

C O D E X A L I M E N T A R I U S



Troisième édition

COMPRENDRE LE CODEX ALIMENTARIUS



Organisation
mondiale de la santé



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

**Pour de plus amples renseignements sur les activités de la Commission
du Codex Alimentarius, prière de s'adresser au:**

Secrétariat du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie

Téléphone: (39) 06 57051
Télécopie: (39) 06 57053152/57054593
Télex: 625852 or 625853
Courriel: Codex@fao.org
Adresse internet: www.codexalimentarius.net

**On peut se procurer les publications du Codex auprès des points de vente
des publications de la FAO ou en s'adressant au:**

Groupe des ventes et de la commercialisation
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie

Télécopie: (+39) 06 57053360
Courriel: publications-sales@fao.org

COMPRENDRE LE CODEX ALIMENTARIUS

Troisième édition

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
Rome, 2006

Produit par le
Secrétariat du Codex
FAO

Les appellations employées dans cette publication et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l' Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture ni de l'Organisation mondiale de la santé aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

ISBN 978-92-5-205614-0

Tous droits réservés. Les informations ci-après peuvent être reproduites ou diffusées à des fins éducatives et non commerciales sans autorisation préalable du détenteur des droits d'auteur à condition que la source des informations soit clairement indiquée. Ces informations ne peuvent toutefois pas être reproduites pour la revente ou d'autres fins commerciales sans l'autorisation écrite du détenteur des droits d'auteur. Les demandes d'autorisation devront être adressées au:

Chef du
Groupe des ventes et de la commercialisation
Division de l'information,
FAO,
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie
ou, par courrier électronique, à:
copyright@fao.org

© FAO et OMS 2006

TABLES DES MATIÈRES

— v —
PRÉFACE

— 1 —
LES RÉALISATIONS DU CODEX

— 6 —
ORIGINES DU CODEX ALIMENTARIUS

— 12 —
QU'EST-CE QUE LE CODEX ALIMENTARIUS?

— 15 —
LE SYSTÈME DU CODEX: LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
ET SON FONCTIONNEMENT

— 23 —
LE CODEX ET LA SCIENCE

— 27 —
LE CODEX ET LES CONSOMMATEURS

— 31 —
LE CODEX ET LE COMMERCE INTERNATIONAL DES DENRÉES ALIMENTAIRES

— 35 —
AU-DELÀ DU CODEX: LA FAO, L'OMS ET LES PARTENARIATS ÉLARGIS

— 40 —
LE CODEX ET L'AVENIR

— 41 —
SIGLES

PRÉFACE

Le Codex Alimentarius, ou code alimentaire, est devenu la référence mondiale pour les consommateurs, les producteurs et les transformateurs de denrées alimentaires, les organismes nationaux de contrôle des aliments et le commerce international des produits alimentaires. Son impact sur tous ceux qui interviennent dans la production et la transformation des aliments, et sur la sensibilisation de ceux qui les utilisent – les consommateurs – est considérable. Son influence s'étend à tous les continents et sa contribution à la protection de la santé des consommateurs et à la garantie de pratiques commerciales loyales est incommensurable.

Le Codex Alimentarius constitue une occasion unique pour tous les pays de se joindre à la communauté internationale pour participer à la formulation et à l'harmonisation de normes alimentaires et en assurer l'application à l'échelle internationale. Il leur permet également de contribuer à l'élaboration de codes d'usages en matière d'hygiène et de recommandations visant le respect de ces normes.

L'importance d'un code alimentaire pour la protection de la santé des consommateurs a été soulignée en 1985 par la Résolution 39/248 de l'Assemblée générale des Nations Unies aux termes de laquelle des directives ont été adoptées pour l'élaboration et le renforcement des politiques concernant la protection du consommateur. Ces directives recommandent que «Lorsqu'ils formulent des politiques et des plans en matière d'alimentation, les gouvernements devraient tenir compte de la nécessité d'une sécurité alimentaire pour tous les consommateurs, et appuyer et, autant que possible, adopter les normes ... du Codex Alimentarius ou, en leur absence, d'autres normes alimentaires internationales communément acceptées.»

Le Codex Alimentarius revêt une importance particulière pour le commerce international des denrées alimentaires. Disposer de normes alimentaires universelles pour la protection du consommateur sur un marché mondial en constant élargissement présente des avantages manifestes. Il n'est alors guère surprenant que l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) et l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (Accord OTC) encouragent tous les deux l'harmonisation internationale des normes alimentaires. Produit des négociations commerciales multilatérales du Cycle d'Uruguay, ces accords citent les normes, directives et recommandations internationales comme les mesures à adopter pour faciliter le commerce de denrées alimentaires. En tant que telles, les normes Codex sont devenues les points de repère sur lesquels fonder les évaluations des mesures et des réglementations nationales dans le cadre des paramètres juridiques de l'Organisation mondiale du commerce (OMC).

Cette brochure a été publiée pour la première fois en 1999 pour aider à mieux comprendre l'évolution du Codex Alimentarius et les activités entreprises par la Commission du Codex Alimentarius – seul organe chargé de l'élaboration des normes, des codes d'usages, des directives et des recommandations qui composent le Codex Alimentarius. Depuis sa première publication, de nombreux changements ont été apportés dans la manière d'opérer du Codex. Cette nouvelle édition arrive donc en temps opportun pour permettre de mieux comprendre le Codex Alimentarius au XXI^e siècle.

Les réalisations du Codex

Depuis les premiers jalons posés en 1961 pour la création d'un code alimentaire, la Commission du Codex Alimentarius – organe chargé de sa mise au point – a appelé l'attention du monde entier sur les problèmes de qualité et d'innocuité des aliments. Depuis une cinquantaine d'années, tous les aspects importants liés à la protection de la santé des consommateurs et aux pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires ont été soumis à l'examen rigoureux de la Commission.

Codex Alimentarius sur l'Internet:
www.codexalimentarius.net

UNE RÉFÉRENCE UNIQUE À L'ÉCHELLE INTERNATIONALE

Depuis toujours, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) encouragent la recherche et le dialogue scientifiques et technologiques sur les questions d'alimentation. Ce faisant, elles sont parvenues à sensibiliser de manière remarquable la communauté internationale aux problèmes de sécurité sanitaire des aliments et autres. La Commission du Codex Alimentarius,



créée par les deux organisations dans les années 60, est devenue un centre de référence international unique en son genre pour les questions relatives aux normes alimentaires.

SENSIBILISATION NATIONALE ET MONDIALE

Presque partout dans le monde, un nombre croissant de consommateurs et la plupart des gouvernements sont en train de prendre conscience des questions de qualité et de salubrité des aliments et de la nécessité d'une sélection rigoureuse. Les consommateurs exigent désormais couramment de leurs gouvernements des mesures législatives garantissant la vente d'aliments de qualité acceptable et réduisant au minimum les risques sanitaires d'origine alimentaire. On peut affirmer que, grâce à l'élaboration des normes Codex et à l'examen de toutes les questions apparentées, la Commission du Codex Alimentarius a contribué de façon appréciable à l'inscription des produits alimentaires dans les programmes politiques. En fait, les gouvernements sont parfaitement conscients des conséquences politiques auxquelles ils s'exposeraient s'ils ne tenaient pas compte des préoccupations des consommateurs concernant les aliments qu'ils consomment.

PROTECTION ACCRUE DES CONSOMMATEURS

La Commission du Codex Alimentarius a été soutenue dans ses travaux par la maxime désormais universelle et incontestée selon laquelle les êtres humains ont droit à des aliments sains, de bonne qualité et propres à la consommation. Les maladies et troubles d'origine alimentaire peuvent être gênants, parfois mortels. Cependant, ils peuvent aussi nuire au commerce et au tourisme et se traduire par des pertes de revenus, d'emplois et des litiges. Des

Promouvoir la protection des consommateurs

1985

Les Directives relatives à la protection des consommateurs de l'Assemblée générale des Nations Unies

Déclaraient que:

«En formulant leurs politiques et plans nationaux en matière de produits alimentaires, les Gouvernements devraient tenir compte de la nécessité d'assurer la sécurité alimentaire de tous les consommateurs, et appuyer et, dans toute la mesure possible, adopter des normes tirées du Codex Alimentarius établi par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et l'Organisation mondiale de la santé...»

1991

La Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires (en coopération avec le GATT)

Est convenue que:

... «Le processus d'harmonisation des réglementations alimentaires nationales pour les aligner sur les normes et recommandations internationales avait un caractère urgent, et qu'il convenait de le faire avancer aussi rapidement que possible...»

et que:

«Les dispositions essentielles pour la protection des consommateurs (santé, sécurité des aliments, etc.) devraient occuper une place prépondérante dans les normes Codex...»

1992

La Conférence internationale FAO/OMS sur la nutrition

A reconnu que:

«L'accès à des aliments nutritionnellement appropriés et sans danger est un droit universel.»

et que:

«Les réglementations alimentaires ... devraient pleinement tenir compte des normes internationales recommandées de la Commission du Codex Alimentarius.»

aliments de mauvaise qualité peuvent nuire à la crédibilité des fournisseurs à l'échelle nationale et internationale, tandis que des aliments gâtés coûtent cher à la

1995

L'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et l'Accord sur les obstacles techniques au commerce

Ont reconnu formellement:

Les normes, directives et recommandations internationales, y compris le Codex Alimentarius, comme références visant à faciliter le commerce international et à régler les différends commerciaux naissant de la législation internationale.

1996

Le Sommet mondial de l'alimentation de la FAO

S'est engagé à:

«Mettre en œuvre des politiques visant à ... améliorer l'accès physique et économique, à tout moment, de tous les êtres humains à une nourriture suffisante, saine et nutritive et à son utilisation efficace.»

ainsi qu'à:

«Appliquer des mesures, conformément à l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et autres accords internationaux pertinents, qui garantissent la qualité et la sécurité des approvisionnements alimentaires...»

2000

Cinquante-troisième Assemblée mondiale de la santé

A reconnu:

L'importance des normes, directives et autres recommandations de la Commission du Codex Alimentarius pour protéger la santé des consommateurs et garantir des pratiques commerciales loyales.

et a exhorté les Etats Membres à:

participer activement aux activités dans le nouveau domaine de l'analyse des risques pour la sécurité sanitaire des aliments.

société, affectent le commerce et ébranlent la confiance des consommateurs.

L'effet positif des travaux de la Commission a également été renforcé par les déclarations faites lors de conférences et de réunions internationales, elles-mêmes influencées par les activités de la Commission. Ces dernières 20 années, les représentants des pays auprès de l'Assemblée générale des Nations Unies, de la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances

2002

Le Sommet mondial de l'alimentation: cinq ans après

A déclaré:

«Nous réaffirmons l'importance du rôle du Codex Alimentarius ... pour élaborer des normes de sécurité sanitaire des aliments efficaces, reposant sur des bases scientifiques et acceptées au niveau international ... et faciliter le commerce international des produits alimentaires et agricoles.»

2004

Deuxième Forum mondial FAO/OMS des responsables de la sécurité sanitaire des aliments

A affirmé:

«Le système du Codex offre aux pays une occasion unique de collaborer pour élaborer des normes internationales de manière représentative ... Les pays en développement auraient intérêt à s'appuyer d'avantage sur les textes du Codex pour renforcer leurs systèmes de contrôle des aliments.»

chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires (en coopération avec l'Accord général sur les tarifs douaniers [GATT]), de la Conférence internationale FAO/OMS sur la nutrition, du Sommet mondial de l'alimentation de la FAO et de l'Assemblée mondiale de la santé de l'OMS ont soit encouragé, soit engagé les pays membres à adopter des mesures garantissant l'innocuité et la qualité des aliments. Les forums mondiaux des Responsables de la sécurité sanitaire des aliments ont noté que le système du Codex offre aux pays une excellente occasion de travailler ensemble pour élaborer des normes internationales de manière représentative.

VASTE PARTICIPATION COLLECTIVE

Le rôle de la Commission du Codex Alimentarius a évolué en même temps que la mise au point du Code proprement dit. La création d'un code alimentaire représente une tâche colossale et pratiquement infinie, puisque la recherche et le développement des produits sont

un processus continu. L'élaboration d'un recueil de normes alimentaires crédible et officiel nécessite des consultations approfondies et la collecte et l'évaluation des informations, suivies de la confirmation des résultats finals, et parfois des compromis objectifs destinés à satisfaire des opinions divergentes légitimes et reposant sur des données scientifiques.

La création de normes qui, à la fois, protègent les consommateurs, garantissent des pratiques loyales de vente des produits alimentaires et facilitent le commerce est un processus qui fait intervenir des spécialistes de multiples disciplines scientifiques liées à l'alimentation, ainsi que des organisations de consommateurs, des industries de fabrication et de transformation, des responsables du contrôle des aliments et des négociants. A mesure que la formulation des normes fait intervenir davantage de personnes et que le champ d'action du Codex Alimentarius – y compris les codes et recommandations s'y rattachant – s'étend, les activités de la Commission gagnent en popularité et son influence se renforce et s'élargit.

