

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Agenda Item 1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 8.1, 8.2, 8.3

CAC/44 CRD/38  
Original Language Only

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

### CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

#### Forty-fourth Session

#### *Comments of Senegal*

#### **POINT 1 DE L'ORDRE DU JOUR : Adoption de L'ordre du Jour (CX/CAC 21/44/1)**

**Commentaire** : LE SENEGAL soutient l'adoption de l'ordre du jour tel que présenté.

#### **POINT 4.2 DE L'ORDRE DU JOUR : Travaux du Comité du Codex sur les Contaminants dans les Aliments - CX/CAC 21/44/4**

##### **Partie 1-Nomes et textes apparentés soumis pour adoption finale**

- **Limite maximale pour le cadmium dans les chocolats contenant ou déclarant contenir <30% de matière sèche totale de cacao sur la base de la matière sèche (à l'étape 8). (REP21/CF para 18-27 annexe II).**

**Position** : Le Sénégal soutient la position du CCCF14 de faire passer la LM de 0,3 mg/kg pour les chocolats contenant ou déclarant < 30 % de matière sèche totale de cacao à l'étape 8 pour adoption par la CAC44

**Justification** : Les résultats de l'évaluation de l'exposition au cadmium provenant de toutes les sources alimentaires, en particulier les produits à base de cacao, y compris le chocolat, en février 2021 réalisée par le JECFA 91, ont montré que les principales sources de cadmium restaient les céréales et les produits à base de céréales, les légumes, le poisson et les fruits de mer, en particulier les mollusques.

En utilisant la LM proposée de 0,3 mg / kg, un taux de rejet de 2,6% a été obtenu, ce qui est bien inférieur aux 5% normalement acceptés dans le Codex et également, le concept de proportionnalité basé sur les LM déjà adoptées (0,8 mg / kg pour les chocolats contenant ou déclarant 50 à 70% et 0,9 mg / kg pour les chocolats contenant plus de 70% de matière sèche totale de cacao (CAC41, 2018) sera aussi respecté.

##### **Partie 3-Propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés**

- **Proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration d'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du manioc et des produits à base de manioc par les mycotoxines: REP21/CF para 169 Annexe VII**

**Position** : Le Sénégal adhère à la position du CCCF qui consiste :

i) de soumettre à l'approbation de la CAC44 le document de projet sur l'élaboration d'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du manioc et des produits à base de manioc par les mycotoxines, en tant que nouveaux travaux (Appendice VII) et

ii) d'établir un GTE, présidé par le Nigéria et coprésidé par le Ghana, travaillant en anglais, pour travailler à l'élaboration d'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du manioc et des produits à base de manioc par les mycotoxines, en mettant l'accent sur les aflatoxines et l'OTA, et sur les phases de production telles qu'identifiées dans le document de projet, sur la base des données et informations fournies à l'Appendice II du document CX/CF 21/14/12.

**Justification** : Les mycotoxines sont réputées très dangereux pour la santé des consommateurs, mais également peuvent entraîner beaucoup de pertes post récolte de manioc et de rejets de produits à base de manioc.

#### **POINT 4.3 DE L'ORDRE DU JOUR : Travaux du Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage - CX/CAC 21/44/5**

## Partie 1-Normes et textes apparentés pour adoption finale

- **Modification rédactionnelle de la disposition de la Section 3.3 de la Norme pour les Produits de Caséine Comestible (CXS 290-195)1 REP21/MAS Paragraphes 23 et 24(ii)**

**Contexte** : Le CCMAS41 a convenu de modifier la disposition relative aux " sans acide" en " sans acidité " dans les produits à base de caséine comestible et est convenu de demander à la CAC44 d'apporter un amendement rédactionnel à la disposition de la section 3.3. Norme pour les produits à base de caséine comestible (CXS 290-1995) en remplaçant " sans acide maximum " par " sans acidité maximum " car il s'agit d'une description plus appropriée de la disposition.

