencia Nacional de Regulación, Control y
Vigilancia Sanitaria - ARCSA

Mr Miguel Ortiz
Analista
Ministerio de Salud Pública del Ecuador
Quito

Mrs Natalia Piedad Quintana Garzón
Analista
Agencia de Regulación y Control Fito y
Zoosanitaria-AGROCALIDAD
Quito

EL SALVADOR

Ms Claudia Guzmán
Jefa de Punto de Contacto Codex
Organismo Salvadoreño de Reglamentación
Técnica
San Salvador

GUYANA

Ms Jo- Ann Busgith
Technical Officer II, Codex Contact Point
Guyana National Bureau of Standards
Georgetown

Ms Adele Pierre
Senior Plant Protection Officer
National Plant Protection Organisation

HAITI - HAÏTI - HAITÍ

M. Monorde Civil
Point de contact du Codex
Bureau haïtien de normalisation (BHN)
Port-au-Prince

M. Valdimy Adolphe
Conseiller technique
MSPP
Port-au-Prince

M. Etchnightder Esperance
Professionnel Senior I
Bureau haïtien de normalisation (BHN)
Port-au-Prince

Dr Rose-Michele Saint-Jean Zephirin
Directrice
MARNDR
Port-au-Prince

HONDURAS

Ms Mirian Bueno Almendarez
Directora Técnica de Inocuidad Agroalimentaria
SENASA
Tegucigalpa

Ms Irma Benavides
Presidenta del Comité Nacional de Codex
Alimentarius de Honduras
Secretaria de Salud

Ms Fany Cárcamo
Jefe de Reglamentación Técnica
Secretaría de Desarrollo Económico
Tegucigalpa

Mr Sergio Enamorado
Director Nacional de Alimentos y Bebidas
Agencia de Regulación Sanitaria (ARSA)
Tegucigalpa

Ms Sandra Gómez
 Coordinadora Técnica de Organismo Hondureño
 de Normalización
 Sistema Nacional de Calidad
 Tegucigalpa

Mrs Liza María Madrid
 Coordinadora Técnica del Organismo Hondureño
 de Acreditación
 Sistema Nacional de Calidad
 Tegucigalpa

Ms Tirsa Martínez
 Especialista Dirección Nacional de Alimentos y
 Bebidas
 Agencia de Regulación Sanitaria (ARSA)

Mr Ronnie Neda
 Técnico en Reglamentación
 Secretaría de Desarrollo Económico
 Tegucigalpa

Ms Ana Rodriguez
 Secretaria Técnica Codex Alimentarius Honduras
 SENASA
 Tegucigalpa

JAMAICA - JAMAÏQUE

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

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mrs Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez
 Subdirectora de Normas
 AGRICULTURA
 CDMX

Mrs Maria Guadalupe Arizmendi Ramírez
 Verificadora Dictaminadora Especializada
 COFEPRIS
 CDMX

Mrs Mariana Jiménez Lucas
 Dictaminadora Especializada B
 COFEPRIS
 CDMX

Mrs Miriam Lizbeth Juárez Villalobos
 Química Analista
 COFEPRIS
 CDMX

Mrs Carmen Estela Loreto Gómez
 Química
 COFEPRIS
 CDMX

PANAMA - PANAMÁ

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

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

Mrs Gabriela Herrera
 Asistencia Técnica de Alimentos
 Ministerio de Comercio e Industrias
 Panamá

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

Eng Hildegar Mendoza
 Gerencia
 Cámara Panameña de Alimentos
 Panamá

Eng Pastor Ramos
 Asesor de la Junta Directiva
 Asociación de Exportadores
 Panamá

Eng Franz Wald
 Gerente General
 Cámara de Comercio Industria y Agricultura de
 Panamá
 Panamá

PARAGUAY

Mrs María Inés Ibarra Colmán
 Punto de Contacto del Codex, Paraguay
 Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y
 Metrología - INTN
 Asunción

Mrs Maria Eugenia Alvarenga Torres
 Técnica en la Unidad de Asuntos Regulatorios
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición -
 INAN
 Asunción

Mrs Zuny Zarza
 Jefa de la Unidad de Asuntos Regulatorios
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
 (INAN)
 Asunción

Mrs Patricia Echeverría
 Técnica de Asuntos Regulatorios
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición -
 INAN
 Asunción

Mrs Marizela López Cattebeke
 Técnica de Asuntos Regulatorios
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición -
 INAN
 Asunción

Ms Jessica Padovan
Técnica de Asuntos Regulatorios
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición -
INAN
Asunción

Mrs Violeta Segovia Torres
Técnica de Asuntos Regulatorios
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición -
INAN
Asunción

Mrs Laura Vera
Jefa del Dpto. de Calidad e Inocuidad de
Vegetales
Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y
de Semillas -SENAVE
Asunción

Ms Alma Vera
Técnica
Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal -
SENACSA
San Lorenzo

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

PERU - PÉROU - PERÚ

Gloria Atala Castillo Vargas
Coordinadora Titular de la Comisión sobre
Grasas y Aceites
Instituto Nacional de Calidad - INACAL
Lima

Mrs Rosa Curi Ayamani
Coordinadora Titular de la Comisión Higiene de
los Alimentos
DIGESA
LIMA

Ms. Mirtha Sachún Segura de Alzamora
Coordinadora Titular de la Comisión Técnica de
Aditivos
DIGESA – MINSA
Lima

Ms. Libia Liza Quesquén
Secretaria Técnica y Punto de Contacto Perú
DIGESA – MINSA
Lima

