

# ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/243

9 avril 2001

(01-1793)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

## UN EXEMPLE D'ÉQUIVALENCE

### Déclaration de l'Australie à la réunion tenue les 14 et 15 mars 2001

1. Il ne s'agit pas ici d'un exemple d'équivalence obtenue avec un pays en développement, mais d'un exemple utile d'équivalence convenue au niveau micro-économique.
2. Le 24 mars 1998, l'Office australo-néo-zélandais de l'alimentation a reçu une demande de l'Office vétérinaire fédéral suisse concernant une modification de la norme relative aux fromages et aux produits à base de fromage du *Code des normes alimentaires* de l'Australie qui permettrait l'utilisation de lait cru dans la fabrication de certaines spécialités fromagères destinées au marché australien.
3. Les critères de transformation actuels, tels qu'ils sont énoncés dans la réglementation, sont exprimés sous forme de résultats microbiologiques permettant de vérifier l'efficacité des procédés de traitement thermique autorisés et des méthodes de fabrication du fromage qui y sont liées. En Australie, le traitement thermique que doit subir le lait servant à la fabrication de fromages est la pasteurisation ou la thermisation; dans le second cas, le fromage doit être entreposé pendant 90 jours.
4. Bien que le niveau approprié de protection déterminé par l'Australie pour la sécurité sanitaire des produits alimentaires n'ait pas fait l'objet d'une déclaration détaillée, le fait que la consommation de fromages en Australie a toujours été associée à l'utilisation d'aliments sains équivaut à une norme bien acceptée de la collectivité. Le recours à la pasteurisation ou à la thermisation combinée avec l'entreposage a permis de garantir ce niveau de protection jusqu'à maintenant.
5. La demande présentée par la Suisse avait pour objet de démontrer l'équivalence des mesures de gestion des risques appliquées pour atteindre un niveau de sécurité sanitaire des produits à base de fromage comparable à la norme nationale actuellement en vigueur en Australie. Comme il n'y a pas de norme Codex pour la détermination d'une équivalence, la demande a été traitée du point de vue de l'évaluation des risques.
6. L'ANZFA a pris en considération des renseignements fournis par la Station fédérale de recherches laitières de la Suisse, des documents émanant de la Fédération des producteurs suisses de lait, et des protocoles de fabrication acceptés par le gouvernement suisse pour l'autorisation des appellations de fromages telles que Gruyère, Sbrinz, etc.
7. Il est ressorti de l'évaluation des risques que les fromages à pâte dure fabriqués selon le procédé de fabrication mentionné dans la demande de la Suisse avaient atteint au moins le même niveau de destruction d'organismes pathogènes que dans le cas de la pasteurisation, mais pas les

fromages à pâte semi-dure. Sur cette base, les fromages Emmental, Sbrinz et Gruyère ont été déclarés aussi sûrs que les fromages fabriqués à partir de lait pasteurisé ou thermisé.

8. Des autorisations similaires pourraient être accordées aux fabricants de fromages à base de lait cru, nationaux ou étrangers, qui sont en mesure de démontrer l'existence d'un système qui garantit un niveau équivalent de sécurité sanitaire des produits alimentaires.

---