

A usage officiel

SG/ADHOC/FS(2000)4/FINAL



PARIS

Organisation de Coopération et de Développement Economiques
Organisation for Economic Co-operation and Development

OLIS : 15-May-2000
Dist. : 16-May-2000

Or. Ang.

SECRETARIAT GENERAL

Groupe ad hoc sur la sécurité des aliments

**APERCU GENERAL ET COMPENDIUM DES ORGANISATIONS
INTERNATIONALES TRAITANT DE LA SECURITE DES ALIMENTS**

Ce document a été approuvé par le Groupe Ad Hoc sur la sécurité des aliments lors de la réunion des 27-28 avril.

Contact : M. Wayne Jones,
Tel : 33 1 45 24 78 74, Fax : 33 1 45 24 18 90
e-mail : wayne.jones@oecd.org

91112

Document complet disponible sur OLIS dans son format d'origine
Complete document available on OLIS in its original format

SG/ADHOC/FS(2000)4/FINAL
A usage officiel

Or. Ang.

II. COMPENDIUM DES ORGANISATIONS INTERNATIONALES TRAITANT DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

A. Structures institutionnelles et cadre réglementaire

12. En raison de la nature pluridisciplinaire des travaux sur la sécurité des aliments, un certain nombre d'organisations internationales ont développé des activités consacrées à ce sujet. Les organisations ayant des responsabilités en matière de sécurité des aliments sont principalement l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et l'Office international des épizooties (OIE). Les questions de sécurité des aliments sont aussi abordées par d'autres organisations internationales : le Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE), l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) et l'Organisation de Coopération et de Développement Économiques (OCDE), bien que leur mandat donne la priorité aux objectifs environnementaux ou commerciaux. L'Accord SPS de l'OMC encourage ses membres à harmoniser les mesures sur la sécurité des aliments et reconnaît le Codex, l'OIE et l'IPPC comme des organisations internationales appropriées pour l'établissement de normes. En outre, les observateurs de différentes organisations intergouvernementales (OI) participent aux réunions sur la sécurité des aliments organisées par les autres OI, ce qui assure la coordination entre les programmes tout en tenant compte des différents mandats.

13. Cette section fournit une description factuelle des institutions et activités internationales liées à la sécurité des aliments. La partie A présente les principales organisations traitant de ce sujet, la partie B s'intéresse aux organisations s'occupant de l'environnement, de l'économie et des échanges, et la partie C détaille les différents traités, conventions et programmes relatifs à la sécurité des aliments, dont certains sont placés sous la responsabilité de plusieurs organisations.

Organisations internationales traitant de la sécurité des aliments

L'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO)

14. La vocation principale de la FAO est d'assurer l'alimentation de tous en garantissant une meilleure efficacité de la production et de la distribution de l'ensemble des denrées alimentaires et des produits agricoles. L'ensemble de la politique de la FAO est adopté par consensus par les gouvernements lors de conférences biennales. Bien que beaucoup de ses activités relatives à la salubrité des aliments soient intégrées à des programmes déployés par ses départements Agriculture et Pêches, la FAO confie dans une large mesure ce type de travaux à son département Politiques économiques et sociales (division Alimentation et nutrition). Beaucoup des activités de la FAO en matière de sécurité des aliments sont menées en collaboration avec d'autres OI. Pour l'essentiel, ces activités portent sur le Codex Alimentarius (avec l'OMS), sur l'évaluation de l'innocuité des produits chimiques utilisés dans les aliments, en agriculture et des médicaments vétérinaires (avec l'OMS), sur le Code international de conduite pour la distribution et l'utilisation des pesticides et sur la Convention de Rotterdam sur la procédure de consentement préalable en connaissance de cause applicable dans le cas de certains produits chimiques et pesticides dangereux qui font l'objet du commerce international. La FAO dispose d'un vaste programme de sensibilisation et de formation aux aspects de l'innocuité des aliments mis en œuvre principalement par ses structures décentralisées.

L'Organisation Mondiale de la Santé (OMS)

15. L'OMS, qui compte 191 pays membres, a pour mission d'assurer à tous le meilleur état de santé possible. Conformément à sa Constitution, l'une de ses fonctions premières consiste à «développer, établir et encourager l'adoption de normes internationales en ce qui concerne les *aliments*, les produits biologiques, pharmaceutiques et similaires ». De plus, l'OMS a reçu des mandats étendus portant sur la salubrité des aliments. Elle doit notamment diriger et coordonner les travaux internationaux sur la santé, promouvoir et conduire la recherche dans ce domaine, et contribuer à informer l'opinion publique sur les questions sanitaires.

16. Le Programme sur la salubrité des aliments constitue le point de convergence des activités de l'OMS. Cette organisation met également en œuvre d'autres programmes apparentés : le Groupe Maladies transmissibles (CDS), le Programme sur la sécurité chimique (PCS), le Programme sur la nutrition (NUT) et le Programme Eau, assainissement et santé (WSH). A cet égard, elle travaille en collaboration avec d'autres organisations internationales, dans le cadre, notamment, du Programme international sur la sécurité des substances chimiques (avec la FAO et l'OIT), du Système mondial de surveillance de l'environnement (GEMS)/Programme de surveillance de la contamination des produits alimentaires (avec le PNUE, la FAO et l'Agence Internationale pour l'énergie atomique : AIEA) et du Codex Alimentarius (avec la FAO).

L'Office International des Épizooties (OIE)

17. L'OIE a été créée par un traité, en 1924, dans le but d'améliorer l'hygiène et la santé publique en empêchant la propagation des maladies parmi les animaux et les produits d'origine animale faisant l'objet d'un commerce international. Bien que cette organisation, qui compte 155 membres, ne fasse pas partie du système des Nations Unies, elle collabore avec l'OMS et la FAO aux activités mondiales relatives à la sécurité des aliments. L'OIE élabore des normes, directives et recommandations internationales pour la santé animale et les zoonoses. Elle informe les pays sur l'occurrence des pathologies animales et sur les moyens de les maîtriser, coordonne des études mondiales sur le suivi et la lutte contre les maladies et harmonise les règles d'importation et d'exportation concernant la santé animale.

18. L'organe supérieur de l'OIE, le Comité international, se réunit chaque année. Les résolutions qu'il adopte sont élaborées avec l'appui de trois commissions : Fièvre aphteuse et autres épizooties, Normes, Maladies des poissons. Une quatrième commission, sur le *Code zoosanitaire international*, est chargée de la formulation de recommandations internationales destinées à protéger le commerce des animaux et des produits d'origine animale. De plus, quatre groupes de travail – Biotechnologie, Informatique et épidémiologie, Médicaments vétérinaires et Maladies des animaux sauvages – s'occupent de diffuser l'information scientifique et technique entre les pays membres. Des représentations régionales aident à coordonner les programmes nationaux de lutte contre les maladies, tandis que des Laboratoires de référence internationaux et des Centres collaborateurs fournissent un soutien technique, principalement aux pays en développement, pour la surveillance et la lutte contre les maladies. L'OIE est en relation permanente avec plus de 20 autres organisations internationales, notamment la FAO, l'OMC et l'Organisation panaméricaine de la santé (PAHO).

Organisations internationales traitant des échanges et de la protection de l'environnement

Le Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE)

19. Le PNUE est chargé de jouer un rôle d'orientation et d'encourager les partenariats au profit de la protection de l'environnement. Il coordonne son action avec celle des organisations internationales

chargées de la sécurité des aliments. Deux de ses activités ont tout particulièrement trait à cet aspect : le Programme international sur la sécurité des substances chimiques (PISC) (avec l'OMS) et le Système mondial de surveillance de l'environnement (GEMS). De plus, le PNUE assure les tâches de secrétariat en relation avec la Convention sur la diversité biologique (CDB), un accord multilatéral dans le domaine de l'environnement.

20. Le Protocole sur la sécurité biologique a été adopté par les Parties à la Convention sur la diversité biologique, en janvier 2000. Il est axé sur les mouvements transfrontaliers de tous les organismes vivants génétiquement modifiés, issus des biotechnologies modernes, susceptibles d'avoir un impact négatif sur la conservation et l'utilisation durable de la biodiversité, autres que les produits pharmaceutiques destinés à l'homme, qui sont, eux, couverts par d'autres accords ou organisations internationaux. Ce Protocole établit en particulier des procédures d'information préalable entre pays importateurs et exportateurs. Il définit également les informations minimales qui doivent être fournies par le pays exportateur avant les échanges transfrontaliers intentionnels d'organismes vivants génétiquement modifiés. Parmi les informations nécessaires, figure un rapport d'évaluation des risques. Cependant, l'accent est mis sur les risques environnementaux, plutôt que sur les risques pour la santé humaine.

21. S'agissant des organismes vivants génétiquement modifiés directement destinés à l'alimentation humaine ou animale, ou devant être transformés, les Parties au Protocole qui prennent des décisions concernant l'utilisation sur leur territoire, et notamment la commercialisation, d'un organisme vivant génétiquement modifié susceptible de faire l'objet d'un échange transfrontalier, sont tenues d'en aviser les autres Parties. Les informations à fournir doivent inclure un rapport d'évaluation des risques. Une telle évaluation a pour objectif d'identifier et d'estimer les effets négatifs potentiels des organismes vivants génétiquement modifiés sur la conservation et l'utilisation durable de la biodiversité, en tenant également compte des risques pour la santé humaine. Enfin, le Protocole comprend des dispositions pour l'application du principe de précaution dans le processus de décision.

L'Organisation Mondiale du Commerce (OMC)

22. L'OMC, a été instaurée en 1995, à l'issue des négociations d'Uruguay. Elle comptait 136 pays et territoires à la fin du mois d'avril 2000. Elle a pour fonctions essentielles d'administrer et de mettre en œuvre les accords multilatéraux sur les échanges, de servir de tribune pour les négociations multilatérales dans ce domaine, de s'employer à régler les différends, de veiller à la transparence des politiques commerciales nationales et de coopérer avec d'autres organisations internationales participant à la prise de décisions économiques à l'échelle mondiale. Un mécanisme unifié de règlement des différends veille au respect de tous les accords de l'OMC. Même si l'OMC n'est pas chargée d'élaborer des normes de sécurité des aliments, elle fixe des règles de discipline pour la mise en œuvre des mesures dans ce domaine, afin d'éviter que les pratiques soient utilisées comme obstacles injustifiés, ou déguisés, aux échanges. Parmi les accords de l'OMC le plus significatif pour la sécurité des aliments est celui portant sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS). L'article 3.4 de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) indique que «les Membres participeront pleinement, dans les limites de leurs ressources, aux activités des organisations internationales compétentes et de leurs organes subsidiaires, en particulier la Commission du Codex Alimentarius et l'Office international des épizooties, et des organisations internationales et régionales opérant dans le cadre de la Convention internationale pour la protection des végétaux, afin de promouvoir, dans ces organisations, l'élaboration et l'examen périodique de normes, directives et recommandations en ce qui concerne tous les aspects des mesures sanitaires et phytosanitaires ». L'Accord de l'OMC sur les obstacles techniques au commerce (Accord OTC) traite, lui, des exigences relatives à la qualité des aliments et de tout aspect de la sécurité des aliments susceptible de ne pas être couvert par l'Accord SPS.

L'Organisation de Coopération et de Développement Économiques (OCDE)

23. L'OCDE a été créée en 1961 pour promouvoir des politiques destinées à contribuer au renforcement de l'économie mondiale, à une expansion économique saine dans ses pays Membres et dans les pays non-membres, dans le cadre du processus de développement économique et d'essor des échanges mondiaux. L'OCDE compte actuellement 29 pays Membres et fonctionne sur la base du consensus.

24. L'OCDE a entrepris des travaux d'analyse des coûts et bénéfices associés aux risques et aux réglementations de la sécurité des aliments ou des impacts en termes d'échanges internationaux (comme par exemple la réforme réglementaire du secteur agroalimentaire, les problèmes commerciaux liés à la qualité et à la sécurité des produits alimentaires, l'analyse des marchés des produits, etc.). Ces études ont trouvé que les bénéfices, les coûts et les autres impacts notamment par rapport aux consommateurs et au secteur industriel sont difficiles à quantifier.

25. En ce qui concerne les biotechnologies et d'autres aspects de la sécurité des aliments, l'OCDE a pour rôle d'aider les pouvoirs publics à améliorer le processus d'évaluation de la sécurité, de favoriser l'harmonisation et la reconnaissance mutuelle au niveau international, de renforcer la confiance du public dans la réglementation et d'accroître les interactions avec les organisations non gouvernementales par l'organisation de forum de discussions, etc. Ses Directions de l'agriculture, de l'environnement, ainsi que la science, de la technologie et de l'industrie sont les principales unités concernées. Sa Direction des échanges et celle chargée de la gestion publique traitent également de questions connexes.

26. L'OCDE s'intéresse depuis 1982 aux biotechnologies, selon trois grands axes : la santé humaine, l'alimentation et l'agriculture, les applications environnementales. Un de ses objectifs clés consiste à dresser un tableau équilibré des coûts et avantages des biotechnologies modernes, afin de permettre aux pouvoirs publics et à la société dans son ensemble de prendre des décisions sur l'évolution et l'utilisation de ces techniques, à court et à long terme. Même si les biotechnologies modernes peuvent procurer des bienfaits considérables, notamment dans le domaine de la santé, elles engendrent également un certain nombre d'incertitudes que les pays et les parties prenantes ne considèrent pas tous de la même façon. Ces disparités peuvent entraîner des tensions et des différends commerciaux graves, qui, à leur tour, risquent d'entraver la poursuite du développement et de limiter les bienfaits potentiels des biotechnologies. L'OCDE contribue à atténuer ces tensions et ces différends, grâce à des travaux analytiques objectifs, des efforts d'harmonisation de la réglementation, des débats permanents et la recherche d'un consensus.

Traités, Conventions et Programmes relatifs à la sécurité des aliments

La Commission du Codex Alimentarius

Structure et cadre de réglementation

27. La Commission du Codex Alimentarius a été créée en 1961-62 par la FAO et l'OMS afin de mettre en œuvre le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, qui a pour objectifs, de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques équitables dans le commerce des aliments et de promouvoir la coordination de l'ensemble des travaux sur les normes alimentaires entrepris par les organisations gouvernementales et non gouvernementales internationales.

28. La Commission élabore des normes internationales, des codes d'usages, des directives et des textes apparentés traitant de l'innocuité et de la qualité des aliments échangés au niveau international. A ce jour, elle a proposé quelque 240 normes couvrant des aliments transformés, semi-transformés ou bruts, destinés à la vente aux consommateurs ou à la consommation intermédiaire, plus de 40 codes d'usages en

matière d'hygiène et de technologie, évalué environ 80 médicaments vétérinaires et plus de 1 200 additifs alimentaires, fixé plus de 3 250 niveaux maximums pour les résidus de pesticides et présenté 25 directives pour les contaminants. Bien que non contraignantes, ces recommandations, normes ou lignes directrices sur les aspects liés à l'innocuité des aliments sont reconnues comme référence dans l'Accord SPS.

29. Tous les pays membres et membres associés de la FAO et de l'OMS qui s'occupent de normes alimentaires internationales peuvent faire partie de la Commission du Codex Alimentarius. A l'heure actuelle, celle-ci compte 165 pays. Elle tient une réunion tous les deux ans pour adopter des projets de normes, de codes d'usages, de directives et d'autres textes proposés par ses organes subsidiaires.

30. Ces organes subsidiaires sont : le Comité exécutif, qui se réunit sur une base annuelle pour aider la Commission, 6 Comités régionaux de coordination, 8 Comités s'occupant des sujets généraux, 12 Comités sur les produits et 3 groupes spéciaux *ad hoc* intergouvernementaux. Chacun d'eux a reçu un mandat spécifique. Huit (la liste complète est donnée à l'annexe 4) traitent principalement de sujets liés à l'innocuité des aliments. C'est le cas des Comités du Codex suivants : hygiène alimentaire, additifs alimentaires et contaminants, résidus de pesticides, résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, hygiène de la viande (comité ajourné *sine die*), ainsi que de deux Groupes spéciaux intergouvernementaux, chargés des aliments issus des biotechnologies et de la qualité des aliments pour le bétail. Un autre comité, celui sur les principes généraux, est responsable de l'élaboration des principes généraux relatifs à l'innocuité des aliments, notamment en ce qui concerne les principes de travail pour l'analyse des risques. Le Comité sur les poissons et produits de la mer examine, lui, les aspects afférents à la sécurité de ces denrées. Les méthodes d'analyses et d'échantillonnages destinées à assurer l'innocuité des aliments, à l'exclusion de celles portant sur les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, sont du ressort du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Enfin, le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires s'occupe de l'étiquetage des aliments, notamment du point de vue de la sécurité.

