



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

En ligne
28 février – 4 mars et 9 mars 2022

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LA MAÎTRISE DES ESCHERICHIA COLI PRODUCTEURS DE SHIGA-TOXINES (STEC) DANS LE BŒUF CRU, LES LÉGUMES-FEUILLES FRAIS, LE LAIT CRU ET LES FROMAGES AU LAIT CRU, AINSI QUE LES GRAINES GERMÉES

RÉSUMÉ

1. Le groupe de travail virtuel (GTV) s'est réuni le 27 février 2022 dans le but d'examiner les problématiques liées à trois des quatre annexes (bœuf cru, légumes-feuilles frais, et lait cru et fromages au lait cru) de l'avant-projet de Directives pour la maîtrise des STEC. La session a été présidée par le Dr Emilio Esteban, président du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) et le Dr Constanza Vergara (Chili), présidente du Groupe de travail électronique (GTE) sur les Directives de maîtrise des STEC.
2. La présidente chilienne du GTE a fourni une vue d'ensemble de la structure du document et a constaté que les versions avec suivi de modifications des annexes communiquées aux délégués dans le dossier d'information¹ n'étaient pas des documents de séance (CRD). À la suite de la cinquante-deuxième session du CCFH, il a été proposé qu'un GTE examine les observations reçues par le biais du Système de mise en ligne des observations (OCS), les documents de séance soumis pour la cinquante-deuxième session du CCFH, et les observations formulées lors de la réunion du groupe de travail virtuel au moment de la révision des annexes.
3. Après une présentation réalisée par la FAO sur les activités des JEMRA liées aux STEC, la coprésidence de chacune des annexes a exposé une brève synthèse des modifications effectuées à la suite des observations formulées par le biais du système OCS, puis une vue d'ensemble de certaines problématiques spécifiques à examiner au travers de la contribution du GTV, y compris les recommandations proposées par la coprésidence.
4. Le GTV a accepté la plupart des recommandations soumises par les coprésidents, mais il a demandé de nouvelles délibérations sur plusieurs problématiques, comme indiqué ci-après.

DISCUSSION

PRÉSENTATION DES JEMRA

5. La FAO a fourni une vue d'ensemble des vastes travaux des JEMRA en lien avec les STEC. Des informations relatives aux épidémies et aux études cas-témoins ainsi qu'aux aliments associés, mais aussi des informations sur les facteurs de virulence, la méthodologie de détection et les interventions, ont été présentées. Des interventions spécifiques sur les STEC concernent la vaccination, les bactériophages et les probiotiques. Des interventions portant notamment sur les bonnes pratiques agricoles, l'hygiène et la maîtrise de la température ne sont pas spécifiques aux STEC, mais une inférence scientifique a permis d'évaluer leur importance dans la maîtrise des STEC. Lors de leur dernière réunion, les experts ont classé l'efficacité des mesures de maîtrise proposées pour les STEC dans le bœuf et les produits laitiers, en tenant compte des preuves disponibles afin d'étayer l'efficacité des interventions spécifiques. Les enseignements tirés indiquent que les interventions ne doivent pas forcément être spécifiques aux STEC pour être efficaces et qu'il n'y a pas de solution miracle pour maîtriser les STEC. Au contraire, il faut adopter des approches multiples.

¹ Disponible sur <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/it/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-52%252FLinks%252FINFORMATIONPACKAGESTECWORKINGGROUP.pdf>

ANNEXE SUR LE BŒUF CRU

6. La coprésidente chilienne a présenté l'annexe sur le bœuf cru. Elle a expliqué au groupe de travail que les observations reçues par le biais du système OCS lors de la dernière consultation étaient principalement d'ordre rédactionnel et visaient à :

- clarifier le texte ;
- éviter les répétitions pour les recommandations au sein d'une même section ;
- améliorer la formulation de certaines phrases ; et
- inclure des termes et des expressions tels que « peuvent » ou « dans la mesure du possible », en vue d'assouplir les recommandations.

7. Les recommandations sans fondement scientifique n'ont pas été prises en considération, et les autres sont en attente de la publication du rapport des JEMRA avant examen par le GTE.