SAINT LUCIA - SAINTE LUCIE - SANTA LUCÍA

Mr Andre Charles
Head of Standards Development
St. Lucia Bureau of Standards
Castries

SURINAME

Ms Jenna Wijngaarde
Codex Contact Point
National Institute for Food Safety Suriname -
NIVS
Wanica

Mrs Juliette Colli
CEO NIVS
National Food Safety Institute
Paramaribo

Ms Roshni Mohan
Member CNC
National Institute for Food Safety Suriname -
NIVS
Paramaribo

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

Dr Mark Dookeran
Chief public Health Inspector (Ag)
Ministry of Health -Public Health

Mr Imtiaz Hyder-Ali
Food and Drugs Inspector
Ministry of Health; Chemistry/Food and Drugs
Division
Port of Spain

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

Dr Saed Rahaman
Director
Ministry of Health
Port-of-Spain

URUGUAY

Mr Leonardo Veiga
Area de Comercio
Ministry of Industry, Energy and Mining
Montevideo

Dr Norman Bennett
Gerente de Inocuidad
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Montevideo

Mrs Rossana Bruzzone
Encargada del Departamento de Alimentos y
Cosméticos
Ministerio de Salud Publica
Montevideo

Eng Nora Enrich
Técnica
Dirección General de la Granja
Montevideo

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

Mrs Raquel Huertas
Jefa Departamento
Laboratorio Tecnológico del Uruguay
Montevideo

Mr Ignacio Licha
Área Comercio
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Montevideo

Mrs Luciana Paladino
Área de Comercio
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Montevideo

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

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

Ms Joely Celis
Jefa de División
Servicio Desconcentrado de Normalización,
Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos
(SENCAMER)
Caracas

Mr Luis Farias
Jefe de División de Análisis y Desarrollo de
Normas
SENCAMER
Caracas

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

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
UNIÓN EUROPEA**

Dr Judit Krommer
Policy Officer
European Commission
BRUSSELS

Ms Irene Seipelt
EU Codex Contact Point
European Commission
Brussels

FRANCE - FRANCIA

M^{me} Bénédicte Beneult
Conseillère aux affaires agricoles adjointe
Ambassade de France au Brésil
Brasilia

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mrs Anne Beutling
Advisor
Federal Ministry of Food and Agriculture
Berlin

JORDAN - JORDANIE - JORDANIA

Eng Sana Alkheder
Engineer
Ministry of Agriculture

Eng Mohamed Ayasrah
Engineer
Ministry of Agriculture

Eng Rami Ghanim
Engineer
Ministry of Agriculture

Eng Amjad Rashaideh
Director
JFDA
Amman

**NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE -
NUEVA ZELANDIA**

Mr Raj Rajasekar
Senior Programme Manager
Ministry for Primary Industries
Wellington

UGANDA - OUGANDA

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

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

Mr Steve Wearne
Chairperson
Codex Alimentarius Commission

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

Mr Kenneth Lowery
Senior International Issues Analyst
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C.

Mr Dorian Lafond
International Standards Coordinator
Agricultural Marketing Service
Washington

OBSERVERS - OBSERVATEURS - OBSERVADORES**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES –
ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES****INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR
COOPERATION ON AGRICULTURE (IICA)**

Mrs Ana Marisa Cordero
Technical Specialist
IICA

Dr Lisa Harryninan
Technical Specialist
The Inter-American Institute for Cooperation on

Agriculture (IICA)
St. Augustine

Mrs Lorena Medina
Especialista SAIA
IICA
Quito

**NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES –
ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES****ALIANZA LATINOAMERICANA DE
ASOCIACIONES DE LA INDUSTRIA DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS (ALAIAB)**

Mrs Marcela Rodríguez
Directora Asuntos Científicos y Regulatorios
ALAIAB

Luz Arvizu
Asesora
ALAIAB

Mrs Pamela Castillo
Asesora Interna
ALAIAB

Mrs Camila Escobar
Asesora
ALAIAB

Mr Daniel Fabara
Asesor
ALAIAB

Mrs Adriana Lopez
Asesora
ALAIAB

Mrs Silvana Ottonello
Asesora
ALAIAB

Mr Victor Silva
Asesor
ALAIAB

Mr Nicolas Torres
Asesor Interno
ALAIAB

GOOD FOOD INSTITUTE (GFI)

Mr Alexandre Cabral
VP
GFI
Rio de Janeiro

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES
ASSOCIATIONS (ICBA)**

Ms Gabriela Carriquiry
Senior Director
The Coca-Cola Company

Ms Daniela Carvalheiro
Regulatory Affairs Manager
PepsiCo, Inc

Ms Claudia Fernanda Paz Cañón
Science & Regulatory Advisor
International Council of Beverages Associations

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS
INDUSTRIES (ISDI)**

Mr Xavier Lavigne
Vice President
ISDI
Brussels

Mr Diego Orellana
Technical Director
Abbott Nutrition
Brussels

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

Ms Gherda Barreto
Representante de la FAO en Ecuador
FAO Representation in Ecuador
Quito

Mr Miguel De Pablo Goya
Especialista Inocuidad de Alimentos y Análisis de Riesgo
FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean
Santiago

Dr Eleonora Dupouy
Food Safety Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Ms Maria Gatica
Consultora en gestión de riesgos Resistencia a los Antimicrobianos e Inocuidad Alimentos
FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean
Santiago

Ms Daniela Godoy
Senior Policy Officer
FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean
Santiago

**PAN AMERICAN HEALTH ORGANIZATION
(PAHO)**

Dr André Luis de Sousa dos Santos
Advisor, Food Safety and Surveillance
Pan American Center for Foot-and-Mouth Disease and Veterinary Public Health
Rio de Janeiro