NORMES RIGOREUSEMENT SCIENTIFIQUES

Si le Codex Alimentarius, tel qu'il se présente, est une œuvre remarquable, on aurait tort de limiter les réalisations de la Commission du Codex Alimentarius à ce seul résultat, si important soit-il. La création du Codex a aussi eu pour effet capital de sensibiliser la communauté mondiale aux risques liés à l'alimentation, à l'importance de la qualité des aliments, et à la nécessité de normes alimentaires. En servant de centre de liaison international et de tribune pour un dialogue solide sur les questions relatives aux aliments, la Commission du Codex Alimentarius joue un rôle fondamental. A l'appui de ses travaux sur les normes alimentaires et les codes d'usages, elle publie des textes faisant

autorité pour la gestion de la sécurité sanitaire des aliments et la protection des consommateurs, fondés sur les travaux des chercheurs et des organisations les mieux informés dans le domaine de l'alimentation et les secteurs apparentés.

Les pays ont réagi en instituant des législations alimentaires et des normes fondées sur le Codex qui s'imposaient depuis longtemps, et en créant ou en renforçant les organismes de contrôle des aliments pour suivre l'application de ces réglementations.

ÉVALUATION DES RÉSULTATS

Après 40 années d'activités, la FAO et l'OMS ont décidé d'entreprendre une évaluation officielle du programme du Codex en 2002. Une équipe indépendante d'évaluation a entrepris des visites dans 20 pays en appelant ouvertement les usagers à présenter ouvertement leurs commentaires sur l'Internet. Un groupe d'experts indépendants représentant toutes les parties prenantes s'est formé, et des questionnaires détaillés ont été envoyés à tous les gouvernements membres et organismes observateurs.

Les résultats ont été révélateurs et positifs dans l'ensemble. L'évaluation a montré que les membres accordent une importance considérable aux normes alimentaires du Codex. Ils estiment que ces normes sont un élément capital de la promotion des systèmes de contrôle des aliments destinés à protéger la santé des consommateurs, notamment en ce qui concerne le commerce international et les accords relatifs aux mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et aux obstacles techniques au commerce (OTC). La version intégrale du rapport d'évaluation est disponible sur le site Internet du Codex.

Dans le cadre de cette évaluation, les gouvernements ont été interrogés sur l'importance des normes Codex pour leur pays. Selon les pays à faible revenu et à revenu intermédiaire, elles sont très importantes pour la protection de la santé

des consommateurs car elles garantissent la sécurité sanitaire des aliments produits localement ou importés et facilitent le commerce aux niveaux national et international. Les pays à revenu élevé, qui sont dotés de législations et de systèmes de contrôle alimentaire plus perfectionnés, privilégient la facilitation des exportations et la sécurité sanitaire des importations alimentaires. Les organisations non gouvernementales (ONG) de producteurs et de consommateurs ont estimé elles aussi que les normes du Codex étaient extrêmement importantes pour toutes leurs activités.

Néanmoins, l'évaluation a montré que des améliorations étaient nécessaires principalement dans quatre domaines:

- accélération des travaux du Codex et communication des avis scientifiques d'experts;
- participation accrue des pays en développement membres du Codex au processus d'élaboration des

normes, y compris l'analyse des risques;

- Utilité plus importante pour les pays membres des normes en raison de leur pertinence et de leur rapidité; et
- meilleur renforcement des capacités pour la mise en place des systèmes nationaux de contrôle alimentaire.

La Commission du Codex Alimentarius, la FAO, l'OMS et leurs partenaires mettent actuellement en œuvre les conclusions de cette évaluation.

L'évaluation a confirmé que le Codex Alimentarius jouit désormais d'une réputation si profondément ancrée en tant que référence internationale, que les autorités sanitaires, les responsables gouvernementaux du contrôle des aliments, les producteurs, les scientifiques et les organisations de défense des consommateurs ont coutume de demander d'emblée: «Qu'en dit le Codex Alimentarius?» – ce qui, assurément, est une grande victoire.

Origines du Codex Alimentarius

Le Codex Alimentarius est le produit d'un long processus d'évolution mettant en œuvre un large échantillon représentatif de la communauté mondiale. De nombreuses personnes représentant de nombreux intérêts et disciplines ont participé à ce processus et l'on peut raisonnablement supposer que tant que subsistera le besoin ressenti par ces personnes, le Codex Alimentarius continuera d'exister.

Codex Alimentarius sur l'Internet:
www.codexalimentarius.net

DÈS L'ANTIQUITÉ

Les premiers écrits historiques montrent que les instances gouvernementales s'intéressaient déjà à la codification de règles destinées à protéger les consommateurs contre les pratiques malhonnêtes en matière de vente d'aliments. Les tables assyriennes décrivaient la méthode à utiliser pour déterminer correctement les poids et mesures pour les céréales vivrières, et des manuscrits égyptiens prescrivaient l'étiquetage de certains aliments. Dans l'Athènes antique, on contrôlait la pureté et la qualité de la bière et des vins, et les



Rapport de la première session du Comité mixte FAO/OMS d'experts de la nutrition, 1950 – *un extrait*

«Les règlements relatifs aux denrées alimentaires sont souvent opposés et contradictoires selon les divers pays. Les dispositions législatives qui concernent la conservation des denrées alimentaires, leurs appellations et leur qualité standard varient, dans de nombreux cas, considérablement d'un pays à l'autre. Il arrive souvent que des textes nouvellement promulgués ne se fondent pas sur des connaissances scientifiques et que les principes de l'alimentation et de la nutrition ne soient guère pris en considération dans l'élaboration des règlements.»

Romains disposaient d'un système public de contrôle des aliments bien organisé pour protéger les consommateurs de pratiques frauduleuses ou de produits de mauvaise qualité. En Europe, au Moyen-Age, certains pays votèrent des lois sur la qualité et l'innocuité des œufs, des saucisses, du fromage, de la bière, du vin et du pain. Certains de ces anciens règlements sont encore en vigueur aujourd'hui.

FONDEMENT SCIENTIFIQUE

Durant la deuxième moitié du XIX^e siècle sont nées les premières lois générales sur les aliments, et des systèmes fondamentaux de contrôle des aliments ont été établis pour en garantir le respect. A la même époque, la chimie alimentaire a été reconnue comme discipline honorable et la détermination de la «pureté» d'un aliment se fondait principalement sur les paramètres chimiques de la simple composition des aliments. Lorsque des produits chimiques industriels nocifs ont commencé à être utilisés pour masquer la couleur ou la nature véritable des aliments, le concept «d'altération» a été élargi à l'utilisation de produits chimiques

Principales étapes de l'évolution des normes alimentaires

ANTIQUITÉ

- Les anciennes civilisations s'efforcent de codifier des aliments

DÉBUT DU XIX^e SIÈCLE

- Invention des conserves

MILIEU DU XIX^e SIÈCLE

- Premières expéditions de bananes des tropiques vers l'Europe

XIX^e SIÈCLE

- Les premières lois générales sur les aliments sont adoptées et des organismes sont créés pour garantir leur application
- La chimie alimentaire gagne en crédibilité, et des méthodes fiables sont mises au point pour démasquer les produits falsifiés

FIN DU XIX^e SIÈCLE

- Inauguration d'une nouvelle ère de transport de denrées alimentaires sur de longues distances avec les premières expéditions internationales de viande congelée d'Australie et de Nouvelle-Zélande vers le Royaume-Uni

DÉBUT DU XX^e SIÈCLE

- Des associations de négociants de denrées alimentaires essaient de faciliter les échanges en recourant à des normes harmonisées

1903

- La Fédération internationale de laiterie (FIL) met au point des normes internationales pour le lait et les produits laitiers. (La FIL a eu, par la suite, un rôle important dans la conception de la Commission du Codex Alimentarius)

1945

- Fondation de la FAO, dont le mandat couvre la nutrition et les normes alimentaires internationales y relatives

1948

- Fondation de l'OMS, chargée de la santé humaine, et en particulier, de l'établissement de normes alimentaires

1949

- L'Argentine propose un code alimentaire régional pour l'Amérique latine, le *Código Latino-Americano de Alimentos*

1950

- Des réunions mixtes d'experts FAO/OMS commencent à être organisées sur la nutrition, les additifs alimentaires et des secteurs connexes

1953

- L'Assemblée mondiale de la santé, organe directeur de l'OMS, déclare que l'utilisation croissante de produits chimiques dans l'industrie alimentaire pose un nouveau problème de santé publique qui doit être examiné

1954-1958

- L'Autriche poursuit activement la mise au point d'un code alimentaire régional, le *Codex Alimentarius Europaeus*, ou Codex Alimentarius européen

1960

- La première Conférence régionale de la FAO pour l'Europe approuve le bien-fondé d'un accord international – qui soit différent des accords régionaux – sur les normes alimentaires minimales et invite le Directeur général de l'Organisation à soumettre des propositions pour un programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires à la Conférence de la FAO

1961

- Le Conseil du *Codex Alimentarius Europaeus* adopte une résolution proposant que ses travaux sur les normes alimentaires soient repris par la FAO et l'OMS

1961

- Avec le soutien de l'OMS, de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CENUE), de l'Organisation pour la coopération et le développement économiques (OCDE) et du Conseil du *Codex Alimentarius Europaeus*, la Conférence de la FAO institue le Codex Alimentarius et décide de créer un programme international sur les normes alimentaires

1961

- La Conférence de la FAO décide de constituer une Commission du Codex Alimentarius et demande à l'OMS d'adhérer à un programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

1962

- La Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires demande que la Commission du Codex Alimentarius mette en œuvre un programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires et crée le Codex Alimentarius

1963

- Reconnaisant l'importance du rôle de l'OMS dans tous les aspects sanitaires de l'alimentation et considérant que l'établissement de normes alimentaires, fait partie de son mandat, l'Assemblée mondiale de la santé approuve la création du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires et adopte les Statuts de la Commission du Codex Alimentarius

dangereux dans les aliments. La science commençait à fournir des outils aidant à démasquer les pratiques malhonnêtes dans la vente d'aliments et à faire la distinction entre produits comestibles salubres et produits insalubres.

ÉVOLUTION INTERNATIONALE

Durant l'Empire austro-hongrois, de 1897 à 1911, une série de normes et de descriptions visant un large éventail d'aliments a été élaborée sous le nom de *Codex Alimentarius Austriacus*. Quoique dénué d'effet juridique, il servait de référence aux tribunaux pour établir des normes d'identité pour certaines denrées. Le Codex Alimentarius actuel tire son nom du code autrichien.

PROBLÈMES LIÉS AU COMMERCE

Au début du XX^e siècle, les négociants de produits alimentaires ont commencé à s'inquiéter des barrières commerciales nées à la suite de la formulation spontanée et indépendante, par divers pays, de multiples lois et normes alimentaires. Ils ont alors constitué des associations commerciales qui ont poussé les gouvernements à harmoniser leurs normes afin de faciliter le commerce de denrées alimentaires salubres d'une certaine qualité. La Fédération internationale de laiterie (FIL), fondée en 1903, était une de ces associations. Ses

Le problème des additifs alimentaires

En 1955, le Comité mixte FAO/OMS d'experts sur la nutrition rappelait que:
«... l'emploi croissant, et quelquefois insuffisamment contrôlé, d'additifs alimentaires préoccupe aussi bien l'opinion publique que les autorités administratives.»

Le Comité faisait également remarquer que les moyens de résoudre les problèmes liés à l'utilisation d'additifs alimentaires pourraient varier d'un pays à l'autre et que cette circonstance:

«... ne laisse pas elle-même d'être préoccupante, car l'existence de mesures de contrôle très diverses risque d'entraver de façon regrettable les échanges internationaux.»

travaux sur les normes relatives au lait et aux produits laitiers ont, par la suite, favorisé la création de la Commission du Codex Alimentarius et la définition de ses procédures d'élaboration des normes.

Lorsque la FAO et l'OMS ont été créées durant les années 40, les orientations prises dans le domaine des réglementations alimentaires suscitaient de graves inquiétudes. Les pays agissaient chacun de leur côté et il n'y avait, pour ainsi dire, aucune consultation entre eux à des fins d'harmonisation. Cette situation se reflète dans les observations des réunions internationales de l'époque.

PRÉOCCUPATIONS DES CONSOMMATEURS

Dans les années 40, des progrès rapides ont été accomplis en matière de science et de technologie des aliments. Avec l'arrivée d'outils analytiques plus sensibles, les connaissances sur la nature des aliments, leur qualité et les risques qu'ils peuvent présenter pour la santé, ont aussi progressé rapidement. Un vif intérêt s'est manifesté pour la microbiologie, la chimie alimentaire et les disciplines connexes et les nouvelles découvertes défrayaient la chronique. Les articles sur l'alimentation à tous les niveaux se multipliaient et les consommateurs étaient bombardés de messages par les magazines et les quotidiens populaires et la radio. Certains étaient corrects, d'autres incorrects – mais tous visaient à attirer l'attention et beaucoup viraient au sensationnel.