**Position** : LE SENEGAL soutient l'adoption de l'amendement rédactionnel.

- **Projet de révision des Directives sur l'Incertitude de Mesure (CXG 54-2004) REP21/MAS Paragraphe 70(i), Annexe III (à l'Étape 8)**

**Contexte** : Le CCMAS40 (2019) avait avancé les Directives révisées (REP 19/MAS, Annexe IV) à la CAC42 (2019) pour adoption à l'Étape 5. La CAC42 avait adopté les Directives à l'Étape 5 et les avait avancées à l'Étape 6. Compte tenu du temps supplémentaire dont disposait le Comité en raison du report de la CCMAS41 de 2020 à 2021, une autre lettre circulaire a été envoyée pour recueillir davantage de commentaires, sur la base desquels l'Allemagne (Présidente du GTE) a produit un projet révisé tel que présenté dans le document CX/MAS 21/41/7. Notant que toutes les questions techniques ont été résolues, le CCMAS41 a convenu d'avancer les Directives révisées à l'Étape 8 pour adoption par la CAC44.

**Position** : LE SENEGAL soutient l'adoption des Directives Révisées sur l'Incertitude de Mesure à l'Étape 8. Les Directives permettront une évaluation solide de la conformité des produits alimentaires aux spécifications pertinentes.

## Partie 2-Normes et textes apparentés soumis pour adoption à l'étape 5

- **Avant-Projet de révision des Directives Générales sur l'Echantillonnage (CXG 50-2004) REP21/MAS Paragraphe 110(i), Annexe IV à l'Étape 5**

**Contexte** : Le CCMAS révisé les Directives Générales sur l'Echantillonnage pour les présenter sous forme de set. Le premier set concerne la révision des Directives et le second concerne l'élaboration de deux documents de soutien. Ces documents de soutien sont le guide pour la sélection et la conception des plans d'échantillonnage et le livre électronique. Les Directives révisées se concentrent sur les principes d'échantillonnage, le document d'information sur la sélection et la conception des plans d'échantillonnage fournit une procédure par étape pour la conception du plan d'échantillonnage et le livre électronique fournit une technologie conviviale sous forme d'applications.

**Position** : LE SENEGAL soutient l'adoption des Directives Générales révisées sur l'Echantillonnage à l'Étape 5 et la poursuite du travail sur le livre électronique et le guide de sélection et de conception des plans d'échantillonnage.

**Justificatif** : Les révisions permettront d'obtenir des Directives plus simples et plus faciles à comprendre, notamment pour les comités de produits du Codex et les gouvernements.

## POINT 4.4 DE L'ORDRE DU JOUR : Travaux du Comité du Codex sur les Systèmes d'Inspection et de Certification des Importations et des Exportations Alimentaires - CX/CAC 21/44/6

### Partie 1- Normes et textes apparentés soumis pour adoption finale

- **Avant-projet d'orientations sur l'utilisation dématérialisée de certificats électroniques (révision des Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques – CXG 38-2001)) N26-2017 5/8 64 et Annexe III.**

**Position** : Le Sénégal est d'accord pour une utilisation alternée des certificats manuels et des certificats électroniques.

Compte tenu du retard technologique pour ne pas dire la fracture numérique entre les pays développés et ceux sous-développés, des réalités économiques n'étant pas les mêmes, il est indispensable d'observer cette phase transitoire

**Justifications** : Compte tenu de notre niveau de développement de notre pays, des contraintes liées à l'enclavement de certains postes frontaliers et de la non connexion au système de tous les postes de dédouanement, la coexistence des certificats manuels et électroniques est une nécessité.

Il y va de la sécurisation des échanges dans un contexte de mondialisation des échanges surtout avec l'entrée en vigueur de la ZLECAF en janvier 2021. Il s'y ajoute la position géographique du Sénégal qui est aujourd'hui un hub.

La transposition permettra de mieux vulgariser ces normes mais aussi de faciliter leur appropriation par les utilisateurs..

#### **POINT 4.5 DE L'ORDRE DU JOUR : Travaux du Comité du Codex sur les Résidus des Médicaments Vétérinaires dans les Aliments - CX/CAC 21/44/7**

##### **Partie 1- Normes et textes apparentés soumis pour adoption finale**

- **Limites maximales de résidus pour le diflubenzuron (saumon - muscle plus peau en proportion naturelle) CCRVDF REP21/RVDF Paragraphe 43, Annexe II (A l'Etape 5/8)**

**Contexte** : Le comité a été informé par le secrétariat du Codex que la proposition de LMR provient des évaluations du JECFA88 (2019) pour examen par le CCRVDF à l'Etape 4 après diffusion pour commentaires à l'Etape 3. Le CCRVDF 25 a noté un soutien général pour l'avancement de cette LMR pour adoption finale par la CAC44.