Dr Margarita Corrales Food Safety
Technical Officer
Pan American Center for Foot-and-Mouth Disease and Veterinary Public Health
Rio de Janeiro

Mr Jônathas Vieira
Food Safety Technical Assistant
Pan American Center for Foot-and-Mouth Disease and Veterinary Public Health
Rio de Janeiro

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

Mr Michael Oliver Hinsch
Codex Trust Fund Administrator
World Health Organization
Geneva

CODEX SECRETARIAT

Dr Sarah Cahill
Secretary, Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Mr Farid El Haffar
Technical Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

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

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

ANNEXE II

THÈMES ADOPTÉS COMME POSITIONS RÉGIONALES

Comité du Codex	Thème	Position régionale
Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)	Établissement d'une définition des sucres d'ajout.	Inclure une définition des sucres d'ajout.
Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP)	Traduction rapide des documents dans les langues officielles et disponibilité de la documentation de présession.	Le Comité souligne à nouveau la nécessité d'une traduction exacte et d'une publication rapide des documents de travail du Codex dans les différentes langues afin que cette documentation soit disponible à l'avance dans les délais prescrits par le <i>Manuel de procédure</i> . La mise à disposition des documents en temps utile est essentielle au respect du Manuel et pour encourager la participation active des membres.
Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF)	Détermination des composés prioritaires ayant un intérêt pour la région à l'appui des efforts conjoints de collecte de données destinées au JECFA.	Demander aux pays de la région de joindre leurs efforts pour déterminer les composés prioritaires et collecter des données, en agissant collectivement, en vue de les soumettre au JECFA, en tenant compte de la base de données du CCRVDF sur les besoins des pays en matière de LMR et avec l'appui des organisations internationales compétentes.
Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV)	Document de travail concernant un amendement à la <i>Norme générale pour les jus et les nectars de fruits</i> (CXS 247-2005). ⁸	Le Comité a apporté son soutien à l'initiative du Brésil portée par le groupe de travail électronique en faveur d'un amendement de la <i>Norme générale pour les jus et les nectars de fruits</i> (CXS 247-2005) en vue de modifier la référence Brix unique de manière à distinguer les espèces <i>Vitis vinifera</i> L. et <i>Vitis labrusca</i> , l'objectif étant d'améliorer la précision et le champ d'application de la norme afin d'en faciliter l'adoption et d'accroître la transparence dans le commerce du jus de raisin. Le groupe de travail rendra compte des progrès à cet égard, et la région suivra l'avancement des travaux.

Comité du Codex	Thème	Position régionale
Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius	Mise en œuvre des Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et autres facteurs à prendre en considération.	<p>Le Comité fait siennes les conclusions formulées par la Commission, à sa 46^e session, et:</p> <ul style="list-style-type: none"> a approuvé sa conclusion précédente selon laquelle le projet d'orientations demeurerait utile et disponible à titre d'orientations pratiques, à l'intention des présidents de la Commission du Codex et de ses organes subsidiaires ainsi que des membres, lorsqu'un accord était obtenu sur les aspects scientifiques mais que les avis divergeaient sur d'autres facteurs/ considérations; a confirmé que le champ d'application prévu pour l'élaboration du projet d'orientations excluait la révision des Déclarations de principes dans le <i>Manuel de procédure</i>; a décidé qu'il était nécessaire d'acquiescer davantage d'expérience dans l'application du projet d'orientations.
Comité exécutif, Commission	Budget du secrétariat du Codex	<p>Le Comité:</p> <ul style="list-style-type: none"> • se félicite des efforts du secrétariat du Codex pour fournir des informations budgétaires détaillées, et soutient les dispositions prises par le Comité exécutif afin de formuler des propositions visant à garantir une mise en œuvre efficace du budget au service d'une prise de décision éclairée; • salue le rôle du Comité exécutif, qui a prodigué des avis à la Commission concernant son programme de travail et en faveur d'un niveau de financement adéquat;

Comité du Codex	Thème	Position régionale
		<ul style="list-style-type: none">• demande que le rapport financier du Codex soumis au Comité exécutif, à sa 87^e session, et à la Commission, à sa 47^e session, soit encore plus précis, exact et transparent afin de susciter la confiance des membres et d'encourager les donateurs à augmenter leurs investissements;• invite ses membres à demander à leurs représentants auprès de l'OMS d'envisager une hausse du financement accordé au Codex lors de l'Assemblée mondiale de la Santé, en vue d'en améliorer la gestion et d'atteindre les objectifs du Plan stratégique 2026-2031.

NORME RÉGIONALE POUR LA MORELLE DE QUITO (NARANGILLE)**(À l'étape 5/8)****1. CHAMP D'APPLICATION**

1.1 La présente norme vise à établir les exigences de qualité relatives à la morelle de Quito (narangille)ⁱ (*Solanum quitoense*, Lamark) après les étapes de préparation et d'emballage. Les produits contrôlés après emballage à l'aune des dispositions de cette norme peuvent présenter:

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- de légères altérations dues à leur évolution et à leur nature périssable.

1.2 Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur sera responsable du respect de la présente norme.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme établit les exigences relatives à la morelle de Quito (narangille) (*Solanum quitoense* Lam.), fruit de la famille des Solanaceae, désignée morelle de Quito dans le présent document. Avant maturité, la surface d'une morelle de Quito (narangille) est couverte d'un duvet jaune ou rouge. Ces fruits doivent être livrés à l'état frais au consommateur, après préparation et emballage. Les fruits destinés à la transformation industrielle sont exclus.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**3.1 Caractéristiques minimales**

Quelle que soit sa catégorie, sous réserve des dispositions spéciales et des tolérances admises, la morelle de Quito (narangille) doit être:

- intacte;
- saine; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- ferme;
- propre et pratiquement exempte de matières étrangères visibles;
- sphérique ou ovale, conformément à la forme caractéristique du fruit;
- pratiquement exempte de parasites (ravageurs) portant atteinte à la pulpeⁱⁱ et de dommages occasionnés par eux;
- exempte d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempte de lésions mécaniques;
- exempte de lésions dues à des températures basses et/ou élevées.

