

# ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

RESTRICTED

G/SPS/W/94

11 novembre 1998

(98-4443)

---

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

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

### Projet de rapport annuel

#### Note du Secrétariat

1. À sa réunion des 15 et 16 octobre 1997, le Comité SPS a adopté, conformément aux articles 3:5 et 12:4 de l'Accord SPS, une procédure provisoire pour surveiller le processus d'harmonisation internationale et l'utilisation des normes, directives ou recommandations internationales.<sup>1</sup> Le paragraphe 10 de la procédure provisoire prévoyait ce qui suit: "le Secrétariat devrait établir un rapport annuel au Comité sur la liste des normes, directives ou recommandations établie au titre du paragraphe 8 [de la procédure provisoire], les incidences majeures sur le commerce constatées par les Membres et leurs observations concernant l'utilisation ou la non-utilisation des normes, directives ou recommandations internationales recensées et les cas dans lesquels il a été déterminé qu'il n'y avait pas de norme, directive ou recommandation internationale, et les conclusions éventuellement tirées par le Comité. Le Comité transmettra ce rapport aux organisations internationales chargées d'élaborer les normes, directives ou recommandations sanitaires et phytosanitaires pertinentes. Les Membres devraient tenir compte de ces renseignements pour établir les priorités de travail des organisations internationales en question auxquelles ils participent".

2. Bien que les Membres ne se soient pas formellement mis d'accord sur un modèle pour la présentation des questions dans le cadre de la procédure de surveillance provisoire, bon nombre d'entre eux se sont déclarés favorables à l'approche et au modèle adoptés par les États-Unis dans leur première communication.<sup>2</sup> D'autres Membres ont par la suite utilisé la même approche et le même modèle.

3. À ce jour, les questions suivantes ont été soumises au Comité pour examen:

- i) résidus de chlortétracycline (CTC) dans la viande de porc et les produits du porc (communication des États-Unis)<sup>2</sup>;
- ii) *bacilli* et autres organismes dans les produits en boîte/en bocal, y compris les confitures (communication des États-Unis)<sup>2</sup>;

---

<sup>1</sup> G/SPS/11.

<sup>2</sup> G/SPS/W/87 et Corr.1.

- iii) certificats d'origine des animaux (communication du Canada)<sup>3</sup>;
- iv) certification relative à l'absence de certains organismes pathogènes dans les produits carnés crus (communication du Canada)<sup>3</sup>;
- v) prescriptions en matière de certification applicables aux maladies pour lesquelles aucune mesure nationale de lutte n'a été prise (produits carnés) (communication du Canada)<sup>3</sup>; et
- vi) utilisation de l'acide benzoïque comme conservateur dans les sauces (communication des Philippines).<sup>4</sup>

**i) Résidus de chlortétracycline (CTC) dans la viande de porc et les produits du porc**

4. Dans leur communication, les États-Unis ont indiqué que le Codex élaborait des normes internationales fixant des limites maximales de résidus (LMR), qui s'appliqueraient à trois tétracyclines, dont la CTC. Ces normes ne seraient toutefois pas réexaminées à l'étape 8 de la procédure d'approbation du Codex avant la fin du mois de juin 1999. L'absence de normes en la matière avait un impact important sur les échanges de viande de porc et de produits du porc et le commerce d'autres produits carnés - de bovins, d'ovins, de poulets, de dindes, de dindons et de canards - risquait également d'être sensiblement affecté.

5. Les Communautés européennes ont fait remarquer que dans le cadre du Codex, elles soutenaient l'établissement de LMR pour la CTC utilisée comme médicament vétérinaire, mais s'opposaient à ce que des LMR soient fixées pour les CTC utilisées comme additifs alimentaires. Selon les CE, la proposition en matière de surveillance présentée par les États-Unis soulevait des questions importantes, mais présentait une faille puisqu'il n'était pas nécessaire d'établir des LMR Codex pour les substances dont l'utilisation à des fins anabolisante était interdite.<sup>5</sup>

**ii) *Bacilli* et autres organismes dans les produits en boîte/en bocal, y compris les confitures**

6. Les États-Unis ont indiqué que les normes Codex existantes pour les confitures prévoyaient que les produits devaient être exempts de micro-organismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé, ce qui présupposait qu'une tolérance zéro n'était pas nécessaire pour éliminer les risques pour la santé. Dans un document sur les "Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments", le Codex faisait la remarque suivante: "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."<sup>6</sup> Or, certains pays refusaient des importations de confitures en raison de la présence de bactéries (*Bacillus Cereus*), que la quantité de bactéries détectées ou leur stade (spore par exemple) présente ou non un risque pour la santé. D'autres produits en boîte ou en bocal se voyaient refuser l'accès à des marchés pour des raisons analogues. Les États-Unis ont estimé qu'une telle mesure était incompatible avec la norme Codex et constituait une restriction non nécessaire aux échanges.

---

<sup>3</sup> G/SPS/W/89.

<sup>4</sup> G/SPS/W/91.