**Position** : Le SENEGAL soutient l'adoption de la LMR pour le diflubenzuron dans le saumon de 10 µg/kg dans le muscle plus la peau en proportion naturelle à la CAC44 (2021) pour adoption à l'Etape 5/8.

**Justificatif** : Le médicament a une faible toxicité aiguë par voie orale selon le JECFA 88.

- **Modification du Glossaire des Termes et Définitions (CXA 5-1993) : Définition des abats comestibles REP21/RVDF Paragraphe 116 (i), Annexe IV**

**Contexte** : Le CCRVDF a créé un GTE dans le but d'harmoniser et d'élaborer les limites maximales de résidus. La définition des abats comestibles permettrait d'identifier les tissus des abats comestibles qui sont largement consommés et le plus souvent échangés afin de guider le JECFA dans l'élaboration de recommandations de LMR à soumettre à l'examen du CCRVDF. Il est important de noter que la définition actuelle a été élaborée dans le cadre de la coopération entre le CCPR et le CCRVDF par le biais des travaux parallèles entre le GTE du CCRVDF sur les abats comestibles et le GTE du CCPR sur la révision de la Classification des Aliments destinés à la consommation humaine et animale (CXA 4-1989) dans un but d'harmonisation et pour faciliter l'établissement de LMR uniques pour les composés à double usage.

Le CCRVDF a discuté de la définition proposée et s'est interrogé sur la façon dont la peau serait traitée, car il existe des situations où la peau est consommée séparément du muscle, ce qui serait considéré comme un abats comestible, et des situations où la peau est consommée attachée au muscle/à la graisse, ce qui ne serait pas considéré comme un abats comestible, surtout pour les viandes potentiellement consommées avec la peau comme le porc, la volaille et le poisson pour lesquels les LMR sont habituellement accompagnées de notes indiquant par exemple "graisse/peau", "peau + graisse" en proportion normale/naturelle, etc.

Afin de mieux décrire la situation où la peau est considérée comme un abats comestible, le CCRVDF a accepté de modifier la définition en indiquant que les abats comestibles comprennent les parties de l'animal considérées comme propres à la consommation humaine, à l'exception du muscle squelettique, de la graisse et de la peau attachée, et d'incorporer cette définition dans le Glossaire des Termes et Définitions (CXA 5-1993).

En conclusion, le CCRVDF a accepté de transmettre la définition des abats comestibles telle qu'amendée par le Comité pour inclusion dans le Glossaire des Termes et Définitions (CXA 5-1993) à la CAC44 (2021) pour adoption.

**Position** : Le SENEGAL soutient l'adoption de la définition proposée pour les abats comestibles comme "Les parties d'un animal, à l'exception du muscle squelettique, de la graisse et de la peau attachée, qui sont considérées comme propres à la consommation humaine". LE SENEGAL soutient également l'inclusion de cette définition dans le Glossaire des Termes et Définitions (CXA 5-1993) pour adoption par la CAC44.

**Justificatif** : L'adoption de la définition facilitera l'identification des tissus d'abats pour l'élaboration des LMR et l'établissement de LMR uniques pour les composés à double usage (comme médicaments vétérinaires et comme pesticides).

##### **Partie 2 : Normes et textes connexes soumis pour adoption à l'étape 5**

- **Limites maximales de résidus pour l'ivermectine (ovins, porcins et caprins - graisse, rein, foie et muscle) REP21/RVDF Paragraphe 59, Annexe II**

**Contexte :** L'ivermectine est un composé utilisé contre les parasites internes et externes du bétail et des humains. Le JECFA a évalué le composé en vue de l'élaboration de LMR pour les moutons, les porcs, les chèvres (graisse, rein, foie et muscle) et les niveaux recommandés ont été diffusés pour commentaires à l'Etape 3.