Le stade de développement et l'état de la morelle de Quito (narangille) doivent permettre au fruit:

- de supporter le transport et la manutention;
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

3.1.1 Caractéristiques minimales de qualité

Le stade de développement et/ou de maturité de la morelle de Quito (narangille) doit avoir atteint un niveau convenable eu égard aux critères propres à l'espèce, à la variété, au type commercial et à la zone de culture, de manière à offrir les caractéristiques organoleptiques attendues.

3.2 CATÉGORISATION

La morelle de Quito (narangille) est classée en trois catégories définies ci-dessous.

ⁱ Aussi connue sous les dénominations Castilla lulo (anglais), naranjilla (Équateur et Mexique), naranjilla de Quito, Gele Terong (Pays-Bas) ou Orangen von Quito (Allemagne).

ⁱⁱ Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) et les dommages qu'ils occasionnent s'appliquent sans préjudice des réglementations phytosanitaires appliquées par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

3.2.1 Catégorie «Extra»

Les morelles de Quito (narangille) de cette catégorie doivent être de qualité supérieure et présenter les caractéristiques de la variété. Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation, à sa pulpe ou sa chair, et à sa présentation dans l'emballage.

3.2.2 Catégorie I

Les morelles de Quito (narangille) de cette catégorie doivent être de qualité supérieure et présenter les caractéristiques de la variété. De légers défauts peuvent être admis à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation, à sa pulpe et à sa présentation dans l'emballage:

- légères déformations;
- légers défauts de coloration;
- altérations superficielles (craquelures/fentes/renforcements/trous) sur l'extérieur de la peau;
- éraflures cicatrisées;
- légères meurtrissures;
- brûlures dues au soleil.

Collectivement, ces défauts superficiels ne doivent pas dépasser 10 pour cent de la surface totale du fruit, ni porter atteinte à la pulpe de quelque manière que ce soit.

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les morelles de Quito (narangille) qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures (catégories I et «extra»), mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 3.1. Les défauts suivants peuvent être admis, sous réserve que la morelle de Quito (narangille) conserve ses caractéristiques essentielles en termes de qualité, de conservation et de présentation dans l'emballage:

- défauts dans la forme, dans les limites du raisonnable;
- défauts de la peau et de coloration, selon la variété;
- altérations superficielles (craquelures/fentes/renforcements/trous) de l'écorce autour du calice qui ne dépassent pas 5 pour cent de la surface totale;
- craquelures cicatrisées dans l'écorce, à condition que la pulpe ne soit pas affectée;
- lésions ou meurtrissures cicatrisées sur la peau;
- brûlures dues au soleil.

Ces défauts ne couvriront pas plus de 10 pour cent de la surface du fruit. En aucun cas, ces défauts ne doivent porter atteinte à la pulpe du produit.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRE

La morelle de Quito (narangille) peut être calibrée en fonction du nombre, du diamètre ou du poids, conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Le cas échéant, l'emballage doit être étiqueté de manière à le refléter.

- A. Pour les fruits calibrés en fonction du nombre, le calibre dépend du nombre de fruits individuels par emballage.
- B. Pour les fruits calibrés en fonction du diamètre (le diamètre maximal correspond à la section équatoriale de chaque fruit): le tableau suivant a une valeur indicative et son utilisation est facultative.

Tableau A – Diamètre

Calibre	Diamètre (mm)
A	> 68
B	60-68
C	< 60
N.B.: Le diamètre minimal d'une morelle de Quito (narangille) est de 50 mm.	

- C. Pour les fruits calibrés en fonction du poids (poids individuel de chaque fruit): le tableau suivant a une valeur indicative et son utilisation est facultative.

Tableau B – Poids

Calibre	Poids (g)
A	> 130
B	80-130
C	< 80
N.B.: Le poids minimal d'une morelle de Quito (narangille) est de 70 g.	

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

Des tolérances de qualité et de calibre seront admises dans chaque emballage pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

5.1.1 Catégorie «Extra»

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de morelles de Quito (narangilles) ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie. Cette tolérance inclut 0,5 pour cent de tolérance imputable à la dégradation et/ou la décomposition interne des fruits.

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de morelles de Quito (narangilles) non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie. Cette tolérance inclut 1 pour cent de tolérance imputable à la dégradation et/ou la décomposition interne des fruits.

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de morelles de Quito (narangilles) ne correspondant ni aux caractéristiques de cette catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation. Cette tolérance inclut 2 pour cent de tolérance imputable à la dégradation et/ou la décomposition interne des fruits.

5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de morelles de Quito (narangilles) correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui qui figure sur l'emballage, quelle que soit la catégorie.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 Uniformité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des morelles de Quito (narangilles) de même origine, variété, qualité et calibre (si les fruits ont été calibrés). Les emballages commerciaux peuvent contenir des mélanges de variétés de couleurs et calibres différents à condition qu'ils soient uniformes en termes de qualité et, pour chaque variété, d'origine. La partie visible du contenu de l'emballage devra être représentative de l'ensemble.

