

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/1206
18 octobre 2012

(12-5662)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

RENSEIGNEMENTS SUR LES ACTIVITÉS

Communication présentée par la Commission du Codex Alimentarius (Codex)

La communication ci-après, reçue le 17 octobre 2012, est distribuée à la demande du Secrétariat du Codex.

A. SESSIONS DU CODEX DEPUIS LA DERNIÈRE RÉUNION DU COMITÉ (JUILLET 2012)

- Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (Mexico (Mexique) 3-7 septembre 2012)
- Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (Madang (Papouasie-Nouvelle-Guinée) 19-22 septembre 2012)
- Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe (Batoumi (Géorgie) 25-28 septembre 2012)
- Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (Bali (Indonésie) 1^{er}-5 octobre 2012)
- Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (Montego Bay (Jamaïque) 15-19 octobre 2012)

1. Le **Comité sur les poissons et les produits de la pêche** a transmis à la Commission pour adoption le projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson séché fumé; le projet de norme pour les ormeaux frais/vivants et congelés (*Haliotis* spp.); l'amendement de la norme pour les bâtonnets de poisson surgelés (coefficient d'azote pour la merluche de l'Atlantique Sud); l'avant-projet de critères de performance pour les méthodes de référence et l'avant-projet de révision de la Procédure pour l'ajout de nouvelles espèces dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche; et les méthodes de confirmation des biotoxines marines dans la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* (pour adoption en tant que projet de norme). Le Comité est convenu de poursuivre les travaux qu'il consacre à l'avant-projet de norme pour la chair de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles surgelés, à l'avant-projet de code d'usage pour la transformation de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle et à l'avant-projet de code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section sur le caviar d'esturgeon); et d'examiner, à sa prochaine session, d'autres dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes visant les poissons et les produits de la pêche ainsi que des questions concernant l'histamine. Le Comité a entrepris de nouveaux travaux consacrés à un code d'usages pour la sauce de poisson, sous réserve d'approbation par la 36^{ème} session de la Commission.

2. Les **comités FAO/OMS de coordination** examinent les questions relatives au Codex présentant un intérêt pour la région dont ils s'occupent et promeuvent les échanges de renseignements sur la législation alimentaire et les questions relatives au contrôle des aliments dans la région, les structures du Codex, la participation au Codex et l'utilisation des normes du Codex, en identifiant les problèmes relatifs à l'utilisation ou à l'absence d'utilisation des normes du Codex et des textes apparentés aux niveaux national et régional. Ils identifient par ailleurs les problèmes et les besoins de cette région en matière de normes alimentaires et de contrôle des aliments, et certains élaborent des normes régionales pour les produits qui ne font peut être pas l'objet d'échanges internationaux mais donnent lieu à un commerce régional important. La Commission a également communiqué aux comités de coordination le projet de plan stratégique du Codex pour 2014-2019, pour avis, ainsi que d'autres questions.

3. La FAO et l'OMS organisent généralement des ateliers régionaux sur des questions intéressant la région dont elles s'occupent, en collaboration avec les Comités de coordination et grâce au financement du Fonds fiduciaire du Codex (voir ci-après le point "Coopération technique").

B. PROCHAINES RÉUNIONS DU CODEX

- Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (Tokyo (Japon) 5-9 novembre 2012)
- Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (la Nouvelle-Orléans (États-Unis d'Amérique) 12-16 novembre 2012)
- Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (San José (Costa Rica) 19-23 novembre 2012)
- Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (Bad Soden am Taunus (Allemagne) 2012)
- Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (Beyrouth (Liban) 21-25 janvier 2013)
- Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (Yaoundé (Cameroun) 29 janvier-1^{er} février 2013)
- Groupe spécial intergouvernemental sur l'alimentation animale (Berne (Suisse) 4-8 février 2013)
- Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (Chiang Mai (Thaïlande) 18-22 février 2013)
- Comité du Codex sur les graisses et les huiles (Langkawi (Malaisie) 25 février-1^{er} mars 2013)

4. Le **Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires** poursuivra ses travaux consacrés à l'élaboration des principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments. Le Comité examinera aussi des documents de travail concernant: la charge que représentent les multiples questionnaires envoyés à des pays exportateurs, le suivi de la performance réglementaire des systèmes nationaux de contrôle des aliments et la nécessité d'orientations supplémentaires sur les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

5. Le **Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire** examinera, en particulier, l'avant-projet de révision des Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques; l'avant-projet de Directives pour le contrôle des parasites zoonotiques dans la viande: *Trichinella spiralis* et *Cysticercus bovis*; l'avant-projet de révision du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées*; et l'avant-projet d'annexe sur les petits fruits au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais*.