31. Ces Comités et Groupes spéciaux se réunissent tous les ans ou tous les deux ans. Au sein de la Commission du Codex Alimentarius, un mécanisme permet de mettre sur pied de nouveaux organes subsidiaires afin d'aborder des questions nouvelles ou émergentes et de supprimer les organes qui ont terminé leur mission.

32. Les organisations internationales dotées du statut d'observateur peuvent participer aux sessions de la Commission et de ses organes subsidiaires. A cette occasion, elles peuvent commenter les points de l'ordre du jour et diffuser des mémorandums.

Fonctionnement

33. La Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires fonctionnent conformément aux Règles de procédure énumérées dans le *Manuel de procédure du Codex Alimentarius*. Le Secrétariat du Codex, installé dans les locaux de la FAO, fournit un soutien administratif à la Commission. Il est principalement chargé de préparer et d'organiser les sessions de la Commission et de ses organes subsidiaires, en collaboration, dans le second cas, avec les pouvoirs publics du pays hôte. De plus, il assure la liaison avec les points de contact du Codex, dans les pays membres, il communique l'information à ces derniers et à d'autres parties intéressées et il coordonne les travaux avec d'autres organisations internationales.

Prise de décision

34. Lorsqu'un Comité du Codex propose d'élaborer ou de réviser une norme, il doit tout d'abord prendre en compte les priorités établies par la Commission dans le Plan à moyen terme, ainsi que les

critères concernant la détermination de l'ordre des priorités des activités, telles que la protection de la santé des consommateurs et la lutte contre les pratiques frauduleuses, la diversification des législations nationales et les obstacles aux échanges qui en résultent. Cette proposition doit être examinée, pour approbation, par la Commission ou par le Comité exécutif, qui peuvent en outre lancer de nouveaux travaux. L'élaboration de normes suit les règles décrites dans le *Manuel de procédure*. Il existe deux types de procédures : la procédure unique normale et la procédure unique accélérée (pour plus de détails, se reporter à l'annexe 2).

35. Toutes les décisions prises au niveau des comités sont le résultat de discussions entre les délégations des pays membres. Dans la quasi-totalité des cas, les décisions sont le fruit d'un consensus. Seule la Commission peut adopter, dans leur forme définitive, des textes recommandés par ses organes subsidiaires. Elle fait son possible pour parvenir à un accord par consensus sur l'adoption ou la modification de normes. Les décisions d'adoption ou de modification ne peuvent être soumises à un vote que si aucun consensus n'a pu être atteint.

36. En 1995, la Commission du Codex Alimentarius a adopté quatre Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décision du Codex et les autres facteurs à prendre en considération. Ces déclarations sont pertinentes pour les travaux sur l'innocuité des aliments et sont présentées en annexe (annexe 3).

37. Tous les textes finals adoptés par la Commission sont rassemblés dans le *Codex Alimentarius* et envoyés aux pays membres, pour acceptation.

Obtention des informations

38. Les informations servant à l'élaboration des normes Codex sont habituellement demandées par circulaire aux pays membres et aux organisations internationales ayant un statut d'observateur. Elles peuvent également être obtenues par l'intermédiaire de documents de travail, notamment des synthèses rédigées, sur une base volontaire, par les pays membres.

39. Lorsqu'il s'agit de fixer des limites maximales de résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, la Commission du Codex Alimentarius s'appuie sur les recommandations, d'une part, de la Réunion conjointe du Groupe d'experts de la FAO sur les résidus de pesticides dans les aliments et l'environnement et du Groupe d'évaluation de base de l'OMS (appelée Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides : JMPR) et, d'autre part, du Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA). Il s'agit de deux organismes consultatifs scientifiques, indépendants et distincts de la Commission. Le JECFA élabore également les spécifications relatives aux additifs alimentaires.

40. Dans certains cas, des consultations d'experts sont organisées par la FAO, par l'OMS, séparément ou conjointement, ou avec d'autres organisations, afin de traiter de ces problèmes spécifiques et de fournir un avis scientifique à la Commission et aux pays membres.

Rôle des parties prenantes et du secteur privé - Recrutement des scientifiques et utilisation des expertises

41. La Commission du Codex Alimentarius est une structure intergouvernementale. Les pays membres et les organisations internationales reconnues qui ont le statut d'observateur participent aux sessions de la Commission, ainsi qu'à celles de ses organes subsidiaires. Les membres d'une délégation désignés par un gouvernement national s'expriment au nom de ce gouvernement, et non pour leur compte propre. A l'échelon national, ils sont choisis par les gouvernements au sein des pouvoirs publics, des milieux universitaires, de l'industrie et des groupes de défense des consommateurs, en fonction de leurs

compétences correspondant aux points de l'ordre du jour. La Commission a encouragé la participation des consommateurs aux activités d'élaboration de normes par le Codex et au niveau national.

42. En outre, plusieurs organisations professionnelles et associations de consommateurs, en tant qu'organisations internationales non gouvernementales, contribuent activement aux débats dans le cadre des sessions du Codex. Leur nombre a fortement augmenté ces dernières années.

Coopération et coordination entre organisations intergouvernementales

43. La FAO et l'OMS collaborent avec la Commission du Codex Alimentarius, par exemple en accueillant des consultations d'experts, en apportant des informations scientifiques à la Commission et en organisant des séminaires et des ateliers en relation avec les travaux du Codex. La Commission du Codex Alimentarius dispose d'un statut d'observateur auprès du Comité SPS de l'OMC. Réciproquement, des représentants de l'OMC participent aux sessions de la Commission et de certains Comités du Codex. C'est aussi le cas des délégués d'autres organisations intergouvernementales traitant de la sécurité des aliments.

Traitement des trois aspects de l'analyse des risques

44. Au sein de la Commission du Codex Alimentarius, le premier débat officiel sur l'analyse des risques remonte à 1993. Depuis cette date, ce thème fait partie des principaux points de l'ordre du jour. S'appuyant sur des consultations d'experts, la Commission a adopté des définitions de termes relatifs à la sécurité des aliments, des déclarations de principe sur le rôle de l'évaluation des risques, un plan d'action pour l'élaboration et l'application, à l'échelle du Codex, de principes et de directives pour l'analyse des risques, ainsi qu'un certain nombre de recommandations au Codex lui-même, aux pays membres, à la FAO et à l'OMS concernant l'information sur les risques.

45. Le Comité du Codex sur les principes généraux est en train de définir des principes de travail pour l'analyse des risques, afin de guider les comités concernés. En outre, les comités s'occupant de l'innocuité des aliments envisagent régulièrement l'intégration de l'analyse des risques dans leurs activités. L'annexe 4 présente un diagramme illustrant les liens entre les différents intervenants dans le processus d'analyse des risques au sein du système du Codex.

a) Évaluation des risques

46. Pour les besoins du Codex, l'évaluation des risques est définie comme «un processus scientifique comprenant les étapes suivantes : (i) identification des dangers, (ii) caractérisation des dangers, (iii) évaluation de l'exposition et (iv) caractérisation des risques ».

47. Deux comités scientifiques indépendants, le JECFA et la JMPR, constitués par la FAO et l'OMS, fournissent au système du Codex des conseils sur l'évaluation des risques liés à la présence de produits chimiques dans les aliments (c'est-à-dire d'additifs, notamment ceux issus des biotechnologies, contaminants chimiques, résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires). Cependant, bien que ces comités d'experts soient chargés du processus d'évaluation des risques, les politiques d'évaluation des risques sont, elles, du ressort de la Commission du Codex Alimentarius, sur avis de ses comités compétents, dont ceux traitant des additifs alimentaires et des contaminants, des résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides dans les aliments.

48. A ce jour, les évaluations des risques dus aux agents biologiques (bactéries, virus, helminthes, etc.) présents dans les aliments sont étudiés au cas par cas par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, à l'aide d'avis formulés par d'autres organismes ne faisant pas partie du système du Codex,

par exemple la Commission internationale pour les spécifications microbiologiques dans les aliments (ICMSF) et les consultations d'experts *ad hoc* organisées par la FAO et/ou l'OMS. Devant l'ampleur des problèmes sanitaires et commerciaux induits par les dangers biologiques d'origine alimentaire, ces deux organisations sont en train de mettre en place un organisme consultatif spécialisé dans l'évaluation des risques microbiologiques. Comparable au JECFA et à la JMPR, cet organisme rendra régulièrement des avis sur ces dangers.

49. Depuis 1990, l'OMC et la FAO ont tenu plusieurs consultations importantes d'experts sur la biotechnologie. En 1999, le Codex a mis en place un groupe spécial intergouvernemental ad hoc sur la biotechnologie. Bien qu'il n'existe pas de Comité expert en biotechnologie qui prédomine comme le JMPR et le JECFA, l'OMC et la FAO sont en pourparlers pour établir une liste des experts en matière de sécurité des aliments qui inclurait des experts en biotechnologie afin de faciliter la mise en place de comités d'experts et de consultations dans ces domaines de la sécurité des aliments. Une Consultation mixte FAO/OMC sur les aliments dérivés de la biotechnologie aura lieu les 29 mai-2 juin 2000. Actuellement, le système du Codex ne comporte aucune disposition spécifique pour l'évaluation des risques liés aux aliments nouveaux (notamment ceux issus des biotechnologies), même si, en 1991, la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les produits chimiques dans les aliments et le commerce des aliments a recommandé de modifier le mandat du JECFA pour qu'il englobe les aliments issus des biotechnologies.

50. Les évaluations des risques en rapport avec les aspects nutritionnels font partie des attributions du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime.

b) Gestion des risques

51. Le Codex définit la gestion des risques comme «le processus, distinct de l'évaluation des risques, consistant à mettre en balance les différentes politiques possibles, en consultation avec toutes les parties prenantes, compte tenu des résultats de l'évaluation des risques et d'autres facteurs ayant une importance pour la protection de la santé des consommateurs et pour la promotion de pratiques commerciales loyales, et, au besoin, à choisir les mesures de prévention et de contrôle appropriées».

52. Dans le système du Codex, la gestion des risques relève généralement des comités du Codex suivant les orientations données par la Commission du Codex Alimentarius. Les principes du Codex pour la gestion des risques sont régis par les Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et les autres facteurs à prendre en considération. Les déclarations de la Commission (annexe 3) exigent que les normes, les directives et les autres recommandations du Codex reposent sur des avis et des preuves scientifiques solides, et que, le cas échéant, le Codex prendra en compte d'autres facteurs importants pour la protection de la santé des consommateurs et la promotion de pratiques loyales dans le commerce de denrées alimentaires. A l'heure actuelle, «les autres facteurs légitimes» n'ont pas été définis dans le contexte de la gestion des risques.

c) Information sur les risques

53. Le Codex définit l'information sur les risques comme «l'échange interactif d'informations et d'opinions tout au long du processus d'analyse des risques sur les dangers et les risques, les facteurs liés aux risques et la perception des risques, entre les responsables de leur évaluation et de leur gestion, les consommateurs, l'industrie, les milieux universitaires et les autres parties intéressées, et notamment l'explication des résultats de l'évaluation des risques et des fondements des décisions prises en matière de gestion des risques».

54. L'information sur les risques est considérée par le Codex comme une composante importante de l'analyse des risques. Les principes généraux du Codex sur l'hygiène alimentaire font par ailleurs spécialement mention de la nécessité d'éduquer les consommateurs. Cependant, hormis l'amélioration de l'accès aux normes Codex via Internet et d'autres supports, le système du Codex, en tant que tel, ne se préoccupe actuellement pas de l'information sur les risques. Les comités du Codex compétents doivent encore discuter des recommandations adoptées par la Commission lors de sa 23^e session (annexe 5).

Autres activités conjointes FAO/OMS

Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA)

55. Le JECFA est un comité d'experts indépendants qui donne un avis scientifique dans le cadre du processus de prise de décision du Codex pour ce qui concerne les additifs, les contaminants chimiques et les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. Le JECFA effectue notamment des évaluations toxicologiques afin de fixer la dose journalière admissible (DJA) d'un additif alimentaire donné, l'apport hebdomadaire admissible théorique ou l'apport journalier maximum théorique (AJMT) de contaminants chimiques, ainsi qu'une DJA et une limite maximale de résidus (LMR) pour les médicaments vétérinaires.

56. Lors de la sélection des membres devant participer à une réunion du JECFA, la FAO et l'OMS suivent un processus systématique. La sélection des membres s'effectue seulement après examen minutieux de leurs compétences scientifiques, en mettant l'accent sur leur expertise individuelle. Il est en effet essentiel de parvenir à un équilibre entre les connaissances scientifiques, les disciplines universitaires et gouvernementales ainsi que la représentation géographique. Les directeurs généraux signalent officiellement aux gouvernements des pays membres les cas où leurs ressortissants ont été choisis pour prendre part à des consultations d'experts. Les membres se présentent en qualité d'experts, à titre individuel, et non en tant que représentants d'un organisme, d'une organisation ou d'une institution publique. Pour garantir l'indépendance de leurs experts, la FAO et l'OMS supportent les coûts de présence des experts qu'elles invitent. Ces derniers ne reçoivent toutefois aucune rémunération de la part de ces organisations. Une liste d'experts a été mise en place à l'OMS.

57. En envisageant des individus comme des membres du JECFA, la FAO et l'OMS disposent de plusieurs sources communes pour dresser la liste des candidats satisfaisant aux exigences. Par exemple, elles peuvent connaître des individus possédant les compétences scientifiques nécessaires, utiliser les renseignements spontanés fournis sur les personnels, exploiter les recommandations émanant des gouvernements des pays membres et des organisations nationales et internationales compétentes, identifier les individus qui sont invités à préparer, à participer ou à présider des programmes lors de réunions nationales ou internationales en rapport avec le sujet, et mettre à profit l'analyse des publications scientifiques. Le choix des membres s'opère en tenant particulièrement compte des connaissances scientifiques et regroupera toutes les disciplines jugées nécessaires pour traiter des questions inscrites à l'ordre du jour : toxicologie, pathologie, oncologie, pharmacologie, chimie ou biochimie.

58. Les réunions du JECFA sont exclusivement consacrées ou bien à l'évaluation des additifs alimentaires et des contaminants ou bien aux résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. Elles sont organisées sur décision du Directeur général de la FAO et de l'OMS, à la demande du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments ou du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants, selon le cas. Les pays membres de la FAO et de l'OMS peuvent également demander l'avis du JECFA pour les substances qui relèvent de sa compétence. Les données destinées à être étudiées sont présentées par l'industrie (fabricants, distributeurs ou utilisateurs d'une substance), les pouvoirs publics et d'autres parties intéressées. Elles peuvent par ailleurs provenir de la littérature scientifique.

59. Un rapport synthétisant les conclusions de chaque réunion est publié dans la Série de rapports techniques de l'OMC. Ces rapports reflètent l'accord unanime des membres du Comité. Dans le cas très rare où l'on ne parvient pas à l'unanimité, il est possible d'inclure un rapport exprimant le point de vue de la minorité. Le rapport de synthèse reflète la transparence des délibérations du JECFA et est communément utilisé par les pays membres du Codex dans leurs décisions sur les limites maximales de résidus recommandées. Pour cette raison, le rapport de synthèse du JECFA rend clairement et précisément compte du processus de prise de décision du Comité. C'est un document transparent, objectif et en mesure de passer avec succès l'examen de l'ensemble des parties intéressées.

60. Les monographies toxicologiques qui résument les données portant sur la sécurité et fournissent des références complètes à la littérature sur les additifs alimentaires, les contaminants et les médicaments vétérinaires examinés par le comité sont publiées dans les Séries sur les additifs alimentaires (*Food Additives Series - FAS*) de l'OMS. Les monographies sur les spécifications concernant l'identité et la pureté des additifs alimentaires et des résidus, synthétisant les données utilisées pour recommander des limites maximales des résidus de médicaments vétérinaires, sont, elles, publiées dans les bulletins de la FAO sur l'alimentation et la nutrition (*Food and Nutrition Paper - FNP*). Le compendium sur les spécifications relatives aux additifs alimentaires est publié dans le bulletin FNP 52. Celui sur les monographies consacrées à l'évaluation des médicaments vétérinaires se trouve dans le bulletin FNP 41.

61. Depuis sa création, le JECFA a élaboré et instauré des principes pour évaluer l'innocuité des produits chimiques contenus dans les aliments. Afin d'améliorer la cohérence et la qualité de son processus de prise de décision, le Programme international sur la sécurité des substances chimiques (PISC) a financé la publication des Critères d'hygiène de l'environnement n° 70, qui étayent et mettent à jour les principes relatifs à l'innocuité des additifs alimentaires et des contaminants dans les denrées alimentaires.