8. La coprésidence a identifié les problématiques clés suivantes qui devront être abordées :

1. Mesures de maîtrise spécifiques et BPH dans les procédés de transformation

Observation reçue par le biais du système OCS :

- Supprimer les recommandations affichant des preuves limitées d'impact spécifique sur les STEC.

Exemple : Par. 45-47 (piquage), par. 57.

Considérations formulées par la coprésidence :

- Il est difficile d'obtenir des données scientifiques spécifiques aux STEC de qualité suffisante pour élaborer des énoncés catégoriques au sujet de certaines mesures appliquées dans le but de maîtriser les agents pathogènes.
- Certaines pratiques évitent la contamination par des matières fécales et peuvent donc avoir un impact positif.

Recommandations de la coprésidence :

- Conserver les recommandations et remplacer « mesures de maîtrise spécifiques » dans le titre de sous-section par « Mesures de maîtrise spécifiques et BPH pour le piquage », par exemple.
- Ajouter le paragraphe suivant dans l'introduction de l'annexe sur le bœuf cru : « Si certaines des mesures recommandées dans la présente annexe sont des mesures de maîtrise spécifiques pour les STEC, d'autres constituent de bonnes pratiques d'hygiène qui visent à éliminer toute contamination fécale des carcasses et sont susceptibles d'avoir un impact sur les STEC. »

Observations reçues dans le cadre du groupe de travail virtuel :

- Aucune observation négative vis-à-vis de la proposition globale de la coprésidence n'a été formulée, à l'exception d'un État membre qui considérait ces informations comme évidentes. Cependant, la coprésidence a expliqué que, malgré une apparente évidence, il était souvent nécessaire d'inclure ces informations pour apporter plus de contexte au lecteur.
- Étant donné que les BPH ne sont pas seulement destinées à l'élimination de la contamination fécale mais aussi à sa prévention, et que l'impact devrait être positif, le paragraphe suivant sera présenté dans l'introduction de l'annexe sur le bœuf cru lors du prochain GTE :

« **Alors que** certaines des mesures recommandées dans la présente annexe sont des mesures de maîtrise spécifiques pour les STEC, d'autres constituent de bonnes pratiques d'hygiène qui visent à **empêcher et** éliminer toute contamination fécale des carcasses et sont susceptibles d'avoir un impact **positif** sur les STEC. »

2. Paragraphe 17 – Utilisation de produits microbiens administrés directement

Observation reçue par le biais du système OCS : Supprimer la dernière partie du paragraphe 17 (en gras).

17. L'utilisation de probiotiques ou de produits microbiens administrés directement implique de nourrir les animaux avec des micro-organismes viables qui sont antagonistes à l'égard des micro-organismes pathogènes, soit par la modification de facteurs environnementaux dans l'intestin, soit par la production de composés antimicrobiens. Il est prouvé que les traitements microbiens

spécifiques administrés directement, comme *Lactobacillus acidophilus* (NP51) et *Propionibacterium freudenreichii* (NP24), peuvent réduire l'excrétion de STEC O157:H7 chez les bovins (Wisener *et al.*, 2015 ; Venegas-Vargas *et al.*, 2016). **L'ajout de micro-organismes viables dans les aliments pour animaux doit être évalué en fonction du risque de transmission de gènes de résistance aux antimicrobiens dans les agents pathogènes de l'intestin.**

Considérations formulées par la coprésidence :

- Aucune preuve de résistance aux antimicrobiens n'a été signalée au sujet de l'utilisation de probiotiques courants destinés à l'alimentation humaine et animale. Ils inhibent généralement l'adhérence des agents pathogènes à l'épithélium intestinal et activent le système immunitaire.
- Il est peu probable que ces types de probiotiques produisent des agents antimicrobiens qui seraient utilisés pour le traitement des maladies chez les animaux ou les humains (pas un antibiotique).

Recommandation de la coprésidence :

- Supprimer le texte en gras dans le paragraphe 17 ci-avant.

