



CONSEIL EXECUTIF

Soixante-dix-neuvième session

Point 20.3 de l'ordre du jour provisoire

COLLABORATION A L'INTERIEUR DU SYSTEME DES NATIONS UNIES :

Commission du Codex Alimentarius

Rapport du Directeur général

Conformément à la demande formulée par un membre du Conseil exécutif, le présent rapport fournit des informations sur la nature et les activités de la Commission du Codex Alimentarius, organe intergouvernemental créé en 1962 pour mettre en oeuvre le Programme mixte FAO/OMS sur les Normes alimentaires et dont le double objectif est de protéger la santé des consommateurs et de faciliter le commerce international des denrées alimentaires. Le programme mixte est un programme intersectoriel et pluridisciplinaire faisant intervenir de nombreux secteurs en sus de celui de la santé. Dans bien des pays le secteur de la santé n'est cependant pas aussi étroitement engagé dans ce programme qu'il serait souhaitable. Le Conseil souhaitera peut-être examiner les moyens de renforcer la participation de ce secteur et de tirer davantage profit des travaux de la Commission.

Sommaire

	<u>Pages</u>
Introduction .....	2
Normes, codes et directives Codex .....	3
Acceptation des normes Codex et des limites maximales pour les résidus de pesticides .....	3
Aspects des travaux de la Commission intéressant la santé .....	4
Avantages dérivés des travaux de la Commission .....	4
Utilisation des normes et recommandations Codex par les pays membres .....	5
Future orientation des travaux de la Commission .....	6
<u>Annexe 1.</u> Composition de la Commission .....	7
<u>Annexe 2.</u> Structure de la Commission (organigramme) .....	8

## INTRODUCTION

1. La Commission du Codex Alimentarius a été créée en 1962 pour exécuter le programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires mis sur pied à cette même époque en raison de l'intérêt grandissant manifesté dans le monde pour une réduction des obstacles non tarifaires au commerce international des denrées alimentaires et pour la protection de la santé du consommateur. Devant cet intérêt, la onzième session de la Conférence de la FAO et la vingt-neuvième session du Conseil exécutif de l'OMS ont formulé des recommandations en vue de la création du programme susmentionné. Celui-ci a pour objet de protéger la santé des consommateurs et d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des produits alimentaires; de promouvoir la coordination de tous les travaux en matière de normes alimentaires entrepris par des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales; d'établir un ordre de priorité et de prendre l'initiative et la conduite du travail de préparation des projets de normes, par l'intermédiaire des organisations compétentes et avec leur aide; de mettre définitivement au point des normes et, après leur adoption par la Commission, de les publier dans le Codex Alimentarius,<sup>1</sup> soit comme normes régionales soit comme normes mondiales.

2. La Commission dispose d'un secrétariat mixte FAO/OMS ayant son siège à la FAO à Rome, le cosecrétaire nommé par l'OMS se trouvant toutefois à Genève. Le secrétariat assure la planification et l'organisation, en collaboration avec les pays membres, des réunions des divers comités du Codex, l'organisation des réunions du Comité exécutif et des sessions de la Commission, la production de la volumineuse documentation nécessaire aux réunions et les travaux scientifiques relatifs au processus de normalisation internationale des denrées alimentaires.

3. Au début, les dépenses ont été financées à l'aide de contributions volontaires faites en particulier par les industries de l'alimentation et de la chimie alimentaire, mais il est rapidement apparu, devant l'intérêt manifesté par les gouvernements, qu'un appui financier au titre du budget ordinaire de chacune des deux organisations concernées se justifiait. Depuis 1966, un tel appui a été institué pour le secrétariat mixte, la FAO et l'OMS prenant respectivement à leur charge 75 % et 25 % de son budget annuel. La FAO fournit également un appui supplémentaire substantiel, essentiellement en assurant la traduction et l'impression des documents du Codex.