Réunion conjointe sur les résidus de pesticides (JMPR)

62. La JMPR est un comité scientifique indépendant regroupant le Groupe d'experts de la FAO sur les résidus de pesticides dans les produits alimentaires et dans l'environnement ainsi que le Groupe d'évaluation de base de l'OMS. Elle réalise des évaluations toxicologiques des résidus de pesticides afin de déterminer la dose journalière admissible (DJA). Elle recommande également des limites maximales de résidus pour chaque pesticide dans divers produits alimentaires définis. Le résultat de ces évaluations, qui est publié dans la série de documents sur la production et la protection des végétaux de la FAO (*Plant Production and Protection Paper Series*), est utilisé par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) et par d'autres comités du Codex pour prendre des décisions en matière de gestion des risques. Les rapports et monographies relatives aux résidus de la JMPR sont publiés par la FAO, tandis que les monographies toxicologiques sont publiées par l'OMS.

63. Les procédures relatives à la nomination des membres de la JMPR et les pratiques de travail de celle-ci sont pour l'essentiel analogues à celles du JECFA.

Consultations d'experts ad hoc, etc.

64. Les consultations d'experts *ad hoc*, les réunions et les groupes d'étude sont organisés conjointement par la FAO et l'OMS (et d'autres organisations) pour répondre à des demandes spécifiques de pays membres ou de la Commission du Codex Alimentarius, sur divers aspects liés à la qualité et à l'innocuité des aliments. Ces dernières années, les consultations d'experts *ad hoc*, etc. entre autres, ont traité d'un large éventail de thèmes liés à la sécurité des aliments, tels que :

- L'application de l'analyse des risques aux normes alimentaires, Genève, 1995.

- La gestion des risques et l'innocuité des aliments, Rome, 1997.
- La consommation de denrées alimentaires et l'exposition aux produits chimiques, Genève, 1997.
- L'application de la communication sur les risques aux normes alimentaires et aux mesures de sécurité, Rome, 1998.
- La Conférence internationale sur les mycotoxines, Tunisie, 1999 (avec le PNUE).
- Les biotechnologies et l'innocuité des aliments, Genève, 1990, et Rome, 1996.

65. Le processus d'identification et de sélection des experts pour ces consultations est le même que celui appliqué pour les experts du JECFA et de la JMPR. Les rapports sont publiés par la FAO ou par l'OMS, selon le sujet traité.

La sécurité microbiologique

66. La FAO et l'OMS prennent des mesures pour élaborer une stratégie internationale ainsi que des mécanismes de soutien à l'évaluation des risques microbiologiques dans les aliments. Cette stratégie comprend actuellement la mise en place d'une série de consultations d'experts, l'organisation de réunions techniques destinées à intégrer l'évaluation des risques microbiologiques au niveau international, ainsi que la constitution d'une base de données.

67. En 1999, la consultation mixte d'experts de la FAO et de l'OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques dans les aliments a reconnu que les «principes et orientations pour la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques», adoptés par la 23^e session de la Commission du Codex Alimentarius, fournit un cadre de base pour l'évaluation des risques microbiologiques au niveau international. Elle a recommandé la mise sur pied, par la FAO et l'OMS, d'une structure (réunions d'experts) visant à fournir l'avis de spécialistes sur l'évaluation des risques microbiologiques dans les denrées alimentaires. Cette structure fournira ces avis en réponse à des demandes spécifiques émanant de la FAO, de l'OMS et de la Commission du Codex Alimentarius.

Groupe consultatif international sur l'irradiation des denrées (ICGFI)

68. L'ICGFI a été institué en 1984 par une déclaration rédigée par les représentants des États membres de la FAO, de l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) et de l'OMS. Son mandat, qui lui avait initialement été donné pour cinq ans, a cependant toujours été prorogé. Les activités de l'ICGFI portant directement sur la sécurité des aliments comprennent :

- Groupe de travail sur l'utilisation de l'irradiation pour assurer la qualité hygiénique des aliments (1986).
- Critères microbiologiques des aliments destinés à être traités par irradiation(1989).
- Consultation sur la salubrité des denrées alimentaires traitées à des doses dépassant 10 kGy (1994).
- Groupe d'étude conjoint FAO/AIEA/OMS sur les irradiations à haute dose : salubrité des denrées alimentaires traitées à des doses dépassant 10 kGy (1997).

69. L'ICGFI a en outre publié plusieurs rapports concernant la sécurité des aliments, parmi lesquels on peut citer :

- Renforcer la sécurité des aliments au moyen de l'irradiation(1999).
- Sécurité des viandes de volaille : de la ferme à la table(1999).

Autres activités de l'OMS

Programme International sur la Sécurité des Substances Chimiques (PISC)

70. Le PISC est un programme conjoint de l'OMS, du PNUE et de l'Organisation internationale du travail (OIT). Il a pour principales missions d'établir le fondement scientifique de l'utilisation des produits chimiques en toute sécurité et de renforcer les potentialités et capacités nationales concernant la sécurité chimique. Ses activités concernent l'évaluation des risques chimiques pour la santé humaine et l'environnement, la définition de méthodes d'évaluation des dangers et des risques, la prévention et la gestion des expositions aux substances toxiques et des alertes chimiques, ainsi que l'information sur les risques chimiques. Le PISC projette d'harmoniser les approches de l'évaluation des risques dus à une exposition à des substances chimiques, de jouer un rôle d'orientation et de fournir des conseils pour des projets destinés à faire le point sur les connaissances scientifiques relatives aux perturbateurs endocriniens, et d'harmoniser, conjointement avec l'OCDE, les termes généraux et techniques utilisés dans le cadre de l'évaluation des dangers/risques chimiques. Le Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA) et la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR) participent au PISC et fournissent des avis de spécialistes au système du Codex. Les membres des comités d'experts du PISC sont sélectionnés à partir de listes de candidats potentiels désignés par les pouvoirs publics des différents pays et par des organisations non-gouvernementales.

Système Mondial de Surveillance de l'Environnement – Programme de Surveillance de la Contamination des Produits Alimentaires (GEMS/Food)

71. Créé en 1976, le programme GEMS/Food est mis en œuvre par l'OMS en collaboration avec des organisations nationales et internationales (telles que la FAO, l'AIEA et le PNUE) qui s'intéressent à l'exposition humaine, par le biais des aliments, aux substances chimiques. L'objectif principal de ce programme est de compiler des données sur la contamination alimentaire et sur l'exposition humaine, dans différents pays, en vue d'une synthèse, d'une évaluation et d'une présentation à l'échelon mondial. Les données sont collectées par les Centres collaborateurs de l'OMS et par d'autres organisations présentes dans près de 70 pays. Les données émanant du programme GEMS/Food fournissent un soutien aux activités de gestion des risques d'organisations telles que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) et le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR), ainsi qu'aux gouvernements des différents pays.

Programme de surveillance de l'OMS sur les maladies d'origine alimentaire

72. Le Programme de surveillance de l'OMS sur les maladies d'origine alimentaire a pour objectif de renforcer et de coordonner les efforts mondiaux dans ce domaine, ainsi que les réactions aux flambées épidémiques, notamment la surveillance et la lutte contre les bactéries d'origine alimentaire résistantes aux antimicrobiens. Les principaux volets de ce programme sont les suivants :

- Élaboration de lignes directrices pour le renforcement des systèmes nationaux intégrés de surveillance des maladies d'origine alimentaire, l'accent étant mis sur les activités nationales en vue de faciliter la surveillance régionale.
- Définition et élargissement des normes de surveillance recommandées par l'OMS en ce qui concerne les maladies d'origine alimentaire.
- Renforcement des capacités et de l'infrastructure nationales pour la surveillance en laboratoire des maladies d'origine alimentaire prioritaires.
- Renforcement des capacités nationales de détection, de surveillance et de réaction en cas d'apparition d'agents pathogènes d'origine alimentaire résistants aux antimicrobiens.
- Mise en place et coordination de réseaux mondiaux de laboratoires de surveillances des maladies d'origine alimentaire.
- Renforcement des capacités de l'OMS dans le domaine de la surveillance des épidémies, afin d'inclure les maladies d'origine alimentaire et les flambées épidémiques d'ampleur régionale et mondiale.

Autres activités de la FAO

Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (IPPC)

73. La Convention internationale pour la protection des végétaux est un traité datant de 1952, géré par la FAO via le Secrétariat de l'IPPC qui est installé dans la Division de la production et de la protection des végétaux. L'objectif de cette convention est de garantir une action commune et efficace pour empêcher la dissémination et l'introduction de ravageurs des plantes et des produits végétaux ainsi que pour promouvoir les mesures permettant leur contrôle. Les pays membres sont tenus d'élaborer les procédures de vérifications, certifications et désinfection appropriées, et de rendre l'information disponible. La Convention traite de la protection de la vie végétale et n'a pas d'incidence directe sur l'innocuité des aliments.

74. Les activités de gestion des pesticides que mène la FAO consistent à gérer les risques multiples liés à l'utilisation de ces produits. Le Secrétariat de l'IPPC travaille sur le même programme de protection des cultures et de gestion des pesticides et fait partie de la même division de la FAO que le Secrétariat de la JMPR. Il est chargé du renforcement de la coopération internationale à l'égard de la Convention, de l'élaboration de normes internationales concernant les mesures phytosanitaires, de la centralisation et de la diffusion des informations sur les parasites des plantes qui pourraient être présents dans les produits importés, ainsi que l'apport d'une assistance technique aux pays en développement.

75. L'IPPC est reconnu par l'Accord SPS comme l'organisme élaborant les normes internationales pertinentes pour que les mesures phytosanitaires. Même si la Convention est juridiquement contraignante, les normes élaborées et adoptées par l'IPPC ne le sont pas. Cependant, des dispositions différentes doivent être fondées sur des principes et des preuves scientifiques. Les pays membres sont autorisés à prendre des mesures d'urgence ou provisoires pour protéger les végétaux, mais ces mesures doivent faire l'objet d'une réévaluation scientifique.

Code de Conduite pour des Pêcheries Responsables (CCRF)

76. Adopté en 1995 par la Conférence de la FAO, ce code de conduite fournit un cadre pour l'utilisation durable et la conservation de la biodiversité aquatique. Ce code demande aux pays, d'une part,

d'adopter des mesures appropriées pour garantir le droit des consommateurs à disposer de poissons et de produits de la pêche sûrs, sains et non adultérés, et, d'autre part, d'instaurer et de maintenir des systèmes d'assurance qualité nationaux efficaces pour protéger la santé des consommateurs et empêcher la fraude commerciale. Les pays doivent également fixer des normes minimales de sécurité et d'assurance qualité et veiller à ce que ces normes soient effectivement appliquées dans l'ensemble des secteurs d'activités. Les pays doivent en outre promouvoir la mise en œuvre des normes de qualité adoptées par la Commission du Codex Alimentarius de la FAO/OMS et d'autres organisations ou dispositifs pertinents. Ils doivent coopérer pour aboutir à l'harmonisation, ou à la reconnaissance mutuelle, voire aux deux, des mesures sanitaires nationales et des programmes de certification, et explorer les possibilités relatives à l'instauration d'agences de contrôle et de certification reconnues par tous.

77. Pour satisfaire à ces objectifs, le département Pêches de la FAO entreprend de nombreuses activités sur des projets techniques.

Centre FAO/AIEA de formation et de référence pour le contrôle des aliments et des pesticides (TRC)

78. C'est en 1998 que la FAO et l'AIEA ont créé le Centre de formation et de référence pour le contrôle des aliments et des pesticides (TRC) dans le cadre du programme de la Division mixte FAO/AIEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture. Le TRC a pour mission principale d'aider les laboratoires nationaux de contrôle des produits alimentaires des différents États membres de la FAO et de l'AIEA à accroître leurs capacités d'analyse de l'innocuité et de la qualité des aliments, notamment en ce qui concerne les contaminants, en leur offrant des formations et des services d'assurance-qualité et de transfert de technologie. Les activités menées par le TRC sont, entre autres : la recherche, la formation, les tests de compétence, la validation de méthodes d'analyse microbiologique, de mycotoxines, des résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, ou de la contamination des aliments due à des métaux toxiques ou radionucléides.

Activités de l'OIE relatives à la sécurité des aliments

79. Dans le domaine de la sécurité des aliments, les activités de l'OIE sont complémentaires de celles du Codex Alimentarius sur les maladies, telles que la brucellose, la tuberculose et l'encéphalopathie bovine spongiforme, qui sont ou qui risquent d'être transmises à l'homme via la chaîne alimentaire. Elles portent également sur les résidus dans l'alimentation qui proviennent de l'administration d'agents biologiques, tels que des vaccins (notamment les vaccins recombinants) ou qui sont dus à l'apparition de bactéries résistantes aux antimicrobiens. L'Accord SPS place les recommandations de l'OIE sur le même plan que les normes Codex. L'OIE publie le *Code zoosanitaire international*, qui définit des normes de santé animale dans le cadre du commerce international des animaux et des produits d'origine animale. Il publie également un *Manuel des méthodes standards pour les tests et vaccins* à effectuer dans ce domaine.

80. Une des priorités de l'OIE est d'informer les services vétérinaires gouvernementaux de l'occurrence et de l'évolution des épizooties qui risquent de mettre en danger la santé humaine ou animale. Un système d'alerte avancée a été mis en place pour prévenir les pays membres de l'apparition de toute maladie qui pourrait avoir des conséquences graves pour la santé publique ou pour la production animale. Ce mécanisme d'alerte est complété par des informations émanant des pays membres, qui sont communiquées à intervalles réguliers.

81. En collectant, en traitant et en diffusant des données sur la situation zoosanitaire mondiale, l'OIE fournit à ses pays membres les éléments essentiels pour lancer des programmes nationaux de lutte contre les maladies et pour réglementer la santé animale dans le cadre du commerce international.

Activités de l'OMC relatives à la sécurité des aliments

Accord sur l'Application des Mesures Sanitaires et Phytosanitaires (SPS)

82. L'Accord SPS fixe des obligations contraignantes pour les pays membres de l'OMC pour que, notamment, toutes les mesures concernant la sécurité alimentaire que ceux-ci imposent en matière de commerce international soient justifiées scientifiquement et qu'elles reposent sur une évaluation des risques. Cet accord définit l'évaluation des risques (dans le domaine de la sécurité des aliments) comme «l'évaluation de la probabilité de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination d'un parasite ou d'une maladie sur le territoire d'un Membre importateur en fonction des mesures sanitaires et phytosanitaires qui pourraient être appliquées, et des conséquences biologiques et économiques qui pourraient en résulter, ou l'évaluation des effets négatifs que pourrait avoir sur la santé des personnes et des animaux la présence d'additifs, de contaminants, de toxines ou d'organismes pathogènes dans les denrées alimentaires, les boissons ou les aliments pour animaux».

83. L'Accord SPS identifie également certains des facteurs qu'il convient de prendre en compte dans l'évaluation des risques. Aucune technique d'évaluation particulière n'est imposée, même si les membres de l'OMC sont tenus d'employer les techniques élaborées par le Codex, l'OIE et l'IPPC. L'Accord SPS demande aux gouvernements de fournir, à la demande des partenaires commerciaux intéressés, des informations et une documentation sur les procédures d'évaluation des risques qu'ils utilisent, notamment les facteurs considérés.

84. L'Accord SPS encourage les membres de l'OMC à harmoniser leurs mesures SPS sur la base de normes, de directives et de recommandations internationales. Les pays membres peuvent adopter des niveaux de protection supérieurs aux normes internationales s'ils fournissent des justifications scientifiques. Concernant la sécurité des aliments, cet accord identifie les normes, directives et recommandations de la Commission du Codex Alimentarius relatives aux additifs alimentaires, aux résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides, aux contaminants, aux méthodes d'analyses et d'échantillonnages, ainsi qu'aux codes et lignes directrices en matière d'hygiène. Pour la santé animale et les zoonoses, cet accord référence les lignes directrices élaborées sous l'égide de l'Office international des épizooties. Pour la santé des végétaux, ce sont les normes internationales définies sous les auspices de la Convention internationale sur la protection des végétaux. Pour les domaines non couverts par ces organisations, le Comité SPS peut identifier des normes appropriées adoptées par d'autres organisations internationales ouvertes à l'adhésion de tous les membres. Si les mesures appliquées par un membre de l'OMC ne reposent pas sur une norme internationale appropriée, ce pays doit s'assurer que ses exigences ont une justification scientifique ou reposent sur une évaluation des risques.