6.2 EMBALLAGE

La morelle de Quito (narangille) doit être emballée de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux comportant des indications commerciales, en particulier de papier ou de timbres, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les morelles de Quito (narangilles) seront conditionnées dans chaque emballage conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995)¹.

6.2.1 Description des récipients

Les récipients posséderont les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des morelles de Quito (narangilles). Ils doivent être exempts de toute matière ou odeur étrangère.

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE ET L'ÉTIQUETAGE

7.1 Emballages destinés au consommateur

Outre les exigences de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1- 1985)², les dispositions spécifiques ci-après sont applicables.

7.1.1 Nom du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage sera étiqueté conformément au nom du produit, et pourra en outre indiquer la variété, la catégorie, le calibre (le cas échéant) exprimé selon l'une des méthodes suivantes: nombre, fourchette et code du calibre, fourchette de calibre.

7.1.2 Origine du produit

Chaque emballage doit indiquer le pays d'origine et, à titre facultatif, la zone de production ou l'appellation régionale ou locale.

7.2 RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail devrait être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021)³. En outre, les exigences spécifiques ci-après s'appliquent:

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

7.2.1 Identification

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

7.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (s'il y a lieu).

7.2.3 Origine du produit

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

7.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie.
- Calibre (code calibre, fourchette de poids ou nombre de fruits).
- Poids net (facultatif).

8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé.

9. CONTAMINANTS

9.1 Le produit visé par la présente norme seront conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

9.2 Les produits visés par la présente norme respecteront les limites maximales de la *Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)⁴.

10 HYGIÈNE

10.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit visé par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)⁵, du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003)⁶ et d'autres documents du Codex pertinents, tels que les codes d'usages et les codes d'usages en matière d'hygiène.

10.2 Le produit devra satisfaire à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)⁷.

NOTES

¹ FAO et OMS. 1995. *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais*. Code d'usages du Codex n° CXC 44- 1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

² FAO et OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

³ FAO et OMS. 2021. *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 346- 2021. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁴ FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*. Norme du Codex Alimentarius n° CXS 193- 1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁵ FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁶ FAO et OMS. 2003. *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais*. Code d'usages du Codex n° CXC 53-2003. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁷ FAO et OMS. 1997. *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*. Directive du Codex Alimentarius n° CXG 21-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

ANNEXE IV

ACTIVITÉS PRÉVUES POUR LA PÉRIODE 2024-2025 AU TITRE DE LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX

Objectif stratégique prioritaire	Objectif prioritaire	Activités pour 2024-2025	Justification des activités proposées	Partie responsable ou principale	Résultats escomptés d'ici 2025	Modalités d'information
1. Intervenir rapidement face aux problèmes actuels, naissants et cruciaux.	1.1 Recenser les besoins et les problèmes naissants.	1.1.1 Enquête visant à cerner les problèmes et les besoins qui se font jour relativement aux thèmes du Codex, notamment pour ce qui touche les systèmes nationaux de contrôle des aliments, compte tenu du rapport de la 22 ^e session du Comité. 1.1.2 Atelier régional afin de collecter des informations sur les besoins recensés.	L'enquête et l'atelier régional permettront de dégager les besoins prioritaires des pays de la région. Ces informations seront ensuite analysées.	FAO, OMS, Coordonnateur régional	Travaux avec les pays membres fondés sur les lacunes recensées grâce à l'atelier et à l'enquête FAO/OMS sous la direction du Coordonnateur régional.	Élaboration d'une enquête sur les problèmes naissants début 2024. Atelier régional prévu au premier trimestre de 2024. Documents pertinents et rapport final de la 23 ^e session du Comité.
	1.2 Fixer les priorités en matière de besoins et de problèmes naissants.	1.2.1 Recenser les questions actuelles et émergentes dans la région en fonction des débats qui se sont tenus lors de la 22 ^e session du Comité, des observations collectées par le GTE ainsi que, si nécessaire, d'une enquête régionale.	Aider les États membres à prendre conscience des besoins et des problèmes émergents afin de promouvoir des actions collectives permettant d'établir des positions régionales défendues auprès des divers organes du Codex.	Coordonnateur régional, Comité, pays membres	Après avoir hiérarchisé les questions recensées, encourager les membres à communiquer proactivement en faveur d'une participation active aux travaux du Codex (comités, GTE, réunions et autres activités programmées).	Documents pertinents et rapport final de la 23 ^e session du Comité.

Objectif stratégique prioritaire	Objectif prioritaire	Activités pour 2024-2025	Justification des activités proposées	Partie responsable ou principale	Résultats escomptés d'ici 2025	Modalités d'information
<p>2. Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex.</p>	<p>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.</p>	<p>2.2.1 Activités organisées par la FAO et l'OMS afin d'améliorer les capacités techniques des pays membres en matière de production de données et de publication dans la base GEMS/Aliments.</p>	<p>Les résultats de l'atelier piloté par le secrétariat du Comité en 2022 montrent que les États membres ont besoin de plus d'orientation et d'assistance pour collecter, compiler et soumettre les données scientifiques utilisées pour évaluer les risques.</p>	<p>FAO, OMS, Coordonnateur régional</p>	<p>Des activités de renforcement des capacités par thème (ateliers, réunions et autres) seront menées afin d'aider les participants à répondre aux exigences du processus d'établissement de normes du Codex.</p>	<p>Ateliers et documents gérés par la FAO, l'OMS et/ou les États membres.</p> <p>Documents pertinents et rapport final de la 23^e session du Comité.</p>
<p>3. Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées.</p>	<p>3.1 Faire mieux connaître les normes du Codex.</p>	<p>3.1.1 Organiser des manifestations de sensibilisation axées sur les normes du Codex pour les parties prenantes de toute la filière agroalimentaire, y compris le monde académique et le secteur privé.</p> <p>3.1.2 Élaborer du matériel d'information, de communication et pédagogique.</p>	<p>L'objectif est de mieux faire connaître les normes du Codex auprès des parties prenantes et d'encourager leur adoption grâce aux manifestations et aux matériels de communication.</p>	<p>Pays membres, Coordonnateur régional, FAO, OMS, secrétariat du Codex</p>	<p>Amélioration de la reconnaissance et de la compréhension des travaux et des normes du Codex.</p>	<p>Publication d'informations pertinentes sur la page du site web du Codex consacrée au Comité.</p> <p>Documents pertinents et rapport final de la 23^e session du Comité.</p>

