

# ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

RESTRICTED

**G/SPS/W/91**

2 novembre 1998

(98-4262)

---

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

## PROCÉDURE POUR LA SURVEILLANCE DU PROCESSUS D'HARMONISATION INTERNATIONALE

### Communication des Philippines

Conformément au paragraphe 6 de la procédure provisoire pour surveiller l'utilisation des normes internationales (G/SPS/11), les Philippines proposent que le Comité examine la question ci-après.

\_\_\_\_\_

PROCÉDURE POUR LA SURVEILLANCE DU PROCESSUS  
D'HARMONISATION INTERNATIONALE

Communication des Philippines

Sauces

<b>Produits visés:</b>	Sauces, telles que la sauce à base d'huître, la sauce à base de poisson et autres
<b>Maladie/problème/question:</b>	Utilisation d'acide benzoïque comme conservateur dans les sauces
<b>Les échanges internationaux sont-ils sensiblement affectés par ce problème?</b>	Oui. Le commerce des sauces est sensiblement affecté. L'utilisation de conservateurs dans d'autres produits transformés pourrait également être concernée.
<b>Existe-t-il à l'heure actuelle une norme internationale traitant de cette maladie/ce problème/cette question en relation avec les produits susvisés?</b>	Il n'existe pas de norme internationale; seulement des normes nationales.
<b>Dans l'affirmative:</b>	
<b>Décrivez brièvement la norme existante:</b>	Sans objet.
<b>Cette norme internationale est-elle inappropriée?</b>	Sans objet.
<b>Indiquez de quelle façon ce problème affecte les échanges et comment il peut être résolu au moyen de normes internationales nouvelles ou existantes:</b>	
<p>L'acide benzoïque est un conservateur antimicrobien. Il est utilisé dans les sauces nécessitant une durée de conservation allant de six à 12 mois et est par conséquent nécessaire dans les produits commercialisés à l'exportation.</p> <p>L'inexistence de normes internationales affecte le commerce international car cela permet à des pays d'établir une discrimination dans l'utilisation de cet additif.</p> <p>La DJA (dose journalière admissible) de l'acide benzoïque est de 5mg/kg de poids corporel, raison qui a été avancée pour justifier la restriction de son utilisation, car une consommation élevée d'aliments contenant cet additif pourrait créer un risque pour la santé. Cependant, étant donné qu'il n'existe pas de méthode internationalement reconnue pour l'évaluation du risque dû à l'exposition par l'alimentation aux additifs alimentaires, une possibilité de discrimination dans l'utilisation est possible.</p> <p>L'utilisation d'acide benzoïque dans les sauces est prévue dans le projet de norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (GSFA). Il est important que le Codex finalise rapidement cette norme car l'inexistence d'une norme internationale affecte non seulement le commerce international des sauces, mais risque d'affecter le commerce d'autres produits alimentaires transformés nécessitant l'utilisation de conservateurs.</p>	