85. Même si le terme «gestion des risques» n'apparaît pas dans l'Accord SPS, ce dernier s'intéresse moins aux risques eux-mêmes qu'aux mesures prises par les pays membres de l'OMC pour aborder les risques sanitaires et phytosanitaires qui peuvent avoir un effet sur le commerce international. Un pays membre de l'OMC est en droit de déterminer le niveau de protection sanitaire qu'il juge approprié sur son territoire, mais il doit tenir compte de l'objectif de minimisation des effets négatifs sur les échanges. Les pouvoirs publics doivent éviter d'établir des distinctions arbitraires ou injustifiables entre les niveaux de risques qu'ils jugent acceptables dans des situations différentes, mais comparables, si ces différences entraînent une discrimination ou sont une restriction déguisée aux échanges. Si les mesures doivent reposer sur des bases scientifiques et ne doivent pas être maintenues lorsqu'elles ne s'appuient pas sur les preuves scientifiques disponibles, elles ne doivent pas non plus constituer un obstacle aux échanges disproportionné par rapport aux règles nécessaires pour parvenir au niveau souhaité de protection de la santé, compte tenu de la faisabilité technique et économique. L'article 5.7 de l'Accord SPS permet aux membres de l'OMC d'adopter temporairement des mesures sanitaires ou phytosanitaires sur la base d'informations pertinentes notamment celles provenant du Codex ou d'autres sources. Les pays membres de l'OMC qui adoptent une de ces mesures temporaires doivent s'efforcer d'obtenir les informations

complémentaires nécessaires à une évaluation plus objective des risques et doivent procéder à une révision de la mesure temporaire dans des délais «raisonnables».

86. L'Accord SPS indique que les membres de l'OMC doivent faciliter la fourniture d'une assistance technique aux pays en développement, soit sur une base bilatérale soit par l'intermédiaire d'organismes internationaux appropriés. De plus, lorsqu'un pays modifie ses exigences relatives à la sécurité des aliments, il doit prévoir de fournir une assistance technique, si nécessaire, pour permettre aux exportateurs, dans les pays en développement, de s'adapter à ces nouvelles exigences. Il convient également que les pays développés, dans la mesure où la protection sanitaire les y autorise, introduisent progressivement leurs nouvelles exigences d'innocuité des aliments en ce qui concerne les produits intéressants à exporter pour les pays en développement. Les obligations énoncées dans l'Accord SPS ne s'appliquaient pas en totalité aux pays en développement, jusqu'en 1997, ni aux pays les moins avancés, jusqu'en 2000. Aux termes de cet Accord, un pays en développement peut être dispensé de remplir ces obligations compte tenu de ses besoins financiers, commerciaux et de développement.

87. Les membres de l'OMC sont tenus de publier leur réglementation sur la sécurité des aliments. Ils doivent aussi notifier à l'avance toute exigence nouvelle ou modifiée ne reposant pas sur les normes Codex et susceptible d'influer sur les échanges, et inviter les partenaires commerciaux intéressés à formuler des commentaires à ce sujet. En situation d'urgence, une notification préalable n'est pas nécessaire, mais les mesures décidées doivent être, elles, signalées sans délai et les commentaires formulés doivent être pris en compte. Les notifications sont adressées au Secrétariat de l'OMC, qui les diffuse rapidement auprès de tous les membres et les rend publiques. Depuis 1995, près de 2 000 notifications concernant des mesures sanitaires et phytosanitaires ont été ainsi présentées. Chaque membre de l'OMC est également tenu d'instaurer un point d'information national pour répondre à toutes les demandes raisonnables de renseignements et de documentation sur les mesures relatives à la sécurité des aliments.

88. Le Comité SPS surveille l'application de l'Accord SPS et fournit une tribune pour aborder tous les sujets liés à la sécurité des aliments qui préoccupent un membre de l'OMC. Il se réunit en général trois fois par an et prend ses décisions sur la base du consensus. Les 136 membres de l'OMC sont automatiquement membres du Comité SPS. De même, tous les pays ayant le statut d'observateur à l'OMC (y compris la trentaine de pays actuellement candidats à l'adhésion) bénéficient du même statut auprès du Comité SPS. Les organisations non gouvernementales ne peuvent pas assister aux réunions du Comité SPS. Néanmoins, un certain nombre d'organisations intergouvernementales internationales ou régionales disposent du statut d'observateur. Il s'agit, par exemple, de la Commission du Codex Alimentarius, de la FAO, de l'OMS, de l'OIE et de l'IPPC, et, sur une base *ad hoc*, de l'OCDE.

89. Les travaux du Comité SPS sont axés sur toute question soulevée par un membre de l'OMC. Le comité s'est ainsi notamment intéressé aux restrictions aux échanges liés à l'encéphalite spongiforme bovine (ESB), aux mesures prises en réaction à la contamination par la dioxine en Belgique, à la modification par la CE du niveau maximum admissible d'aflatoxines dans divers aliments, aux lois australiennes sur la présence d'acide benzoïque dans les sauces et aux restrictions de la CE sur les poissons en provenance de certains pays africains touchés par le choléra. Ce comité surveille également régulièrement la façon dont les membres de l'OMC utilisent les normes Codex, s'occupe des problèmes de mise en œuvre rencontrés par les pays en développement ainsi que des besoins et programmes d'assistance technique. Il s'est récemment lancé dans une étude de la mise en œuvre de l'Accord SPS et a tenu une réunion spéciale pour débattre de l'application des dispositions relatives à la notification et à l'information.

90. Dans le cadre de l'application de l'Accord SPS, l'OMC coopère étroitement avec les trois organismes de normalisation internationaux mentionnés ci-dessus, et notamment avec le Codex en ce qui concerne la sécurité des aliments. Cette coopération implique non seulement une participation active aux travaux des comités du Codex, mais aussi à des activités d'assistance technique conjointes, au niveau national ou régional, liées à la mise en œuvre de l'Accord SPS. Par ailleurs, le Comité SPS a élaboré une procédure visant à surveiller l'utilisation des normes, directives et recommandations internationales

susceptibles d'exercer une influence majeure sur les échanges. Si, dans ce domaine, des problèmes liés à l'utilisation, ou à l'absence d'utilisation des normes internationales, sont identifiés, le Comité SPS peut demander au Codex, à l'OIE ou à l'IPPC d'examiner la question.

91. L'OMC travaille également en étroite collaboration avec d'autres organisations internationales, dont l'OMS. La révision du Règlement sanitaire international de l'OMS est en cours d'analyse par le Comité SPS, dans le but d'éviter tout chevauchement ou conflit potentiel. L'OMC participe par ailleurs à des activités d'assistance technique conjointes avec l'OMS.

92. L'OMC a également pris des dispositions relatives au règlement des différends commerciaux, y compris en ce qui concerne la sécurité des aliments. A la demande du gouvernement d'un pays membre de l'OMC, un groupe spécial (panel) composé de trois personnes peut être mis sur pied afin d'examiner si une mesure particulière est contraire aux obligations contenues dans tout accord de l'OMC, y compris l'Accord SPS. Ce dernier prévoit que le panel de règlement des différends recherche les conseils d'experts scientifiques ou techniques. Les organisations internationales mentionnées ci-dessus peuvent se voir demander de sélectionner des experts pour les besoins du panel, en consultation avec les parties au différend. Les experts des organisations internationales peuvent également être invités à fournir des avis au panel. (Un expert du Codex a ainsi fourni des informations au panel au sujet de la plainte relative à l'interdiction par l'Union européenne des importations de viande provenant d'animaux traités par des facteurs de croissance hormonaux.) Une fois choisis, les experts peuvent être priés de fournir des réponses écrites et orales aux questions du panel sur des aspects techniques et scientifiques du différend. Les réponses écrites ainsi qu'une transcription de la réunion avec les experts scientifiques sont jointes en annexe au rapport du panel.

93. La procédure de règlement des différends de l'OMC permet à un gouvernement de faire appel de la décision d'un panel. Dans ce cas, trois des juges permanents de l'instance d'appel de l'OMC examinent les décisions juridiques adoptées par le panel, et peuvent les entériner, les modifier ou les annuler. Le rapport du panel, tel que modifié par l'instance d'appel, est soumis à l'approbation de l'ensemble des membres de l'OMC siégeant à l'organe de règlement des différends. L'approbation est pour l'essentiel automatique, à moins qu'il y ait un consensus pour ne pas l'approuver. Le public a accès aux rapports du panel et de l'instance d'appel.

94. A ce jour, cinq différends ont été examinés par les panels et par l'instance d'appel. Les plaintes distinctes déposées par les États-Unis et le Canada contre l'interdiction par l'Union européenne de l'importation de viande traitée aux hormones de croissance constituent les seuls cas reflétant des préoccupations relatives à la sécurité des aliments. Les plaintes distinctes du Canada et des États-Unis à l'encontre des restrictions australiennes pesant sur les importations de saumon portaient sur la protection de la santé animale, tandis qu'une plainte déposée par les États-Unis contre le Japon concernait la protection des végétaux contre les dégâts provoqués par les insectes. Les panels de règlement des différends de l'OMC ont examiné et porté un jugement à la fois sur les évaluations des risques menées par les pouvoirs publics et leurs décisions en matière de gestion des risques, à la lumière des obligations de l'Accord SPS.

Accord sur les obstacles techniques au commerce (Accord OTC)

95. L'Accord OTC comprend lui aussi des obligations légales pour les membres de l'OMC. Il concerne toute réglementation de la sécurité des aliments qui pourrait sortir du cadre de l'Accord SPS, ainsi que toutes les autres exigences relatives à la qualité des aliments, telles que les normes nutritionnelles, la composition, la classification, l'emballage et l'étiquetage. Ainsi, la plupart des exigences d'étiquetage des organismes génétiquement modifiés ont fait l'objet de discussions dans le cadre de l'Accord OTC et du «droit de savoir du consommateur», plutôt que dans le contexte des préoccupations à l'égard de la sécurité des aliments au titre de l'Accord SPS. L'Accord OTC encourage également les

membres de l'OMC à fonder leurs normes, ou leur réglementation technique, sur les normes élaborées au niveau international, mais ne définit pas explicitement les organismes de normalisation compétents. De plus, un pays donné peut choisir de ne pas s'inspirer d'une norme internationale pour élaborer ses propres exigences s'il considère qu'une telle approche ne lui permettrait pas d'atteindre ses objectifs particuliers. Ces objectifs peuvent porter sur la prévention des pratiques trompeuses, la protection de la santé, de la sécurité humaine, animale ou des végétaux (si ces aspects ne sont pas couverts par l'Accord SPS), ou de l'environnement. L'Accord OTC impose des notifications analogues à celles qui existent pour les mesures sanitaires et phytosanitaires, ainsi qu'une notification des accords techniques bilatéraux, et demande aux organismes nationaux de normalisation de se conformer à un Code des bonnes pratiques pour l'élaboration, l'adoption et l'application des normes.

Activités de l'OCDE relatives à la sécurité des aliments

Groupe d'étude sur la sécurité des nouveaux aliments destinés à la consommation humaine et animale

96. Le Groupe de travail sur la sécurité des nouveaux aliments destinés à la consommation humaine et animale se compose de représentants des ministères ou des organismes chargés d'évaluer la sécurité des produits issus des biotechnologies modernes (notamment les aliments génétiquement modifiés). Il s'appuie sur la vaste expérience acquise au sein de l'OCDE dans le cadre des activités liées à la sécurité des aliments. Fin 1990, il a lancé des travaux destinés à élaborer des principes pour l'évaluation de la sécurité des aliments issus des biotechnologies. Ces travaux ont principalement débouché sur le concept de *l'équivalence en substance*.

97. L'évaluation, du point de vue de la sécurité, des différences définies et des produits non équivalents en substance a constitué l'un des thèmes de discussion de l'atelier organisé à Oxford par l'OCDE (OCDE, 1996). Le Groupe de travail a été le premier à chercher à identifier les stratégies permettant de contrôler la sécurité des aliments dérivés des biotechnologies dans les cas où il n'existe pas d'équivalent acceptable à des fins de comparaison, et où il est par conséquent impossible d'appliquer le principe de l'équivalence en substance. En 1997, plusieurs pays Membres avaient acquis une expérience de l'évaluation de la sécurité des aliments issus des biotechnologies modernes. Diverses études ont conclu que ce concept donnait des assurances égales, voire supérieures, sur la sécurité des aliments provenant de végétaux génétiquement modifiés, par rapport à ceux produits par les méthodes traditionnelles (OCDE, 1998).

Sous-groupe de travail sur l'harmonisation de la surveillance réglementaire en biotechnologie

98. Le Sous-groupe sur l'harmonisation de la surveillance réglementaire en biotechnologie comprend des représentants des ministères ou des organismes chargés de l'évaluation de la sécurité, du point de vue de l'environnement, des produits des biotechnologies modernes (notamment les variétés génétiquement modifiées). A l'origine, une bonne partie des efforts ciblaient les conséquences, pour l'environnement et l'agriculture, des essais de terrain des cultures transgéniques. On s'est ensuite penché sur la production industrielle et la commercialisation de ces cultures. En 1995, les accords sur l'innocuité pour l'environnement, sur la sécurité des aliments, ainsi que sur l'enregistrement des variétés et la certification des semences ont été révisés.

99. Depuis lors, le Sous-groupe œuvre essentiellement en faveur d'une harmonisation, via l'élaboration de documents de consensus. Il s'agit d'identifier des éléments communs dans l'évaluation de la sécurité des variétés nouvelles issues des biotechnologies modernes, de manière à encourager le partage des informations et d'éviter les travaux en double dans les pays. Ces éléments communs se classent dans deux catégories générales : la biologie de l'espèce-hôte (la culture) et le produit génique.

Groupe de travail de l'OCDE sur les pesticides : la limite maximale de résidus (LMR)

100. Le Groupe de travail de l'OCDE sur les pesticides s'efforce d'améliorer la base scientifique nécessaire pour fixer des limites maximales de résidus (LMR) de pesticides, de façon à permettre le libre-échange des produits alimentaires, minimiser l'exposition des consommateurs aux résidus et promouvoir les bonnes pratiques agricoles. Les LMR peuvent être définies à l'échelle nationale, mais le Codex recommande leur élaboration au niveau international. Les LMR figurant dans le Codex, conformément à l'Accord SPS, sont considérées comme la référence internationale et peuvent donc servir de niveaux de référence en cas de différend commercial. Néanmoins, étant donné que les données à fournir pour fixer les LMR ne sont pas harmonisées sur le plan mondial, certains pays ont du mal à accepter les LMR issues du Codex, ce qui provoque des incidents au niveau des échanges. Afin d'améliorer la situation, un atelier conjoint UE/OCDE a été organisé à York (Royaume-Uni) en septembre 1999, en vue de formuler des recommandations sur les données minimales à fournir pour définir les LMR. Les recommandations de cet atelier seront publiées et utilisées pour orienter les activités des pays Membres de l'OCDE. Elles ont été transmises, pour discussion, au président du Comité du Codex sur les résidus de lors d'une réunion du Codex en mai 2000, et seront portées à l'attention du JMPR lorsque celui-ci se réunira en septembre 2000.

101. Outre les travaux sur les exigences relatives aux données, le Groupe de travail de l'OCDE sur les pesticides a approuvé en février 2000 un projet conjoint de l'OCDE et de la FAO, destiné à instaurer un système mondial de zonage pour les essais de terrain sur les résidus. Ce projet consiste à découper le monde en zones géographiques dans lesquelles on s'attend à ce que les résidus aient un comportement comparable. Un tel système offrira un certain nombre d'avantages, dont les suivants : 1) il améliorera la confiance dans les données utilisées pour fixer les LMR, et fournira donc de meilleures assurances sur la sécurité des aliments, 2) il facilitera les échanges internationaux en soutenant l'élaboration de tolérances à l'importation, sur la base des données recueillies dans la même zone, et 3) il élargira les possibilités de définir des LMR pour les cultures sur surfaces réduites, en intégrant les données provenant de la même zone mais recueillies dans une autre partie du monde.

Systèmes de l'OCDE pour la certification des variétés de semences faisant l'objet d'échanges internationaux

102. Les Systèmes de l'OCDE pour les semences ont été d'abord conçus pour régler les échanges internationaux de semences par l'harmonisation des procédures de certification et des exigences d'étiquetage. Ils ont été mis en œuvre par 48 pays Membres et non-membres de l'OCDE, dans le monde entier. Il s'agit essentiellement d'harmoniser l'évaluation et la certification de l'identité et de la pureté des variétés végétales cultivées, notamment les plantes génétiquement modifiées.

