



La Commission du Codex Alimentarius – Codex – Un aperçu

Diapositive 1

La première partie de ce programme de formation et de renforcement des compétences est liée au paysage international de la réglementation des aliments et au positionnement du Codex, ou de la Commission du Codex Alimentarius.

Diapositive 2

Nous examinerons le besoin du développement des normes internationales alimentaires, nous présenterons une brève description de la structure et de la composition du Codex, puis nous examinerons l'importance des normes du Codex, Et la relation entre les normes internationales du Codex Alimentarius et les accords internationaux de l'Organisation mondiale du Commerce (OMC).

Diapositive 3

La population mondiale devrait atteindre 9,6 milliards d'individus d'ici à 2050.

Il sera important de fournir à tous un approvisionnement alimentaire sécuritaire, nutritif et suffisant.

Nous savons également que les produits alimentaires et agroalimentaires sont parmi les denrées les plus échangées dans le monde.

Cela fait de l'élaboration de normes alimentaires qui définissent la salubrité et les attributs de qualité des aliments commercialisés à l'échelle internationale, et pour lesquelles il y a un consensus international, l'un des principaux catalyseurs du commerce international des aliments, ce qui permet un plus libre mouvement de

ces produits disponibles là où il y en a besoin, aidant ainsi à relever les défis de la sécurité alimentaire.

Diapositive 4

Une des illustrations de la nécessité d'élaborer des normes internationales est cette simple miche de pain. Il s'agit en fait d'un « citoyen du monde » dont les ingrédients et sous-ingrédients proviennent de sources internationales, comme la farine de blé, qui peut être produite en Amérique du Nord ou en Europe, mais qui doit être exportée et rendue disponible dans les pays africains ou dans la région du Sud-Ouest Pacifique.

Les additifs alimentaires et autres ingrédients présents en plus petite proportion proviennent également de divers pays d'Asie, mais doivent être rendues disponibles dans le monde entier.

La libre circulation de ces ingrédients au-delà des frontières de là où elles sont produites, exige des normes et des règles convenues internationalement.

Diapositive 5

Et lorsque nous examinons les attentes des consommateurs dans le monde entier, nous constatons qu'il y a presque unanimité pour dire que les consommateurs, où qu'ils se trouvent, aspirent à avoir accès à des aliments sécuritaires, de qualité et abordables.

Par conséquent, les consommateurs s'attendent à ce que les organismes de réglementation des aliments imposent des exigences pour contrôler les dangers alimentaires en exigeant des conditions de production qui donnent lieu à des produits alimentaires au même niveau de salubrité et de qualité, qu'ils soient produits à l'échelle nationale ou importés.

Ceci est un autre argument en faveur du besoin que l'on a de développer et de recourir à de normes qui uniformisent les règles du jeu entre les nations et répondent aux attentes des consommateurs, où qu'ils soient.

Diapositive 6

Le plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius a adopté une vision pour 2020-2025 (Turn)

« Quand le monde se réunit pour créer des normes sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, afin de protéger chacun, dans le monde entier. »

Diapositive 7

La mission du Codex a été établie et demeure inchangée, c'est-à-dire protéger la santé des consommateurs et promouvoir des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires, en établissant des normes internationales de qualité et de salubrité des aliments fondées sur la science.

Diapositive 8

La mission du Codex doit être remplie tout en respectant les valeurs suivantes :

- inclusivité,
- collaboration,
- l'établissement d'un consensus, et
- transparence.

Diapositive 9

Au-delà de l'établissement de normes, le Codex a donné lieu à la création d'une communauté de réglementation des aliments pour le partage des expériences, l'échange d'information et la collaboration entre les organismes de réglementation des aliments, ainsi qu'entre ces autorités compétentes et les autres intervenants représentés au Codex.