4. Différents gouvernements membres, à titre individuel, accueillent et financent les sessions de la plupart des comités du Codex (voir paragraphe 5 ci-dessous). Les gouvernements membres assument les dépenses afférentes à leur participation aux travaux de la Commission. Le budget mixte FAO/OMS affecté aux travaux de la Commission reste donc faible, la plus grande partie des dépenses étant prises en charge par les pays membres.

5. La Commission a établi 27 organes subsidiaires, essentiellement connus sous l'appellation de comités du Codex. Tous ces organes sont de caractère intergouvernemental et la plupart d'entre eux sont accueillis et présidés par les gouvernements membres qui ont choisi d'assumer la fonction de gouvernementaliste d'un comité à leurs propres frais. Les organes subsidiaires peuvent être divisés en trois grands groupes comme suit :

1. les comités du Codex qui s'occupent de produits déterminés;
2. les comités du Codex qui s'occupent de questions générales telles que l'hygiène des produits alimentaires et l'étiquetage des produits alimentaires; et
3. les comités de coordination s'occupant de questions régionales; il en existe quatre, un pour l'Afrique, un pour l'Asie, un pour l'Europe et un pour l'Amérique latine et les Caraïbes.

On trouvera une liste des organes subsidiaires de la Commission, avec l'indication du gouvernement hôte, dans l'organigramme joint en annexe 2 au présent document.

---

<sup>1</sup> Le Codex Alimentarius est un recueil de normes alimentaires internationalement adoptées et présentées de manière uniforme. Il comprend aussi des dispositions de caractère consultatif revêtant la forme de codes d'usages, de directives et d'autres mesures recommandées qui doivent contribuer à la réalisation des buts du Codex Alimentarius. La publication du Codex Alimentarius vise à guider et à promouvoir l'élaboration et l'harmonisation de définitions et d'exigences relatives aux produits alimentaires et, de ce fait, à en faciliter le commerce international.

## NORMES, CODES ET DIRECTIVES CODEX

6. Au total, près de 200 normes internationales ont été élaborées et adoptées pour des produits alimentaires déterminés. Elles ont été publiées sous forme de volumes du Codex Alimentarius. Les travaux de mise au point de normes se poursuivent. Un certain nombre de Normes générales - à distinguer des normes relatives à des produits déterminés - ont aussi été élaborées, par exemple les normes pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels. Ces normes sont également publiées sous forme de volumes du Codex Alimentarius.

7. Des limites maximales pour les résidus de pesticides dans les produits alimentaires appelées aussi "limites maximales de résidus" (LMR) sont élaborées pour une vaste gamme de composés chimiques présents dans de nombreux produits alimentaires. Ces limites sont publiées sous forme de volumes du Codex Alimentarius. Comme les normes, les limites sont soumises aux gouvernements pour acceptation après adoption par la Commission.

8. Des limites maximales pour les contaminants dans les denrées alimentaires - des métaux lourds essentiellement - ont été fixées dans les normes du Codex relatives à divers produits alimentaires. Ces limites sont maintenant rassemblées dans un volume distinct du Codex Alimentarius pour plus de commodité. La liste n'en est pas exhaustive et sera complétée à mesure que d'autres normes du Codex seront adoptées et que se poursuivront les travaux sur les contaminants environnementaux.

9. De la même façon, des limites maximales pour les additifs alimentaires sont données dans de nombreuses normes et ont été rassemblées dans un volume distinct du Codex Alimentarius. Là non plus, la liste n'en est pas exhaustive et sera complétée au fur et à mesure des travaux. Outre les limites maximales pour les additifs alimentaires, la Commission a élaboré d'autres principes généraux et directives sur la question, qui font partie du même volume.