103. La réglementation nationale et internationale des produits issus des biotechnologies modernes, en particulier la segmentation de certains marchés en produits issus d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et en produits non issus d'OGM, influera directement sur le commerce international des semences. En août 1999, la Fédération internationale des semences (FIS) a proposé un projet destiné à examiner la faisabilité d'une approche fondée sur les dispositifs de certification OCDE existants, afin de mesurer la pureté transgénique des semences pour répondre aux exigences du marché ou du public en termes de seuils. Une telle approche pourrait inclure une méthode d'identification et de traçabilité des produits, ainsi que des protocoles harmonisés pour l'exploitation et le suivi, sur la base de technologies partagées et accessibles. Cette initiative reflète l'aspiration des producteurs de semences à trouver des solutions reposant sur des données scientifiques et accompagnées de contrôles de gestion formels visant à répondre aux préoccupations du public et des instances de réglementation.

104. Étant donné le rôle essentiel joué par les Systèmes de l'OCDE pour les semences dans les échanges internationaux de semences, la FIS a considéré que les débats devaient avoir lieu au sein de

l'Organisation, d'autant que l'Association internationale d'essais de semences, l'*Association of Official Seed Certifying Agencies* (AOSCA) et l'*Association of Official Seed Analysts* (AOSA) participent également à l'étude de ces Systèmes.

B. Activités consacrées aux questions de sécurité des aliments

105. Cette section se concentre sur les aspects actuels et émergents qui sont traités ou envisagés au sein des organisations intergouvernementales traitant de la sécurité des aliments, et identifie les évolutions nouvelles. Le Plan à moyen terme 1998-2002 de la Commission du Codex Alimentarius (CCA), convenu lors de la réunion de juin-juillet 1999, est joint à la présente (annexe 6) et fournit des détails sur le calendrier des activités du Codex. Sont également jointes à la présente (annexe 7) les recommandations formulées par le Bureau exécutif de l'OMS en janvier 2000, qui, à condition d'être adoptées par l'Assemblée mondiale de la santé dans le courant 2000, constitueront à l'avenir le cadre des activités de l'OMS dans le domaine de l'innocuité des aliments.

Élaboration de cadres internationaux pour la sécurité des aliments

106. Les travaux du Codex ont un double objectif : la protection de la santé des consommateurs et la promotion de pratiques loyales dans les échanges de denrées alimentaires. Cependant, la reconnaissance des normes Codex dans l'Accord SPS en tant que base pour l'harmonisation internationale des mesures de sécurité alimentaire a considérablement accru l'intérêt et attiré l'attention sur les activités du Codex. Anticipant cette évolution dans le cadre de l'OMC, en 1991, le Codex a modifié l'orientation principale de ses travaux, passant de comités verticaux sur les produits à des comités horizontaux traitant de questions liées à la sécurité des aliments et a développé des principes d'analyse des risques qui devraient être appliqués dans le cadre du système Codex.

107. La Conférence sur le commerce international des denrées alimentaires au-delà de l'an 2000 a recommandé que «l'OMS envisage de mettre à jour et d'harmoniser, au niveau du JEFCA et de la JMPR, les principes communs de l'évaluation toxicologique des substances chimiques alimentaires (par exemple, constituants naturels, additifs, contaminants, résidus de pesticides et résidus de médicaments vétérinaires) et publie ces informations dans un unique document de synthèse. La Conférence a également recommandé «l'harmonisation, au niveau du JEFCA et de la JMPR, des méthodes de calcul de l'ingestion alimentaire de résidus», et que «la FAO conseille les gouvernements membres sur des principes directeurs relatifs à des études de l'ingestion alimentaire.»

108. Concernant l'évaluation des risques microbiologiques des aliments dans le commerce international, la FAO et l'OMS vont mettre sur pied un nouveau corps consultatif d'experts *ad hoc*, comme le demande la CCA. Les conclusions de cet organe viendront étayer les travaux du Comité sur l'hygiène alimentaire et des autres comités du Codex. En outre, la FAO et l'OMS organiseront un certain nombre de réunions et de consultations dans le domaine de l'évaluation des risques microbiologiques et de la caractérisation des dangers. Elles élaboreront aussi des bases de données et des mécanismes pour les échanges d'informations.

109. Un groupe spécial *ad hoc* intergouvernemental sur la qualité des aliments pour le bétail a été instauré par la CCA et se réunira pour la première fois en juin 2000. Il est chargé d'élaborer des directives ou des normes, suivant les besoins, sur les bonnes pratiques de l'alimentation animale, dans le but d'assurer l'innocuité et la qualité des aliments d'origine animale. Ce groupe spécial devra présenter un rapport provisoire à la CCA en 2001, et son rapport définitif en 2003.

Normes internationales applicables aux produits issus des biotechnologies modernes

110. La CCA a créé un groupe spécial *ad hoc* intergouvernemental sur les aliments issus des biotechnologies. Ce groupe spécial a pour mission d'élaborer des normes, des directives, ou des recommandations, suivant les besoins, sur les aliments issus des biotechnologies ou les caractéristiques introduites dans les aliments par les biotechnologies. Pour ce faire, il devra s'appuyer sur des preuves scientifiques et une analyse des risques et tenir compte, si nécessaire, des autres facteurs légitimes importants pour la santé des consommateurs et la promotion des pratiques commerciales loyales. Il devra présenter un rapport provisoire à la CCA en 2001, et son rapport définitif en 2003. Lors de sa première réunion, il a décidé de définir un ensemble de grands principes généraux pour l'analyse des risques liés aux aliments issus des biotechnologies et de fournir des orientations pour l'évaluation des risques dans ce domaine. Il a également choisi de donner la préférence à des avis qui seraient applicables à tous les aliments dérivés des biotechnologies. Enfin, il a estimé qu'il fallait envisager, d'une part, l'élaboration de directives assurant la transparence dans la prise de décision et la participation de toutes les parties prenantes dans ce processus, et, d'autre part, de porter une attention particulière à l'élaboration de définitions adéquates et appropriées s'inspirant des autres textes.

111. De son côté, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires prépare actuellement des recommandations pour l'étiquetage des aliments issus de la biotechnologie. Ces recommandations revêtent la forme d'un amendement à la norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés. Les sections 2 (Définition des termes) et 5 (Obligations supplémentaires) doivent être discutées lors de l'étape 3 de la procédure du Codex (annexe 2), en mai 2000.

112. En collaboration avec leurs partenaires internationaux, la FAO et l'OMS fourniront les bases scientifiques aux décisions concernant la santé humaine et les aspects nutritionnels des aliments dérivés de la biotechnologie. D'autres aspects, relatifs à l'évaluation de cette nouvelle technologie, seront examinés en collaboration avec d'autres organisations. La FAO et l'OMS organiseront une consultation d'experts conjointe sur l'évaluation de ces aliments du point de vue de la sécurité et de la nutrition, en mai/juin 2000. Parmi les thèmes qui seront traités, figurent 5 questions scientifiques soulevées par le groupe spécial *ad hoc* intergouvernemental du Codex.

113. L'innocuité des biotechnologies ne constitue pas jusqu'à maintenant un sujet de débat prioritaire au sein de l'OMC, même si les pays notifient les mesures relatives aux biotechnologies, à la fois au titre de l'Accord SPS et de l'Accord OTC. A ce jour, les débats sur ce point ont essentiellement lieu au sein du comité OTC, concernant les exigences d'étiquetage pour les aliments génétiquement modifiés introduites par plusieurs Membres de l'OMC. L'Accord OTC permet aux pays d'imposer les exigences d'étiquetage nécessaires pour remplir des objectifs légitimes, bien que certains membres de l'OMC doutent qu'informer les consommateurs sur les méthodes de production fasse partie de ces objectifs. Les discussions sur les biotechnologies au sein du comité SPS se sont limitées jusqu'ici à une séance d'information informelle avec le secrétariat de la Convention sur la diversité biologique concernant l'état des négociations du Protocole sur la sécurité biologique.

114. L'OCDE continue d'accomplir un travail de premier plan sur certains aspects des biotechnologies, la recherche et le développement, ainsi que sur les politiques de recherche, l'infrastructure scientifique et technique des biotechnologies, les droits de propriété intellectuelle et les statistiques portant sur les biotechnologies. Actuellement, le Groupe de travail de l'OCDE sur la sécurité des nouveaux aliments destinés à l'alimentation humaine et animale se concentre sur des activités supplémentaires qui doivent favoriser l'harmonisation internationale dans le domaine de l'évaluation de la sécurité des produits des biotechnologies modernes. A ce jour, le principal aboutissement de ces travaux est l'élaboration de documents de consensus qui résument, culture par culture, les informations utilisées pour déterminer l'équivalence en substance. Pour sa part, le Sous-groupe de l'OCDE sur l'harmonisation de la surveillance réglementaire en biotechnologie réfléchit aux prochaines étapes devant mener à l'harmonisation. Il devrait

lancer des travaux pour clarifier les différences entre les pays Membres en ce qui concerne les processus de décisions de réglementation.

Approches et principes de précaution

115. Si la précaution a été et reste un élément essentiel du processus de prise de décision du Codex, l'application des approches et principes de précaution doit encore être définie de manière structurée. Dans ses recommandations générales, la Conférence de la FAO sur le commerce international des denrées alimentaires au-delà de l'an 2000 : Décisions fondées sur la science, harmonisation, équivalence et reconnaissance mutuelle, a, entre autres, «demandé à toutes les parties concernées de reconnaître que la précaution était et devait rester un élément essentiel de l'analyse des risques en vue de la formulation de normes nationales et internationales, et est convenue que la Commission du Codex Alimentarius était l'instance la plus appropriée pour débattre de cette question». De plus, la Conférence a conclu que le Comité du Codex sur les principes généraux était la structure la mieux adaptée pour, premièrement, clarifier et débattre de la pertinence de certains termes, tels que «principe de précaution» et «mesures de précaution», susceptibles de s'appliquer à la sécurité des aliments et, deuxièmement, de travailler sur ces questions de manière adéquate. Les principes de travail pour l'analyse des risques sont actuellement élaborés par le Comité du Codex sur les principes généraux. Dans la section portant sur la gestion des risques, le projet de Principes permet aux gestionnaires de risques d'appliquer une approche de précaution dans les cas d'insuffisance de preuve scientifique, lorsqu'il existe des éléments qui suggèrent qu'il pourrait y avoir des impacts négatifs sans que l'on puisse estimer leur nature ou leur ampleur.

116. L'Accord SPS de l'OMC comprend une approche de précaution. En vertu de l'Accord SPS, les mesures relatives à l'innocuité des aliments doivent s'appuyer des normes internationales ou sur une évaluation des risques. Cependant, lorsque les preuves scientifiques sont insuffisantes, l'article 5.7 de l'Accord SPS autorise les pays à adopter provisoirement des mesures sanitaires reposant sur les informations pertinentes disponibles, y compris celles émanant du Codex et d'autres sources. Cependant, les Membres de l'OMC doivent s'efforcer de rechercher les informations complémentaires nécessaires pour une évaluation plus objective des risques, et revoir les mesures dans un délai «raisonnable». Dans le cas des mesures de la CE concernant les viandes et produits à base de viande (hormones), l'organe d'appel a noté certains aspects de la relation entre le principe de précaution et l'accord SPS.

“Premièrement, le principe n'a pas été incorporé dans l'Accord SPS comme motif justifiant des mesures SPS qui sont par ailleurs incompatibles avec les obligations des Membres énoncées dans des dispositions particulières dudit accord. Deuxièmement, le principe de précaution est effectivement pris en compte à l'article 5:7 de l'Accord SPS. En même temps, nous partageons l'avis des Communautés européennes selon lequel il n'est pas nécessaire de poser en principe que l'article 5:7 est exhaustif en ce qui concerne la pertinence du principe de précaution. Ce principe est également pris en compte dans le sixième alinéa du préambule et à l'article 3:3. Ces derniers reconnaissent explicitement le droit des Membres d'établir leur propre niveau approprié de protection sanitaire, lequel peut être plus élevé (c'est-à-dire plus prudent) que celui qu'impliquent les normes, directives et recommandations internationales existantes. Troisièmement, un groupe spécial chargé de déterminer, par exemple, s'il existe des "preuves scientifiques suffisantes" pour justifier le maintien par un Membre d'une mesure SPS particulière peut, évidemment, et doit, garder à l'esprit que les gouvernements représentatifs et conscients de leurs responsabilités agissent en général avec prudence et précaution en ce qui concerne les risques de dommages irréversibles, voire mortels, pour la santé des personnes. Enfin, le principe de précaution ne dispense pas, toutefois, en soi et sans une directive explicite et claire dans ce sens, le groupe spécial de l'obligation d'appliquer les principes normaux (c'est-à-dire du droit international coutumier) de l'interprétation des traités pour interpréter les dispositions de l'Accord SPS”.

117. Le Japon a invoqué l'article 5.7 pour défendre ses exigences dans le domaine de la protection des végétaux. Dans ce cas précis, l'instance d'appel a noté qu'une mesure provisoire ne pouvait pas être justifiée à moins que le Membre ayant adopté une telle mesure cherche activement à obtenir les informations complémentaires nécessaires en vue d'une évaluation plus objective des risques, et réviser par la suite cette mesure dans un délai raisonnable.

118. Le Protocole sur la sécurité biologique mentionne également des mesures de précaution. L'absence de certitude scientifique due à l'insuffisance des informations scientifiques disponibles et des connaissances sur les effets potentiellement nocifs d'un organisme génétiquement modifié sur le maintien d'une biodiversité durable, en prenant aussi en compte les risques pour la santé humaine, ne doit pas empêcher un pays importateur de prendre une décision visant à éviter ou à minimiser ces effets. Pour la mise en œuvre une telle décision, les parties doivent se reporter aux mesures de précaution évoquées dans le Principe 15 de la Déclaration de Rio sur l'environnement et le développement, comme indiqué dans le Préambule et l'article 1 du Protocole. Celui-ci indique que, lors de sa première réunion, la Conférence des Parties devra décider des procédures et mécanismes appropriés en vue de faciliter la prise de décision.

Application et respect des règles

119. D'une manière générale, les organisations intergouvernementales évoquées dans ce rapport ne sont pas chargées de l'application et du respect des règles de sécurité des aliments, qui sont du ressort des différents pays.

120. Un élément important du travail du Comité SPS consiste à étudier tous les problèmes soulevés par le respect, à l'échelle nationale, des obligations énoncées dans l'Accord SPS. La discussion par le Comité SPS des problèmes relatifs aux échanges et des difficultés d'application contribue au respect des obligations légales par les Membres de l'OMC. Les dispositions de règlement des différends de l'OMC fonctionnent comme un mécanisme d'application efficace lorsque les autres possibilités de faire respecter ces obligations ont échoué.

121. Le Protocole sur la sécurité biologique indique que, lors de sa première réunion, la Conférence des Parties doit examiner et approuver les procédures de coopération et les mécanismes institutionnels visant à promouvoir le respect des dispositions du Protocole et à traiter les cas de non-respect.

Impératifs socio-économiques

122. Aux termes de l'étape 3 des procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés (annexe 2), tous les projets proposés sont envoyés aux Membres de la CCA et des organisations internationales afin de recueillir leurs observations sur tous les aspects, y compris les incidences éventuelles sur leurs intérêts économiques. L'étape 6 de la procédure donne aux Membres de la CCA la possibilité d'attirer l'attention sur tout aspect concernant les incidences possibles d'un projet de norme pour ses intérêts économiques, y compris les aspects qui n'ont pas, selon le Membre concerné, été résolus de manière satisfaisante lors d'une précédente étape. Les gouvernements peuvent également, lors de l'étape 1, déterminer si une norme devrait être élaborée, et peuvent faire de même au niveau de l'étape 8, avant l'adoption de la norme concernée. Lors de l'examen des déclarations concernant les incidences économiques, la CCA doit tenir dûment compte des objectifs du Codex Alimentarius relatifs à la santé des consommateurs et garantir des pratiques commerciales loyales ainsi que les intérêts économiques du Membre concerné. Dans le cadre de ses activités de normalisation, le Codex doit, si nécessaire, prendre en considération «d'autres facteurs légitimes» importants pour la protection de la santé des consommateurs et pour la promotion de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. En ce qui concerne les

aspects généraux des «autres facteurs» dans le processus décisionnel, le Comité du Codex sur les principes généraux développe actuellement des orientations générales pour les travaux du Codex dans le cadre de l'analyse des risques, étant entendu que les autres Comités du Codex responsables de l'analyse des risques pourront fournir des précisions sur l'intégration de ces facteurs dans leurs travaux

123. L'Accord SPS autorise les gouvernements à définir le niveau d'innocuité des aliments qu'ils jugent approprié sur leur territoire. Cependant, les gouvernements doivent éviter les distinctions arbitraires ou injustifiables, dans les niveaux de protection de la santé, qui déboucheraient sur une discrimination, faire preuve de transparence concernant les facteurs pris en considération et les décisions arrêtées, et satisfaire toutes les exigences énoncées par l'Accord SPS relatives aux mesures sanitaires qu'ils imposent.