Objectif stratégique prioritaire	Objectif prioritaire	Activités pour 2024-2025	Justification des activités proposées	Partie responsable ou principale	Résultats escomptés d'ici 2025	Modalités d'information
	3.2 Soutenir les initiatives visant à faire connaître et mettre en œuvre ou appliquer les normes du Codex.	<p>3.2.1 Organisation de manifestations régionales et nationales célébrant la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments afin de sensibiliser à l'importance de la mise en œuvre et de l'application des normes du Codex.</p> <p>3.2.2 Encourager la participation des différentes parties prenantes (scientifiques, industriels, société civile, universités, observateurs, institutions publiques, organisations internationales, entre autres).</p>	Mieux faire connaître les avantages découlant de la mise en œuvre des normes du Codex.	Pays membres, Coordonnateur régional, FAO, OMS, secrétariat du Codex	<p>Meilleures reconnaissances et compréhension des textes du Codex.</p> <p>Informers la région des manifestations organisées par les divers pays membres, la FAO, l'OMS et le secrétariat du Codex.</p>	<p>Célébrer la Journée internationale de la sécurité sanitaire dans le cadre de manifestations nationales et régionales</p> <p>Publication d'informations pertinentes sur la page du site web du Codex.</p>
	3.3 Faire reconnaître et promouvoir les effets des normes du Codex.	3.3.1. Encourager les pays membres à répondre à l'enquête sur l'utilisation et les effets des normes du Codex	Faire connaître l'enquête mondiale sur l'utilisation et les effets des normes du Codex aux pays de la région.	Pays membres, Coordonnateur régional, secrétariat du Codex	Participation active des États membres à l'enquête sur l'utilisation et les effets des normes du Codex, avec un taux de participation supérieur aux années précédentes.	Documents pertinents, compte rendu de l'enquête et rapport final de la 23 ^e session du Comité.

Objectif stratégique prioritaire	Objectif prioritaire	Activités pour 2024-2025	Justification des activités proposées	Partie responsable ou principale	Résultats escomptés d'ici 2025	Modalités d'information
<p>4. Faciliter la participation de tous les membres du Codex tout au long du processus d'établissement d'une norme</p>	<p>4.1 Assurer la pérennité des structures nationales du Codex dans tous les pays membres du Codex.</p> <p>4.2 Augmenter la participation pérenne et active de tous les membres du Codex.</p> <p>4.3 Réduire les obstacles à une participation active des pays en développement.</p>	<p>Proposer des projets au Fonds fiduciaire du Codex afin que les pays éligibles accèdent aux aides, conformément au processus.</p> <p>Créer des possibilités de mentorat, de partage d'expériences et de connaissances entre les pays au sein de la région et au-delà.</p> <p>Promouvoir le renforcement des capacités au moyen de cours, de séminaires et d'autres outils.</p> <p>Soumettre des demandes au titre du programme du Codex pour les Amériques en vue d'augmenter la participation en personne aux réunions des divers comités.</p> <p>Promouvoir la participation aux GTE et les réponses aux lettres circulaires.</p>	<p>Avec l'appui du Fonds fiduciaire du Codex (FFC), du programme du Codex pour les Amériques et d'autres projets, un nombre accru de pays membres répondent aux exigences et renforcent leurs comités nationaux afin de mieux participer aux travaux du Codex.</p>	<p>FFC, FAO, OMS, Coordonnateur régional et pays membres</p>	<p>Promouvoir le renforcement des capacités et les activités menées par les pays membres pour favoriser la participation aux travaux du Codex</p> <p>Participation accrue aux comités et aux GTE, augmentation du taux de réponse aux lettres circulaires.</p> <p>Alertes du Coordonnateur régional du Comité pour signaler l'existence des GTE, qui constituent un espace d'échange de vues avant la publication dans le forum.</p>	<p>Demandes soumises au Fonds fiduciaire du Codex, conformément aux exigences.</p> <p>Nombre de pays membres participant aux réunions du Codex sur la foi des listes des participants.</p> <p>Documents relatifs à la 23^e session du Comité.</p>

