



25 octobre 2017

(17-5802)

Page: 1/2

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: français

**RÉVISION DE L'AVANT-PROJET D'ORIENTATIONS POUR LA MAITRISE DE LA FORMATION  
DE L'HISTAMINE DANS LE CODE D'USAGES POUR LES POISSONS  
ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (CAC/RCP 52-2003)**

COMMUNICATION PRÉSENTÉE PAR LE MAROC

La communication ci-après, reçue le 24 octobre 2017, est distribuée à la demande de la délégation du Maroc.

## 1 INTRODUCTION

1.1. Le gouvernement du Maroc a l'honneur d'attirer l'attention des Membres de l'OMC sur le fait que le secteur de la pêche présente une ressource structurante de l'économie du Maroc et constitue l'un des piliers de l'économie nationale avec une contribution au PIB évaluée à 2,3% en moyenne durant les dix dernières années. En 2015, le secteur halieutique a enregistré un chiffre d'affaire à l'export d'environ 1,85 milliards \$US. Il assure 6,8% des exportations totales et 58% des exportations de produits agroalimentaires (Trade, 2016).

1.2. Il assure plus de 26 000 emplois directs et 100 000 indirects. Le niveau de l'emploi peut être plus important si les unités avaient la possibilité d'utiliser au maximum leur capacité au lieu de 50% actuellement.

1.3. Depuis 2011, au sein du Codex Alimentarius, la délégation du Japon a proposé d'examiner les questions relatives à l'histamine sous un angle plus large, d'étudier les risques de santé publique liés à la présence d'histamine dans le poisson et les produits de la pêche, et de prendre en compte les plans d'échantillonnage existants et les différents niveaux de protection appliqués à l'échelle nationale. Elle a fait valoir que ce travail devrait être mené de concert avec l'étude des critères microbiologiques dont s'occupe actuellement le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Depuis lors un groupe de travail électronique, coprésidé par le Japon et les États-Unis, a été mandaté pour examiner la question de l'histamine sous différents angles dans le sens d'une diminution de la limite d'histamine actuelle dans les produits de la pêche.

1.4. Vu qu'une éventuelle diminution du taux d'histamine dans les produits de la pêche constituerait une problématique pour les exportations marocaines, le Maroc, conscient des enjeux socio-économiques de cette problématique, a insisté sur la préparation des missions programmées par le Codex Alimentarius durant les six dernières années et a pris part avec les membres de la délégation marocaine aux travaux des différents Groupes de Travail Electronique (GTE) institués par le secrétariat du Codex Alimentarius.

1.5. Les observations soumises par les membres des GTE, dont le Maroc est membre actif, ont abordé un grand nombre de sujets sur l'histamine qui étaient développés, notamment:

- Maintenir la limite d'histamine actuelle pour la sécurité sanitaire dans les normes ou la revoir à la baisse sur la base de données dose-réponse, de la prise en compte de l'incertitude et d'autres facteurs de gestion des risques;
- Elaborer un nouveau plan d'échantillonnage pour l'histamine;
- Envisager des limites différentes d'histamine pour les produits sur la base de niveaux de consommation, ou d'autres caractéristiques propres aux produits;

- Réévaluer la limite d'histamine pour la décomposition pour l'inclure dans les normes.

## **2 CONSEQUENCES D'UNE EVENTUELLE REDUCTION DE LA LIMITE D'HISTAMINE**

2.1. Si une éventuelle diminution de la limite de sécurité de l'histamine est approuvée au Codex Alimentarius cela engendrera une grande difficulté pour les produits marocains et autres pays en voie de développement à répondre à cette exigence et par conséquent:

- Les exportations des produits de la pêche Marocains seront entravées (surtout pour les poissons pélagiques tel que: sardine, anchois, maquereaux, thon etc.);
- Une diminution au niveau des exportations se traduira inévitablement sur l'emploi dans les mêmes proportions sur toute la chaîne de valeur. Une perte de 16 000 à 17 000 emplois directs dans le cas d'une diminution de 60% ou 5 000 à 6 000 emplois directs si la diminution est de 20%, avec des répercussions négatives concomitantes sur les emplois indirects;
- Le prix de la matière première recherchée augmentera et l'offre en produits diminuant, ce qui va entraîner un renchérissement des prix des produits finis surtout que la demande va en augmentant particulièrement sur les exportations pour l'Afrique qui se situe entre 40% et 45%, destinée particulièrement à des populations aux revenus limités. Cette catégorie de la population sera lourdement impactée soit en payant plus cher ou en diminuant la consommation.

## **3 CONCLUSIONS**

3.1. Compte tenu du fait, que:

- La dose toxique pour l'histamine dans le poisson n'est pas encore fixée clairement et avec précision (Taylor, 1986). Dans la plupart des cas, les niveaux d'histamine causant des intoxications suite à la consommation de poisson, ont été au-dessus de 200 mg/kg, souvent supérieures à 500 mg/kg (FDA, 2011);
- L'éventuelle diminution peut avoir des conséquences socio-économiques néfastes sur le secteur;

le Maroc appelle les membres du Codex Alimentarius à prendre en compte les exportations des pays en développement dans la définition d'une nouvelle limite d'histamine inférieure dans les produits de la pêche et de nouvelles lignes directrices pour sa maîtrise sans pour autant impacter de manière significative l'économie des pays en développement.

3.2. Il est primordial de souligner la nécessité de tenir compte des répercussions socio-économiques, en effet au niveau du manuel de procédure du Codex (page 121), il est stipulé clairement que le président d'un comité du Codex doit garantir que les questions n'avancent pas d'étapes en étapes, tant que toutes les préoccupations pertinentes ne sont pas prises en considération et que des compromis appropriés ne sont pas élaborés.

3.3. Le Maroc propose au Codex Alimentarius de mandater un groupe d'experts scientifiques pour examiner l'avant-projet d'orientations pour la maîtrise de la formation de l'histamine dans le code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003), notamment la notion de l'application du système HACCP au niveau des bateaux de pêche artisanale qui est très difficile à appliquer.

---