124. Aux termes du Protocole sur la sécurité biologique, les Parties peuvent tenir compte, conformément à leurs engagements internationaux, des problèmes socio-économiques soulevés par l'impact des organismes génétiquement modifiés sur la conservation et l'utilisation durable de la diversité biologique. Les Parties sont encouragées à apporter leur coopération à la recherche et aux échanges d'informations sur toutes les incidences socio-économiques de ces organismes.

Communication et consultation

125. La communication avec les parties prenantes et leur consultation se fondent sur la participation dans les travaux de la CCA des organisations non-gouvernementales internationales représentant tout le spectre des intérêts en jeu, par une participation directe et par la possibilité de soumettre des commentaires et des propositions écrits sur les projets de textes Codex au fur et à mesure de leur élaboration. En 1999, la CCA a adopté des principes transparents concernant l'admission des ONG à titre d'observateurs ainsi que les relations entre les ONG et la CCA.

126. Depuis sa 20^e session (1993), la CCA a pris des mesures pour favoriser la participation des groupements de consommateurs à ses travaux. Le Comité du Codex sur les principes généraux élabore des lignes directrices pour des objectifs mesurables permettant d'évaluer la participation des consommateurs au Codex et a identifié un certain nombre de mesures visant à faciliter le consensus dans les discussions du Codex.

127. La prise de conscience croissante des problèmes de sécurité des aliments appelle un examen attentif de la base scientifique pour la prise de décision, tant au niveau national qu'au niveau international. Les évaluations des risques chimiques, effectuées à la fois par le Comité mixte FAO/OMS d'experts JECFA et JMPR, sont extrêmement précieuses pour les États Membres. Ces activités seront renforcées et les résultats de ces travaux seront mis plus librement et plus facilement à la disposition des États Membres. Les procédures d'identification et de sélection des experts de ces organes sont en cours de révision. Les critères de sélection seront rapidement publiés, et mentionneront les conditions s'appliquant aux «conflits d'intérêts» qui peuvent exister depuis un certain temps.

128. La FAO et l'OMS reconnaissent l'extrême importance d'une information sur les risques franche et intelligible entre toutes les parties concernées par un risque d'origine alimentaire, et prendront la direction de ces activités de communication au niveau mondial comme au niveau régional. Non contente de permettre un dialogue utile entre les différents partenaires du processus d'analyse des risques, une telle communication renforcera aussi l'échange d'information et l'éducation du consommateur, et accroîtra la fiabilité du processus, qui débouchera à son tour sur de meilleures pratiques nationales concernant la sécurité des aliments.

129. L'Accord SPS impose aux pays de publier leur réglementation sur l'innocuité des aliments. En outre, les Membres de l'OMC doivent notifier à leurs partenaires commerciaux toute proposition de réglementation nouvelle ou modifiée, solliciter leurs commentaires et les étudier. Ces notifications sont des

documents accessibles au public. Les pays doivent également fournir, à la demande, des copies de leurs mesures sanitaires, des accords bilatéraux ou multilatéraux, de leur rapport d'évaluation des risques et de tout document pertinent.

130. Le Sous-groupe de l'OCDE sur la surveillance réglementaire en biotechnologie se concentre également sur des activités à grand rayon d'action. Un site web, *BioTrack Online*, revêt une importance particulière à cet égard. Ce site fournit des informations sur l'évolution de la réglementation dans les pays Membres de l'OCDE, en particulier le détail des lois, des règlements et les contacts auprès des ministères et des organismes concernés. Il comprend également une base de données sur les essais de terrain dans la zone OCDE, ainsi que sur les produits commercialisés.

Surveillance des maladies d'origine alimentaire

131. L'OMS estime qu'une meilleure évaluation de la charge des maladies d'origine alimentaire est nécessaire afin de fixer les priorités pour les activités futures et que, le cas échéant, les États Membres devraient mettre sur pied des systèmes de surveillance en laboratoire des maladies d'origine alimentaire, couvrant à la fois les flambées épidémiques et les cas sporadiques, ainsi qu'une surveillance de la contamination des denrées alimentaires. A la demande des États Membres, l'OMS soutiendra le renforcement des capacités des systèmes de surveillance et de collecte des données. Elle entreprendra par ailleurs des travaux visant à définir un format commun afin d'harmoniser les méthodes de collecte des données et de déterminer les besoins minimaux en données selon les Régions. Reconnaisant que l'apparition d'une maladie constitue une véritable mesure de l'efficacité des interventions sur l'innocuité des aliments, l'OMS envisagera d'élaborer des objectifs régionaux et/ou nationaux pour la réduction de l'incidence des maladies, en tenant dûment compte des éventuelles répercussions internationales.

132. L'OIE continuera de collecter, de traiter et de diffuser des données sur la situation de la santé animale mondiale, afin de fournir aux pays membres les informations nécessaires pour lancer des programmes nationaux de lutte contre les maladies et de formuler des règles pour la santé animale dans le cadre des échanges internationaux.

Renforcement des capacités

133. Dans de nombreux pays, les préoccupations croissantes à l'égard de la sécurité des aliments mettent en lumière la nécessité d'un renforcement des moyens techniques et scientifiques locaux, ainsi que d'outils éducatifs supplémentaires adaptés à chaque niveau de société. Dans les pays développés, l'OMS s'attachera à promouvoir le concept selon lequel le renforcement des capacités techniques et scientifiques locales dans le domaine de la sécurité des aliments dans les pays en développement peut être bénéfique pour tous. En renforçant les activités dans le domaine de la salubrité des aliments, l'OMS s'efforcera, via ses six bureaux régionaux, de tenir compte des conditions de production des aliments, qui diffèrent d'un pays à l'autre, ainsi que de la diversité des milieux sociaux et culturels et des aliments traditionnels. De même, l'OMS développera sensiblement ses activités de coopération technique avec les pays en développement afin de protéger la santé des consommateurs via la production d'aliments sains destinés aussi bien à la consommation locale qu'à l'exportation.

134. Par son programme de coopération technique et sur le terrain, la FAO étoffe directement les capacités de la majorité de ses pays Membres dans le domaine de la qualité et de l'innocuité des aliments. Cette action passe notamment par l'utilisation saine des produits chimiques agricoles, la lutte intégrée contre les ravageurs en vue d'une réduction de l'utilisation des pesticides, des pratiques hygiéniques dans l'agriculture, la production animale, les pêcheries et la transformation des aliments, fondées sur l'approche HACCP, ainsi que des mesures visant à réduire le développement de la contamination par les mycotoxines

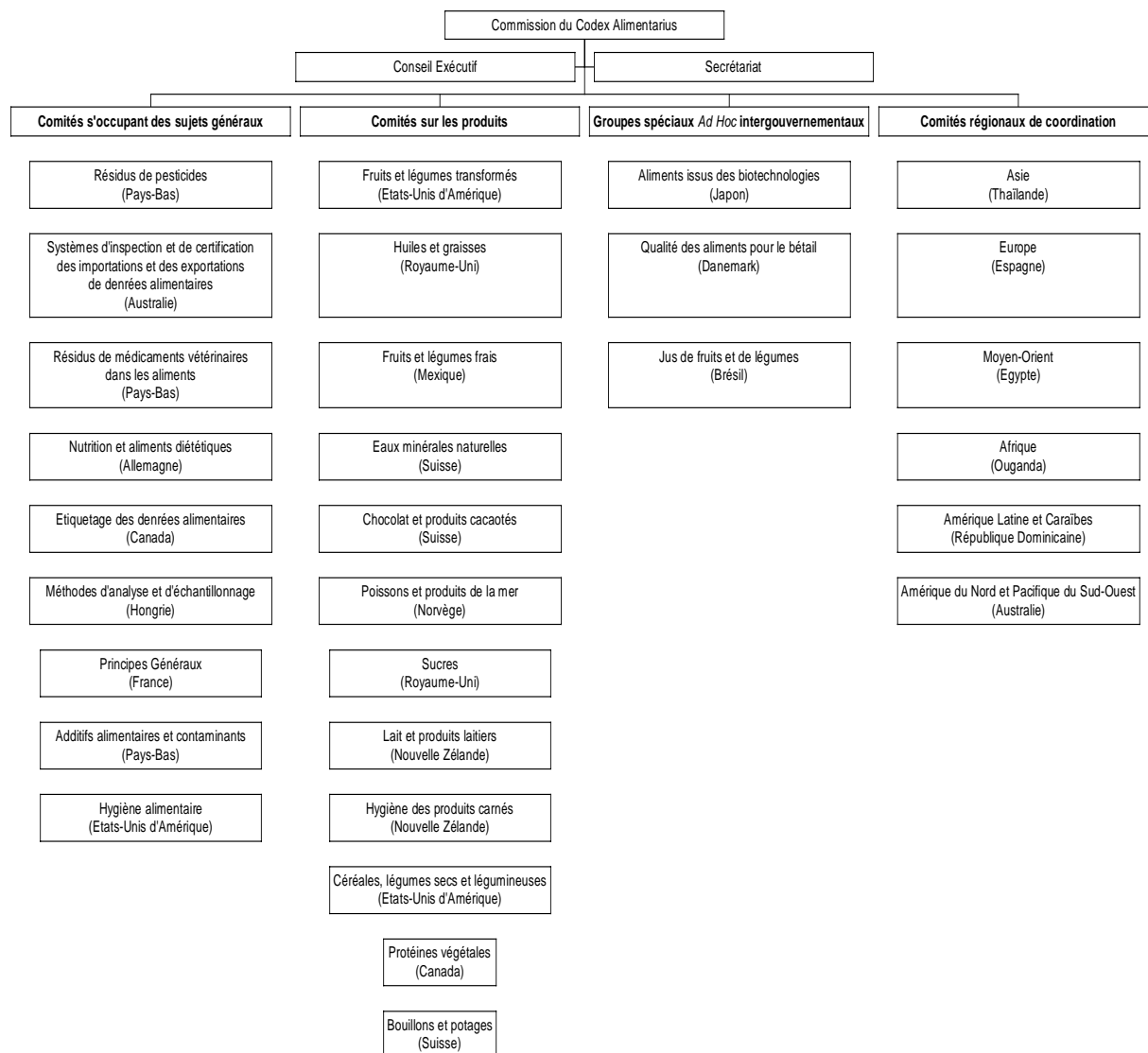
dans certains aliments. La FAO apporte également à ses pays Membres une assistance technique directe via des projets sur le terrain et d'autres activités à destination des pays Membres, visant à développer ou à renforcer les programmes nationaux de contrôle des aliments. Le «programme cadre» de la FAO destiné à aider les pays Membres dans l'application des accords de l'OMC relatifs à l'agriculture comporte des projets destinés à accroître l'efficacité de la participation aux travaux de la CCA. En outre, la FAO et l'OMS sont en train d'élaborer un manuel sur l'analyse des risques en vue de faciliter l'application des principes et recommandations internationaux dans ce domaine. Ce manuel comprend des informations sur l'évaluation des risques, la gestion des risques et l'information sur les risques, et souligne l'importance de l'analyse des risques en relation avec l'Accord SPS et avec le Codex.

135. L'Accord SPS encourage les pays à faciliter l'assistance technique aux pays en développement Membres, soit bilatéralement soit par l'intermédiaire des organisations internationales compétentes. Le Comité SPS a demandé aux pays de lui fournir des informations sur leurs programmes et leurs besoins d'assistance technique en remplissant un questionnaire. Le Secrétariat de l'OMC organise également des activités d'assistance technique dans les domaines de l'innocuité des aliments et de la protection de la santé des végétaux et des animaux. Cette assistance revêt fréquemment la forme de séminaires nationaux ou régionaux mis en place en réponse à l'évolution des besoins des pays, souvent avec la participation des représentants du Codex. Ces sessions de formation apportent des informations sur le fonctionnement et les responsabilités de chaque organisation internationale représentée, et peuvent prévoir des ateliers spéciaux sur l'évaluation des risques, l'équivalence, la transparence et d'autres aspects spécifiques de mise en œuvre. Dans une certaine mesure, l'OMC apporte une aide financière à la participation des responsables des pays en développement à ces programmes de formation, ainsi qu'à des ateliers plus techniques. Le Secrétariat de l'OMC prête également assistance à ses pays Membres en développement dans le règlement des différends.

136. Le Protocole sur la sécurité biologique contraint les Parties à coopérer au développement et/au renforcement des ressources humaines et des capacités institutionnelles dans le domaine de la sécurité biologique pour une application efficace du Protocole, notamment par l'intermédiaire des organisations nationales et internationales existantes, et, le cas échéant, en facilitant la participation du secteur privé. Il met en lumière les besoins des pays les moins avancés, des petits pays insulaires en développement et des Membres dont l'économie est en transition.

137. Les Laboratoires de référence et les Centres collaborateurs internationaux de l'OIE fournissent un soutien technique aux pays en développement dans le domaine de la surveillance et de la lutte contre les maladies des animaux. L'OCDE, l'ONUDI et l'ICGEB (*International Centre for Genetic Engineering and Biotechnology*) disposent de programmes visant à renforcer les capacités d'évaluation de la sécurité biologique dans ces pays, notamment des ateliers destinés aux futurs responsables de la réglementation.

Annexe 1 : Organigramme du système du Codex
Programme conjoint FAO/OMS sur les normes alimentaires



**Annexe 2 :
Procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés**

**Codex Alimentarius : Manuel de procédure – 11^e édition
(A) Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés**

ETAPES 1, 2 ET 3

- 1) La Commission décide, compte tenu des « Critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités et la création d'organes subsidiaires » d'élaborer une norme Codex mondiale et désigne l'organe subsidiaire ou autre organisme chargé d'entreprendre ce travail. La décision d'élaborer une norme Codex mondiale peut aussi être prise par les organes subsidiaires de la Commission conformément aux critères mentionnés ci-dessus, sous réserve de l'approbation consécutive de la Commission ou du Comité exécutif dans les meilleurs délais possibles. Dans le cas des normes Codex régionales, la Commission doit fonder sa décision sur la proposition de la majorité des membres appartenant à une région ou un groupe de pays donnés, soumise à une session de la Commission du Codex Alimentarius.
- 2) Le Secrétariat fait établir un avant-projet de norme. Dans le cas de limites maximales pour les résidus de pesticides ou de médicaments vétérinaires, le Secrétariat distribue les recommandations de limites maximales, lorsqu'elles ont été établies par les réunions conjointes du Groupe d'experts FAO sur les résidus de pesticides dans les aliments et l'environnement et du Groupe d'experts OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), ou du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA). Dans le cas du lait et des produits laitiers ou de normes individuelles pour les fromages, le Secrétariat distribue les recommandations de la Fédération internationale de laiterie (FIL).
- 3) L'avant-projet de norme est envoyé aux Membres de la Commission et aux organisations internationales intéressées afin de recueillir leurs observations sur tous les aspects de la norme, y compris ses incidences éventuelles sur leurs intérêts économiques.

ETAPE 4

Ces observations sont communiquées par le Secrétariat à l'organe subsidiaire ou à tout autre organe compétent qui est habilité à les examiner et à modifier l'avant-projet de norme.

ETAPE 5

L'avant-projet de norme est soumis à la Commission ou au Comité exécutif par le Secrétariat en vue de son adoption comme projet de norme.¹ En prenant une décision à ce stade, la Commission ou le Comité exécutif doit tenir compte de toute observation qui peut lui être présentée par l'un quelconque de ses Membres au sujet des incidences que l'avant-projet de norme ou l'une de ses dispositions pourrait avoir sur ses intérêts économiques. Dans le cas des normes régionales, tous les Membres de la Commission peuvent présenter des observations, prendre part au débat et proposer des amendements, mais seule la majorité des Membres de la région ou groupe de pays concernés présents à la session peut décider de modifier ou d'adopter le projet. Lorsqu'ils prennent une décision à ce stade, les Membres de la région ou

¹ Sans préjuger de la décision que pourra prendre la Commission à l'étape 5, le Secrétariat peut envoyer l'avant-projet de norme aux gouvernements pour observations avant son examen à l'étape 5 quand, de l'avis de l'organe subsidiaire ou de tout autre organisme compétent, une telle mesure se justifie afin d'accélérer les travaux en raison de l'intervalle prévu entre la session de la Commission et la session suivante de l'organe subsidiaire ou de tout autre organisme compétent.

groupe de pays concernés doivent tenir compte de toute observation qui peut leur être présentée par l'un quelconque des Membres de la Commission, au sujet des incidences que l'avant-projet ou l'une de ses dispositions pourrait avoir sur ses intérêts économiques.