Observations reçues dans le cadre du groupe de travail :

- Les membres continuent à faire état de leurs préoccupations concernant le transfert possible de gènes RAM à partir des souches probiotiques, mais aussi l'éventualité d'utiliser des souches probiotiques génétiquement modifiées.
- La FAO a observé que certaines preuves indiquaient un transfert possible des gènes RAM entre les organismes dans le tube digestif bien qu'aucune mention spécifique des souches probiotiques n'ait été faite.
- Il a été convenu de ne pas supprimer la dernière partie du paragraphe et de demander aux pays de fournir des preuves supplémentaires pour en débattre pendant le GTE.
- Une proposition de solution concernant une note de bas de page qui garantit l'absence de manipulation génétique des probiotiques OGM sera débattue lors du GTE.

3. Section 4.1 Diagramme générique pour l'application des mesures de maîtrise

Observation reçue par le biais du système OCS :

- Indiquer/mettre en valeur les sections où survient la contamination (légère, modérée ou sévère) et aussi les sections où un échantillonnage doit être effectué en utilisant un code couleur ou tout autre moyen adéquat.

Considérations formulées par la coprésidence :

- Comme indiqué dans le paragraphe 11, le diagramme est générique et les processus peuvent varier d'un pays à l'autre, de la même manière que le degré de contamination survenant à chaque étape applicable et le point d'échantillonnage choisi par chaque pays.
- Ce diagramme générique est fourni uniquement à titre d'exemple, dans l'optique de renforcer la compréhension du présent document par le lecteur.

Recommandation de la coprésidence :

- Conserver le diagramme sans mise en valeur des sections ayant identifié les éventuels points de contamination.

Observations reçues dans le cadre du groupe de travail :

- Les membres ont accepté la recommandation de la coprésidence.

4. Section 4.1 Diagramme générique pour l'application des mesures de maîtrise

Observation reçue par le biais du système OCS :

- Remplacer le diagramme des opérations par celui qui figure dans les Directives sur la maîtrise des *Salmonella* spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc (CAC/GL 87-2016), annexe I, 6.1, ou faire une simple référence croisée à ce diagramme.

Considérations formulées par la coprésidence :

- Comme indiqué dans le paragraphe 11, le diagramme est générique et uniquement fourni à titre d'exemple.
- La structure du document diffère de celle des Directives sur la maîtrise des *Salmonella* spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc (CAC/GL 87-2016).
- Les références à d'autres directives du Codex peuvent compliquer la compréhension et l'utilisation de la présente annexe.

Recommandations de la coprésidence :

- Conserver le diagramme de l'Annexe 1 tel qu'il est présenté actuellement.

Observations reçues dans le cadre du groupe de travail :

- Un délégué a proposé de ne pas finaliser le diagramme jusqu'à ce qu'un accord sur le lavage des carcasses (paragraphe 58) ait été conclu, car la seule différence entre le diagramme du présent document et celui du document CXC 87-2016 concernait le lavage des carcasses. Or, cela reflète les observations formulées par les membres.
- La coprésidence a répondu qu'au départ, le diagramme du document CXC 87-2016 avait servi à l'élaboration du premier projet d'annexe, mais qu'en raison des observations reçues et des modifications apportées, des changements avaient été apportés au diagramme pour refléter le contenu de la présente annexe sur le bœuf cru.
- Il a été convenu que le diagramme serait débattu lors du prochain GTE.

5. Champ d'application et définitions

Observation reçue par le biais du système OCS :

- Modifier le texte comme suit : **« Ces Directives s'appliquent à la maîtrise des STEC dans le bœuf cru, y compris les coupes telles que les steaks et produits non intacts tels que le bœuf broyé/haché ou attendri cru. »**

Considérations formulées par la coprésidence :

- La définition actuelle du bœuf cru inclut les coupes.
- Éviter les redondances dans le champ d'application.

Recommandations de la coprésidence :

- Accepter la modification.

Observations reçues dans le cadre du groupe de travail :

- Les membres ont accepté les recommandations de la coprésidence.
- Une délégation a demandé une clarification sur l'inclusion ou non dans le champ d'application actuel des préparations au bœuf cru comprenant d'autres ingrédients, comme des herbes. La coprésidence a expliqué que les préparations au bœuf cru n'entraient pas dans le champ d'application. Seul le bœuf broyé/haché ou attendri cru est inclus en tant que produit à base de bœuf cru non intact.
- Les membres ont demandé que le prochain GTE fournisse une définition pour le terme « bœuf broyé/haché cru », si possible en s'appuyant sur le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CAC/RCP 58-2005), ainsi que des définitions pour les termes « bœuf attendri cru » et « bœuf non intact ».