Diapositive 10

Pour illustrer le rôle de premier plan du Codex dans l'élaboration des décisions réglementaires sur les aliments à l'échelle internationale, voici quelques exemples :

- (A) Ce n'est que lorsque le Codex a élaboré une norme sur l'étiquetage des allergènes alimentaires, faisant en sorte que les aliments préemballés incluent sur leur étiquette une mention claire d'un ingrédient connu pour causer des allergies alimentaires, lorsqu'il est ajouté intentionnellement à la recette de l'aliment, que les **pays ont commencé à réglementer ce domaine, contribuant ainsi à une meilleure protection des consommateurs allergiques à l'échelle mondiale.**

Les lignes directrices du Codex sont allés jusqu'à préciser ce qui devrait être considéré comme un allergène prioritaire c'est-à-dire un ingrédient qui exigerait cet étiquetage renforcé. Des directives scientifiques ont été développées sur la façon d'accorder un tel statut de priorité pour les ingrédients allergènes, tant au

niveau régional qu'au niveau mondial, tout en tenant compte de la variation possible de la prévalence des allergies alimentaires dans le monde, ainsi que de la variété des habitudes de consommation alimentaire.

Depuis l'adoption de cette norme d'étiquetage par le Codex en 1999, plusieurs pays ont élaboré leurs propres exigences en matière d'étiquetage des allergènes alimentaires, à commencer par l'Australie et la Nouvelle-Zélande en 2001, l'Union européenne, les États-Unis, le Canada et plusieurs pays d'Asie, en passant par l'Amérique du Sud et dans le monde entier.

(B) Un deuxième exemple concerne les lignes directrices du Codex élaborées pour l'évaluation des risques des aliments issus de la biotechnologie.

Ces lignes directrices ont été indispensables aux régimes réglementaires des aliments à travers le monde pour mieux réglementer ces aliments possiblement comme aliments nouveaux.

- (C) Une autre situation à mentionner est celle vécue en 2011, où nous avons eu la chance de recourir aux lignes directrices du Codex relatives à l'évaluation des risques des radionucléides, potentiellement présents dans les aliments à la suite d'un accident nucléaire. Cela a été déterminant pour gérer les répercussions du tragique accident nucléaire de Fukushima et a été une autre illustration de la façon dont le Codex pourrait être appelé à traiter des questions émergentes.
- (D) Une situation semblable s'est produite en 2009, lorsque les teneurs maximales établies par le Codex pour la mélamine dans les aliments ont permis de différencier les produits frelatés de ceux qui ne l'étaient pas.
- Cela a contribué à atténuer le chaos possible dans le commerce international des aliments transformés, en raison de la multiplication des normes nationales pour la mélamine dans les aliments contenant des ingrédients laitiers, qui auraient pu être contaminés intentionnellement par la mélamine.

Diapositive 11

La terminologie Codex Alimentarius signifie littéralement le Code alimentaire. Le mot Codex Alimentarius est utilisé de façon interchangeable pour désigner le Code lui-même, c'est-à-dire l'ensemble des normes internationales ou l'organisation qui les produit : la Commission du Codex Alimentarius.

Cette organisation est issue du programme conjoint de normes alimentaires de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Le Codex est une composante de ce programme conjoint. Les deux autres composantes sont les activités d'évaluation et de conseils scientifiques et les programmes de renforcement des capacités et compétences des pays en développement.

Diapositive 12

Le Codex a tenu sa première réunion en 1963 et est maintenant une organisation qui comprend 189 membres qui sont 188 pays et une organisation membre : l'Union européenne.

Considérant la nécessité d'impliquer les parties prenantes dans la prise de décision alimentaire, y compris l'établissement de normes alimentaires internationales, le Codex implique également un nombre important d'organisations observatrices qui représentent un grand nombre de parties prenantes, pour qui l'élaboration de normes alimentaires aurait un impact.

Au moment de l'élaboration de cette présentation, le Codex comprend 16 organisations des Nations Unies, 164 organisations non gouvernementales et 59 organisations intergouvernementales internationales, soit un total de **239** organisations observatrices.

Ce nombre augmente chaque année, et de plus en plus d'organisations demandent l'accès au statut d'observateur. Les observateurs ont les mêmes

prérogatives que les membres du Codex, avec la capacité de commenter les normes alimentaires internationales proposées; la seule limite est leur incapacité à voter sur un texte donné du Codex, lors des cas peu probables nécessitant le recours au vote.

Diapositive 13

Quelle est la fonction principale du Codex?

Il s'agit en fait d'élaborer des normes, des lignes directrices et des codes d'usage qui protègent la santé des consommateurs et permettent des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires.