Malgré la qualité contestable de certaines des informations diffusées, il s'ensuivit une sensibilisation accrue du public à la qualité et à l'innocuité de son alimentation et un élargissement des connaissances à ce sujet.

En même temps, à mesure qu'ils disposaient d'informations plus complètes sur les produits alimentaires et sur d'autres questions s'y rattachant, les consommateurs manifestaient plus de réticence. Alors qu'auparavant, ils se préoccupaient uniquement des aspects

«visibles» – poids non conforme, variations de taille, étiquetage mensonger et mauvaise qualité – ils s'inquiétaient désormais des aspects «invisibles», c'est-à-dire des risques pour la santé qu'on ne pouvait ni voir, ni sentir à l'odorat ou au goût, comme les micro-organismes, les résidus de pesticides, les agents de contamination et les additifs alimentaires. Avec l'apparition de groupes de consommateurs bien organisés et informés, aussi bien à l'échelle nationale qu'internationale, la pression exercée sur les gouvernements du monde entier pour qu'ils protègent la collectivité des aliments dangereux pour la santé et de mauvaise qualité s'est intensifiée.

BESOIN D'ENCADREMENT

Les autorités chargées de la réglementation, les négociants, les consommateurs et les experts comptaient de plus en plus sur la FAO et l'OMS pour les aider à démêler l'écheveau de réglementations alimentaires qui entravaient le commerce et offraient aux consommateurs une protection généralement insuffisante. En 1953, l'Assemblée mondiale de la santé, organe directeur de l'OMS, constata que le recours généralisé aux produits chimiques dans l'alimentation constituait un nouveau problème de santé publique et proposa que les deux organisations conduisent des études sur la question. Une de ces enquêtes qualifiait l'utilisation d'additifs alimentaires de facteur critique.

C'est ainsi que la FAO et l'OMS organisèrent la première Conférence mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires en 1955. Cette Conférence s'est traduite par la création du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) qui, après plus de 50 ans, continue de se réunir à intervalles réguliers. Les travaux du JECFA sont toujours d'une importance fondamentale pour les activités du Codex Alimentarius sur les normes et les directives relatives aux additifs alimentaires, aux contaminants et aux résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. Le JECFA a servi de

modèle pour de nombreux autres groupes d'experts de la FAO et de l'OMS ainsi que pour des organes consultatifs scientifiques similaires dans les pays ou dans les groupements économiques régionaux associant plusieurs pays.

INTÉGRER LES ACTIVITÉS NON GOUVERNEMENTALES

Tandis que la FAO et l'OMS poursuivaient leurs travaux sur les questions d'alimentation, plusieurs comités créés par des ONG internationales ont également commencé à se pencher sérieusement sur les normes alimentaires. Par la suite, les travaux de ces comités d'ONG ont été absorbés par – ou poursuivis conjointement avec – les comités de produits concernés du Codex Alimentarius. Dans certains cas, les comités non gouvernementaux eux-mêmes sont devenus des comités du Codex.

CONSULTATION ET COOPÉRATION INTERNATIONALES

Les années 1960 et 1961 ont fait date dans la fondation du Codex Alimentarius. En octobre 1960, la première Conférence régionale de la FAO pour l'Europe a cristallisé une opinion largement répandue, en reconnaissant:

«Le bien-fondé d'un accord international sur les normes alimentaires minimales et questions connexes (y compris les critères d'étiquetage, les méthodes d'analyse, etc.) ... comme moyen important de protéger la santé des consommateurs, de veiller à la qualité des aliments et de réduire les obstacles au commerce, en particulier sur le marché européen en pleine expansion.»

La Conférence a également estimé que:

«... la coordination du nombre croissant de programmes de normes alimentaires lancés par de nombreuses organisations posait un problème particulier.»

Dans les quatre mois qui ont suivi la Conférence régionale, la FAO a entamé des pourparlers avec l'OMS, la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CENUE), l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) et le Conseil du *Codex Alimentarius Europaeus* et lancé des propositions tendant à mettre sur pied un programme international de normes alimentaires.

En novembre 1961, à sa onzième session, la Conférence de la FAO a voté une résolution en vue de la création de la Commission du Codex Alimentarius.

En mai 1963, la seizième Assemblée mondiale de la santé a approuvé la création du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires et adopté les Statuts de la Commission du Codex Alimentarius.

Qu'est-ce que le Codex Alimentarius?

En termes simples, le Codex Alimentarius est un recueil de normes, codes d'usages, directives et autres recommandations. Certains de ces textes sont très généraux, d'autres très particuliers. Certains traitent de critères détaillés relatifs à un aliment ou un groupe d'aliments, d'autres de l'action et de la gestion des processus de production ou de l'exploitation des systèmes de réglementation des gouvernements visant la sécurité sanitaire des aliments et la protection des consommateurs.

Codex Alimentarius sur l'Internet:
www.codexalimentarius.net

NORMES, CODES D'USAGES, DIRECTIVES ET AUTRES RECOMMANDATIONS

Les *normes du Codex* concernent habituellement les caractéristiques des produits et peuvent porter sur toutes les caractéristiques réglementées par les gouvernements, ou uniquement sur une d'entre elles. Les limites maximales de résidus (LMR) pour les résidus de pesticides ou de médicaments vétérinaires dans les aliments sont un exemple de normes concernant une seule caractéristique. Il existe des normes générales du Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants et les toxines dans les aliments



qui présentent à la fois des dispositions générales et des dispositions particulières à un produit. La Norme générale Codex pour l'étiquetage des produits alimentaires préemballés englobe tous les aliments de cette catégorie. Comme les normes concernent les caractéristiques des produits, elles peuvent s'appliquer partout où ces produits sont commercialisés.

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage du Codex, notamment pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires dans les aliments, sont également considérées comme des normes du Codex.

Les *codes d'usages du Codex* – y compris les codes d'usages en matière d'hygiène – définissent les pratiques en matière de production, transformation, fabrication, transport et stockage des aliments ou des groupes d'aliments, qui sont considérées comme essentielles pour garantir leur sécurité sanitaire et leur comestibilité. En matière d'hygiène alimentaire, le document de base est celui sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex, qui introduit l'usage du système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments par l'Analyse des risques aux points critiques (HACCP). Un code d'usages sur le contrôle de l'utilisation des médicaments vétérinaires fournit des orientations générales dans ce domaine.

Les *directives du Codex* sont de deux catégories:

- les principes du Codex qui énoncent des politiques générales dans certains domaines essentiels;
- les directives pour l'interprétation de ces principes ou pour l'interprétation des dispositions des normes générales du Codex.

En ce qui concerne les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène des aliments et l'hygiène de la viande, les principes de base régissant la réglementation de ces questions sont incorporés dans les normes et codes d'usages pertinents.

Il existe des *principes Codex* autonomes couvrant:

Revue des activités du Codex

Ce tableau indique le nombre de normes Codex, lignes directrices et codes d'usages par thème en juillet 2006 suite aux décisions prises par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-neuvième session:

- Normes pour les produits alimentaires – 186
- Textes apparentés relatifs aux produits – 46
- Étiquetage des denrées alimentaires – 9
- Hygiène alimentaire – 5
- Évaluation des risques pour la sécurité sanitaire des aliments – 3
- Échantillonnage et analyse – 15
- Procédures d'inspection et de certification – 8
- Production d'aliments pour animaux – 6
- Contaminants dans les aliments (limites maximales, détection et prévention – 12
- Dispositions relatives aux additifs alimentaires – 1 112 portant sur 292 additifs alimentaires
- Textes apparentés pour les additifs alimentaires – 7
- Limites maximales pour les résidus de pesticides – 2 930 portant sur 218 pesticides
- Limites maximales pour les médicaments vétérinaires dans les aliments – 441 portant sur 49 médicaments vétérinaires
- Lignes directrices régionales – 3

- l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments;
- les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires;
- l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments;
- les évaluations des risques microbiologiques;
- l'analyse des risques des aliments dérivés des biotechnologies modernes.

Les *directives interprétatives du Codex* sont notamment celles qui concernent l'étiquetage des aliments, en particulier la réglementation des allégations figurant sur l'étiquette. Ce groupe inclut les directives relatives aux allégations nutritionnelles et de santé; aux conditions de production, de commercialisation et d'étiquetage des aliments biologiques; et des aliments «halal». Plusieurs directives interprètent

les dispositions des Principes du Codex pour l'inspection et la certification des importations et des exportations de produits alimentaires et les directives sur les évaluations de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de végétaux et de micro-organismes à ADN modifié.

NORMES RELATIVES AUX PRODUITS

Le groupe appelé «normes relatives aux produits» englobe de loin le plus grand nombre de normes spécifiques du Codex Alimentarius. Les principaux produits inclus dans le Codex sont les suivants:

- céréales, légumineuses (légumes secs) et produits dérivés, y compris protéines végétales
- matières grasses et huiles et produits dérivés
- poisson et produits dérivés
- fruits et légumes frais
- fruits et légumes transformés et surgelés
- jus de fruits
- viande et produits dérivés; soupes et bouillons
- lait et produits laitiers
- sucres, produits à base de cacao et chocolat et autres produits

Les normes relatives aux produits suivent généralement la même présentation qui est énoncée dans le *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*. Cette présentation contient les catégories d'information suivantes:

- *Champ d'application*: il inclut le nom de l'aliment auquel la norme s'applique et, la plupart du temps, la nature de l'utilisation de ce produit alimentaire.
- *Description*: elle inclut une définition du produit ou des produits concernés avec une indication, le cas échéant, des matières premières dont ils sont dérivés.
- *Facteurs essentiels de composition*: ils incluent des informations sur les caractéristiques de la composition et de l'identité du produit, ainsi que de tous les ingrédients obligatoires et facultatifs.
- *Additifs alimentaires*: ils incluent le nom des additifs et la concentration maximale autorisée dans l'aliment. Les

additifs alimentaires doivent être agréés par la FAO et l'OMS pour leur sécurité sanitaire et l'utilisation des additifs alimentaires doit être conforme aux normes générales du Codex pour les additifs alimentaires.

- *Contaminants*: ils incluent les limites fixées pour les contaminants qui peuvent être présents dans le ou les produit(s) concerné(s) par la norme. Ces limites se fondent sur les avis scientifiques de la FAO et de l'OMS et doivent être conformes à la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments. Le cas échéant, il est également fait mention des limites maximales du Codex pour les résidus de pesticides et pour les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments.
- *Hygiène*: il est fait référence aux codes d'usages du Codex en matière d'hygiène pertinents pour le produit concerné. Dans presque tous les cas, il est demandé que le produit soit exempt de micro-organismes pathogènes ou de toxines ou autres poisons ou substances nocives en quantité présentant un danger pour la santé.
- *Poids et mesures*: ils incluent des dispositions telles que le remplissage du récipient et le poids du produit égoutté.
- *Étiquetage*: il inclut le nom de l'aliment et toute disposition spéciale visant à garantir que le consommateur ne puisse être trompé ou induit en erreur sur la nature du produit. Ces dispositions doivent être conformes à la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés. Les critères relatifs à l'énumération des ingrédients et au marquage de la date sont précisés.
- *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage*: elles incluent la liste des méthodes d'expérimentation nécessaires pour garantir que le produit est conforme aux dispositions de la norme. Il est fait référence aux méthodes d'expérimentation internationalement reconnues qui répondent aux critères de la Commission en matière d'exactitude, de précision, etc.

Le système du Codex: la Commission du Codex Alimentarius et son fonctionnement

La Commission du Codex Alimentarius est née par la force des choses. Ses statuts et son règlement intérieur élaborés avec soin garantissent qu'elle poursuit ses objectifs clairement définis d'une manière rigoureuse, objective et scientifique.

Codex Alimentarius sur l'Internet:
www.codexalimentarius.net

LA COMMISSION

La Conférence de la FAO à sa onzième session, en 1961, et la seizième Assemblée mondiale de la santé, en 1963, ont voté des résolutions portant création de la Commission du Codex Alimentarius. Les deux organes ont également adopté les Statuts et le Règlement intérieur de la Commission.

Les Statuts constituent la base juridique des travaux de la Commission et sont l'émanation officielle des concepts et des raisons qui sous-tendent sa création. L'Article premier des Statuts expose

CAC

Codex Alimentarius Commission

30 June - 7 July

Commission du Codex Alimentarius

30 juin - 7 juillet

Comisión del Codex Alimentarius

30 de junio - 7 de julio



les buts, le mandat et les objectifs de la Commission. L'Article 2 définit les critères d'admission à la Commission, qui est ouverte à tous les Etats Membres et membres associés de la FAO et de l'OMS. En août 2006, 99 pour cent de la population mondiale étaient représentés au sein de la Commission par le biais de 174 États membres et une organisation membre (la Communauté européenne).