Les délégations sont généralement favorables à l'avancement des LMR dans la Procédure par Etapes. Toutefois, les avis étaient partagés quant à l'avancement des LMR pour adoption finale à l'Etape 5/8 ou à l'Etape 5 seulement. Dans les deux cas, les délégués ont convenu que si de nouvelles données devenaient disponibles pour le JECFA, qui reflètent les pratiques vétérinaires plus récentes (c.-à-d. des périodes de retrait plus courtes menant à des résidus plus élevés qui ne posent toujours pas de problèmes de santé) pour effectuer la réévaluation de ce composé, les LMR révisées pourraient être examinées par le CCRVDF à la lumière des résultats de l'examen du JECFA, le cas échéant. Certaines de ces délégations ont exprimé leur inquiétude quant à la différence significative entre les LMR proposées pour les moutons, les chèvres et les porcs et celles établies pour les bovins pour les mêmes tissus.

En réponse aux préoccupations exprimées sur les différences significatives entre les LMR attribuées pour les mêmes tissus pour les bovins et les ovins/caprins/porcins, le Secrétariat du JECFA de l'OMS a noté que les données disponibles étaient suffisantes pour établir les valeurs indicatives en matière de santé pour les paramètres toxicologiques et microbiens (par exemple DJA/ARfD), et que la différence entre les valeurs des LMR pour ces deux ensembles de produits résidait en grande partie dans les différentes GVP utilisées pour calculer les LMR pour les bovins (période d'attente plus courte) et les ovins/caprins/porcins (périodes d'attente plus longues).

En réponse aux commentaires sur les données disponibles sur les étiquettes et d'autres sources, le Secrétariat FAO du JECFA a souligné l'importance de soumettre toutes les données et informations pertinentes (y compris les données sur les résidus et les GVP) en réponse à l'appel de données, afin d'alimenter l'évaluation du JECFA et d'assurer un processus efficace et opportun.

En conclusion, le CCRVDF a accepté de transmettre les LMR pour l'ivermectine (mouton, chèvre, porc - graisse, rein, foie et muscle) à la CAC44 (2021) pour adoption à l'Etape 5.

**Position :** LE SENEGAL soutient l'adoption de la LMR pour l'ivermectine (moutons, porcs et chèvres - graisse, rein, foie et muscle) à l'Etape 5 par la CAC44.

**Justificatif :** L'ivermectine est largement utilisée dans les pays Africains contre les parasites externes et internes du bétail et des humains. Le Codex a adopté en 2017 une LMR pour l'ivermectine chez les bovins (muscle 30 µg/kg, foie 800 µg/kg, rein 100 µg/kg et graisse 400µg/kg). Les LMR proposées pour l'ivermectine chez les ovins, les porcins et les caprins sont sensiblement plus basses (muscle 10 µg/kg, foie 15 µg/kg, rein 15 µg/kg et graisse 20 µg/kg) que la LMR adoptée par le Codex en 2017 pour les bovins. L'adoption de la LMR à l'Etape % permettra la soumission de données supplémentaires au JECFA pour examen et permettra également une autre série de commentaires et d'examen par le comité.

#### **POINT 4.6 DE L'ORDRE DU JOUR : Travaux du Comité du Codex sur les Résidus de Pesticides - CX/CAC 21/44/8**

##### **Partie 1- Normes et textes apparentés soumis pour adoption finale**

- **Classification Révisée des Denrées Alimentaires et des Aliments pour Animaux (CXA 4- 1989), Classe D - Aliments transformés d'origine végétale ; et Principes et Directives révisés pour la Sélection de Produits Représentatifs pour l'extrapolation des LMR de Pesticides au Groupe de Produits (CXG 84-2012) Tableau 8 - Produits représentatifs pour la Classe D REP21/PR, paragraphe 173 (i), Annexe VIII 5/8**

**Position :** Le Sénégal soutient l'adoption à l'Etape 5/8 de la Classification révisée des Denrées Alimentaires et des Aliments pour Animaux : Classe C : Produits Primaires d'Alimentation Animale car cela facilitera l'extrapolation des LMR de pesticides au Groupe de produits.

**Justificatif :** Les révisions tiennent compte de tous les produits alimentaires transformés qui ont été déplacés de la classe D à la classe C. La structure révisée de la Classe C est conforme à ce qui a été convenu lors du CCPR50 et du CCPR51 et améliorera en fin de compte le calcul de la charge alimentaire des animaux, pour soutenir l'établissement de limites maximales de résidus (LMR), pour les produits animaux.