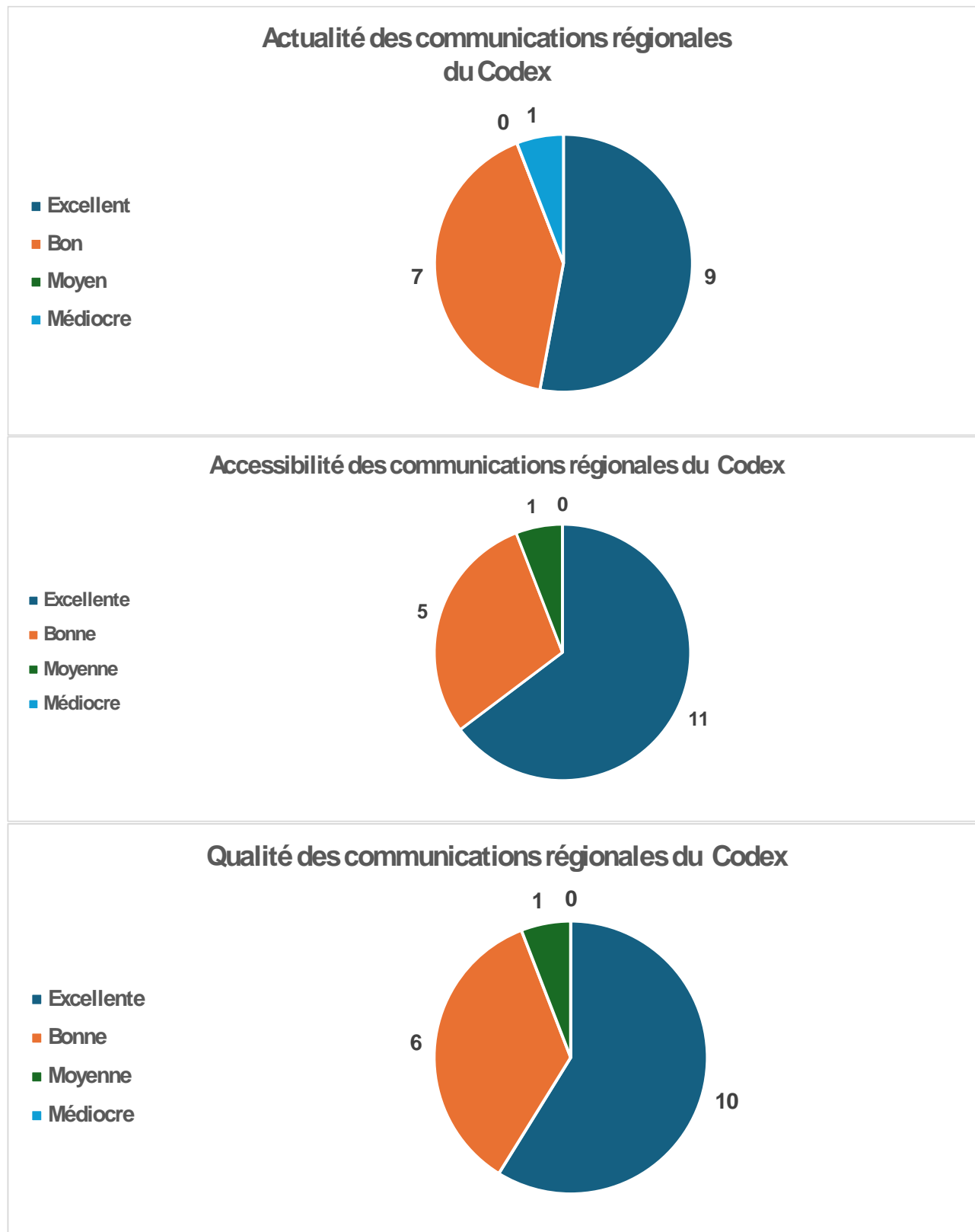
PLAN DE TRAVAIL RÉGIONAL EN MATIÈRE DE COMMUNICATION 2024-2025

Objectifs	Activités	Partie responsable	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 électroniques, par exemple).</p>	<p>1.1 Membres, secrétariat du Codex</p> <p>1.2 Coordonnateur régional, membres, secrétariat du Codex</p>	<ul style="list-style-type: none"> • D'ici à la 24^e session du Comité, 80 pour cent des membres/observateurs interrogés ont déclaré que l'actualité, l'accessibilité et la qualité des communications régionales du Codex étaient «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 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 Travailler en concertation avec les pays bénéficiaires du Fonds fiduciaire du Codex (FFC) dans la région afin de communiquer à chaque étape des projets financés par le FFC.</p> <p>2.4 Travailler en concertation avec les pays bénéficiaires du dispositif ACT dans la région afin de communiquer à chaque étape des projets financés dans ce cadre.</p>	<p>2.1 Membres, Coordonnateur régional</p> <p>2.2 Secrétariat du Codex, Coordonnateur régional, FAO/OMS</p> <p>2.3 Pays bénéficiaires du FFC, FAO/OMS, Coordonnateur régional</p> <p>2.4 Pays bénéficiaires du projet ACT, FAO/OMS, Coordonnateur régional</p>	<ul style="list-style-type: none"> • D'ici à la 48^e session de la Commission, publier 20 articles sur des actualités qui concernent les pays de la région • D'ici à la 24^e session du Comité, publier 30 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 continué à alimenter les actualités sur la page web régionale du Codex 	<p>Nombre d'articles publiés par le Comité</p> <p>Nombre de pays qui ont contribué au moyen d'une publication</p>

**ENQUÊTE DE SATISFACTION SUR LES COMMUNICATIONS RÉGIONALES
(23^e SESSION DU COMITÉ)**

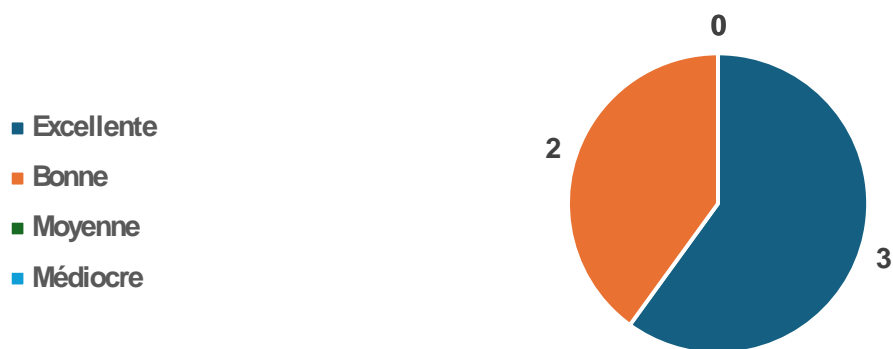
Vingt-et-une réponses ont été reçues de 16 membres de la région et de cinq organisations de la région ayant le statut d'observateur.