10. Des codes d'usages en matière d'hygiène ou de technologie ont été élaborés pour une vaste gamme de produits alimentaires ainsi qu'un Code de principes généraux d'hygiène alimentaire. Contrairement aux normes et limites maximales pour les résidus de pesticides, ces codes d'usages ne sont pas soumis à la procédure d'acceptation (voir paragraphe 13), mais sont envoyés aux gouvernements sous forme de recommandations de la Commission. Ils ont un caractère consultatif et la manière dont ils sont utilisés dépend des pays membres concernés. Ces codes ont aussi été publiés dans le Codex Alimentarius et un certain nombre d'autres codes sont encore en cours d'élaboration (par exemple, pour la récupération des produits en conserve endommagés, pour les repas cuits et précuits dans la restauration de masse et pour la production et le traitement des épices).

11. Un Code d'usages international recommandé pour l'exploitation des installations de traitement des aliments par irradiation a été également adopté par la Commission et publié dans un volume du Codex Alimentarius en même temps que la Norme générale Codex pour les aliments irradiés.

12. Un Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires a été élaboré et envoyé aux gouvernements pour mise en oeuvre étant donné que de nombreux pays, surtout dans le tiers monde, ne disposent pas encore de services adéquats de contrôle des denrées alimentaires permettant de protéger les consommateurs contre les risques pour la santé et contre les fraudes. Le code a pour objet d'établir des normes de conduite éthique à l'intention de tous ceux qui participent au commerce international des denrées alimentaires ou qui sont responsables de sa réglementation.

## ACCEPTATION DES NORMES CODEX ET DES LIMITES MAXIMALES POUR LES RESIDUS DE PESTICIDES

13. En vertu des principes généraux du Codex Alimentarius, les normes et les LMR, dont la mise au point a pris plusieurs années, peuvent être acceptées par les gouvernements suivant l'une des trois modalités suivantes : acceptation sans réserve, acceptation à titre d'objectif; et acceptation assortie de dérogation spécifiée (ou acceptation restreinte dans le cas des limites maximales). La portée de chacune de ces modalités d'acceptation et les obligations qui

en découlent pour les gouvernements dans chaque cas seraient trop longues à rappeler ici; elles sont précisées dans la sixième édition du Manuel de procédure de la Commission.

14. L'acceptation, ou toute autre utilisation, des normes et des LMR codex est importante, car ces normes et LMR dont la mise au point a demandé plusieurs années représentent l'aboutissement d'efforts soutenus de coopération et d'entente à l'échelon international. Elles sont compatibles avec les normes que la FAO et l'OMS estiment les plus propres à garantir la protection de la santé des consommateurs et à faciliter le commerce international des produits alimentaires. Le secrétariat du Codex publie périodiquement des "tableaux récapitulatifs des acceptations" pour les normes et les LMR codex.

#### ASPECTS DES TRAVAUX DE LA COMMISSION INTERESSANT LA SANTE

15. Ces aspects sont essentiellement traités dans le cadre des travaux sur les additifs alimentaires, les résidus de pesticides, les résidus de médicaments à usage vétérinaire et d'autres contaminants, l'hygiène alimentaire, l'irradiation des denrées alimentaires, les besoins nutritionnels, l'étiquetage et diverses recommandations concernant les aliments diététiques ou de régime. Une fois qu'un besoin technologique a été établi, le comité du Codex approprié s'assure de l'absence de tout risque connu pour la santé avant d'approuver l'utilisation d'une substance ou un usage. Le comité du Codex fonde son jugement, dans une large mesure, sur les avis d'organes scientifiques de la FAO et de l'OMS tels que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des Additifs alimentaires, la réunion mixte FAO/OMS sur les résidus de pesticides, le Comité mixte FAO/AIEA/OMS sur la salubrité des aliments irradiés et les consultations d'experts et les groupes de travail sur les critères microbiologiques relatifs aux produits alimentaires.