ANNEXE SUR LES LÉGUMES-FEUILLES FRAIS

9. La coprésidence des États-Unis a présenté l'annexe sur les légumes-feuilles frais. Les modifications présentées avec suivi des modifications dans le dossier d'information² reposaient sur les observations soumises par le biais du système OCS et visaient généralement à clarifier le texte. Elle a mentionné les points suivants :

² Disponible sur <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/it/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-52%252FLinks%252FINFORMATIONPACKAGESTECWORKINGGROUP.pdf>

- Une note de bas de page a été ajoutée pour expliquer le terme « amendements de sol ».
 - La définition du terme « légumes-feuilles frais » a été modifiée.
 - Une phrase a été ajoutée à propos du nettoyage efficace des conteneurs entre les chargements dans la section dédiée au transport à partir du champ.
 - Une puce consacrée au lavage soigneux des légumes-feuilles frais a été ajoutée aux mesures destinées à la vente au détail et à la restauration.
10. En outre, une note de bas de page a été ajoutée au diagramme pour insister sur le fait que ce dernier était donné à titre d'exemple uniquement, mais aussi que les étapes n'étaient pas forcément requises ou qu'elles ne suivaient pas forcément l'ordre présenté.
11. Les problématiques spécifiques mentionnées dans l'annexe sur les légumes-feuilles frais et destinées au débat au sein du GTV ont été accompagnées d'une recommandation de la coprésidence, avec justification³. Ces problématiques ont été abordées comme suit :
- Concernant la proposition d'ajouter le terme « d'hygiène » après « micro-organismes indicateurs » dans le paragraphe 15 dédié à l'analyse de l'eau, le GTV accepte la recommandation de la coprésidence de ne pas apporter de modification, car il n'est pas nécessaire de spécifier le but de l'utilisation d'un micro-organisme indicateur.
 - La demande de remplacement des paragraphes 14-16 sur l'eau destinée à la production primaire ainsi que le paragraphe 26 sur le lavage des légumes-feuilles frais par une référence croisée aux *Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments* n'a pas été soutenue par la coprésidence, car ces étapes constituent des mesures de maîtrise clés pour les STEC. En outre, les Directives de sécurité pour l'utilisation de l'eau sont encore en cours d'élaboration. La recommandation formulée par la coprésidence et invitant à ne pas apporter de modification à l'heure actuelle, mais à ajouter une référence croisée par la suite, le cas échéant, a été acceptée.
12. Concernant la température spécifique à laquelle il convient de stocker les légumes-feuilles frais afin d'empêcher la prolifération des STEC, la coprésidence a recommandé de supprimer la température spécifique de 7 °C lorsqu'elle apparaît et de faire plutôt référence à « une température appropriée ». En outre, la coprésidence a proposé l'ajout de la phrase suivante à la fin du paragraphe 29 sur la maîtrise de la durée et de la température : « Une température inférieure ou égale à 7 °C empêchera la prolifération des STEC et convient aux légumes-feuilles frais qui ne sont pas sensibles au froid. » Le GTV a accepté ces modifications.
13. La coprésidence a recommandé de conserver la section sur la vente au détail et la restauration à l'emplacement actuel au sein de l'annexe, car elle se trouve logiquement, dans le flux du produit, après les activités relatives aux établissements et juste avant la section dédiée aux consommateurs. Le GTV a accepté cette recommandation.
14. L'acceptation de plusieurs modifications suggérées pour le diagramme a été recommandée par la coprésidence, comme l'ajout de « Préparation du sol » avant « Plantation » ; le remplacement de « Plantation » par « Plantation/ensemencement » (car les graines sont semées et les plantes sont plantées) ; la transformation des encadrés « Irrigation », « Fertilisation » et « Autres applications chimiques » en puces dans un encadré intitulé « Culture » (car ces activités ne vont pas dans une seule direction) ; et le remplacement de l'encadré « Stockage au froid » par « Stockage au froid dans l'entrepôt, l'usine de fabrication ou l'établissement de conditionnement ». Le GTV a accepté ces modifications.
15. La coprésidence a recommandé de ne pas indiquer les étapes où peut survenir la contamination (légère, modérée ou sévère) ni les étapes où un échantillonnage doit être effectué dans le diagramme, car les points éventuels de contamination, le degré de contamination et les points d'échantillonnage peuvent varier en fonction du pays et du produit. Le GTV a accepté cette recommandation.
16. La coprésidence des États-Unis d'Amérique a observé que l'annexe nécessiterait également une révision afin d'intégrer les recommandations formulées dans le rapport du groupe de travail d'experts des JEMRA lorsque ce dernier sera disponible.