ETAPE 6

Le Secrétariat transmet le projet de norme à tous les Membres et aux organisations internationales intéressées afin de recueillir leurs observations sur tous ses aspects, y compris ses incidences éventuelles sur leurs intérêts économiques.

ETAPE 7

Les observations reçues sont transmises par le Secrétariat à l'organe subsidiaire ou à tout autre organisme compétent qui est habilité à les examiner et à modifier le projet de norme.

ETAPE 8

Le projet de norme est soumis à la Commission par le Secrétariat, ainsi que toute proposition écrite des Membres et organisations internationales intéressées concernant des amendements à l'étape 8, en vue de son adoption en tant que **norme Codex**. Dans le cas des normes régionales, tous les Membres et organisations internationales intéressées peuvent présenter des observations, prendre part au débat et proposer des amendements, mais seule la majorité des Membres de la région ou groupe de pays concernés présents à la session peut décider de modifier et d'adopter le projet.

(B) Procédure unique accélérée pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés

ETAPES 1, 2 ET 3

1) La Commission ou le Comité exécutif entre les sessions de la Commission doivent, moyennant un vote à la majorité des deux tiers, identifier compte tenu des "Critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités et la création d'organes subsidiaires", les normes qui feront l'objet d'une procédure d'élaboration accélérée². Les organes subsidiaires de la Commission peuvent également, à la majorité des deux tiers, identifier de telles normes, sous réserve de l'approbation consécutive de la Commission ou de son Comité exécutif par un vote à la majorité des deux tiers dans les meilleurs délais possibles.

2) Le Secrétariat fait établir un avant-projet de norme. Dans le cas de limites maximales pour les résidus de pesticides ou de médicaments vétérinaires, le Secrétariat distribue les recommandations de limites maximales, lorsqu'elles ont été établies par les réunions conjointes du Groupe d'experts FAO sur les résidus de pesticides dans les aliments et l'environnement et du Groupe d'experts OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), ou du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA). Dans le cas du lait et des produits laitiers ou de normes individuelles pour les fromages, le Secrétariat distribue les recommandations de la Fédération internationale de laiterie (FIL).

3) L'avant-projet de norme est envoyé aux Membres de la Commission et aux organisations internationales intéressées afin de recueillir leurs observations sur tous les aspects y compris les incidences

² Les considérations pertinentes peuvent inclure, sans être nécessairement limitées à ces domaines, de nouvelles informations scientifiques, de nouvelles technologies, des problèmes urgents liés au commerce ou à la santé publique, la révision ou la mise à jour de normes existantes.

éventuelles de l'avant-projet de norme sur leurs intérêts économiques. Dans le cas de la procédure accélérée, ce fait doit être notifié aux Membres de la Commission et aux organisations internationales intéressées.

ETAPE 4

Ces observations sont communiquées par le Secrétariat à l'organe subsidiaire ou à tout autre organe compétent qui est habilité à les examiner et à modifier l'avant-projet de norme.

ETAPE 5

Dans le cas de normes soumises à la procédure d'élaboration accélérée, le projet de norme est présenté à la Commission par le Secrétariat, ainsi que toute proposition écrite d'amendement des Membres et des organisations internationales intéressées, en vue de son adoption comme norme Codex. En prenant une décision à ce stade, la Commission doit tenir compte de toute observation que peut lui être présentée par l'un quelconque de ses Membres au sujet des incidences que l'avant-projet de norme ou l'une de ses dispositions pourrait avoir sur ses intérêts économiques.

Annexe 3 :

Programme conjoint FAO/OMS sur les normes alimentaires : Déclarations de principes

(Extrait du manuel de procédure – 11^e édition)

A. Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et les autres facteurs à prendre en considération

1. Les normes alimentaires, directives et autres recommandations du Codex Alimentarius doivent reposer sur une analyse et sur des preuves scientifiques objectives, après un examen approfondi de toutes les données pertinentes, de façon que les normes garantissent la qualité et la sécurité des approvisionnements alimentaires.

2. En élaborant des normes alimentaires et en prenant des décisions à leur sujet, le Codex Alimentarius doit tenir dûment compte, le cas échéant, d'autres facteurs légitimes ayant une importance pour la protection de la santé du consommateur et la promotion de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

3. A cet égard, il faut noter que l'étiquetage des denrées alimentaires joue un rôle important dans la réalisation de ces deux objectifs.

4. Quand des membres du Codex s'accordent sur le niveau nécessaire de protection de la santé publique mais ont des opinions divergentes sur d'autres points, ils peuvent s'abstenir d'accepter la norme en cause sans nécessairement faire obstacle à la décision du Codex.

B. Déclarations de principes sur le rôle de l'évaluation des risques en matière de salubrité des aliments

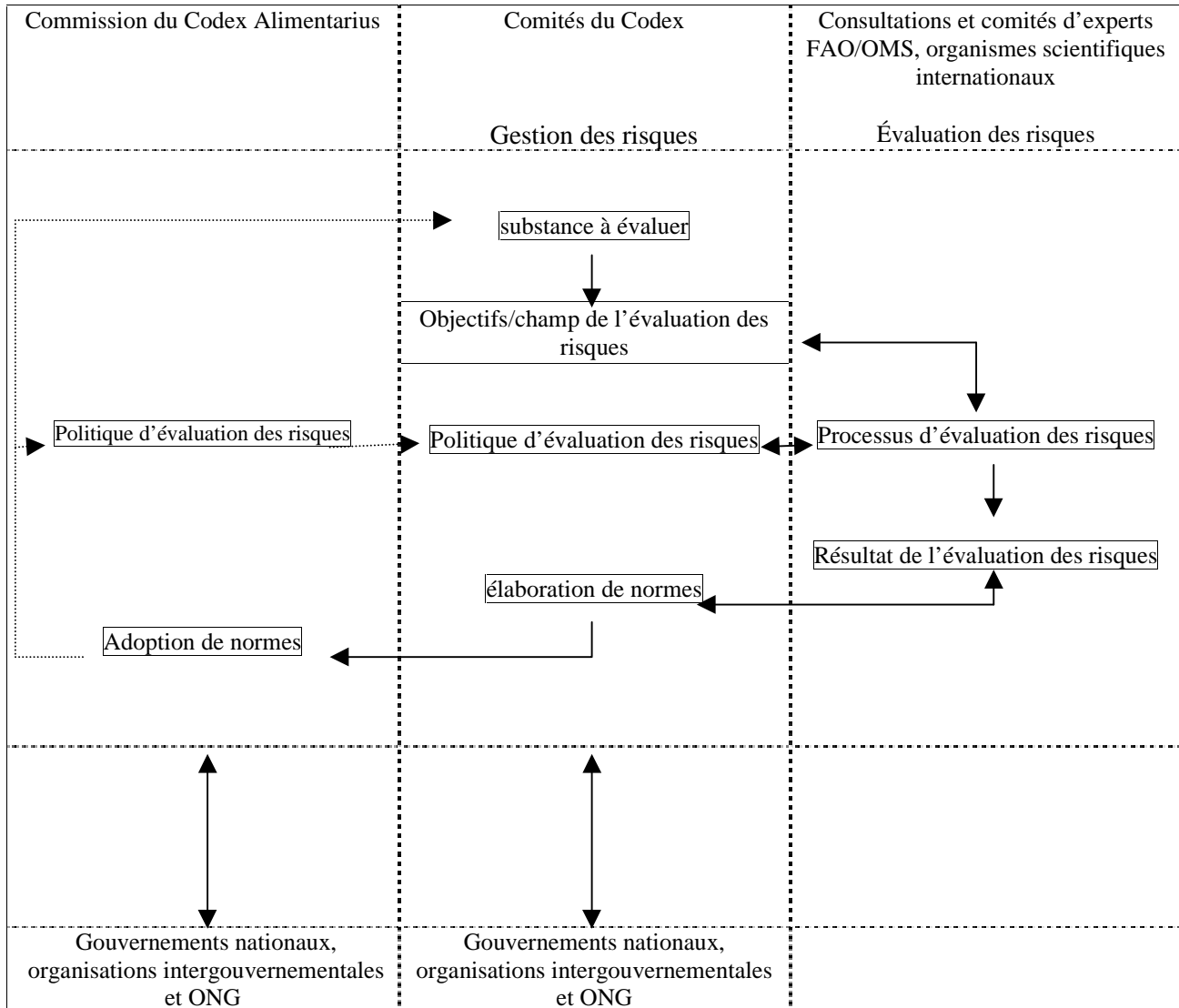
1. Les aspects sanitaires et l'innocuité des décisions et recommandations du Codex liés à la santé humaine et à la salubrité des aliments doivent être fondés sur une évaluation des risques adaptée aux circonstances.

2. L'évaluation des risques en matière de salubrité des aliments doit reposer sur des fondements scientifiques, comporter les quatre étapes du processus d'évaluation des risques et faire l'objet d'une documentation transparente.

3. Il doit exister une séparation fonctionnelle entre l'évaluation des risques et la gestion des risques, tout en reconnaissant que certaines interactions sont indispensables à une approche pragmatique.

4. Les évaluations des risques doivent, dans la mesure du possible, faire appel aux informations quantitatives disponibles, et la caractérisation des risques doit être présentée de manière immédiatement compréhensible et utile.

**Annexe 4 :
Évaluation et analyse des risques dans le système du Codex³**



Interactions entre la CCA, les Comités du Codex, les Comités d'experts FAO/OMS, les gouvernements nationaux, les organisations intergouvernementales et les ONG, dans le processus d'analyse des risques (les flèches en pointillés représentent les échanges d'informations itératifs).

³ D'après *Towards Internationally Acceptable Standards for Food Additives and Contaminants Based on the Use of Risk Analysis*, Environmental Toxicology and Pharmacology, n°5 (1998), pp. 227-236.

Annexe 5 :
Codex Alimentarius– Recommandations relatives à l'analyse des risques

(extrait de ALINORM 99/37, points 56-58)

Principes de l'analyse des risques

56. La Commission a adopté les recommandations ci-après à appliquer dans le cadre du Codex:

- a) Les programmes contribuant à l'analyse des risques devraient bénéficier d'un rang de priorité élevé ;
- b) Les comités du Codex concernés devraient poursuivre l'élaboration et l'application des principes et des méthodologies d'analyse des risques relevant de leurs mandats respectifs dans le cadre du Plan d'action et faire rapport sur l'avancement de leurs travaux à la Commission de manière régulière ;
- c) Les propositions de nouvelles définitions ou d'amendement des dispositions existantes à utiliser dans le cadre de l'analyse des risques, selon qu'il conviendrait, devraient être examinées par le Comité du Codex sur les Principes généraux ;
- d) Pour dissiper toute confusion quant à l'usage des expressions « *risk analysis* » (analyse des risques) et « *hazard analysis* » (analyse des dangers), la Commission devrait réitérer ce qu'elle entend par ces expressions et expliquer comment elles s'appliquent en pratique ;
- e) La Commission devrait poursuivre et accroître ses efforts tendant à renforcer la participation des gouvernements et des ONG qui sont membres ou observateurs mais qui ne participent pas de manière active aux travaux du Codex ;
- f) Les comités du Codex concernés devraient désigner un coauteur provenant d'un pays en développement lorsque le principal auteur (ou les principaux auteurs) d'un document de synthèse provient (ou proviennent) d'un pays développé ;
- g) Les comités du Codex concernés devraient envisager d'élaborer des critères de qualité en ce qui concerne les données utilisées pour l'évaluation des risques. Dans la mesure possible, ces critères devraient être compatibles, compte tenu des différences techniques existant dans les disciplines couvertes ;
- h) Les comités du Codex concernés devraient prendre en compte les aspects concernant l'exposition aiguë à des produits chimiques présents dans les aliments ;
- i) Reconnaissant que dans les pays en développement la production primaire est assurée essentiellement par de petites et moyennes entreprises, l'évaluation des risques devrait reposer sur des données mondiales, y compris celles en provenance des pays en développement. Ces données devraient comprendre en particulier des données de surveillance épidémiologique et des études sur l'exposition ;
- j) La gestion des risques devrait prendre en compte les conséquences économiques et pratiques des options en matière de gestion des risques dans les pays en développement. Elle devrait aussi faire preuve de souplesse au stade de l'élaboration des normes, directives et autres recommandations, dans une mesure compatible avec la protection de la santé des consommateurs.

57. La Commission a également fait siennes les recommandations ci-après adressées aux gouvernements:

- a) Les gouvernements membres devraient participer activement aux travaux du Codex. Les gouvernements devraient aussi prendre en compte, dans la mesure possible, les vues de toutes les parties intéressées lorsqu'ils définissent la position de leur pays sur une question du Codex. Les

gouvernements sont en outre encouragés à communiquer et à expliquer les décisions du Codex à ces mêmes parties intéressées et au public en général ;

- b) Les gouvernements devraient adopter des structures et procédures administratives qui assurent la transparence et qui permettent aux comités nationaux du Codex de prendre en compte les avis des consommateurs et du secteur privé. La coopération devrait être développée avec les consommateurs et le secteur privé en matière de communication sur les risques – notamment au moyen de messages simples concernant la qualité et l’innocuité des aliments ;
- c) les gouvernements sont encouragés à intégrer les principes de l'analyse des risques lorsqu'ils élaborent ou actualisent leur législation nationale sur les questions d’innocuité des aliments.

58. La Commission a fait siennes les recommandations ci-après adressées à la FAO et à l'OMS:

- a) La FAO et l'OMS devraient élaborer des programmes harmonisés de formation ou autres visant à renforcer la compréhension du processus d'analyse des risques et du rôle de la communication sur les risques, pour les Etats Membres et pour les organisations internationales intervenant activement dans les travaux du Codex ;
- b) La FAO et l'OMS devraient continuer à aider, à titre prioritaire, les pays en développement en dispensant une formation aux niveaux régional, sous-régional ou national sur la présentation et l'application des différents aspects de l'analyse des risques, du système HACCP et des bonnes pratiques en matière de fabrication, d'agriculture et d'hygiène et sur la mise au point de mesures permettant d'appliquer de bonnes pratiques tenant compte des risques dans les petites entreprises ;
- c) La FAO et l'OMS devraient déployer davantage d'efforts pour renforcer leurs activités visant à aider les pays en développement à mener des études sur les régimes alimentaires et sur la nutrition, à mettre en place des programmes de surveillance et à procéder à des évaluations de l'ingestion et/ou de l'exposition ;
- d) La FAO et l'OMS devraient renforcer la transparence en matière d'évaluation scientifique des risques, notamment dans le choix des experts et dans les avis qu'ils donnent, y compris en ce qui concerne la façon dont les incertitudes sont prises en compte ;
- e) La FAO et l'OMS, en tant qu'organisations responsables, devraient mettre l'accent sur la nécessité d'une interaction et d'une communication accrues entre les comités d'experts, comme le JECFA et la JMPR, et les comités du Codex, tels que le CCFAC, le CCRVDF et le CCPR, et devraient demander aux organes consultatifs d'experts et aux comités subsidiaires de coopérer selon les principes de l'analyse des risques ;
- f) La Commission a réitéré sa demande adressée à la FAO et à l'OMS de créer un organe consultatif international d'experts, similaire au JECFA et à la JMPR, sur les aspects microbiologiques de l’innocuité des denrées alimentaires, qui serait chargé de l'évaluation des risques microbiologiques.

Annexe 6 :
Codex Alimentarius : Plan à moyen terme jusqu'en 2002

(extrait de ALINORM 99/37, annexe II)

APPROCHE ET QUESTIONS GÉNÉRALES

1. D'une manière générale, le Plan à moyen terme pour cette période tient compte de manière réaliste de la situation financière des organisations mères et du désir de toutes les organisations du système des Nations Unies de simplifier et de rationaliser les structures existantes. L'accent mis depuis quelques années par la Commission sur une approche horizontale des questions constitue une base satisfaisante pour ce travail de rationalisation. On apportera des améliorations générales aux procédures de décision et d'acceptation des normes et textes apparentés.