#### AVANTAGES DERIVES DES TRAVAUX DE LA COMMISSION

16. Une fois mis en oeuvre, les normes et codes d'usages agréés au niveau international contribuent à la protection du consommateur :

- 1) en empêchant l'altération des aliments grâce à l'application de techniques adéquates de manipulation, de stockage, de traitement, d'emballage et de transport et de diverses méthodes de conservation des produits alimentaires comprenant à la fois des processus simples tels que le séchage et le salage et des techniques plus avancées telles que la mise en conserve, la congélation et l'irradiation;
- 2) en minimisant le risque de maladie véhiculée par les aliments par suite d'une contamination biologique et chimique;
- 3) en combattant la falsification des aliments, leur présentation trompeuse et les pratiques frauduleuses;
- 4) en garantissant une composition et une teneur adéquates en éléments nutritifs;
- 5) en fournissant aux consommateurs des informations importantes sur les ingrédients, la durée de conservation, les éléments nutritifs et les conditions de manipulation des produits.

17. En outre, la Commission et ses organes subsidiaires offrent une tribune internationale pour la promotion d'une entente entre pays au sujet de questions touchant la santé, la sécurité, et les problèmes environnementaux, avec la participation de représentants des pays et d'experts de disciplines et de formations très différentes tels que nutritionnistes et ingénieurs sanitaires, toxicologistes et experts juridiques, microbiologistes et personnel chargé de la commercialisation. En outre, les résultats de recherches scientifiques hautement spécialisées et coûteuses sont à la disposition de tous les pays, ce qui est particulièrement intéressant pour ceux qui n'ont pas les moyens de procéder à de tels travaux.

18. Il y a un certain nombre de mesures que la Commission peut prendre pour aider les pays membres dans leurs travaux relatifs à la sécurité des produits alimentaires - également au niveau des soins de santé primaires. La mesure essentielle consiste à encourager les pays

membres, par l'intermédiaire des comités de coordination régionaux du Codex, à établir des programmes adéquats de sécurité et de contrôle des produits alimentaires mobilisant la participation des agents de soins de santé primaires, ainsi que celle des particuliers, des familles et des communautés. La Commission a prié les comités de coordination de surveiller les progrès accomplis dans ce sens dans leur région respective. On pense qu'un processus formel de surveillance pourra encourager les pays membres à intensifier les efforts nationaux et la coopération technique dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires.

19. La normalisation internationale peut faciliter la communication technique et l'entente mutuelle; le commerce international de produits alimentaires sûrs et sains; l'élimination des obstacles techniques aux échanges commerciaux; le transfert d'informations scientifiques; la protection des produits et la confiance des consommateurs; enfin, elle donne l'assurance que les produits alimentaires entrant dans le commerce international sont sûrs et sains.

#### UTILISATION DES NORMES ET DES RECOMMANDATIONS DU CODEX PAR LES ETATS MEMBRES

20. Comme indiqué dans le paragraphe 14, le secrétariat du Codex surveille l'acceptation des normes du Codex et en rend périodiquement compte en publiant un "tableau récapitulatif des acceptations". Bien que le nombre des acceptations augmente régulièrement, certains pays continuent à avoir des difficultés à accepter les normes. Les raisons en sont multiples et complexes et la Commission se penche sur la question. Plusieurs pays qui ont des difficultés à accepter officiellement les normes ont indiqué qu'ils étaient prêts à autoriser l'entrée sur leur territoire de produits conformes aux normes; une telle attitude à ceci d'utile qu'elle facilite le commerce international et qu'elle équivaut à reconnaître que les produits conformes aux normes du Codex sont des produits essentiellement sûrs et sains. Deux études de cas ont été entreprises - l'une au Brésil et l'autre aux Etats-Unis d'Amérique - pour évaluer les effets et les avantages des normes Codex pour ces pays. Un rapport sur ces deux études sera soumis à la Commission à sa dix-septième session en juillet 1987.