Le Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius décrit et formalise les procédures de travail propres à un organe intergouvernemental. Il prévoit:

- les conditions à remplir pour être membre de la Commission;
- la nomination du bureau de la Commission: le Président, trois Vice-Présidents, les coordonnateurs régionaux et un secrétaire, et prescrit leurs responsabilités;
- la mise en place d'un Comité exécutif qui se réunit entre les sessions de la Commission, au nom de laquelle il agit en qualité d'organe exécutif;
- la fréquence et l'organisation des sessions de la Commission;
- la nature de l'ordre du jour des sessions de la Commission;
- les procédures de vote;
- les observateurs;
- la préparation des procès-verbaux et rapports de la Commission;
- la création d'organes subsidiaires;
- les procédures à adopter pour l'élaboration des normes;
- le budget et les prévisions de dépenses;
- les langues de travail de la Commission.

Représentation. La Commission est un organe à représentation internationale. Depuis sa création, elle a été *présidée* par des représentants des pays suivants: Allemagne, Canada, Etats-Unis d'Amérique, France, Hongrie, Indonésie, Mexique, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suède, Suisse et Thaïlande. Les *vice-présidents* ont été élus parmi les délégations des pays suivants: Australie, Canada, Costa

Statuts de la Commission du Codex Alimentarius

ARTICLE PREMIER

La Commission du Codex Alimentarius est chargée ... d'adresser des propositions aux Directeurs généraux de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), et sera consultée par eux en ce qui concerne toutes les questions intéressant la mise en œuvre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires dont l'objet est de:

- (a) protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire;
- (b) promouvoir la coordination de tous les travaux en matière de normes alimentaires entrepris par des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales;
- (c) établir un ordre de priorité et prendre l'initiative et la conduite du travail de préparation des projets de normes, par l'intermédiaire des organisations compétentes et avec leur aide;
- (d) mettre au point les normes préparées comme indiqué au paragraphe (c) et, après leur acceptation par les gouvernements, les publier dans un Codex Alimentarius, soit comme normes régionales, soit comme normes mondiales, conjointement aux normes internationales déjà mises au point par d'autres organismes comme mentionné au paragraphe (b), chaque fois que cela sera possible;
- (e) modifier les normes déjà publiées, selon le cas, à la lumière des développements.

Les buts ou objectifs énoncés dans l'Article premier sont le résultat d'un long processus d'élaboration et de mise au point. Fondés sur une profonde compréhension des événements qui ont porté à la création de la Commission, ils résument les intentions des fondateurs de la Commission.

Rica, Danemark, Etats-Unis d'Amérique, France, Ghana, Hongrie, Indonésie, Iraq, Japon, Kenya, Mexique, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Nigéria, Norvège, Pologne, République-Unie de Tanzanie, Royaume-Uni, Sénégal, Soudan, Suisse et Thaïlande.

Les *représentants régionaux* à la Commission ont été détachés par les Gouvernements des pays suivants: Allemagne, Argentine, Australie, Belgique, Brésil, Cameroun, Canada, Cuba, Egypte, Etats-Unis d'Amérique, France, Ghana, Inde, Kenya, Malaisie, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, les Philippines, Pologne, République de Corée, Royaume-Uni, Sénégal, ex-Tchécoslovaquie, Thaïlande, Tunisie, et l'ex-Union des Républiques socialistes soviétiques.

La Commission se réunit habituellement tous les deux ans, alternativement à Rome, au siège de la FAO, et à Genève, au siège de l'OMS, mais il arrive parfois qu'elle se réunisse plus fréquemment ou à l'occasion de sessions spéciales ou extraordinaires.

Les séances plénières peuvent rassembler jusqu'à 600 personnes. La représentation aux sessions se fait sur une base nationale. Les délégations nationales sont dirigées par de hauts fonctionnaires nommés par leurs gouvernements et peuvent comprendre, comme c'est souvent le cas, des représentants de l'industrie, d'organisations de consommateurs et d'instituts universitaires. Les pays qui ne sont pas encore membres de la Commission prennent parfois part à ses travaux en qualité d'observateurs.

Plusieurs organisations gouvernementales et non gouvernementales internationales ont également un statut d'observateur, qui ne les empêche pas, selon la tradition de la Commission du Codex Alimentarius, de présenter leur point de vue à n'importe quelle étape, sauf lors de la décision finale, qui reste la prérogative des gouvernements membres.

Pour faciliter le contact permanent avec les Etats Membres, la Commission, en collaboration avec les gouvernements

nationaux, a mis en place des *Services centraux de liaison avec le Codex*, et de nombreux pays membres se sont dotés de *Comités nationaux du Codex* pour coordonner les activités au niveau national.

L'intérêt pour les activités du Codex n'a cessé de croître depuis la création de la Commission et la participation grandissante des pays en développement à ses travaux témoigne des progrès réalisés et de la clairvoyance des fondateurs de la Commission.

FONCTIONNEMENT DE LA COMMISSION

La constitution du Codex Alimentarius Comme l'indique l'Article premier des Statuts de la Commission du Codex Alimentarius, l'un des buts principaux de la Commission est la préparation de normes alimentaires et leur publication dans le Codex Alimentarius.

La base juridique des activités de la Commission et les procédures qu'elle est tenue de suivre sont publiées dans le *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, qui en est à sa dixième édition. Comme tous les autres aspects des travaux de la Commission, les procédures de préparation des normes sont clairement définies, ouvertes et transparentes. En substance, elles comportent:

- La *présentation d'une proposition* d'élaboration de norme par un gouvernement national ou un comité subsidiaire de la Commission. Elle est généralement suivie d'un document de travail présentant ce que la norme proposée devrait permettre d'obtenir, puis d'une proposition de projet indiquant le calendrier des activités et leurs priorités relatives.
- Une *décision, rendue par la Commission ou par le Comité exécutif, d'élaborer une norme*, comme proposé. «Des Critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités» aident la Commission ou le Comité exécutif à se prononcer et à désigner ou à créer

l'organe subsidiaire chargé d'élaborer la norme. Si nécessaire, un nouvel organe subsidiaire – généralement un groupe spécial – peut être créé.

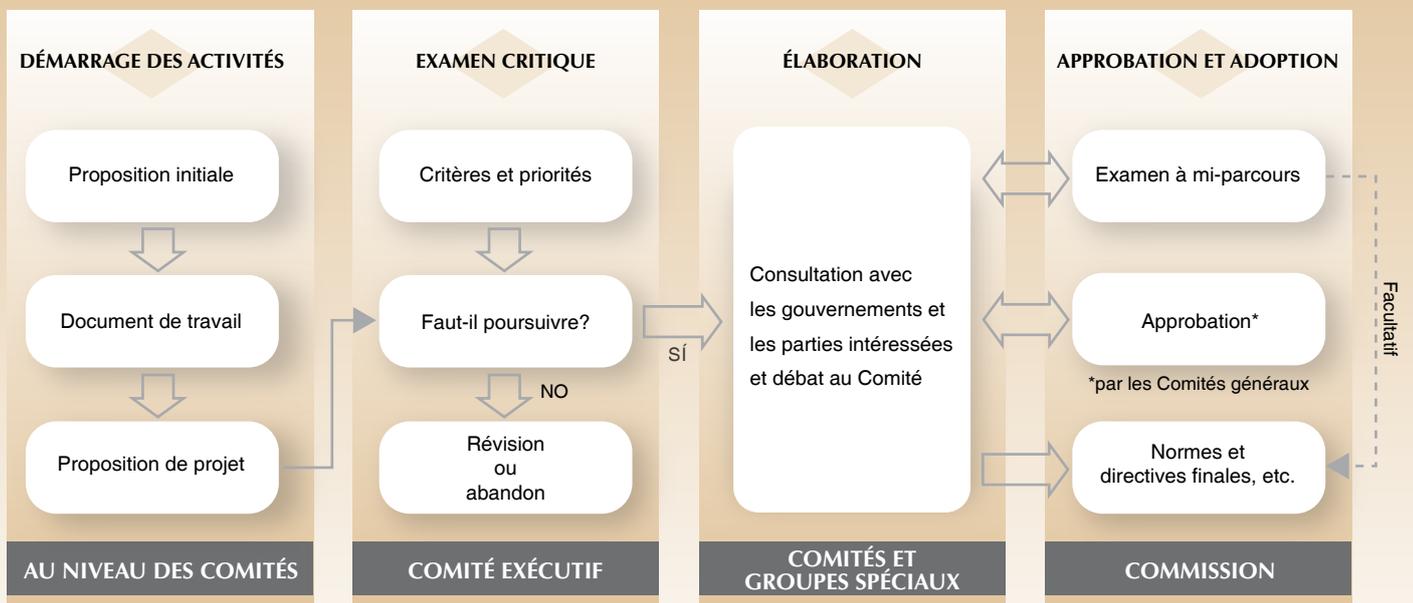
- La préparation d'un *avant-projet de norme* par le Secrétariat de la Commission, qui est *distribué aux Gouvernements membres* pour observations.
- Les observations sont examinées par l'organe subsidiaire qui a été chargé de la mise au point de l'avant-projet de norme et cet organe peut soumettre le texte à la Commission en tant que *projet de norme*. Ce projet peut également être soumis aux Comités du Codex chargés de l'étiquetage, de l'hygiène, des additifs, des contaminants ou des méthodes d'analyse pour qu'ils approuvent d'éventuels avis techniques dans ces domaines.
- Il faut en général plusieurs années pour élaborer une norme. Une fois adoptée par la Commission, la *norme Codex* est insérée dans le Codex Alimentarius.

Révision et adaptation des normes: mise à jour du Codex Alimentarius

La Commission et ses organes subsidiaires s'engagent à tenir à jour les normes Codex et les textes apparentés afin de garantir qu'ils soient conformes aux connaissances scientifiques actuelles et aux besoins des pays membres. La plupart des pays ont besoin aujourd'hui de normes moins strictes – surtout pour les produits de base – que celles qui ont été élaborées dans les années 70 et 80. La Commission se tient informée de ces changements et s'applique à regrouper ses nombreuses normes anciennes détaillées pour en faire de nouvelles normes plus générales. L'avantage de cette approche est d'élargir la portée des normes et de permettre des innovations dans l'élaboration de nouveaux produits alimentaires. Bien sûr, la base scientifique sur laquelle repose la protection du consommateur est maintenue et renforcée par ce processus d'examen et de révision.

La procédure de révision ou de regroupement suit celle utilisée pour la préparation initiale des normes.

LE PROCESSUS DES NORMES CODEX



La procédure par étape du Codex

Avant qu'il soit décidé d'entreprendre l'élaboration d'une nouvelle norme ou d'un autre texte, une proposition de projet est élaborée et examinée au niveau du Comité.

Etape 1:

La proposition de projet est examinée par le Comité exécutif et comparée aux critères et priorités établis par la Commission.

Étapes 2, 3 et 4:

Un projet de texte est préparé (Étape 2) et distribué aux pays membres et à toutes les parties intéressées pour observations (Étape 3). Le projet et les observations sont examinés au niveau du Comité (Étape 4) et, si nécessaire, un nouveau projet est rédigé.

Etape 5:

La Commission examine les progrès réalisés et accepte de faire avancer le projet à l'étape finale. A l'issue de cette étape, le projet est également approuvé par les Comités généraux pertinents afin d'être conforme aux normes générales du Codex*.

Étapes 6 et 7:

Le projet approuvé est renvoyé aux gouvernements et aux parties intéressées pour observations et finalisation par le Comité pertinent. Le projet est soumis à la Commission pour adoption.

Etape 8:

Après une dernière série d'observations, la Commission adopte le projet sous forme de texte officiel du Codex. La norme, la directive ou autre texte est alors publié par le Secrétariat du Codex.

* Parfois, le document est prêt pour son adoption finale à ce stade, qui est souvent appelé Étape 5/8.

ORGANES SUBSIDIAIRES

En vertu de son Règlement intérieur, la Commission est autorisée à créer deux types d'organes subsidiaires:

- Les *Comités du Codex*, qui préparent les projets de normes à soumettre à la Commission.
- les *Comités de coordination*, qui servent à coordonner les activités sur les normes alimentaires au niveau des régions ou des groupes de pays, y compris la mise au point de normes régionales.

Le système des comités est caractérisé par le fait qu'à quelques exceptions près, chaque comité est accueilli par un pays membre, qui prend à sa charge les coûts afférents au fonctionnement du comité et désigne son président. La désignation des pays hôtes des comités est un point permanent inscrit à l'ordre du jour de la Commission.