2. Les besoins mondiaux en matière de sécurité alimentaire jusqu'au milieu du XXI^e siècle ont été au centre des débats du Sommet mondial de l'alimentation, tenu à Rome en novembre 1996. La Conférence internationale sur la nutrition de 1992 a souligné l'importance d'une meilleure qualité et d'une plus grande salubrité des aliments comme moyen d'améliorer la nutrition. Il convient d'assurer l'utilisation efficace des ressources agricoles et de rationaliser la production agricole et les pratiques de transformation et de commercialisation des denrées alimentaires, en ayant recours à toutes les technologies éprouvées disponibles. A moyen terme, par conséquent, la priorité doit être accordée à des normes, directives et autres recommandations s'appuyant sur des données scientifiques visant à renforcer la protection de la santé des consommateurs et à supprimer les obstacles injustifiés au commerce des denrées alimentaires produites et commercialisées par ces moyens. Toutefois, les acheteurs qui souhaitent avoir accès à des aliments produits ou transformés par d'autres méthodes devraient disposer des informations appropriées et recevoir l'assurance que ces méthodes de substitution ont bien été utilisées. Il faudrait peut-être envisager des procédures d'étiquetage et de certification de ces produits différents, parallèlement à l'élaboration de directives concernant les nouvelles technologies de production et de transformation utilisées pour les principaux produits alimentaires commercialisés, lorsque celles-ci seront jugées nécessaires.

3. Parmi d'autres questions générales incluses dans le Programme de travail, l'intégration des principes régissant l'analyse des risques dans le processus de prise de décisions du Codex devrait être achevée avant la fin de cette période grâce à l'introduction des changements nécessaires dans les Procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, dans les Principes généraux du Codex Alimentarius et dans les critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités. Des directives spécifiques concernant l'application des principes régissant l'analyse des risques devraient être communiquées aux comités du Codex d'une part, et aux gouvernements membres, d'autre part, les premières étant incluses dans le Manuel de procédure et les secondes dans le Codex Alimentarius lui-même. Les défis auxquels sont confrontés les pays en développement pour appliquer les principes régissant l'analyse des risques devront être pris en considération. Des directives seront élaborées pour l'identification, la gestion, l'application et l'interprétation des facteurs légitimes autres que les données scientifiques applicables à la protection de la santé des consommateurs et pour la promotion de pratiques équitables en matière de commerce des denrées alimentaires. Les principes régissant la communication des risques seront intégrés dans le cadre général de l'analyse des risques et probablement dans les dispositions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires.

4. La priorité continuera d'être accordée au travail scientifique horizontal de la Commission dans les domaines des additifs alimentaires, des contaminants, des résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, de l'hygiène alimentaire, de l'étiquetage des denrées alimentaires et de la nutrition. On envisagera également d'élaborer des normes dans ces domaines pour les aliments dérivés des biotechnologies ou les caractéristiques introduites dans les aliments par les biotechnologies, lorsque cela

est justifié du point de vue scientifique. Les différends commerciaux entre gouvernements à propos de l'inspection et de la certification des denrées alimentaires et de la détermination de l'équivalence et des méthodes d'analyse et d'échantillonnage appropriées demeureront des domaines prioritaires.

5. Pendant la période 1998-2002, il est proposé que la Commission continue à réduire ses activités relatives aux normes de produits, en faveur de normes horizontales ou générales. La modernisation des normes de produits existantes, commencée en 1993, et le transfert de textes figurant dans les normes de produits aux normes générales applicables devraient être achevés pendant cette période. La période à moyen terme devrait également voir se préciser les relations entre la Commission et les comités de l'Organisation mondiale du commerce sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (Comité SPS) et sur les obstacles techniques au commerce (Comité OTC), notamment en ce qui concerne la notification de l'utilisation ou de l'acceptation des normes.

6. La période devrait également connaître une augmentation sensible de l'utilisation de la transmission électronique des documents et du stockage électronique du matériel d'archives. La coopération avec les institutions et associations du secteur privé, qui fait désormais partie intégrante de la programmation à l'échelle du système des Nations Unies, peut aussi fournir à la Commission du Codex Alimentarius l'occasion de faciliter la diffusion de l'information émanant du Codex et de financer une partie des coûts du stockage de la documentation existante.

7. Des aspects tels que l'amélioration de la transparence, l'opportunité de renforcer la participation des organisations non gouvernementales en tant qu'observateurs au processus de décision du Codex et la nécessité de tenir compte des vues de ces organisations au stade de la définition des domaines de travail ont été inclus dans le Plan à moyen terme.

PLAN À MOYEN TERME JUSQU'EN 2002

Domaine de programme	Objectifs à moyen terme
Principes généraux et Règlement intérieur	Intégration des principes régissant l'analyse des risques dans les procédures du Codex. Amélioration des directives relatives à la participation des organisations non gouvernementales internationales. Procédures améliorées pour la prise de décisions et examen de l'acceptation des normes. Examen de conditions particulières ou plus souples qui pourraient s'appliquer aux pays en développement en matière d'acceptation et d'application des normes.
Application de principes généraux à la gestion des risques	Directives relatives à l'application et à l'interprétation en matière de gestion des risques de facteurs légitimes autres que des données scientifiques applicables à la protection de la santé des consommateurs et directives pour la promotion de pratiques équitables en matière de commerce des denrées alimentaires. Achèvement de la Norme générale relative à l'utilisation des additifs alimentaires; Norme générale pour les contaminants dans les aliments. Tenue à jour des LMR pour les pesticides et les résidus de médicaments vétérinaires et extension aux produits présentant un intérêt particulier pour les pays en développement. Application des principes régissant l'analyse des risques au contrôle des dangers microbiologiques spécifiques d'origine alimentaire.
Systèmes de production et de transformation des aliments	Etablissement de principes pour l'utilisation de technologies sûres pour la production, la transformation et la manipulation des aliments, y compris pour des secteurs alimentaires spécifiques. Examen de normes, directives ou autres recommandations, selon qu'il conviendra, pour les aliments dérivés des biotechnologies ou les caractéristiques introduites dans les aliments par des biotechnologies, sur la base de l'analyse scientifique des risques et compte tenu, le cas échéant, d'autres facteurs légitimes pertinents pour la protection de la santé des consommateurs et la promotion de pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires. Poursuite de l'élaboration de directives concernant les systèmes de gestion de la qualité et de l'innocuité des aliments. Examen de l'application des normes et textes apparentés par les petites et moyennes entreprises, en particulier dans les pays en développement.
Equivalence, reconnaissance mutuelle et assurance de qualité des systèmes de contrôle des denrées alimentaires	Directives relatives à l'équivalence et à la reconnaissance mutuelle des procédures de vérification et des systèmes d'inspection et de certification. Recommandations relatives à l'amélioration des systèmes de contrôle grâce à des systèmes d'assurance de qualité officiels et volontaires.

Domaine de programme	Objectifs à moyen terme
Nutrition et information des consommateurs	Examen de la justification des exigences pertinentes en matière de nutrition et d'étiquetage des denrées alimentaires à la lumière de preuves scientifiques, de l'analyse des risques et de facteurs légitimes, autres que scientifiques, pertinents pour la protection de la santé des consommateurs et la promotion de pratiques équitables en matière de commerce des denrées alimentaires et d'information des consommateurs. Directives concernant les allégations et les procédures de certification pour les procédés de production de substitution. Intégration des exigences en matière d'étiquetage et de nutrition.
Normes de produits	Mise au point définitive de la révision/simplification des normes de produits du Codex. Elaboration de normes spécifiques de produits lorsque cela se justifie.
Renforcement de la transparence	Formulation de recommandations générales tendant à améliorer la transparence du processus de prise de décisions du Codex. Mise au point de directives relatives aux procédures d'octroi du statut d'observateur à des organisations non gouvernementales internationales auprès du Codex Alimentarius. Procédures concernant la mise à la disposition des parties intéressées des résultats des décisions du Codex. Poursuite des efforts faits pour tenir compte des vues des organisations non gouvernementales internationales au stade de la définition des domaines d'activités.
Publication	Transfert du Codex Alimentarius sur le World Wide Web.
Administration	Transfert des archives du Codex sur support électronique (financement externe).

Annexe 7:
Recommandations de l'Organisation Mondiale de la Santé sur la Sécurité Alimentaire

(Recommandation du Conseil exécutif – janvier 2000)

Le Conseil exécutif,

Prenant note du rapport du Directeur général sur le rôle de l'OMS en matière de salubrité des aliments ;⁴

RECOMMANDE à la Cinquante-Troisième Assemblée mondiale de la Santé d'adopter la résolution suivante :

La Cinquante-Troisième Assemblée mondiale de la Santé,

Profondément préoccupée par le fait que les maladies d'origine alimentaire associées à des germes pathogènes, des biotoxines et des contaminants chimiques présents dans les aliments font peser une grave menace sur la santé de millions de gens tant dans les pays en développement que dans les pays développés;

Reconnaissant que les maladies d'origine alimentaire ont des conséquences sanitaires et économiques non négligeables pour les individus, les familles, les communautés, les entreprises et les pays ;

Consciente de l'importance de tous les services – y compris les services de santé publique – responsables de la salubrité des aliments, pour garantir la salubrité des denrées alimentaires et harmoniser les efforts de tous les partenaires tout au long de la chaîne alimentaire ;

Sachant que les consommateurs sont de plus en plus préoccupés par la salubrité des aliments, surtout depuis les récentes flambées de maladies d'origine alimentaire de portée internationale et mondiale et l'apparition de nouveaux produits alimentaires dérivés des biotechnologies ;

Reconnaissant l'importance des normes, principes directeurs et autres recommandations de la Commission du Codex Alimentarius pour la protection de la santé du consommateur et la garantie de pratiques commerciales équitables ;

Notant qu'il est nécessaire d'établir des systèmes de surveillance pour évaluer l'impact des maladies d'origine alimentaire et élaborer des stratégies de lutte nationales et internationales reposant sur des bases factuelles ;

Considérant que les systèmes visant à garantir la salubrité des aliments doivent tenir compte de la tendance à l'intégration de l'agriculture et de l'industrie alimentaire et des changements qui en découlent, dans les pays développés comme dans les pays en développement, dans les pratiques agricoles, la production, la commercialisation et les habitudes des consommateurs ;

Considérant l'importance croissante des agents microbiologiques dans les flambées de maladies d'origine alimentaire observées au plan international, ainsi que la résistance croissante de certaines bactéries transmises par les aliments aux traitements courants, particulièrement du fait de l'utilisation généralisée des antibiotiques en agriculture et dans la pratique clinique ;

Consciente des améliorations qu'un renforcement des activités de l'OMS en matière de salubrité des aliments pourrait apporter à la protection de la santé publique et au développement durable des secteurs de l'alimentation et de l'agriculture ;

4. Document EB/105/10

Reconnaissant que les pays en développement dépendent essentiellement, pour leur approvisionnement en produits alimentaires, de l'agriculture traditionnelle et de petites et moyennes entreprises alimentaires et que, dans la plupart d'entre eux, les systèmes visant à garantir la salubrité des aliments restent précaires ;

1. PRIE INSTAMMENT les Etats Membres :

- (1) de faire de la salubrité des aliments l'une des fonctions essentielles de santé publique et de dégager des ressources suffisantes pour établir des programmes de salubrité des aliments et renforcer ceux qui existent ;
- (2) d'élaborer et d'appliquer des mesures de prévention systématiques et durables pour réduire sensiblement l'incidence des maladies d'origine alimentaire ;
- (3) de créer et d'entretenir des mécanismes nationaux et, le cas échéant, régionaux pour surveiller les maladies d'origine alimentaire et pour détecter et éliminer les micro-organismes et produits chimiques présents dans les aliments ; de mettre l'accent sur la responsabilité principale des producteurs, des fabricants et des commerçants en la matière ; et de renforcer la capacité des laboratoires, surtout dans les pays en développement ;
- (4) d'intégrer, dans leurs politiques de garantie de la salubrité des aliments, des mesures visant à prévenir le développement d'agents microbiens antibiorésistants ;
- (5) d'aider à développer des moyens scientifiques pour l'évaluation des risques liés aux aliments, y compris l'analyse des facteurs de risque concernant les maladies d'origine alimentaire ;
- (6) d'intégrer la salubrité des aliments dans les programmes d'éducation et d'information des consommateurs sur la santé et la nutrition, notamment dans les programmes scolaires aux niveaux primaire et secondaire, et de mettre en place des programmes d'éducation sanitaire et nutritionnelle tenant compte des spécificités culturelles à l'intention des personnels qui manipulent les aliments, des consommateurs, des agriculteurs, des producteurs et du personnel des industries agro-alimentaires ;
- (7) d'élaborer des programmes de proximité pour le secteur privé afin d'améliorer la salubrité des aliments au niveau des consommateurs, notamment sur les marchés des villes, et d'étudier les possibilités de coopération avec l'industrie alimentaire afin d'appeler l'attention sur le respect de bonnes pratiques d'agriculture, d'hygiène et de fabrication ;
- (8) de coordonner les activités en matière de salubrité des aliments de tous les secteurs nationaux concernés, en particulier les activités qui ont trait à l'évaluation des risques d'origine alimentaire ;
- (9) de participer activement aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses comités, y compris aux activités dans le domaine nouveau de l'analyse des risques pour la salubrité des aliments ;

2. PRIE le Directeur général :

- (1) d'accorder, compte tenu du rôle de chef de file mondial de l'OMS dans le domaine de la santé publique, et en collaboration et en coordination avec d'autres organisations internationales, notamment l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO), et dans le cadre de la Commission du Codex Alimentarius, plus d'importance à la salubrité des aliments et de s'attacher à en faire une des tâches essentielles de la santé publique de l'OMS, le but étant de mettre au point des systèmes intégrés et durables de salubrité des aliments afin de réduire les risques pour la santé dans toute la chaîne alimentaire, depuis le producteur primaire jusqu'au consommateur ;

- (2) d'aider les Etats Membres à répertorier les maladies d'origine alimentaire et à évaluer les risques liés aux aliments ;
- (3) de mettre l'accent sur les problèmes nouveaux liés à l'apparition de micro-organismes résistant aux antimicrobiens du fait de l'utilisation de ces médicaments dans la production alimentaire et la pratique clinique ;
- (4) de mettre en place une stratégie mondiale pour la surveillance des maladies d'origine alimentaire ainsi que pour la collecte et l'échange d'informations dans et entre les pays et les Régions, tenant compte de la révision en cours du Règlement sanitaire international ;
- (5) de convoquer, aussitôt qu'il le sera possible, une réunion initiale de planification stratégique regroupant des experts de la salubrité des aliments des Etats Membres, des organisations internationales et des organisations non gouvernementales concernées ;
- (6) de fournir, en collaboration étroite avec les autres organisations internationales travaillant dans ce domaine, en particulier la FAO et l'Office international des Epizooties (OIE), un appui technique aux pays en développement pour évaluer les répercussions sur la santé, établir des priorités dans les stratégies de lutte contre la maladie par la mise en place de systèmes de surveillance en laboratoire des principaux germes pathogènes transmis par les aliments, y compris les bactéries antibiorésistantes, et surveiller les contaminants présents dans l'alimentation ;
- (7) en collaboration avec la FAO et, le cas échéant, d'autres organisations, de renforcer l'application de moyens scientifiques pour évaluer les risques aigus et à long terme que les aliments peuvent entraîner pour la santé, et plus précisément d'appuyer la création d'un organe consultatif d'experts chargé de l'évaluation des risques microbiologiques, et de renforcer également les organes consultatifs d'experts qui fournissent des avis scientifiques sur les questions touchant à la sécurité chimique des aliments ;
- (8) de veiller à ce que les procédures de désignation d'experts et de préparation d'avis scientifiques soient de nature à garantir la transparence, l'excellence et l'indépendance des avis donnés ;
- (9) d'encourager la recherche à l'appui de stratégies fondées sur des bases factuelles pour lutter contre les maladies d'origine alimentaire, et en particulier la recherche sur les risques liés à l'émergence et le développement des maladies d'origine alimentaire ;
- (10) d'examiner les relations de travail actuelles entre l'OMS et la FAO, afin d'accroître la participation et l'appui de l'OMS aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses comités ;
- (11) d'aider les Etats Membres en leur fournissant des bases scientifiques pour la prise de décisions liées à la santé en ce qui concerne les aliments génétiquement modifiés ;
- (12) d'oeuvrer pour que les considérations sanitaires soient prises en compte dans le commerce international des denrées alimentaires ;
- (13) d'utiliser le plus largement possible l'information provenant des pays en développement dans l'évaluation des risques aux fins de l'établissement de normes internationales et de renforcer la formation technique dans ces pays.