

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

RESTRICTED

G/SPS/W/107

16 mai 2000

(00-1993)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

PROCÉDURE POUR LA SURVEILLANCE DU PROCESSUS D'HARMONISATION INTERNATIONALE

Projet de deuxième rapport annuel

A. INTRODUCTION

1. À sa réunion des 15 et 16 octobre 1997, le Comité SPS a adopté une procédure provisoire pour surveiller le processus d'harmonisation internationale et l'utilisation des normes, directives ou recommandations internationales¹, conformément aux dispositions des articles 3:5 et 12:4 de l'Accord SPS. À sa réunion des 7 et 8 juillet 1999, il a décidé de prolonger la procédure provisoire de surveillance pour une période d'au moins deux ans, afin de réexaminer le fonctionnement de la procédure provisoire d'ici à juillet 2001 et de déterminer alors s'il convient de poursuivre cette procédure provisoire, de la modifier ou d'en élaborer une autre.²

B. QUESTIONS

2. À sa réunion des 7 et 8 juillet 1999, le Comité a aussi adopté le Premier rapport annuel.³ Ce rapport comprenait un résumé de plusieurs questions se rapportant à des normes, qui avaient été examinées par le Comité, celui-ci ayant été établi à partir des réponses des Membres à un questionnaire préparé par le Secrétariat.⁴ Le Comité a décidé de porter ces questions à l'attention des organisations de normalisation compétentes.

3. Depuis l'adoption du Premier rapport annuel, aucune nouvelle question n'a été soulevée par les Membres.

C. RÉPONSES REÇUES DES ORGANISATIONS DE NORMALISATION COMPÉTENTES

4. Les trois organisations de normalisation ont toutes répondu à la demande qui leur avait été faite par le Comité SPS d'examiner les questions répertoriées se rapportant à des normes. Leurs réponses sont reproduites dans le document G/SPS/GEN/137. En outre, les organisations ont actualisé leurs réponses à ces questions lors des réunions du Comité de novembre 1999 et mars 2000

¹ G/SPS/11.

² G/SPS/14.

³ G/SPS/13.

⁴ G/SPS/W/100.

et dans des communications. Les renseignements communiqués concernant chacune de ces questions sont résumés ci-dessous.⁵

Prescriptions en matière de lutte contre la bursite infectieuse dans la viande de poulet cuite
- Réponse de la Commission du Codex

5. Le Bureau de la Commission du Code a constaté que le chapitre 3.6.1 du *Code zoosanitaire international* (le *Code*) fournissait des recommandations sur les échanges internationaux d'oiseaux domestiques, d'oiseaux d'un jour et d'œufs à couver issus d'oiseaux domestiques, mais restait silencieux quant aux produits issus d'oiseaux, et en particulier quant à la viande de volaille. Pour décider de l'opportunité d'ajouter des dispositions au chapitre précité à propos de la viande de volaille, il a demandé aux experts des Laboratoires de référence de l'OIE pour la bursite infectieuse aviaire des informations sur la probabilité de trouver le virus causal dans la viande fraîche obtenue de poulets en bonne santé au moment de l'abattage, l'effet de la réfrigération et de la congélation sur la survie du virus dans la viande de poulet, etc. À sa réunion de janvier 2000, la Commission du Code zoosanitaire international de l'OIE a examiné les réponses communiquées par ces experts. Elle a conclu qu'en l'état actuel des connaissances scientifiques, elle n'était pas en mesure d'élaborer un projet de norme sur ce sujet, étant donné que les informations disponibles ne permettaient pas de déterminer si le produit en question présentait ou non un risque de transmission du virus de la bursite infectieuse aviaire. Elle a estimé indispensable de procéder à des recherches scientifiques complémentaires avant d'émettre un avis définitif sur cette question.

Définition de l'"organisme de quarantaine"⁶ - Réponse de la CIPV

6. La CIPV a entrepris d'élaborer une définition de l'expression "lutte officielle" à la suite de la recommandation du Comité SPS. Les discussions préliminaires qui se sont tenues dans le cadre du programme de travail de la CIPV au cours de l'année dernière ont abouti à plusieurs propositions. Le Comité d'experts sur les mesures phytosanitaires (CEMP) a examiné minutieusement ces propositions en mai 1999 et il en est arrivé à la conclusion qu'il était difficile de cerner tout le sens de l'expression dans une définition. Il a estimé qu'une explication plus globale serait nécessaire. La Commission intérimaire des mesures phytosanitaires (CIMP), qui s'est réunie en octobre 1999, a convenu de créer un groupe d'experts chargé d'élaborer une définition et, si nécessaire, des directives concernant son application.