21. Les principaux facteurs empêchant certains pays d'accepter et d'appliquer les normes sont les suivants :

- 1) Contraintes d'ordre politique ou juridique : la législation alimentaire existante peut ne pas se prêter à l'incorporation des normes Codex; elle peut ne pas être mise à jour avec assez de régularité pour permettre l'incorporation de normes récemment adoptées; des problèmes peuvent être posés par la forme ou le contenu des normes Codex. De nombreux pays doivent donc ajuster leur législation nationale avant de pouvoir indiquer leur acceptation selon l'une des modalités possibles. Une telle opération demande forcément du temps et des ressources.
- 2) Insuffisance de l'infrastructure : des pays peuvent être dépourvus de l'infrastructure financière ou technique nécessaire pour apprécier l'importance des normes Codex en vue de leur application et de leur incorporation dans la législation alimentaire.
- 3) Ignorance des avantages à retirer de l'application des recommandations du Codex.

22. Les codes internationaux recommandés d'usages en matière d'hygiène ou de technologie, qui ne sont soumis à aucune procédure d'acceptation officielle, mais qui sont offerts sous forme d'avis aux pays membres ont été très utiles à certains de ces pays; de plus amples renseignements sur l'utilisation des codes sont actuellement rassemblés. Le secrétariat du Codex a adressé en février 1985 aux pays Membres une demande de renseignements sur la manière dont les codes d'usages étaient utilisés par les organes nationaux de réglementation et par l'industrie. Le secrétariat n'a reçu qu'un petit nombre de réponses mais toutes étaient très positives. A la seizième session de la Commission, en juillet 1985, un certain nombre d'autres pays ont souligné l'importance qu'ils attachaient aux codes. La Commission est convenue que les pays devraient être encouragés à entreprendre des études de cas sur l'amélioration apportée par les codes aux systèmes de distribution des produits. Les rapports sur l'utilisation des codes devraient être examinés par les comités de coordination régionaux du Codex.

23. Il apparaît de plus en plus que les normes et codes d'usages Codex sont utilisés dans le cadre de contrats commerciaux, même dans des pays qui n'ont pas officiellement accepté les

normes Codex, ce qui montre leur importance croissante en tant que références importantes et autorisées à des fins de commerce et de protection du consommateur. En outre, il ressort de rapports de certains pays membres aux sessions de la Commission et des comités de coordination régionaux que les codes d'usages Codex sont largement utilisés pour l'élaboration de codes d'usages nationaux. Il ne faudrait toutefois pas conclure que tous les pays membres utilisent suffisamment le matériel Codex, bien qu'il soit avéré que des gouvernements s'attaquent aux difficultés rencontrées et les surmontent et modifient leur législation et leurs usages pour répondre positivement aux recommandations du Codex. Il ne serait pas non plus réaliste de mesurer le succès du programme Codex simplement au nombre d'acceptations sans réserve reçues par le secrétariat, bien que l'acceptation sans réserve reste le but à atteindre. Une recommandation du Conseil exécutif de l'OMS encourageant les pays à faire plus pleinement usage du matériel Codex pourrait contribuer de façon décisive à la réalisation de la tâche de la Commission.

#### FUTURE ORIENTATION DES TRAVAUX DE LA COMMISSION

24. La majorité des comités du Codex s'occupant de produits vont probablement terminer leurs travaux au cours de l'actuelle décennie et seront ajournés sine die. Par contre, les activités des sept comités du Codex s'occupant de questions générales vont se poursuivre et les comités de coordination régionaux continueront à se réunir tous les ans ou tous les deux ans selon leur usage.