6. Le **Groupe spécial intergouvernemental sur l'alimentation animale** examinera le projet de directives sur l'application de l'évaluation des risques aux aliments pour animaux, l'avant-projet de lignes directrices à l'usage des gouvernements dans l'établissement des priorités de leurs dangers nationaux liés aux aliments pour animaux, et la façon d'appliquer les méthodologies actuelles du Codex en matière d'évaluation des risques aux différents types de dangers liés aux contaminants/résidus présents dans les ingrédients d'aliments pour animaux, y compris dans les additifs de tels aliments.

C. AVIS SCIENTIFIQUE

1. **Réunions conjointes FAO/OMS sur les résidus de pesticides**

7. Le rapport résumé de la réunion conjointe tenue en septembre 2012 figure sur les sites Web de la FAO et de l'OMS aux adresses suivantes:

FAO:

["http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/2012_JMPR_Summary_Report_F2 .pdf"](http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/2012_JMPR_Summary_Report_F2.pdf)

OMS: http://www.who.int/foodsafety/chem/jmpr/summary_2012.pdf

2. **Réunion mixte FAO/OMS d'experts sur les risques pour la santé publique liés à l'histamine et autres amines biogéniques provenant des poissons et des produits de la pêche** (siège de la FAO, Rome (Italie) 23-27 juillet 2012)

8. Les objectifs de la réunion étaient les suivants:

- a) examiner les incidences sur la santé publique et le commerce des limites existantes (tableau 1) appliquées à l'histamine dans différents poissons et produits de la pêche;
- b) examiner les données épidémiologiques et toxicologiques et examiner la possibilité de recommander des limites fondées sur les risques pour différents produits de la pêche;
- c) examiner les incidences de divers plans d'échantillonnage fondés sur les risques pour surveiller les niveaux d'histamine dans différents poissons et produits de la pêche.

La réunion visait à communiquer au Comité sur les poissons et les produits de la pêche un aperçu des risques pour la santé publique associés à l'histamine et aux amines analogues, des observations sur le caractère approprié des limites actuelles et leurs effets concernant l'application et le contrôle, ainsi que sur les incidences que ces limites peuvent avoir selon divers plans d'échantillonnage et les approches suggérées en matière de contrôle de l'histamine et des amines analogues fondé sur les risques dans les poissons et les produits de la pêche.

3. Réunion mixte FAO/OMS d'experts: les parasites d'origine alimentaire - Établissement de priorités pour la gestion des risques (siège de la FAO, Rome (Italie) 3-7 septembre 2012)

9. Tenue à la suite d'une demande formulée à la 42^{ème} session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, cette réunion avait principalement pour objectifs:

- a) de donner un aperçu des problèmes mondiaux associés aux parasites d'origine alimentaire, dans le but de classer les risques;
- b) d'appliquer une approche systématique du classement des risques/de l'établissement de priorités en utilisant les renseignements disponibles, afin d'identifier les groupes de parasites/produits les plus préoccupants; et
- c) de donner un aperçu des options de gestion des risques et des approches possibles en matière de lutte contre les parasites d'origine alimentaire auxquels une priorité a été assignée.

D. COOPÉRATION TECHNIQUE

10. Les activités ci-après ont été menées à bien avec le soutien du Fonds fiduciaire du Codex.

11. Avant la réunion du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (Madang (Papouasie-Nouvelle-Guinée) 19-22 septembre 2012), la FAO et l'OMS ont organisé un atelier technique sur les faits nouveaux intéressant les pays insulaires du Pacifique (17-18 septembre 2012).

12. Avant la réunion du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe (Batoumi (Géorgie) 25-28 septembre 2012), la FAO et l'OMS ont organisé, avec le soutien de la Pologne en tant que pays hôte, un atelier régional de formation sur le Codex Alimentarius: 50 ans de Codex, réalisations, enseignements tirés et enjeux dans la région Europe du Codex (24 septembre 2012).

13. La FAO et l'OMS ont organisé un atelier régional de formation sur le Codex pour le renforcement des capacités, à Bichkek (République kirghize) du 9 au 11 octobre 2012, à l'intention des pays d'Asie centrale.

14. Des ateliers similaires se tiendront conjointement avec les Comités FAO/OMS de coordination de novembre 2012 à février 2013.