Comités s'occupant de questions générales

Ces Comités sont ainsi nommés car leurs travaux intéressent tous les Comités s'occupant de produits et, parce que ces travaux s'appliquent à l'ensemble des normes relatives aux produits, on appelle parfois les Comités s'occupant de questions générales «comités horizontaux». Les comités s'occupant de questions générales élaborent des concepts et des principes d'intérêt général s'appliquant à l'ensemble des denrées alimentaires, à des aliments en particulier ou à des groupes d'aliments; ils approuvent ou examinent des dispositions ayant trait aux normes de produit et, en se fondant sur l'avis des organes scientifiques spécialisés, émettent des recommandations relatives à la santé et à la sécurité des consommateurs.

Le Comité des Principes généraux donne à la Commission des avis sur des questions fondamentales comme les définitions, le Règlement intérieur, les règles et procédures de travail pour l'établissement et le fonctionnement des Comités et Groupes spéciaux du Codex,

les relations avec les autres organisations et les principes généraux qui président à l'élaboration des normes, codes d'usages et autres documents du Codex.

Six des Comités s'occupant de questions générales sont chargés de veiller à ce que les dispositions particulières des normes Codex sur les produits soient conformes aux principales normes et directives générales de la Commission dans leurs domaines de compétence particuliers. Il s'agit des comités suivants:

- Comité sur les additifs alimentaires
- Comité sur les contaminants dans les aliments
- Comité sur l'hygiène alimentaire
- Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires
- Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
- Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime.

Ces Comités peuvent également élaborer des normes, des limites maximales pour les résidus et les contaminants, des codes d'usages ou autres directives d'application générale ou particulière lorsque l'élaboration d'une norme de produit complète n'est pas nécessaire. Par exemple, le Comité sur l'hygiène alimentaire a élaboré un code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques déshydratées et le Comité des additifs alimentaires et des contaminants (scindé en deux comités en 2006) a élaboré une norme sur les teneurs maximales en plomb des aliments. Les Comités sur l'étiquetage des denrées alimentaires et la nutrition et les aliments diététiques ou de régime ont collaboré à la préparation des directives Codex sur les allégations nutritionnelles.

Le Comité sur les résidus de pesticides et le Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments préparent des LMR pour ces deux catégories de substances chimiques utilisées dans la production agricole. Ces LMR reposent sur des avis scientifiques concernant la sécurité sanitaire des résidus qui restent présents après que ces substances ont été utilisées conformément

aux bonnes pratiques agricoles ou vétérinaires établies.

Le Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires veille à l'application des normes aux aliments faisant l'objet d'un commerce international, en particulier aux mesures réglementaires appliquées par les gouvernements pour garantir à leurs partenaires commerciaux que les aliments et leurs systèmes de production sont correctement réglementés de façon à protéger les consommateurs des risques d'origine alimentaire et des pratiques commerciales trompeuses. Les directives élaborées par le Comité incluent des avis sur la manière dont les gouvernements devraient faire face aux crises dans le système de sécurité sanitaire des aliments, notamment en maintenant les circuits de communication avec le public et avec les autres gouvernements dans le cadre du système d'information d'urgence du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) géré par l'OMS.

Comités s'occupant de produits

Les Comités s'occupant de produits sont chargés de mettre au point des normes sur des aliments spécifiques ou des catégories d'aliments. Pour les distinguer des «comités horizontaux» et reconnaître leurs tâches exclusives, ils sont souvent désignés sous le nom de «comités verticaux». Les Comités s'occupant de produits se réunissent selon les exigences et sont suspendus ou dissous lorsque la Commission décide qu'ils ont achevé leurs travaux. De nouveaux Comités peuvent être institués en fonction des circonstances pour couvrir des besoins spécifiques en vue de l'élaboration de nouvelles normes. Ces comités sont actuellement au nombre de cinq et se réunissent régulièrement.

- Comité sur les graisses et les huiles
- Comité sur le poisson et les produits de la pêche
- Comité sur les fruits et légumes frais
- Comité sur le lait et les produits laitiers

- Comité sur les fruits et légumes traités.

Les Comités de produit ci-après travaillent par correspondance ou ont été suspendus:

- Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses
- Comité sur les produits cacaotés et le chocolat
- Comité sur l'hygiène de la viande
- Comité sur les eaux minérales naturelles
- Comité sur les sucres
- Comité sur les protéines végétales.

Les pays hôtes peuvent réunir les organes subsidiaires du Codex, selon les besoins, à des intervalles allant de un à deux ans. La participation à certains comités du Codex est pratiquement aussi vaste que celle des sessions plénières de la Commission.

Groupes spéciaux intergouvernementaux

En 1999, la Commission a constaté que la structure de ses comités, qui manquait quelque peu de souplesse, n'était pas adaptée à la demande de normes et de directives portant sur un nombre croissant de sujets. Elle a décidé de créer un troisième type d'organe subsidiaire appelé Groupe spécial intergouvernemental du Codex, qui est un comité du Codex dont le mandat est très limité et qui est établi pour une période donnée. A ce jour, la Commission a établi les Groupes spéciaux intergouvernementaux ci-après:

- Groupe spécial sur l'alimentation des animaux, 1999-2004
- Groupe spécial sur les aliments dérivés des biotechnologies, 1999-2003 et 2005-2009
- Groupe spécial sur les jus de fruits et de légumes, 1999-2005
- Groupe spécial sur la transformation et la manipulation des aliments surgelés, 2006-
- Groupe spécial sur la résistance aux antimicrobiens, 2006-

Comités de coordination

Les Comités de coordination jouent un rôle fondamental en veillant à ce que les

travaux de la Commission répondent aux intérêts régionaux et aux préoccupations des pays en développement. Ils se réunissent une fois par an ou tous les deux ans avec une forte participation des pays des régions respectives. Les rapports de session sont soumis pour examen à la Commission. Le pays qui préside le Comité de coordination est également le coordonnateur régional de la région concernée.

Ces comités n'ont pas de pays d'accueil permanent. Les réunions sont organisées par les pays d'une région en fonction des besoins et en accord avec la Commission. Il existe six Comités de coordination, dont un pour chacune des régions suivantes:

- Afrique
- Asie
- Europe
- Amérique latine et Caraïbes
- Proche-Orient
- Amérique du Nord et Pacifique du Sud-Ouest

L'ADMINISTRATION DU CODEX

Le Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius est nommé conjointement par les Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS à l'issue d'un processus ouvert de recherche à l'échelle mondiale de candidats qualifiés. Le Secrétaire est assisté de quelques collaborateurs, techniciens et administrateurs. Son bureau se trouve au siège de la FAO à Rome.

Le secrétariat des sessions de la Commission et du Comité exécutif est entièrement assuré par le personnel en poste à Rome. La préparation des sessions de la Commission demande un travail considérable qui inclut, entre mille tâches, la compilation de documents sur les points de l'ordre du jour et la responsabilité pour les préparatifs logistiques. La préparation des rapports de session de la Commission est une entreprise difficile en soi, car il faut que le rapport de chaque session soit approuvé par les participants avant la clôture de la session. Enfin, l'après-session exige de nombreuses heures de travail

intense pour assurer le suivi nécessaire.

Les Gouvernements membres accueillent et financent de nombreux comités subsidiaires de la Commission et en assurent le secrétariat. Le Secrétariat de la Commission coordonne et surveille les activités de ces comités, ce qui implique une collaboration avec le personnel des comités subsidiaires dans les pays hôtes pour toute une série d'activités: fixation du calendrier et du lieu des sessions, publication des invitations aux Etats Membres, mise au point définitive de l'ordre du jour et des documents de réunion, enregistrement des délibérations, préparation et distribution des rapports de session et vérification de la suite donnée aux décisions des sessions. Sur une période de 12 mois, il peut y avoir jusqu'à 20 sessions de Comités du Codex.

APPLICATION DES NORMES DU CODEX

L'harmonisation des normes alimentaires est généralement jugée comme pouvant contribuer à protéger la santé des consommateurs et faciliter le plus possible le commerce international. C'est pourquoi les accords du Cycle d'Uruguay sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et les obstacles techniques au commerce (Accords SPS et OTC) encouragent tous deux l'harmonisation internationale des normes alimentaires.

Alors que l'intérêt croissant du monde pour toutes les activités du Codex témoigne de l'acceptation générale de sa philosophie – harmonisation, protection des consommateurs et facilitation du commerce international – en pratique, de nombreux pays ont du mal à accepter les normes Codex en tant que texte réglementaire. La diversité des systèmes juridiques, administratifs et politiques et, parfois, l'influence des comportements nationaux et la notion de souveraineté entravent l'harmonisation et l'acceptation des normes Codex.

En dépit de ces difficultés, le processus d'harmonisation s'accélère, sous la

pression d'une volonté internationale ferme de faciliter les échanges et du désir des consommateurs du monde entier d'avoir accès à une nourriture saine et nutritive.

Un nombre croissant de pays alignent – en totalité ou en partie – leurs normes alimentaires nationales (en particulier celles ayant trait à l'innocuité) sur celles du Codex Alimentarius. C'est notamment le cas pour les additifs, les contaminants et les résidus, c'est-à-dire les produits invisibles.

Le Codex et la science

*La première Déclaration de principe concernant le rôle de la science dans le processus de prise de décisions du Codex et la mesure dans laquelle d'autres facteurs sont pris en compte stipule ce qui suit:
«Les normes, directives et autres recommandations du Codex Alimentarius concernant les produits alimentaires devront reposer sur le principe d'une analyse scientifique rationnelle ...»*

Codex Alimentarius sur l'Internet:
www.codexalimentarius.net

PRINCIPES SCIENTIFIQUES DE FIXATION DES NORMES

Le Codex a toujours travaillé de manière scientifique. Experts et spécialistes d'une vaste gamme de disciplines scientifiques ont contribué à tous les aspects de ses activités afin de veiller à ce que les normes Codex soient en mesure de résister à l'examen scientifique le plus rigoureux. On peut dire, en fait, que les travaux de la Commission du Codex Alimentarius et ceux de la FAO et de l'OMS dans leur rôle d'appui, sont une référence pour la recherche et les études scientifiques liées à l'alimentation et que la Commission elle-même est devenue une tribune



internationale importante pour l'échange d'informations scientifiques sur les denrées alimentaires.

En 1995, la Commission a adopté quatre déclarations de principe concernant le rôle de la science dans le processus de prise de décisions du Codex et la mesure dans laquelle d'autres facteurs sont pris en compte. Ces principes ont été complétés par des déclarations de principe relatives au rôle de l'évaluation des risques pour la sécurité sanitaire des aliments (1997) et par des critères pour la prise en compte des autres facteurs mentionnés dans la deuxième déclaration de principe (2001). Une déclaration exhaustive relative aux principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments et de santé a été adoptée par la Commission en 2003 et incorporée dans le *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*.

COMITÉS ET CONSULTATIONS MIXTES FAO/OMS RÉCENTS D'EXPERTS

Le Codex Alimentarius est à l'origine de nombreuses activités touchant à la chimie des aliments, aux technologies alimentaires, à la microbiologie, à la mycologie et aux résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, etc. Il s'agit le plus souvent d'études en collaboration entre des scientifiques indépendants, des laboratoires, des instituts et universités et les comités et consultations mixtes FAO/OMS d'experts.

Les réunions d'experts de la FAO et de l'OMS sont indépendantes de la Commission (et de ses organes subsidiaires), mais les résultats de leurs travaux apportent une contribution significative à la crédibilité scientifique des activités de la Commission. Le principe de l'indépendance des avis scientifiques par rapport aux réalités pratiques de la gestion des risques est appliqué par le Codex depuis le départ.

L'élaboration des avis scientifiques repose sur les grands principes suivants:

- *Excellence*: utilisation de compétences

Réunions et consultations récentes mixtes FAO/OMS d'experts

1995

- Application de l'analyse des risques aux questions relatives aux normes alimentaires

1996

- Biotechnologies et innocuité des aliments

1997

- Gestion des risques et l'innocuité des aliments
- Evaluation de la consommation et de l'exposition aux produits chimiques

1998

- Rôle des organismes gouvernementaux | dans l'évaluation du système HACCP
- Application de la communication des risques aux normes alimentaires et aux questions d'innocuité

2000

- Sécurité sanitaire des aliments d'origine végétale génétiquement modifiés

2001

- Evaluation du caractère allergène des aliments génétiquement modifiés

2002

- Acrylamide

2003

- Sécurité sanitaire des aliments génétiquement modifiés d'origine animale, y compris les poissons

2004

- Biotoxines dans les mollusques bivalves

reconnues au niveau international, étayées par un forum de discussion scientifique mondial reposant sur les meilleures pratiques pour la définition des orientations;

- *Indépendance*: les experts agissent

PRINCIPAUX GROUPES D'EXPERTS FAO/OMS

Le *Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)* a été créé en 1955; il a pour mission d'examiner les aspects chimiques, toxicologiques et autres des contaminants et résidus de médicaments vétérinaires présents dans les aliments destinés à la consommation humaine. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments et le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments identifient les additifs, les contaminants et les résidus de médicaments vétérinaires devant être évalués en priorité et les soumettent au JECFA pour évaluation avant de les incorporer aux normes Codex.