25. Parmi les nouveaux secteurs dans lesquels on pourrait procéder à une normalisation internationale figurent les fruits et les légumes frais tropicaux, les aliments réfrigérés et les boissons alcoolisées. Il appartiendra à la Commission de décider si elle doit ou non s'occuper de ces secteurs. Le tout dernier comité du Codex s'occupant de questions générales, le comité sur les résidus de médicaments à usage vétérinaire dans les denrées alimentaires, créé en 1985, vient juste d'entamer sa vaste tâche. Les travaux sur les méthodes d'échantillonnage n'en sont eux aussi encore qu'à leurs débuts et la création d'un comité du Codex chargé spécialement de l'échantillonnage, pourrait se révéler nécessaire pour une accélération des progrès. Les travaux relatifs aux aspects nutritionnels des activités de la Commission, menés dans le cadre du comité du Codex sur les aliments à usage diététique, vont se poursuivre. Il conviendrait d'accorder davantage d'attention à la sécurité des produits alimentaires, par l'intermédiaire plus particulièrement des comités de coordination régionaux, et aussi d'accorder un rang élevé de priorité à la création d'un nouveau comité du Codex traitant des contaminants environnementaux (y compris les radionucléides et les mycotoxines).

Enfin, la Commission du Codex Alimentarius devra poursuivre et intensifier ses efforts en vue de promouvoir l'acceptation et l'application par les pays des normes, des limites maximales pour les résidus de pesticides et des autres recommandations et pour faire mieux connaître ses buts et objectifs dans tout le système des Nations Unies et dans le monde en général.

COMPOSITION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS\*

AFRIQUE

1. Algérie
2. Bénin
3. Botswana
4. Burkina Faso
5. Burundi
6. Cameroun
7. Cap-Vert
8. Congo
9. Côte d'Ivoire
10. Egypte
11. Ethiopie
12. Gabon
13. Gambie
14. Ghana
15. Guinée
16. Guinée Bissau
17. Jamahiriya arabe libyenne
18. Kenya
19. Lesotho
20. Libéria
21. Madagascar
22. Malawi
23. Maroc
24. Maurice
25. Mozambique
26. Nigéria
27. Ouganda
28. République centrafricaine
29. Royaume-Uni de Tanzanie
30. Sénégal
31. Seychelles
32. Sierra Leone
33. Swaziland
34. Soudan
35. Tchad
36. Togo
37. Tunisie
38. Zaïre
39. Zambie
40. Zimbabwe

AMERIQUE LATINE

41. Argentine
  42. Barbade
  43. Bolivie
  44. Brésil
  45. Chili
  46. Colombie
  47. Costa Rica
  48. Cuba
  49. El Salvador
  50. Equateur
  51. Grenade
  52. Guatemala
  53. Guyane
  54. Haïti
  55. Jamaïque
  56. Mexique
  57. Nicaragua
  58. Panama
  59. Paraguay
  60. Pérou
  61. République dominicaine
  62. Surinam
  63. Trinité-et-Tobago
  64. Uruguay
  65. Venezuela
- AMERIQUE DU NORD
66. Canada
  67. Etats-Unis d'Amérique

ASIE

68. Arabie Saoudite
69. Bahreïn
70. Bangladesh
71. Birmanie
72. Chine
73. Emirats arabes unis
74. Inde
75. Indonésie
76. Iran (République islamique d')
77. Irak
78. Japon
79. Jordanie
80. Kampuchea démocratique
81. Koweït
82. Liban
83. Malaisie
84. Népal
85. Oman
86. Pakistan
87. Philippines
88. Qatar
89. République de Corée
90. République populaire démocratique de Corée
91. Singapour
92. Sri Lanka
93. Syrie
94. Thaïlande
95. Viet-Nam
96. Yémen démocratique