- ***Avant-projet de Directives relatives aux composés présentant de faibles risques pour la santé publique et qui pourraient être exemptés de l'établissement de limites Maximales de Résidus du Codex ou qui ne donnent pas lieu à des résidus REP21/PR, paragraphe 194(i), Annexe XII N03- 2019 (Adoption à l'Etape 5)***

**Position :** Le Sénégal soutient l'adoption à l'Etape 5/8 de la Classification révisée des Denrées Alimentaires et des Aliments pour Animaux (CXA 4-1989), la Classe D, car cela facilitera l'établissement de limites maximales de résidus. Cet intérêt est fondé sur le développement de l'industrie de fabrication d'aliments pour animaux.

#### **POINT 4.7: Travaux du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires - CX/CAC 21/44/9**

##### **Partie 1 - Normes et textes connexes soumis pour adoption finale**

- Avant-projet de spécifications relatives à l'identité et à la Pureté des Additifs Alimentaires
- Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme Générale pour les Additifs Alimentaires (NGAA) (CXS 192- 1995)
- Révisions des dispositions adoptées de la NGAA (CXS 192- 1995)
- Avant-projet de révision des Noms de Classe et du Système International de Numérotation des Additifs Alimentaires (CXG 36- 1989)
- Inclusion de la gomme xanthane (INS 415) et des pectines (INS 440) dans FC 13.1.3 "Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons" de la NGAA (CXS 192- 1995)
- Modifications liées à l'en-tête de groupe STEVIOL GLYCOSIDES dans la NGAA (CXS 192- 1995)
- Dispositions révisées de la NGAA en relation avec les modifications du titre et du numéro de catégorie alimentaire pour CXS 283 dans l'Annexe C de la NGAA (CXS 192- 1995)
- Dispositions révisées de la Norme générale pour les additifs alimentaires relatives à l'alignement de neuf Normes pour le CCMMP, six Normes pour le CCFO et trois Normes pour le CCSC.
- Dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires de la NGAA en relation avec l'alignement partiel des Normes CXS 249-2006, CXS 273-1968, CXS 275-1978 et CXS 288- 1978 pour inclure le polysaccharide de la graine de tamarin (INS 437)
- Les dispositions révisées proposées pour les additifs alimentaires de la NGAA en relation avec l'entrée liée pour la catégorie d'aliments 12.5 dans les Références aux Normes de Produits pour les Additifs du Tableau 3 de la NGAA dans l'Annexe du Tableau 3.
- Dispositions révisées pour les édulcorants dans différentes catégories d'aliments (CXS 192- 1995)
- Révision des sections relatives aux additifs alimentaires des neuf Normes pour le lait et les produits laitiers, à savoir les Normes de Groupe pour les Fromages en Saumure (CXS 208-1999) ; les Fromages non Affinés, y compris les Fromages Frais (CXS 221-2001) ; les Normes pour un Mélange de Lait Ecrémé Evaporé et de Graisse Végétale (CXS 250- 2006) ; un Mélange de Lait Ecrémé et de Graisse Végétale en Poudre (CXS 251-2006) ; un Mélange de Lait Ecrémé Condensé Sucré et de Graisse Végétale (CXS 252-2006) ; Normes pour le Fromage Blanc (CXS 273-1968) ; le Fromage à la Crème (CXS 275-1973) ; le Fromage à Râper Extra Dur (CXS 278-1978) ; et la Norme Générale pour le Fromage (CXS 283-1978).
- Sections révisées des additifs alimentaires des six Normes pour les graisses et les huiles, à savoir : Normes pour les Graisses et les Huiles Comestibles non couvertes par des Normes Individuelles (CXS 19-1981) ; huiles d'Olive et huiles de grignons d'olive (CXS 33- 1981) ; Huiles végétales nommées (CXS 210-1999) ; Graisses animales nommées (CXS 211- 1999) ; Matières grasses à tartiner et mélanges à tartiner (CXS 256-2007) ; et huiles de Poisson (CXS 329-2017).
- Révision des sections relatives aux additifs alimentaires des trois Normes pour les épices et les herbes culinaires, c'est-à-dire les Normes pour les Poivrons Noirs, Blancs et Verts (CXS 326-2017), le Cumin (CXS 327-2017) et le Thym Séché (CXS 328-2017).
- Modifications des Normes pour les Bouillons et Consommés (CXS 117-1981) et la Farine de Blé (CXS 152-1985) en raison de l'alignement du copolymère de méthylate, basique (INS 1205)