La *Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR)* a démarré en 1963 par un décision selon laquelle la Commission du Codex Alimentarius devait recommander des limites maximales de résidus (LMR) pour les résidus de pesticides et les contaminants de l'environnement dans certains produits alimentaires, afin d'assurer l'innocuité des aliments contenant des résidus. Il a également été décidé que la JMPR devait recommander des méthodes d'échantillonnage et d'analyse. La JMPR et le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) travaillent en étroite collaboration. Le CCPR identifie les substances devant être évaluées en priorité. Après l'évaluation de la JMPR, le Comité du Codex examine les LMR recommandées et, si elles sont acceptables, les transmet à la Commission pour être adoptées en tant que LMR Codex.

Les *Consultations mixtes FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA)* ont commencé leurs activités en 2000 pour mettre au point et fournir au Codex Alimentarius des avis sur les aspects microbiologiques de la sécurité sanitaire des aliments. Outre les évaluations des risques, la JEMRA formule des orientations dans des domaines connexes tels que la collecte des données et l'application de l'évaluation des risques. La JEMRA collabore étroitement avec le Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires, mais fournit aussi des avis aux autres comités du Codex, comme le Comité sur les poissons et les produits dérivés.

en leur nom propre et non pour le compte d'un gouvernement ou d'une institution; il est de leur devoir de déclarer d'éventuels conflits d'intérêts;

- *Transparence*: procédures et méthodes garantissant que toutes les parties intéressées comprennent le processus d'élaboration des avis scientifiques et ont accès aux rapports, aux évaluations de la sécurité sanitaire et aux autres informations de base;
- *Universalité*: il est essentiel de disposer d'une large base de données scientifiques pour étayer les activités de fixation des normes internationales. Par conséquent, les institutions et toutes les parties intéressées du monde entier sont invitées à fournir des données.

La composition des consultations d'experts est d'une importance fondamentale. La crédibilité et l'acceptabilité des conclusions et recommandations des consultations dépendent en grande partie de l'objectivité, des connaissances scientifiques et des compétences générales de ceux qui les formulent.

Aussi attache-t-on un grand soin à la sélection des experts invités à participer. Ceux-ci doivent faire autorité dans leur discipline, jouir du plus grand respect de leurs confrères, et émettre des jugements impartiaux d'une objectivité incontestable. Ils sont désignés à titre personnel, et non comme représentants d'un gouvernement ou comme porte-parole d'une organisation, et les données qu'ils fournissent relèvent de leur propre responsabilité. Ils sont invités dans le cadre d'un «avis de recrutement d'experts» pour participer au processus de sélection et être inclus dans les listes, le cas échéant. Les scientifiques du monde entier sont invités à présenter leur candidature. Certains experts, en particulier ceux siégeant dans les comités permanents, demeurent membres pendant de longues périodes et acquièrent par là une mémoire institutionnelle précieuse. Les réunions d'experts organisées et

appuyées conjointement par la FAO et l'OMS ont produit une grande quantité de données alimentaires reposant sur des bases scientifiques.

Deux de ces groupes, la *Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides* (JMPR) et le *Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires* (JECFA) ont publié au fil des ans des données appréciées dans le monde entier et dont les gouvernements, l'industrie et les centres de recherche font un large usage. Leur apport aux travaux de la Commission du Codex est fondamental et les publications résultant de leurs activités sont des références à l'échelle internationale. Les évaluations de la sécurité sanitaire effectuées par la JMPR, comme celles du JECFA, se fondent sur les meilleures informations scientifiques disponibles provenant de nombreuses sources autorisées.

Les *Consultations mixtes FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques* (JEMRA) ont commencé en 2000. Les JEMRA visent à optimiser l'utilisation de l'évaluation des risques microbiologiques comme base scientifique des décisions en matière de gestion des risques en ce qui concerne les risques microbiologiques dans les aliments. Leurs évaluations et leurs avis servent à l'élaboration des normes, codes d'usages en matière d'hygiène et autres directives du Codex dans le domaine de l'hygiène des aliments et servent de base scientifique pour ces activités.

Un des principaux atouts des relations unissant le Codex et la FAO et l'OMS en matière scientifique est la souplesse. Ces dernières années, la FAO et l'OMS ont organisé des consultations scientifiques d'experts sur une grande variété de sujets. Toutes ces consultations n'ont pas abouti à l'élaboration de nouvelles normes Codex, car parfois il est préférable de régler le problème d'une autre manière. La FAO et l'OMS donnent également des avis sur d'autres manières de régler le problème.

La FAO et l'OMS ne sont pas les seules sources d'excellence en matière scientifique sur lesquelles s'appuie le

Codex. Ce dernier encourage les autres organisations intergouvernementales à caractère scientifique à apporter une contribution au système scientifique commun FAO-OMS. L'Agence internationale pour l'énergie atomique (AIEA) donne des avis et un soutien en ce qui concerne la contamination par radionucléide et l'irradiation des aliments. L'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) fournit des avis sur la santé des animaux, sur les maladies animales qui contaminent l'homme et sur les liens entre la santé animale et la sécurité sanitaire des aliments.

Le Codex et les consommateurs

Depuis leur création, la FAO et l'OMS cherchent à promouvoir les normes de qualité et d'innocuité appliquées aux aliments. L'objectif prioritaire de la Commission du Codex Alimentarius est de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

Codex Alimentarius sur l'Internet:
www.codexalimentarius.net

DÉFENDRE LES CONSOMMATEURS

Depuis leur création, la Commission du Codex Alimentarius et ses comités subsidiaires accordent la priorité absolue à la protection et aux intérêts des consommateurs dans la formulation des normes alimentaires et les activités connexes.

D'autres organismes des Nations Unies ont également reconnu l'importance de la protection des consommateurs: en 1985, par exemple, une Résolution de l'Assemblée générale des Nations Unies a donné naissance aux *Directives pour la protection des consommateurs*, publiées en 1986. Ces lignes directrices identifient



l'alimentation comme l'un des trois facteurs prioritaires de la santé et citent le Codex Alimentarius comme l'ouvrage de référence pour la protection des consommateurs en matière d'alimentation.

Deux conférences pertinentes organisées au début des années 90 ont été la Conférence FAO/OMS de 1991 sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires (organisée en collaboration avec le GATT), qui préconisait la participation continue et accrue des consommateurs à la prise de décisions dans le domaine alimentaire aux niveaux national et international; et la Conférence internationale FAO/OMS sur la nutrition de 1992, qui recommandait de protéger les consommateurs en améliorant la qualité et l'innocuité des aliments et décrivait les mesures à prendre pour mettre en œuvre cette recommandation. En outre, en 1993, la FAO a convoqué une consultation d'experts sur la prise en compte des intérêts des consommateurs dans les activités de contrôle des aliments.

LES DENRÉES ALIMENTAIRES ET LES NORMES GÉNÉRALES

Aussi bien les organes subsidiaires que la Commission du Codex accordent la priorité absolue aux intérêts des consommateurs dans la formulation des normes de produits et des normes générales. La présentation adoptée pour les normes montre que le Codex tient à garantir en premier lieu que les consommateurs disposent de produits d'une qualité acceptable minimale, sains et sans danger pour la santé. Les dispositions relatives à la présentation des normes de produits, sous les rubriques *titre de la norme, champ d'application, description, poids et mesures et étiquetage*, ont pour but de garantir que le consommateur ne sera pas induit en erreur et que le produit acheté corresponde bien à ce qui est indiqué sur l'étiquette. La disposition relative aux *facteurs essentiels de composition et de qualité* vise à garantir que le consommateur n'achètera pas un produit inférieur à une norme minimale acceptable.

Visée des Lignes directrices Codex concernant l'étiquetage nutritionnel

Garantir que l'étiquetage nutritionnel puisse efficacement:

«Fournir au consommateur des renseignements sur un aliment qui lui permettent de faire un choix éclairé ...»

Les dispositions concernant les *additifs alimentaires, les contaminants et l'hygiène* visent à protéger la santé des consommateurs.

Le Codex Alimentarius compte plus de 200 normes, du format prescrit, visant des aliments individuels ou des groupes d'aliments. Il comprend, en outre, la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*, les *Lignes directrices générales concernant les allégations* et les *Lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel*, visant à assurer des pratiques loyales dans la vente des aliments, tout en guidant les consommateurs dans le choix des produits.

D'autres normes générales sur *l'hygiène des aliments, les additifs alimentaires, les contaminants et les toxines* dans les aliments et sur *les aliments irradiés* sont d'une importance fondamentale pour protéger la santé des consommateurs et sont très appréciées.

De même, des *limites maximales de résidus pour les pesticides et les médicaments vétérinaires* et des *limites maximales pour les additifs alimentaires et les contaminants* ont été fixées pour que les consommateurs ne soient pas exposés à des niveaux dangereux pour leur santé.

PRINCIPES GÉNÉRAUX, LIGNES DIRECTRICES ET CODES D'USAGES RECOMMANDÉS

Des instruments tels que principes et codes ont été mis au point dans le but exprès de protéger la santé des consommateurs contre les risques alimentaires. Par exemple, des *principes généraux* ont été

Qualité et innocuité des aliments

La Consultation d'experts de la FAO sur la prise en compte des intérêts des consommateurs dans les activités de contrôle des aliments (1993) a identifié les questions suivantes comme intéressant particulièrement les consommateurs:

- *Normes.* Les consommateurs estiment qu'ils n'en ont pas toujours pour leur argent. Ils sont mécontents lorsque les aliments se gâtent ou ne répondent pas à leurs attentes pour ce qui est du goût, de l'arôme et de la sapidité.
- *Qualité nutritionnelle.* Dans maints pays en développement, l'altération des denrées alimentaires prive les consommateurs de la valeur nutritionnelle. Dans les pays développés, les consommateurs se plaignent du manque de renseignements sur les étiquettes en ce qui concerne la valeur nutritionnelle de l'aliment.
- *Processus de contrôle des aliments.* Si les consommateurs sont au courant des réglementations en matière de contrôle des aliments, ils ne sont pas convaincus qu'elles soient correctement appliquées. Certains producteurs et distributeurs pensent qu'ils peuvent enfreindre la loi impunément.
- *Information.* Les consommateurs sont d'avis que le gouvernement et l'industrie ne leur donnent pas assez d'informations pour faire des choix éclairés. Très souvent, les étiquettes sur les aliments comportent des renseignements insuffisants et difficiles à lire. Les informations fournies par le gouvernement, l'industrie ou d'autres sources sont souvent peu claires et parfois contradictoires.
- *Contamination par l'environnement.* Les consommateurs se préoccupent de plus en plus des risques de contamination des approvisionnements alimentaires tout au long de la chaîne de production allant de la récolte à la distribution, en passant par la transformation et le stockage. Ils ne font pas confiance aux services de contrôle des aliments pour assurer la protection nécessaire.
- *Irradiation et biotechnologies.* Les consommateurs estiment que certains processus recourant aux nouvelles technologies ne sont pas sûrs, faute d'avoir été suffisamment évalués. Des informations fiables sur les technologies les plus avancées ne sont pas toujours disponibles.

élaborés pour l'utilisation d'additifs alimentaires, l'inspection et la certification des importations et des exportations alimentaires et l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments.

Le Codex Alimentarius comporte des *directives* très variées visant à protéger les consommateurs, sur des sujets très divers comme l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments et les niveaux de radionucléides dans les aliments à la suite d'une contamination nucléaire accidentelle, applicables dans le commerce international.

Il comprend également des *codes d'usages*, dont la plupart sont des codes d'usages en matière d'hygiène fournissant des conseils pour une production alimentaire sans danger et adaptée à la consommation, dont le but, autrement dit, est de protéger la santé des consommateurs. Le *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* s'applique à tous les aliments. Il est particulièrement important pour protéger la santé des consommateurs car il jette des bases solides pour garantir l'innocuité des aliments et suit la chaîne alimentaire de la production primaire à la consommation finale, en soulignant les principaux contrôles d'hygiène requis à chaque étape.

NOUVEAUX DOMAINES: ALIMENTS POUR ANIMAUX ET ALIMENTS DÉRIVÉS DES BIOTECHNOLOGIES

Les préoccupations qu'a fait naître chez les consommateurs l'épidémie d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), également appelée crise de la «vache folle», au début des années 90, ont amené le Codex à se pencher sur la question de la sécurité sanitaire des aliments destinés aux animaux de production utilisés dans l'alimentation humaine. La Commission a fait plus que répondre à la crise immédiate car le Code d'usages en matière de bonne alimentation des animaux tient compte de tous les

aspects pertinents relatifs à la santé animale et à l'environnement pour limiter au maximum les risques pour la santé des consommateurs. Ce code s'applique à la production et à l'utilisation de tous les produits destinés à l'alimentation des animaux et aux ingrédients utilisés, à tous les niveaux, qu'ils soient produits de façon industrielle ou à la ferme. Il inclut également les pâturages libres, la production de fourrage et l'aquaculture.