Diapositive 14

Et étant donné qu'une grande partie des normes alimentaires internationales sont des normes de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition, ces décisions nécessitent de s'appuyer sur une évaluation scientifique, ou une évaluation des risques effectuée par les comités mixtes d'experts de l'évaluation des risques gérés par les deux organisations mères du Codex : la FAO et l'OMS.

En fait, le Codex est le gestionnaire international des risques alimentaires, appuyé par les comités/réunions d'experts en tant qu'organes d'évaluation des risques dédiés à des sujets spécifiques. Ces comités agissent en fait en tant qu'évaluateurs internationaux des risques alimentaires.

Le JECFA ou le Comité mixte d'experts sur les additifs alimentaires est spécialisé dans l'évaluation des risques des additifs alimentaires, des contaminants et des résidus de médicaments vétérinaires.

Le JEMRA, ou la réunion conjointe d'experts sur les risques microbiologiques; Le JEMPR, ou la Réunion conjointe d'experts sur les résidus de pesticides et le JEMNU, ou la Réunion conjointe d'experts sur la nutrition, se spécialisent respectivement dans les évaluations microbiologiques, des résidus de pesticides et de la nutrition.

Au besoin, et lorsqu'une évaluation des risques est requise par un organe subsidiaire du Codex dans des domaines qui dépassent la mission de ces comités permanents ou qui ne relèvent pas de leurs plans de travail convenus, il est possible pour la FAO et l'OMS de créer des consultations d'experts ad hoc où des experts internationaux sont recrutés pour examiner une question spécifique.

Ces consultations d'experts ad hoc suivent les mêmes règles que les autres comités d'experts en ce qui concerne la façon dont les experts sont recrutés et la façon dont les conseils scientifiques sont préparés.

Diapositive 15

Tout ceci rend la participation aux procédures du Codex par les représentants des pays et les autorités compétentes en réglementation des aliments, non seulement souhaitable, mais indispensable.

En participant à l'établissement des normes du Codex, les pays peuvent exprimer leur point de vue sur la pertinence de la norme et peuvent, ou même doivent répondre positivement aux demandes de données en soumettant des données nationales lorsqu'ils sont appelés à le faire, de sorte qu'ils veillent à ce que les normes élaborées reflètent leur propre réalité du point de vue de la production alimentaire ou des habitudes de consommation alimentaire.

Diapositive 16

Au-delà de son rôle essentiel en tant qu'organisme international d'établissement de normes alimentaires, le Codex est également un forum clé pour permettre un dialogue entre organismes de réglementation des aliments afin d'échanger de l'information sur les questions émergentes et d'établir des collaborations pertinentes pour répondre aux défis en matière de salubrité et de qualité des aliments.

Diapositive 17

Les normes du Codex ont gagné en importance, en particulier, à la suite de l'élaboration et de la signature des deux accords de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) :

- L'accord sanitaire et phytosanitaire ou l'accord SPS et
- L'accord sur les obstacles techniques au commerce ou l'accord OTC.

L'accord SPS appelle les membres de l'OMC à participer à l'élaboration des normes internationales et à adopter les principes de l'analyse des risques dans l'établissement des normes et des règlements nationaux en matière de sécurité sanitaire.

L'adoption de normes Codex dans les règlements nationaux, le cas échéant, est généralement une confirmation de l'engagement du pays à remplir ses obligations envers l'OMC, du fait que ces normes ne sont pas arbitraires et sont fondées sur le fardeau de la preuve.

Diapositive 18

L'accord SPS identifie explicitement les normes du Codex comme référence, tandis que l'accord OTC demande le respect des normes internationales dans les décisions réglementaires des aliments nationales, c'est-à-dire les règlements techniques des aliments.

En outre, les États membres sont tenus de prendre des mesures pour empêcher le développement de réglementations techniques alimentaires arbitraires susceptibles de constituer des obstacles au commerce international.

Tout ceci souligne davantage l'importance des normes internationales du Codex.

Diapositive 19

Avec cette dernière démonstration, nous espérons que l'importance du processus d'établissement des normes du Codex a bien été démontrée, notamment en ce qui concerne l'importance de l'organisation qui en est chargée, à savoir la Commission du Codex Alimentarius.