**Contexte :** Le CCFA travaille par le biais de quatre groupes de travail, à savoir : Groupe de travail sur la NGAA ; Groupe de travail sur les Systèmes Internationaux de Numérotation ; Groupe de travail sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs dans les normes de produits sur la NGAA ; et groupe de Travail sur la liste des Priorités pour l'évaluation du JECFA. Ces groupes de travail, qui sont ouverts à tous les États Membres, travaillent sur les points de l'ordre du jour qui les concernent et préparent des recommandations sous la forme de documents de séance (CRD) pour examen lors de la session plénière du CCFA, ce qui permet au comité de discuter et de se passer de la plupart des points. Au cours de la CCFA52, les sessions ont examiné les normes énumérées ci-dessus, la numérotation INS proposée, les rapports d'évaluation du JECFA ainsi que l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires, ont résolu les questions en suspens et sont convenues de les transmettre à la CAC44 pour adoption à l'étape 8 de la procédure.

**Position:** LE SENEGAL soutient l'adoption finale des Normes et textes ci-dessus à l'Etape 8.

**Justificatif :** Le comité a résolu par consensus toutes les questions sur les Normes et a accepté les rapports du JECFA sur les évaluations des additifs alimentaires et les spécifications de pureté.

## Partie 2 - Autres textes pour approbation

### • *Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA*

**Contexte :** Le CCFA52 est convenu de transmettre 31 additifs alimentaires pour évaluation de sécurité et/ou réévaluation par le JECFA, conformément au manuel de procédure. En outre, 158 agents aromatiques et 27 auxiliaires technologiques ont également été inclus pour évaluation de la sécurité. L'un des additifs alimentaires proposés pour la réévaluation et qui est largement utilisé dans la production alimentaire, le dioxyde de titane (INS 171), dont la réévaluation potentielle pourrait commencer en 2024, va probablement être retiré de l'utilisation par l'UE (déjà notifié à l'OMC). Ce retrait peut entraîner une confusion dans l'industrie alimentaire puisque la base du retrait est la sécurité.

**Position :** LE SENEGAL soutient l'adoption de la liste prioritaire telle que soumise par le CCFA52 et demande instamment au JECFA de considérer une priorité élevée pour la réévaluation du dioxyde de titane (INS 171).

**Justificatif :** Compte tenu de la large utilisation de l'INS 171 dans la transformation des aliments et des préoccupations de sécurité soulevées par l'UE sur la base de l'évaluation de l'EFSA, la réévaluation de l'additif devrait être une question de haute priorité car elle peut perturber le commerce international des produits où l'additif est utilisé.

## Partie 3 - Propositions de révocation et de suppression de normes et de textes connexes

- *Révocation des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA*
- *Arrêt des travaux sur le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA*

**Contexte :** Le comité est convenu de révoquer les dispositions relatives aux sucroglycérides, aux esters de saccharose d'acides gras et aux oligoesters de saccharose, type 1 et type 2, à l'alitame, à l'acésulfame de potassium, à l'aspartame, au néotame, aux saccharines et au sucralose ainsi qu'aux notes d'accompagnement dans diverses catégories d'aliments. Ceci est basé sur la position convenue par le comité d'adopter une approche horizontale pour les édulcorants et les acides gras où la note 161 a été utilisée. Cette révocation permettra au Secrétariat du Codex d'entreprendre une tâche consistant à fournir un document de travail administratif pour le CCFA53 afin de s'assurer que l'effort continu de l'approche horizontale n'introduit pas de conflits au sein de la NGAA. Le CCFA52 est également convenu d'interrompre les travaux sur un certain nombre d'additifs alimentaires car il n'y avait aucune justification technologique pour leur utilisation dans la catégorie d'aliments proposée.

**Position :** LE SENEGAL soutient la révocation et l'interruption des additifs tels que proposés par le CCFA52.

**Justificatif :** Cette révocation permettra au Secrétariat du Codex de préparer le document de travail administratif comme demandé par le CCFA52 pour faciliter la discussion de l'approche horizontale au sein du comité. Tout additif alimentaire utilisé doit avoir une justification technologique pour son utilisation, conformément au manuel de Procédure du Codex.