³ La présentation des problématiques clés est disponible sur <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/it/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-52%252FLinks%252FCompiled-STEC-Annexes-CCFH52-final.pdf>

ANNEXE SUR LE LAIT CRU ET LES FROMAGES AU LAIT CRU

17. La coprésidence française a présenté les problématiques et les recommandations spécifiques énoncées par la coprésidence et nécessitant un accord de la part du GTV dans l'annexe sur le lait cru et les fromages au lait cru. Les points spécifiques étaient les suivants :

1. Définition du terme « lait cru »

18. La modification suivante portant sur la définition du terme « lait cru » a été présentée :

*Lait cru : Lait (tel que défini par la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie (CXS 206-1999)) destiné à la consommation directe ou à une utilisation comme intrant primaire pour les produits laitiers, et qui n'a pas subi de traitement thermique à plus de 40 °C ou tout autre traitement ayant un effet équivalent. **Cette définition exclut les techniques de transformation utilisées pour la maîtrise microbiologique (par exemple, le traitement thermique à plus de 40 °C, la microfiltration et la bactofugation).***

Observations reçues dans le cadre du groupe de travail :

- Les avis divergeaient à propos du texte en gras : un pays préférerait la définition d'origine (CXS 206-1999) et a suggéré la suppression de la dernière partie. Un observateur a quant à lui demandé la suppression de l'exemple portant sur « le traitement thermique à plus de 40 °C », car cette température ne pourrait pas être considérée comme un traitement thermique du lait.
- La coprésidence a proposé de supprimer la dernière partie de la définition, mais de conserver ces informations dans le champ d'application.
- La coprésidence a proposé que cette définition soit débattue dans le cadre du GTE.

2. Mesures de maîtrise des STEC dans les exploitations laitières

Observation reçue par le biais du système OCS :

- Clarifier les raisons pour lesquelles les mesures de maîtrise incluses à l'Annexe I, 4.2 Production primaire ne sont pas mentionnées ici (ingrédients du régime alimentaire, produits microbiens, additifs dans l'alimentation animale, vaccination, bonnes pratiques de gestion au stade de la production primaire).

Recommandations de la coprésidence :

- Ne pas apporter de modification, car l'hygiène de la traite représente la principale mesure de maîtrise qui limite la contamination du lait.
- L'ajout d'un nouveau paragraphe 16 bis a été proposé comme suit :

D'autres mesures de maîtrise au niveau de la production primaire, telles que les ingrédients du régime alimentaire, la vaccination et les bonnes pratiques de gestion supplémentaires (comme décrit dans l'annexe sur le bœuf cru) peuvent aider à limiter l'excrétion de STEC et, par conséquent, la contamination du lait cru. Cependant, des recherches complémentaires sont requises.

Observations reçues dans le cadre du groupe de travail :

- Le GTV a accepté ces recommandations.

3. Maîtrise durant la fabrication

Observation reçue par le biais du système OCS :

- Modifier le paragraphe 33 : il est peu probable que des analyses portant sur la détection des STEC dans le lait cru peuvent être établies, ainsi qu'un programme de vérification des fournisseurs de lait afin d'évaluer leurs pratiques en matière d'hygiène soient efficaces et elles doivent être combinées à des mesures de maîtrise de la ferme jusqu'au consommateur.