Les Principes du Codex pour l'analyse des risques des aliments dérivés des biotechnologies modernes ont été élaborés sur la base d'une évaluation de la sécurité sanitaire de ces aliments avant commercialisation, au cas par cas. Ces principes prévoient la surveillance après commercialisation des effets potentiels sur la santé du consommateur et des effets nutritionnels, le cas échéant. Deux directives détaillées sur la conduite des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments, l'une pour les aliments dérivés de végétaux dont l'ADN a été modifié et l'autre pour les aliments dérivés de micro-organismes dont l'ADN a été modifié, incluent une étude des effets visés et des effets non souhaités de la modification génétique et une évaluation de l'éventuel caractère allergène de ces aliments.

PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS

Dès ses origines, la Commission a accueilli favorablement la participation des consommateurs; les unions de consommateurs sont représentées à ses sessions depuis 1965.

La participation des consommateurs aux travaux de la Commission a fait l'objet de débats ouverts au sein de la Commission. Leur participation aux décisions liées aux normes alimentaires et au Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, par exemple, était inscrite à l'ordre du jour de la vingtième session de la Commission du Codex Alimentarius, laquelle est convenue qu'il fallait poursuivre l'étroite collaboration

avec les organisations de consommateurs.

De par son caractère international, la Commission est consciente du fait que la participation des consommateurs à l'harmonisation des normes alimentaires et aux travaux apparentés ne dépend pas uniquement d'elle. Aussi, à sa vingtième session, a-t-elle invité les gouvernements à associer davantage les consommateurs au processus de prise de décisions au niveau national:

«La Commission continue à tenir compte des intérêts des consommateurs dans ses travaux, tout en reconnaissant que c'est à l'échelon national que ces derniers peuvent fournir leur contribution la plus précieuse.»

INFORMATION

Le Secrétariat du Codex Alimentarius diffuse les documents du Codex aux organisations internationales de consommateurs et fournit des informations sur demande. Il distribue tous les documents de la Commission et ceux des comités subsidiaires aux services centraux de liaison avec le Codex des pays membres, dans l'espoir qu'ils seront transmis aux organisations nationales de consommateurs pour observations, le cas échéant. Tous ces documents sont librement disponibles sur le site Internet du Codex.

Le Codex et le commerce international des denrées alimentaires

D'après les statistiques de la FAO sur le commerce, la valeur des échanges de produits agricoles a dépassé 500 milliards de dollars EU en 2003 – battant ainsi tous les records.

Codex Alimentarius sur l'Internet:
www.codexalimentarius.net

Les responsables et les experts qui ont jeté les bases et défini les orientations des activités du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires et de la Commission du Codex Alimentarius s'inquiétaient avant tout de la santé des consommateurs et de la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des denrées alimentaires.

Ils étaient d'avis que si tous les pays harmonisaient leurs législations alimentaires et adoptaient des normes approuvées à l'échelle internationale, ces questions trouveraient une solution naturelle. Grâce à l'harmonisation, ils prévoyaient une réduction des obstacles au commerce et la libéralisation des



Extrait des Principes généraux du Codex Alimentarius:

«La publication du Codex Alimentarius vise à guider et à promouvoir l'élaboration, la mise en œuvre et l'harmonisation de définitions et d'exigences relatives aux produits alimentaires, et, de ce fait, à faciliter le commerce international.»

échanges de denrées alimentaires entre les pays, dont tireraient profit les agriculteurs et leurs familles et qui aideraient à atténuer la faim et la pauvreté. Ils concluaient que le Codex Alimentarius résoudrait de nombreuses difficultés qui entravaient la liberté d'échange, opinion que l'on retrouve dans *Objet du Codex Alimentarius*, décrit dans les Principes généraux.

Les gouvernements nationaux se préoccupent surtout de l'innocuité des aliments importés d'autres pays, afin qu'ils ne menacent ni la santé des consommateurs, ni la santé et la sécurité de leurs populations animales et végétales. En conséquence, les gouvernements des pays importateurs ont institué des lois et des réglementations contraignantes pour éliminer ou réduire au minimum ces périls. Dans le domaine du contrôle des denrées alimentaires, des animaux et des végétaux, ces mesures risquent de créer des obstacles au commerce des denrées alimentaires entre les pays.

LE CYCLE D'URUGUAY ET LE COMMERCE MONDIAL DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Les accords du Cycle d'Uruguay feront date dans l'histoire des échanges commerciaux multilatéraux dans la mesure où l'agriculture et l'alimentation y sont, pour la première fois, soumises à des règles et des disciplines concrètes.

Les participants aux négociations ont reconnu que les mesures ostensiblement adoptées par les gouvernements

Accord SPS: Accord sur l'application de mesures sanitaires et phytosanitaires Accord OTC: Accord sur les barrières techniques au commerce

En vertu de l'Article 2.2 de l'Accord SPS:

«Les membres feront en sorte qu'une mesure sanitaire et phytosanitaire ne soit appliquée que dans la mesure nécessaire pour protéger la santé et la vie des personnes et des animaux ou préserver les végétaux, qu'elle soit fondée sur des principes scientifiques et qu'elle ne soit pas maintenue sans preuves scientifiques suffisantes.»

En vertu de l'Article 3.1 de l'Accord SPS:

«Afin d'harmoniser le plus largement possible les mesures sanitaires et phytosanitaires, les Membres établiront leurs mesures sanitaires et phytosanitaires sur la base de normes, directives ou recommandations internationales, dans les cas où il en existe, sauf disposition contraire du présent accord.»

En vertu de l'Article 2.6 de l'Accord OTC:

«En vue d'harmoniser le plus largement possible les règlements techniques, les Membres participeront pleinement, dans les limites de leurs ressources, à l'élaboration, par les organismes internationaux à activité normative compétents, de normes internationales concernant les produits pour lesquels ils ont adopté, ou prévoient d'adopter, des règlements techniques.»

nationaux pour protéger la santé de leurs consommateurs et des animaux et préserver les végétaux pouvaient se transformer en obstacles déguisés au commerce et être discriminatoires. En conséquence, les Accords SPS et OTC ont été inclus dans les accords multilatéraux sur les échanges de biens en annexe de l'Accord de Marrakech de 1994 qui portait création de l'Organisation mondiale du Commerce.

L'Accord SPS reconnaît que les gouvernements ont le droit de prendre les mesures sanitaires et phytosanitaires

nécessaires à la protection de la santé humaine. Cependant, l'Accord leur demande de ne les appliquer que dans la mesure strictement nécessaire pour protéger la santé des personnes. L'Accord n'autorise pas les Gouvernements membres à effectuer des discriminations en appliquant des critères différents à des pays où règnent des conditions identiques ou similaires, à moins d'une justification scientifique suffisante.

L'Accord OTC vise à garantir que les règlements techniques et les normes, y compris les prescriptions en matière d'emballage, de marquage et d'étiquetage, et les procédures d'évaluation de la conformité aux règlements techniques et aux normes ne créent pas d'obstacles non nécessaires au commerce international.

Il est à noter que les deux accords reconnaissent l'importance de l'harmonisation des normes au niveau international afin de réduire au minimum, voire d'éliminer, le risque que les normes sanitaires, phytosanitaires ou autres règlements techniques se transforment en obstacles au commerce.

Aux fins d'harmonisation, eu égard à l'innocuité des denrées alimentaires, l'Accord SPS a identifié et choisi les normes, directives et recommandations établies par la Commission du Codex Alimentarius concernant les additifs alimentaires, les résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides, les contaminants, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, et les codes et lignes directrices en matière d'hygiène. Autrement dit, les normes Codex sont considérées comme justifiées sur le plan scientifique et sont acceptées comme référence pour l'évaluation des mesures et des règlements nationaux.

La reconnaissance expresse des normes, directives et recommandations du Codex par l'Accord SPS et l'importance accordée aux normes Codex dans les dispositions sur les règlements techniques et les normes de l'Article 2 de l'Accord OTC ont suscité un intérêt considérable pour les activités de la Commission, d'où

une participation fortement accrue aux sessions du Codex, notamment de la part des pays en développement. Il s'agit là d'une tendance positive, puisque les deux Accords demandent à leurs membres, dans la limite de leurs ressources, «de participer pleinement» aux travaux des organisations internationales de normalisation et de leurs organes subsidiaires.

L'adoption des normes Codex en tant que normes à fondement scientifique aux fins des Accords SPS et OTC est un événement d'une portée considérable. Ces normes font désormais partie intégrante du cadre juridique qui facilite le commerce international grâce à l'harmonisation. Elles ont déjà été utilisées comme référence dans des différends portant sur le commerce international, et elles le seront vraisemblablement de plus en plus.

LE CODEX ET LES AUTRES ACCORDS COMMERCIAUX

Les Accords du Cycle d'Uruguay permettent à des groupes de pays membres de passer des accords commerciaux entre eux pour libéraliser

Le Codex est cité dans des accords commerciaux

Le Codex et ses activités ont été cités dans de nombreux accords commerciaux bilatéraux et plurilatéraux, notamment:

- Mexique-Bolivie, 1995
- Accord de libre échange dans la zone de la Baltique, 1996
- Chili-Mexique, 1997
- Bulgarie-Turquie, 1998
- Amérique centrale-Chili, 1999
- Association des Nations de l'Asie du Sud-Est (ANASE), 2000
- Turquie-Bosnie-Herzégovine, 2002
- Australie-Thaïlande, 2005
- Etats-Unis d'Amérique-Australie, 2005

le commerce. L'Accord de libre-échange nord-américain (ALENA) entre le Canada, les Etats-Unis d'Amérique et le Mexique en est un exemple. L'Argentine, le Brésil, le Paraguay et l'Uruguay ont signé le Traité d'Asunción portant création du Marché commun austral (MERCOSUR). Dans la région Asie et Pacifique, des arrangements de coopération économique dans le cadre de la Coopération économique Asie-Pacifique (CEAP) ont été formalisés.

Ces trois groupements régionaux ont adopté des mesures conformes aux principes des Accords du Cycle d'Uruguay et qui se rapportent aux normes Codex.

ALENA comprend deux accords auxiliaires portant sur les mesures sanitaires et phytosanitaires et les obstacles techniques au commerce. Pour ce qui est des mesures de sécurité sanitaire, les normes Codex sont citées comme conditions requises par les trois pays membres en matière de qualité et

d'innocuité des produits alimentaires. Dans le cas du MERCOSUR, sa Commission alimentaire a recommandé aux pays membres d'adopter une série de normes Codex et se sert d'autres normes Codex comme références pour ses délibérations permanentes.

La CEAP a rédigé une Disposition de reconnaissance mutuelle sur l'évaluation de la conformité des aliments et des produits alimentaires, qui préconise la conformité aux critères des Accords SPS et OTC et aux normes Codex, y compris les recommandations du Comité Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires.

Il est fait référence au Codex Alimentarius dans de nombreux accords commerciaux bilatéraux et plurilatéraux outre ceux qui sont mentionnés ci-dessus. Les Directives de l'Union Européenne aussi, invoquent fréquemment le Codex Alimentarius pour justifier leurs prescriptions.

Au-delà du Codex: la FAO, l'OMS et les partenariats élargis

La FAO et l'OMS complètent les activités de la Commission dans un certain nombre de domaines pratiques. Ces deux organisations aident les pays en développement à appliquer les normes du Codex et à renforcer les systèmes nationaux de contrôle des aliments en tirant parti des débouchés du commerce international. Une de leurs principales contributions aux activités de la Commission est la fourniture d'avis scientifiques, notamment en matière d'évaluation des risques, par des comités et consultations d'experts. Ces activités sont décrites en détail dans le chapitre intitulé «Le Codex et la science».

Codex Alimentarius sur l'Internet:
www.codexalimentarius.net

RENFORCEMENT DES CAPACITÉS NATIONALES

Pour adopter les normes Codex, les pays ont besoin d'une législation alimentaire adéquate ainsi que d'une infrastructure technique et administrative pour la mettre en œuvre et veiller à son respect. Depuis de nombreuses années, la FAO et l'OMS offrent une assistance aux pays en développement pour qu'ils puissent tirer pleinement parti des travaux de la Commission. Cette action a été considérablement renforcée par le soutien financier et technique des pays industrialisés et des instituts de financement internationaux.