## POINT 8.1 DE L'ORDRE DU JOUR : Nouvelles sources d'aliments et nouveaux systèmes de production : faut-il accorder de l'attention et des orientations au Codex ? - CX/CAC 21/44/15 Add. 1

**Contexte :** La FAO et l'OMS s'intéressent à un certain nombre de questions émergentes touchant les systèmes agroalimentaires et présentant un intérêt pour la sécurité sanitaire et la qualité des aliments,

notamment les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production. Afin de faciliter les discussions futures sur ce sujet, les nouveaux aliments désignent ceux qui n'ont pas été largement consommés, soit parce qu'ils sont apparus récemment dans l'espace de vente au détail mondial grâce à des innovations technologiques, soit parce que leur consommation a été historiquement limitée à des régions spécifiques du monde. Ces aliments sont également considérés comme "nouveaux" dans le cadre des Normes Codex existantes. Les nouveaux systèmes de production alimentaire reflètent les nouvelles innovations ou les progrès des technologies alimentaires préexistantes qui contribuent à produire certains des nouveaux aliments dont il est question.

Les préoccupations en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments associées aux Nouveaux Systèmes de Production Alimentaire (NSPA) doivent être dûment prises en compte car elles peuvent avoir des répercussions non seulement sur la santé publique, mais aussi sur les cadres réglementaires et le commerce.

Les Stratégies de Sécurité Alimentaire de la FAO et de l'OMS, actuellement en cours d'élaboration, soulignent l'importance d'identifier et d'évaluer les impacts des changements mondiaux et d'adapter les options de gestion des risques aux risques émergents en matière de sécurité alimentaire.

**Position :** Le SENEGAL soutient la proposition de travail sur les nouveaux systèmes de production alimentaire et aussi que les systèmes de surveillance des maladies et les enquêtes sur les épidémies de maladies d'origine alimentaire devraient prendre en compte les nouveaux risques émergents pour définir des systèmes de gestion adéquats.

**Justificatif :** Une reconnaissance croissante des défis liés à l'alimentation d'une population mondiale croissante, tout en produisant les aliments de manière plus durable, stimule les innovations des systèmes alimentaires qui façonnent notre futur paysage agroalimentaire. Certaines de ces technologies qui changent la donne sont déjà à différents stades de développement dans le monde, ce qui rend indispensable une évaluation objective des notamment en matière de sécurité et de qualité des aliments. L'un de ces domaines émergents est celui des "nouveaux aliments et systèmes de production". Si les technologies ne sont pas toujours transformatrices en soi, ces innovations apparaissent à un moment où une multitude de conditions différentes - facteurs socio-économiques et environnementaux, attitudes des consommateurs, contextes politiques - favorisent leur développement. De plus, le domaine des NSPA est de plus en plus sous les feux de la rampe des médias, ce qui met en évidence cette tendance croissante et attire l'attention des consommateurs du monde entier. (NSPA), un domaine qui connaît déjà une croissance rapide et il est fort probable qu'elle s'accroisse encore avec le temps.

## **POINT 8.2 DE L'ORDRE DU JOUR : Nouvelle Stratégie de la FAO en matière de Sécurité Sanitaire des Aliments 2022-2031 - mise à jour de la situation - CX/CAC**

### **21/44/15 Add. 2**

**Contexte :** Le Programme 2030 pour le Développement Durable et ses Objectifs de Développement Durable (ODD) appellent à des transformations majeures des systèmes agroalimentaires pour mettre fin à la faim, assurer la sécurité alimentaire et offrir à tous une alimentation saine. La sécurité sanitaire des aliments, en tant que condition essentielle de la sécurité alimentaire, des régimes alimentaires sains et du commerce des denrées alimentaires, a un rôle essentiel à jouer dans ce processus de transformation. Les conférences internationales sur la sécurité alimentaire organisées en 2019 à Addis-Abeba et à Genève sous le titre "L'Avenir de la Sécurité Alimentaire : Transformer les connaissances en actions pour les personnes, les économies et l'environnement" ont appelé à un engagement politique pour donner la priorité à la sécurité alimentaire. Ces événements ont souligné la pertinence continue du Codex Alimentarius en tant que référence internationale pour les normes de sécurité sanitaire des aliments et l'importance de l'harmonisation des exigences nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments avec les normes du Codex, et ont encouragé les Membres à continuer de s'engager dans les travaux du Codex pour que ces normes restent pertinentes et actualisées. À la suite de la demande de ses Organes Directeurs (Comité de l'Agriculture en Octobre 2020, approuvée par le Conseil en Décembre de la même année), la FAO met à jour sa Stratégie de Sécurité Sanitaire des aliments en l'alignant sur le nouveau Cadre Stratégique de la FAO pour 2022-2031 et l'Agenda 2030, afin de garantir la pertinence continue de notre soutien aux Membres sur les questions de sécurité sanitaire des aliments. Le Projet de Stratégie Zéro de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments pour 2022- 2031, tel qu'il figure à l'Annexe I du document CX/CAC 21/44/15 Add.2, énonce une nouvelle vision et une nouvelle mission, et présente quatre résultats stratégiques prioritaires, ainsi que les justifications et les activités sous-jacentes.