Recommandations de la coprésidence :

- Les modifications spécifiques n'ont pas été apportées **dans cette section** et la coprésidence a proposé d'insérer un nouveau paragraphe 36 bis dans la section 9 dédiée à la **vérification**, comme suit :

Des analyses portant sur la détection des STEC peuvent être établies, mais il est peu probable qu'elles seules soient efficaces en raison de la faible prévalence des STEC. Elles devraient donc être combinées à d'autres mesures de maîtrise, y compris un programme de vérification des fournisseurs de lait afin d'évaluer les pratiques d'hygiène sur l'exploitation.

Observations reçues dans le cadre du groupe de travail :

- Une observation a évoqué la nécessité d'analyser également les micro-organismes indicateurs. La coprésidence a constaté que ces derniers étaient inclus dans le paragraphe 35 de la même section.
- Un autre membre a rapporté que l'expression « *il est peu probable qu'elles seules soient efficaces* » n'était pas assez claire.
- La coprésidence a proposé de mettre à jour le nouveau paragraphe 36 bis afin d'apporter plus de clarté et le présenter pour examen par le GTE.

4. Dénombrement des *E. coli* et analyse pour la détection des STEC

Observation reçue par le biais du système OCS :

- Dans le paragraphe 36, la suppression et l'insertion suivantes ont été proposées : Des analyses régulières pour la détection des **gènes de virulence** des STEC ~~présentant un risque élevé~~ pourraient également être mises en place pour la vérification des pratiques en matière d'hygiène (FAO/OMS, 2018).

Recommandations de la coprésidence :

- Le texte ne devrait pas être modifié.
- La coprésidence a constaté que le terme « STEC présentant un risque élevé » avait déjà été débattu, accepté et utilisé dans d'autres annexes.
- Elle a reconnu que la détection des gènes de virulence n'avait pas encore été débattue et qu'une confusion serait possible.
- La question des gènes de virulence a été abordée dans la note de bas de page : « Les STEC présentant un risque élevé sont généralement des isolats qui présentent des facteurs de virulence pathogènes responsables d'un nombre important de maladies et/ou qui provoquent les maladies les plus graves. »
- La coprésidence a rappelé au GTV que les approches pouvaient varier en fonction du pays.

Observations reçues dans le cadre du groupe de travail :

- Le membre qui a formulé cette observation a expliqué que la recommandation devait s'appliquer à tous les STEC, car même ceux entraînant une simple diarrhée devraient être pris en considération.
- Compte tenu du manque de temps, la coprésidence a proposé de conserver l'expression « présentant un risque élevé » entre crochets, ainsi que l'insertion du terme « gènes de virulence », et de présenter ce point pour discussion au GTE, en même temps que les informations complémentaires issues du rapport des JEMRA de 2018, « Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) and food: attribution, characterization, and monitoring ».

5. Vérification des mesures de maîtrise

Observation reçue par le biais du système OCS :

- Il a été demandé d'ajouter la phrase suivante au paragraphe 42 : « *La collecte des filtres de la trapeuse au moment de la traite permettrait de constituer une bibliothèque d'échantillons prélevés dans la fromagerie susceptibles d'être utilisés dans le cadre d'une éventuelle enquête en fonction des résultats des analyses des fromages, des réclamations des consommateurs ou dans le cadre d'une surveillance renforcée.* »

Recommandations de la coprésidence :

- La modification suggérée n'a pas été effectuée, car elle a été considérée comme peu pratique pour les exploitants agricoles.
- Cependant, l'expression suivante a été ajoutée à la fin du paragraphe afin d'intégrer certains éléments clés de l'observation :

« Des échantillons de filtre à lait peuvent aussi servir à enquêter sur la source des fromages contaminés. »

Observations reçues dans le cadre du groupe de travail :

- Le GTV a accepté la recommandation formulée par la coprésidence.

RECOMMANDATIONS

19. La cinquante-deuxième session du CCFH est invitée à étudier le rétablissement du GTE afin que ce dernier examine l'ensemble des observations reçues lors du groupe de travail ainsi que les propositions de la coprésidence dans le cadre de l'élaboration des trois nouveaux projets d'annexe.