Membres

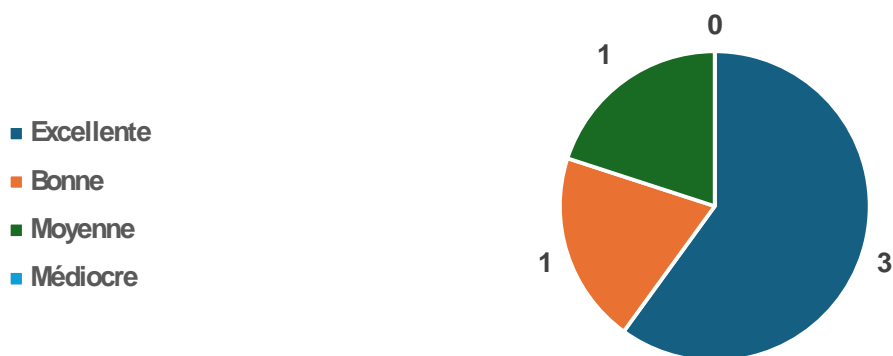


Observateurs

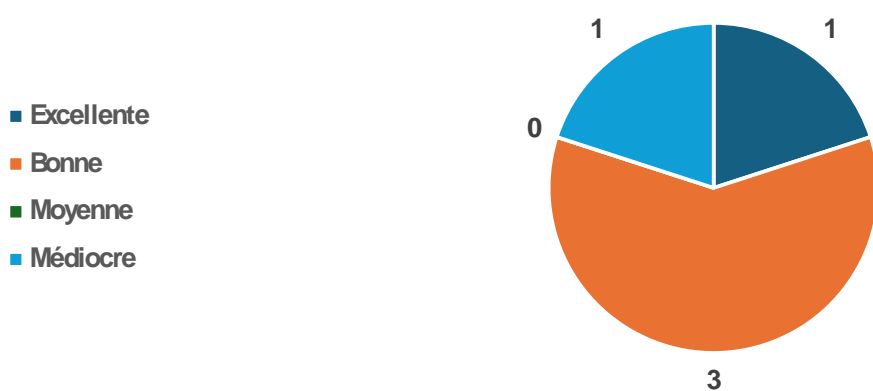
Actualité des communications régionales du Codex



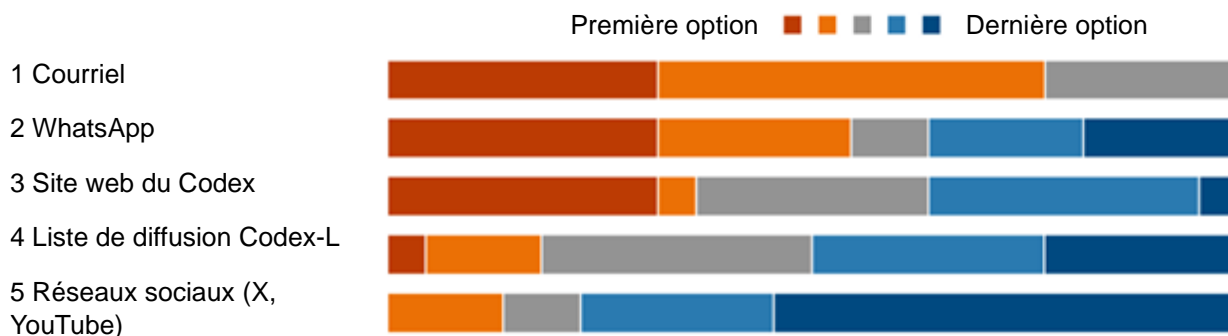
Accessibilité des communications régionales du Codex



Qualité des communications régionales du Codex



Membres et observateurs combinés



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

- The current means of communication are efficient
- Las que se utilizan al momento están bien
- Zoom
- Otras de uso común
- Reuniones virtuales
- Puntos de contactos
- Alertas de correo electrónico
- LinkedIn como red social
- EWG forum
- Plataformas de reuniones como Zoom y Microsoft Teams, las cuales se utilizan para las reuniones virtuales, también pueden ser utilizadas para mantener el contacto y transmitir las reuniones
- Plataformas digitales para video conferencias
- Por WhatsApp
- Messenger
- Pagina web más dinamica, mayor facilidad para busqueda de información específica, uso de tecnologías y plataformas ágiles y amigables con el usuario para facilitar los mecanismos de consulta

Veillez suggérer d'autres moyens d'améliorer encore l'actualité, l'accessibilité et la qualité de la communication régionale du Codex.

- Todo ha sido excelente con las herramientas que se cuenta y a las que los miembros tenemos acceso
- Iniciar su preparación con mayor anterioridad de los 3 meses que se reconocen como standard
- Las traducciones de los documentos en español, con más anticipación del inicio de las sesiones.
- Prepara los temas de fondo, como el 4 y 5 de la agenda de esta reunión con más tiempo y detalle, para preparar adecuadamente las conclusiones de la reunión
- La región de CCLAC la verdad mantiene una muy buena comunicación
- Consideramos que actualmente la comunicación es correcta y adecuada por lo que no tendríamos nada que aportar
- Me pareció excelente el tiempo de espera.
- Réunions bilatérales