Au cours du mois de juillet 2021, le Projet Zéro a été partagé lors d'une première série de consultations avec les membres du Bureau du Comité de l'Agriculture, les divisions partenaires de la FAO et les Organisations Internationales. En conséquence, le Projet Zéro sera développé en projet un qui fera l'objet d'une série de consultations prévues en Octobre et Novembre 2021. Comme le Comité de l'Agriculture se réunira à nouveau en 2022, lors de sa 28<sup>ème</sup> session, pour examiner le projet final de stratégie de Sécurité Sanitaire des Aliments, ce processus de rédaction doit être finalisé d'ici Février 2022.

**Position :** LE SENEGAL félicite la FAO d'avoir lancé les travaux sur la Stratégie de Sécurité Alimentaire de la FAO et se réjouit de contribuer à l'élaboration du projet de Stratégie de Sécurité Alimentaire de la FAO.

**Justificatif :** Les commentaires des Organes Directeurs de la FAO (Comité de l'Agriculture) ont été pris en compte dans l'actuel projet zéro pour répondre aux préoccupations des États Membres. En outre, les produits agricoles sont produits et transformés en plus grands volumes et distribués sur de plus grandes distances plus que jamais auparavant. Une collaboration et des contributions étendues de tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, étayées par une gouvernance solide, des systèmes de contrôle de la sécurité alimentaire forts, des Normes internationales convenues et des réglementations harmonisées, sont essentielles à la sécurité alimentaire. Les incidents de sécurité alimentaire et la fraude alimentaire menacent l'approvisionnement alimentaire complexe et mondialisé. La pandémie de COVID-19 a soulevé de nouveaux défis pour la sécurité alimentaire et démontré la nécessité de mieux anticiper et de se préparer aux problèmes émergents susceptibles de perturber les chaînes d'approvisionnement alimentaire, afin d'éviter les crises mondiales et de garantir une alimentation sûre pour tous à tout moment.

### **POINT 8.3 DE L'ORDRE DU JOUR : Stratégie Mondiale de l'OMS pour la Sécurité Sanitaire des Aliments 2022-2030 - Mise à jour de la Situation - CX/CAC 21/44/15**

#### **Add.3**

**Contexte :** Reconnaissant que la sécurité sanitaire des aliments est une priorité de santé publique et socio-économique et que les aliments non sécurisés contribuent à rendre malades environ 600 millions de personnes, dont environ 420 000 sont en train de sécher, le document WHA73.5 sur le renforcement des efforts en matière de sécurité sanitaire des aliments adopté par la Soixante-treizième Assemblée Mondiale de la Santé en 2020 a appelé les États Membres à rester engagés au plus haut niveau politique à reconnaître la sécurité sanitaire des aliments comme un élément essentiel de la santé publique. Les États Membres ont demandé au Secrétariat de l'OMS, en collaboration avec d'autres organisations de sécurité sanitaire des aliments, de relever les défis actuels et émergents, en intégrant les nouvelles technologies et les approches novatrices pour renforcer les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments, et de soumettre une stratégie révisée à l'Assemblée de l'OMS en 2022. L'OMS et les organismes collaborateurs ont élaboré une stratégie révisée qui intègre des stratégies pour faire face aux menaces émergentes en matière de sécurité sanitaire des aliments classées dans divers domaines stratégiques dont la mise en œuvre intégrale par les États Membres permettra de réduire de 40 % les maladies d'origine alimentaire d'ici 2030.

**Commentaire :** LE SENEGAL prend note de la publication de la stratégie révisée et encourage les États Membres de l'OMS à mettre en œuvre la stratégie pour contribuer à la réduction des maladies d'origine alimentaire.