EUROPE

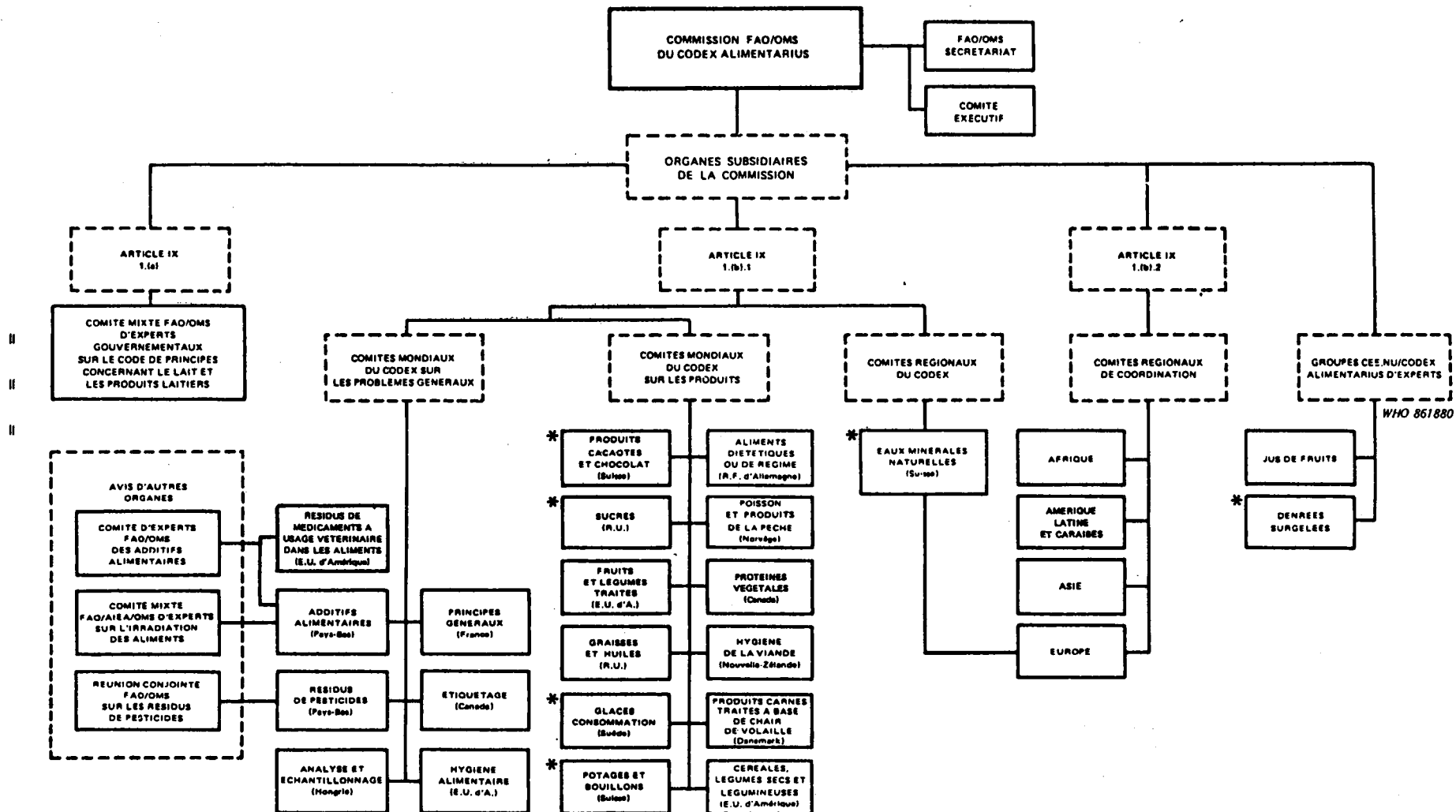
97. Allemagne, République fédérale d'
98. Autriche
99. Belgique
100. Bulgarie
101. Chypre
102. Danemark
103. Espagne
104. Finlande
105. France
106. Grèce
107. Hongrie
108. Irlande
109. Islande
110. Israël
111. Italie
112. Luxembourg
113. Malte
114. Norvège
115. Pays-Bas
116. Pologne
117. Portugal
118. Roumanie
119. Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord
120. Suède
121. Suisse
122. Tchécoslovaquie
123. Turquie
124. Union des Républiques socialistes soviétiques
125. Yougoslavie

PACIFIQUE DU SUD-OUEST

126. Australie
127. Fidji
128. Nouvelle-Zélande
129. Samoa

\* Les pays sont groupés selon les régions de la Commission.

## STRUCTURE DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



\* ajournées sine die