Résidus de chlortétracycline (CTC) dans la viande de porc et les produits du porc - Réponse de la Commission du Codex

7. Le Comité des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments a examiné la question de la tétracycline. Les seules limites maximales de résidus pour la tétracycline qui ont été soumises à la Commission en vue de leur adoption provisoire à l'étape 5 concernaient le poisson et les crevettes. Pour ce qui est de la viande de porc, des bovins, des ovins et des poulets, les limites maximales de résidus recommandées ont été examinées à la session de mars 2000 du Comité des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments.

⁵ Les réponses de la Commission du Codex sont extraites des documents G/SPS/R/17, paragraphe 42 et G/SPS/R/18, paragraphe 58; les réponses de la CIPV sont extraites des documents G/SPS/R/17, paragraphe 43 et G/SPS/GEN/146; les réponses de l'OIE sont extraites des documents G/SPS/R/17, paragraphe 44, G/SPS/R/18, paragraphe 51, G/SPS/GEN/145 et Add.1.

⁶ Cette définition contient l'expression "lutte officielle", source de préoccupation pour certains Membres.

Bacilli et autres organismes dans les produits en boîte/en bocal, y compris les confitures
- Réponse de la Commission du Codex

8. À sa réunion de novembre 1999, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a aussi examiné la question des *bacilli* et autres organismes dans les produits en boîte/en bocal, y compris les confitures. Il a attiré l'attention du Comité SPS sur les Principes du Codex régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments et a recommandé que le Comité sur les fruits et légumes traités poursuive la révision des normes existantes.

Fréquence des contrôles auxquels les taureaux doivent être soumis dans les centres de prélèvement de la semence (brucellose, tuberculose, leucose, RIB) - Réponse de l'OIE

9. Les contrôles sanitaires auxquels doivent être soumis les taureaux maintenus dans les centres d'insémination artificielle sont décrits à la fois dans les chapitres du *Code* portant sur les maladies transmissibles par la semence et dans les annexes concernant l'insémination artificielle dans l'espèce bovine. La Commission du Code zoosanitaire international a discuté avec un spécialiste de la nécessité de procéder à un réexamen des dispositions du *Code zoosanitaire international* portant sur la semence de taureaux, de verrats et de petits ruminants, en veillant à assurer une parfaite cohérence entre les chapitres sur les maladies animales et les annexes sur la semence. Il est prévu qu'un point sur l'avancement des travaux dans ce domaine soit fait avec le spécialiste sollicité lors de la prochaine réunion du Bureau de la Commission, qui se tiendra en septembre 2000.

Utilisation de l'acide benzoïque comme conservateur dans les sauces - Réponse de la Commission du Codex

10. Les niveaux admissibles d'acide benzoïque sont actuellement à l'étude au Comité des additifs alimentaires et des contaminants. Il n'existe pas de norme Codex pour les sauces, mais cette question sera examinée dans le cadre de la norme générale pour les additifs alimentaires. Le projet révisé de norme générale pour les additifs alimentaires a été distribué en novembre 1999 et il a été demandé aux gouvernements de présenter leurs observations avant la session suivante du Comité du Codex des additifs alimentaires et des contaminants en mars 2000.

Certificats d'origine des animaux - Réponse de l'OIE

11. La Commission du Code zoosanitaire international compte s'appuyer sur les articles scientifiques qui vont être publiés dans le numéro 2 du volume 20 de la *Revue scientifique et technique* de l'OIE, qui portera sur la traçabilité des animaux et des produits d'origine animale, pour approfondir sa réflexion sur le sujet.

Certification relative à l'absence de certains organismes pathogènes dans les produits carnés crus - Réponse de la Commission du Codex

12. Le Comité sur l'hygiène alimentaire a examiné la question de la certification des produits carnés crus en ce qui concerne l'absence d'organismes pathogènes. Il a reconnu qu'il était scientifiquement impossible de fournir une telle certification dans la mesure où elle ne concernait qu'une étape du système d'analyse des risques aux points critiques et a recommandé d'observer de bonnes pratiques de fabrication, comme celles qui sont établies dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire. Il a conclu qu'à ce stade il n'était pas nécessaire d'établir un texte spécifique.

Prescriptions en matière de certification applicables aux maladies pour lesquelles aucune mesure nationale de lutte n'a été prise (produits carnés) - Réponse de l'OIE

13. En ce qui concerne la certification relative aux maladies transmissibles par l'intermédiaire de la viande et des produits à base de viande, le Bureau de la Commission du Code a constaté que les recommandations adéquates étaient données maladie par maladie dans les chapitres du *Code*, et que ces recommandations ne devaient pas se limiter aux maladies de la Liste A