Assistance technique

L'aide fournie aux pays en développement comprenait:

- la mise en place et le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments, y compris la formulation et la révision des législations alimentaires (lois et règlements) et des normes alimentaires, conformément aux normes Codex;
- la fourniture d'une assistance pour la création et le renforcement des organismes de contrôle des aliments, ainsi que de la formation technique et administrative pour garantir leur efficacité;
- le renforcement des capacités d'inspection et d'analyse en laboratoire des denrées alimentaires;
- l'organisation d'ateliers et de cours de formation, visant non seulement à transférer l'information, les connaissances et les compétences liées au contrôle des denrées alimentaires, mais aussi à renforcer la sensibilisation au Codex Alimentarius et aux activités menées par la Commission;
- la fourniture d'une formation à tous les aspects du contrôle des aliments lié à la protection de la santé des consommateurs et à l'utilisation de pratiques loyales dans la vente des denrées alimentaires;
- la fourniture d'avis sur des questions directement liées aux activités du Codex, telles que l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments produits à l'aide des biotechnologies;
- la mise au point et la publication de manuels et de textes concernant le contrôle de la qualité des aliments et comportant des recommandations relatives à la mise au point et à la gestion de systèmes d'assurance de qualité et d'innocuité des aliments;
- la préparation et la publication de manuels de formation sur l'inspection des aliments et l'assurance de leur qualité et de leur sécurité sanitaire, notamment en ce qui concerne l'application du système HACCP

dans l'industrie de transformation alimentaire.

Mécanisme pour l'élaboration des normes et le développement du commerce

Ce mécanisme, qui est basé au siège de l'OMC, est un programme mondial destiné au renforcement des capacités et à l'assistance technique pour les questions sanitaires et phytosanitaires relatives au commerce. Il a été créé en 2001 lorsque les chefs de secrétariat de la FAO, de l'OIE, de la Banque mondiale, de l'OMS et de l'OMC ont publié un communiqué conjoint engageant ces institutions à trouver de nouveaux mécanismes techniques et financiers de coordination et de mobilisation des ressources pour aider les pays en développement à définir et mettre en œuvre des mesures appropriées.

Il s'agit à la fois d'un mécanisme de financement et d'un mécanisme de coordination. Il octroie des subventions aux pays en développement qui s'efforcent de se conformer aux normes internationales de sécurité sanitaire et phytosanitaire pour obtenir ou conserver un accès au marché. Il offre également une tribune pour un dialogue sur les questions d'assistance technique en matière sanitaire et phytosanitaire entre les cinq organisations partenaires et les donateurs intéressés.

Ce mécanisme vise à:

- servir de référence pour les bonnes pratiques en mettant en œuvre des projets de démonstration au moyen d'approches novatrices;
- traiter les problèmes à long terme de capacité et de respect des normes, plutôt que de s'engager dans des projets de lutte à court terme ayant une orientation prédéterminée;
- offrir aux pays en développement des compétences techniques et une expérience dans ce domaine hautement technique.

Fonds fiduciaire FAO/OMS pour une participation au Codex

Lancé en 2003 par les Directeurs généraux

de la FAO et de l'OMS, ce Fonds fiduciaire vise à mobiliser 40 millions de dollars EU sur 12 ans pour aider les pays en développement et les pays en transition à accroître leur participation aux activités vitales de la Commission. Une participation accrue fournira une aide aux spécialistes des aliments et aux responsables de la réglementation du monde entier pour participer à la fixation des normes dans le cadre du Codex et renforcer leur capacité à établir des normes efficaces de qualité et de sécurité sanitaire des aliments et des pratiques loyales en matière de commerce des produits alimentaires, tant dans le cadre du Codex Alimentarius que dans leur propre pays. En 2004, sa première année d'opération, le Fonds fiduciaire a aidé des spécialistes provenant de plus de 90 pays en développement à participer au processus de fixation des normes Codex. Le Fonds fiduciaire est basé au siège de l'OMS.

ÉCHANGE D'INFORMATIONS

Dans le monde actuel, l'accès aux informations sur les besoins en matière de réglementation et les normes alimentaires revêt une importance capitale. Les gouvernements et les négociants doivent connaître les besoins de leurs partenaires commerciaux. Les consommateurs et les médias ont le droit d'avoir accès à une évaluation des risques potentiels en matière de sécurité sanitaire de leurs approvisionnements alimentaires; et tout le monde doit être capable de réagir correctement en cas d'urgence lorsque le système «dérage».

Heureusement, l'Internet permet d'avoir rapidement accès à une grande variété d'informations concernant les questions sujettes à des règlements relatifs aux aliments. Cependant, parfois les informations disponibles sont trop nombreuses, incohérentes, ou alors peu fiables. Les organisations internationales associées au Codex ont donc uni leurs efforts pour offrir un accès aisé à des

informations faisant autorité en matière de normes alimentaires et de questions connexes.

Portail international sur la sécurité sanitaire des aliments et la santé des animaux et des plantes

Les informations figurant dans ce Portail international ont été insérées grâce à la collaboration de l'OIE, de l'OMS, de l'OMC et du Secrétariat de la Convention sur la diversité biologique des Nations Unies, ainsi que des Secrétariats de la Convention internationale pour la protection des végétaux et de la Commission du Codex Alimentarius. Le Portail intègre le contenu de la base de données de la FAO relative aux législations nationales, FAOLEX.

Le Portail donne également accès aux bases de données du Département de l'agriculture et de la Food and Drug Administration des Etats-Unis, de la Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs de la Commission européenne et des réglementations de plusieurs autres pays. La liste des participants ne cesse de s'allonger.

Types d'informations disponibles sur le Portail:

- normes et réglementations nationales officielles;
- évaluations scientifiques et évaluations des risques au niveau des pays;
- notifications des lois et des réglementations nouvelles ou en instance;
- normes, directives et LMR Codex;
- évaluations des risques et évaluations de la sécurité sanitaire des aliments effectuées par les comités et consultations d'experts FAO et OMS.

Le Portail est géré par la FAO au nom de toutes les organisations participantes.

Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments

Le réseau INFOSAN sert à promouvoir les échanges d'informations sur la sécurité sanitaire des aliments entre les autorités

responsables aux niveaux national et international. Un réseau d'urgence sur la sécurité sanitaire des aliments, fait partie intégrante de INFOSAN et mettra en œuvre le système d'urgence pour les échanges d'informations recommandé par la Commission du Codex Alimentarius dans sa directive sur l'échange d'informations dans les situations d'urgence relatives au contrôle des aliments. L'OMS tient une liste des services de liaison pour les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments et envisage de renforcer l'échange d'informations entre les autorités nationales en cas de crises sanitaires internationales. Ces dernières comprennent les crises où les aliments présentent des risques graves pour la santé publique au niveau international. INFOSAN est géré par l'OMS.

Conférences régionales et forums mondiaux sur la sécurité sanitaire des aliments

Les Forums mondiaux des responsables de la sécurité sanitaire des aliments offrent à des spécialistes du monde entier la possibilité d'exposer, d'examiner et de partager leur expérience des questions de sécurité sanitaire des aliments qui préoccupent chacun d'entre nous. Les Forums sont un lieu d'échange d'expérience de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments. La FAO et l'OMS réunissent également des conférences régionales sur la sécurité sanitaire des aliments qui permettent une analyse plus détaillée des problèmes à la lumière des pratiques et des cultures régionales. La FAO et l'OMS ont organisé deux

Quelques sites de l'Internet utiles

- Organisations des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO): www.fao.org
- Organisation mondiale de la santé (OMS): www.who.org
- Organisation internationale du commerce (OMC): www.wto.org
- Mécanisme pour l'élaboration des normes et le développement du commerce www.standardsfacility.org
- Fonds fiduciaire du Codex: www.who.int/foodsafety/codex/trustfund/en
- Portail international pour la sécurité sanitaire des aliments et la santé des animaux et des plantes www.ipfsaph.org
- Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/
- Fonds fiduciaire du Code: www.who.int/foodsafety/codex/trustfund/en/
- Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments www.foodsafetyforum.org

sessions des Forums mondiaux: la première à Marrakech (Maroc) en janvier 2002 et la seconde à Bangkok (Thaïlande) en octobre 2004. Dans leur ensemble, ces conférences régionales ont couvert la période allant de 2002 à 2005. Les comptes rendus et toutes les informations relatives aux Forums et aux conférences régionales sont disponibles sur le site Internet des Forums.

Le Codex et l'avenir

Il est difficile d'imaginer un monde sans Codex Alimentarius. On a dit que si le Codex n'existait pas, il faudrait l'inventer. La demande des consommateurs, la reconnaissance de l'OMC, la représentation grandissante aux réunions du Codex et la participation croissante des pays en développement sont autant de signes qui laissent prévoir que la Commission a encore une longue vie active devant elle.

Codex Alimentarius sur l'Internet:
www.codexalimentarius.net

Les activités futures du Codex seront foncièrement différentes de ce qu'elles ont été jusqu'à présent. Les progrès scientifiques dans le domaine de l'alimentation, l'évolution des comportements des consommateurs, les nouvelles méthodes de contrôle des aliments, la façon dont les responsabilités des gouvernements et de l'industrie alimentaire seront perçues, et la modification des concepts de qualité et de sécurité sanitaire des aliments constitueront de nouveaux enjeux pour la Commission et nécessiteront vraisemblablement de nouvelles normes et de nouveaux types de normes. Les éléments de protection des



consommateurs et de sécurité sanitaire du Codex Alimentarius, qui sont du domaine des comités «horizontaux», sont devenus très importants pour les consommateurs et les partenaires commerciaux, tandis que la composition ou les «ingrédients» des normes individuelles de produits ne suscitent pas le même intérêt qu'autrefois. Pour l'instant, les aspects de qualité des normes Codex demeurent d'actualité, mais l'importance qui leur sera accordée à l'avenir dépendra des attitudes et des revendications collectives.

La Commission examine déjà l'application des biotechnologies au traitement des aliments et à la production de matières alimentaires brutes et se penche continuellement sur de nouveaux concepts et systèmes visant à assurer l'innocuité des aliments et la protection des consommateurs contre les risques sanitaires. Ce type de sujet donne une idée de l'orientation que les activités de la Commission pourraient prendre à l'avenir.

Le système du Codex change également. Nous connaissons certainement des

Le Codex sur l'Internet

www.codexalimentarius.net

Pour des informations à jour sur:

- Réunions et rapports du Codex
- Normes et autres recommandations
- Statuts et procédures

changements majeurs dans la structure traditionnelle des comités du Codex, avec un nombre croissant de pays en développement faisant office de pays hôtes des comités et groupes spéciaux nouvellement désignés. Il s'agit là d'une évolution encourageante.

Quoi qu'il arrive au cours des prochaines années, on peut affirmer sans risque que la contribution du Codex Alimentarius à l'amélioration du bien-être de l'humanité est l'une des plus belles et des plus remarquables réalisations du XX^e siècle et qu'elle se poursuivra au XXI^e siècle.

Sigles

Accord SPS

Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires

Accord OTC

Accord sur les obstacles techniques au commerce

AIEA

Agence internationale de l'énergie atomique

ALENA

Accord de libre-échange nord-américain

ANASE

Association des nations de l'Asie du Sud-Est

APEC

Organisation de coopération économique Asie-Pacifique

CDB

Convention sur la diversité biologique

CENUE

Commission économique des Nations Unies pour l'Europe

CIPC

Convention internationale pour la protection des végétaux

FAO

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

FIL

Fédération internationale de laiterie

GATT

Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce

HACCP

Analyse des risques aux points critiques

INFOSAN

Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments

JECFA

Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires

JEMRA

Consultations mixtes FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques

JMPR

Consultations mixtes FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques

LMR

limite maximale de résidus

MERCOSUR

Marché commun austral

OCDE

Organisation de coopération et de développement économiques

OIE

Organisation mondiale de la santé animale

OMC

Organisation mondiale du commerce

OMS

Organisation mondiale de la santé

ONG

organisation non gouvernementale

ONU

Organisation des Nations Unies



www.codexalimentarius.net

Le Codex Alimentarius est un recueil de normes alimentaires internationales qui ont été adoptées par la Commission du Codex Alimentarius. Les normes Codex couvrent tous les principaux aliments, qu'ils soient transformés ou non. Le Codex couvre en outre les ingrédients utilisés pour la transformation des produits alimentaires pour atteindre les principaux objectifs du Code – protéger la santé des consommateurs et faciliter des pratiques commerciales loyales.

Les dispositions du Codex concernent l'hygiène et la qualité nutritionnelle des aliments, y compris les normes microbiologiques, les additifs alimentaires, les pesticides, et les résidus des produits vétérinaires, les contaminants, l'étiquetage et la présentation, et les méthodes d'échantillonnage et les analyses des risques.

Tant les normes individuelles que les codes d'usages, les directives et autres mesures recommandées sont une part importante de l'ensemble du code alimentaire. Le Codex Alimentarius peut être considéré sans difficulté le plus important point de référence international pour toutes les questions concernant la qualité des aliments.

Depuis sa création, le Codex Alimentarius a donné lieu à des recherches scientifiques concernant les aliments et a considérablement augmenté, au niveau mondial, la sensibilisation à des questions primordiales telles que la qualité des aliments, leur innocuité et la santé publique.

ISBN 978-92-5-205614-0



9 789252 056140

TC/M/A0850F/1/11.06/2500