

ORGANISATION MONDIALE
DU COMMERCE

RESTRICTED

G/SPS/W/87

12 février 1998

(98-0512)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

PROCEDURE POUR LA SURVEILLANCE DU PROCESSUS
D'HARMONISATION INTERNATIONALE

Communication des Etats-Unis

A sa réunion des 15 et 16 octobre 1997, le Comité a adopté une procédure provisoire pour surveiller l'utilisation des normes internationales (G/SPS/11). Conformément au paragraphe 6 de cette procédure, les Etats-Unis soumettent à l'examen du Comité les deux questions exposées ci-après.

VIANDE DE PORC ET PRODUITS DU PORC

Produits visés:	Viande de porc et produits du porc
Maladie/problème/question:	Résidus de chlortétracycline (CTC)
Les échanges internationaux sont-ils sensiblement affectés par ce problème?	Oui, l'impact sur les échanges de viande de porc et de produits du porc est important. En outre, le commerce d'autres produits carnés - de bovins, d'ovins, de poulets, de dindes, de dindons et de canards - risque d'être sensiblement affecté.
Existe-t-il à l'heure actuelle une norme internationale traitant de cette maladie/ce problème/cette question en relation avec les produits susvisés?	Non
Dans l'affirmative:	
Décrivez brièvement la norme existante:	Sans objet
Cette norme internationale est-elle inappropriée?	Sans objet
Indiquez de quelle façon ce problème affecte les échanges et comment il peut être résolu au moyen de normes internationales nouvelles ou existantes:	
<p>Parmi les tétracyclines (CTC, oxytétracycline et tétracycline), seule l'oxytétracycline est couverte par une norme internationale fixant des LMR. A des fins d'harmonisation des normes sur les tétracyclines, le Codex étudie actuellement un texte fixant des LMR pour chacune des trois tétracyclines. Toutefois, ces normes sont encore à l'état de projets - étape 6 de la procédure Codex pour l'instant - de sorte qu'il n'existe pas de norme internationale en bonne et due forme pour la CTC. Le JECFA se propose de reconsidérer les projets de normes concernant les tétracyclines à sa réunion de février 1998, car de nouvelles données scientifiques sont récemment devenues disponibles. La Commission réexaminera ensuite ces projets à l'étape 8, à l'occasion de sa réunion programmée pour fin juin 1999. En raison de l'incidence du problème sur le commerce international, il importe que le Codex mette au point dans les plus brefs délais des LMR pour la CTC.</p> <p>Certains pays n'ont fixé aucune tolérance ni aucune limite maximale de résidus (LMR) pour la CTC. Cependant, des études toxicologiques et des études sur l'élimination des résidus de CTC ont fait apparaître qu'il est possible de fixer une LMR pour la CTC qui soit sans danger pour la consommation humaine.</p>	

PRODUITS EN BOITE/EN BOCAL, Y COMPRIS LES CONFITURES

Produits visés:	Produits en boîte/en bocal, y compris les confitures
Maladie/problème/question:	<i>Bacilli</i> et autres organismes
Les échanges internationaux sont-ils sensiblement affectés par ce problème?	Oui
Existe-t-il à l'heure actuelle une norme internationale traitant de cette maladie/ce problème/cette question en relation avec les produits susvisés?	Oui
Dans l'affirmative:	
Décrivez brièvement la norme existante:	Norme CODEX 79-1981: les confitures doivent être exemptes de micro-organismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé. Norme CODEX CAC/GL21-1997, paragraphe 5.1.3: la simple détection, par un test de présence-absence, de certains organismes connus pour provoquer des maladies d'origine alimentaire (par exemple, <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> et <i>Vibrio parahaemolyticus</i>), n'indique pas nécessairement qu'ils constituent une menace pour la santé publique.
Cette norme internationale est-elle inappropriée?	Non
Indiquez de quelle façon ce problème affecte les échanges et comment il peut être résolu au moyen de normes internationales nouvelles ou existantes:	
<p>La norme Codex pour les confitures indique que le produit doit être exempt de micro-organismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé, ce qui présuppose qu'une tolérance zéro n'est pas nécessaire pour éliminer les risques pour la santé. Le CODEX a récemment affiné sa position au sujet de la tolérance zéro et des risques pour la santé dans les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL21-1997). Il est dit dans ce document que "La simple détection, par un test de présence-absence, de certains organismes connus pour provoquer des maladies d'origine alimentaire ... n'indique pas nécessairement qu'ils constituent une menace pour la santé publique." Or, certains pays refusent des importations de confitures en raison de la présence de bactéries (<i>Bacillus Cereus</i>), sans fournir la preuve que la quantité de bactéries détectées ou leur stade (spore par exemple) présente un risque pour la santé. D'autres produits en boîte ou en bocal se voient refuser l'accès à des marchés pour des raisons analogues. Une telle mesure est incompatible avec la norme CODEX et constitue une restriction non nécessaire aux échanges.</p>	