<sup>5</sup> G/SPS/R/11, paragraphe 63.

<sup>6</sup> CAC/GL21-1997.

**iii) Certificats d'origine des animaux**

7. Le Canada a indiqué que l'absence de normes internationales sur les "certificats d'origine des animaux" affectait sensiblement le commerce des produits carnés. Un grand nombre d'industriels de la viande importaient des animaux, transformaient la viande et exportaient les produits vers un autre pays. Certains pays exigeaient que les produits carnés importés proviennent d'animaux élevés dans le pays exportateur, autrement dit n'autorisaient l'importation d'aucun produit ne provenant pas de la population animale nationale. D'autres pays exigeaient que le pays d'origine des animaux dont provenaient les produits carnés soit indiqué. Cette exigence était maintenue, même lorsque le pays importateur importait aussi des produits carnés provenant directement du pays d'origine des animaux. Selon le Canada, elle posait des problèmes aux industriels du pays exportateur car elle les obligeait à effectuer des expéditions distinctes. Le Canada a suggéré que l'OIE définisse des critères et des conditions pour déterminer les exigences relatives au pays d'origine.

**iv) Certification relative à l'absence de certains organismes pathogènes dans les produits carnés crus**

8. Le Canada a indiqué que des restrictions étaient imposées au commerce des produits carnés parce que certains pays exigeaient que la viande soit exempte de certains organismes pathogènes, par exemple la salmonelle. Il a suggéré de demander au Codex de déterminer s'il était possible ou approprié d'élaborer des normes relatives aux organismes pathogènes dans la viande crue. Dans l'affirmative, et si de telles normes étaient établies, tout pays optant pour l'application de prescriptions plus rigoureuses devrait justifier son choix conformément aux dispositions de l'Accord SPS.

9. Les Communautés européennes ont noté que la question des organismes pathogènes dans les produits carnés crus avait été examinée par le Codex en 1997 et figurait de nouveau à l'ordre du jour de la réunion du Codex qui devait avoir lieu du 26 au 30 octobre 1998. De plus, la FAO et l'OMS semblaient envisager la création d'un comité mixte d'experts pour traiter de la question des risques microbiologiques. Les Communautés européennes ont dit qu'il serait plus approprié d'examiner la notion de niveau de protection contre les risques microbiologiques plutôt que d'élaborer des normes.<sup>7</sup>

**v) Prescriptions en matière de certification applicables aux maladies pour lesquelles aucune mesure nationale de lutte n'a été prise (produits carnés)**

10. Le Canada a indiqué que des restrictions étaient imposées au commerce des produits carnés en raison de la présence de certaines maladies animales dont la probabilité de transmission par la viande était faible. L'OIE avait établi des normes permettant de donner des garanties appropriées pour le commerce des animaux souffrant des maladies figurant sur les listes A et B de l'OIE (ou pour le commerce des produits dérivés de tels animaux). Seules les maladies importantes (comme celles répertoriées sur la liste A de l'OIE) devraient être identifiées/indiquées sur les certificats d'exportation. Le Canada a proposé de demander à l'OIE d'élaborer des directives plus précises concernant la délivrance de certificats zoosanitaires pour les produits carnés, sur lesquels figureraient par exemple les maladies constituant un sujet de préoccupation et les garanties appropriées telles que la non-contamination du pays, de l'exploitation agricole ou d'un cercle de rayon déterminé autour de l'exploitation agricole, etc. Des directives pourraient aussi être élaborées pour les pays qui voulaient imposer une certification plus rigoureuse, par exemple un programme de surveillance ou la transmission de données relatives aux maladies présentes dans les produits carnés.

---

<sup>7</sup> G/SPS/R/12, paragraphe 56.

**vi) Utilisation de l'acide benzoïque comme conservateur dans les sauces**

11. Les Philippines ont indiqué que l'acide benzoïque était un conservateur antimicrobien utilisé dans des sauces ayant une durée de conservation de six à 12 mois et donc, dans des produits commercialisés à l'exportation. Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JEFCA) a établi que la dose journalière admissible (DJA) pour l'acide benzoïque était de 5 mg/kg de poids corporel. Certains pays ont limité l'utilisation de l'acide benzoïque, arguant que la forte consommation d'aliments contenant cet additif pouvait présenter un risque pour la santé. Il n'existait pas de méthode convenue au niveau international pour l'évaluation des risques liés à l'exposition aux additifs alimentaires et l'absence de norme internationale avait un effet négatif sur le commerce international parce que les pays pouvaient dès lors faire des discriminations dans l'utilisation des additifs. Les Philippines ont noté que la question de l'utilisation de l'acide benzoïque dans les sauces était traitée dans le projet de norme générale Codex pour les additifs alimentaires et elles ont souligné qu'il était important que le Codex arrête rapidement la version définitive de cette norme. L'absence de norme internationale affectait le commerce international des sauces et risquait également de gêner le commerce d'autres produits alimentaires transformés qui contenaient des conservateurs.

---