

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 2a) de l'ordre du jour

CX/FFP 05/27/2

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE

Vingt-septième session

Le Cap, Afrique du Sud, 28 février – 4 mars 2005

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX

A. DECISIONS DE LA COMMISSION SUR LES TRAVAUX DU COMITE

Projet de norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés

La Commission a adopté le Projet de norme tel que proposé.

Projet de modèle de certificat pour les poissons et les produits de la pêche (Certificat sanitaire)

La Commission a noté que la Section 5.2.7 Identification du lot/Datage mentionnait « la traçabilité du produit en cas de recherches concernant la santé publique ». La délégation thaïlandaise a proposé de remplacer « traçabilité » par « rappel », étant donné que les principes concernant la traçabilité étaient toujours à l'examen au sein du CCFICS.

La Commission est convenue d'ajouter une référence au traçage de produit à des fins d'harmonisation avec la définition adoptée à la présente session et avec la terminologie utilisée dans l'ensemble du Codex. Avec cet amendement, la Commission a adopté le Projet de modèle de certificat pour les poissons et les produits de la pêche (Certificat sanitaire) tel que proposé.

Projet d'amendement à la norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés

La délégation chinoise a proposé d'inclure les écrevisses (d'eau douce) dans la Norme. La délégation d'Afrique du Sud a proposé d'élaborer une norme spécifique pour les écrevisses étant donné la spécificité des espèces d'eau douce. La Commission a rappelé que le Projet d'amendement avait pour objet d'inclure seulement certaines espèces dans la norme et que le champ d'application ne pouvait pas être modifié à ce stade. La Commission est convenue que le Comité sur les poissons et les produits de la pêche pourrait envisager d'élaborer des dispositions applicables aux écrevisses.

La Commission a adopté le Projet d'amendement à la norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés comme proposé par le Comité.

Avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (sections Aquaculture et Produits de la pêche enrobés surgelés)

La délégation thaïlandaise, appuyée par la délégation indienne, a exprimé l'opinion que la section Aquaculture ne devrait pas être adoptée à l'étape 5/8 et qu'elle exigeait un nouvel examen, compte tenu de son importance et de son impact éventuel sur la production aquacole. La délégation a aussi proposé de supprimer la référence aux Codes d'usages de l'OIE dans le Préambule.

La délégation norvégienne, s'exprimant en tant que pays hôte du Comité sur les poissons et les produits de la pêche, a rappelé que la section Aquaculture avait été élaborée par consensus au sein du Comité et que la référence aux Codes de l'OIE existait déjà dans d'autres textes du Codex.

La délégation malaisienne a proposé de remplacer l'expression « nourriture-fourrage » par « aliments composés » dans la définition des « Aliments pour les poissons » à des fins d'harmonisation avec la terminologie utilisée dans le *Code de conduite pour une pêche responsable* de la FAO.

Quelques délégations ont proposé de réexaminer les dispositions sur le « traçage de produits » à des fins d'harmonisation au sein du Codex et à la lumière des débats tenus à la présente session.

La Commission a adopté l'Avant-projet de section sur l'Aquaculture à l'étape 5. La section sur l'aquaculture sera examinée au **point 5a) de l'ordre du jour**.

La Commission a adopté la section Produits de la pêche enrobés surgelés à l'étape 5/8 pour inclusion dans le *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* et est convenue qu'elle remplacerait les dispositions relatives aux produits de la pêche du *Code d'usages pour les produits de la pêche congelés enrobés de pâte à frire et/ou panés* (CAC/RCP 35/1985), tandis que les dispositions du Code concernant les autres produits de la pêche resteraient inchangées (ALINORM 04/27/41, par. 31-43)

Avant-projet d'amendement à la norme pour le poisson salé et pour le poisson salé séché de la famille des Gadidés (échantillonnage et analyse)

La Commission a adopté l'avant-projet d'amendement à l'étape 5 tel que proposé.

Interruption des travaux

La Commission a approuvé l'interruption de travaux sur l'établissement d'une liste de poissons prédateurs (ALINORM 04/27/41, par. 103 et Annexe VII).

Avant-projet d'amendement à la Norme pour les sardines et les produits de type sardine en conserve

Cette question sera discutée au point 3 de l'ordre du jour (CX/FFP 05/27/3).

B. DECISIONS DE LA COMMISSION SUR DES QUESTIONS CONNEXES

Projet d'amendement à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson panés ou enrobés de pâte à frire, surgelés (Section relative à l'étiquetage)

La délégation sud-africaine, sans s'opposer à cet amendement, s'est inquiétée de la méthodologie utilisée pour déterminer la teneur en poisson de ces produits, dans la mesure où aucun coefficient de conversion de l'azote n'avait été défini pour plusieurs espèces couramment utilisées pour la fabrication de bâtonnets de poisson et où les bonnes pratiques de fabrication n'avaient pas été définies. La délégation a signalé que des interprétations divergentes des dispositions actuelles pourraient entraîner des problèmes sur le plan commercial. La délégation thaïlandaise a proposé plusieurs amendements à des fins de clarification et a estimé que la liste des espèces de poisson figurant au Tableau 2 devrait être revue afin d'y inclure d'autres espèces faisant l'objet d'un commerce international, lorsque des données supplémentaires seraient disponibles. La Commission a corrigé la référence à la méthode de routine AOAC 996.15.

Le Comité a adopté le projet d'amendement, étant entendu que la méthodologie pourrait faire l'objet d'un nouvel examen et que le Tableau 2 (Facteurs de conversion de l'azote) pourrait être modifié à la lumière des données supplémentaires sur d'autres espèces de poisson.

C. QUESTIONS SOUMISES PAR D'AUTRES COMITES

Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires

Projet de norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés

La délégation des États-Unis, tout en ne s'opposant pas à l'approbation des dispositions d'étiquetage, a dit être d'avis qu'il fallait clarifier la référence à « la législation, aux coutumes ou à l'usage », c'est-à-dire préciser son interprétation et ses implications. La délégation du Canada s'est dite favorable à la référence à « la législation, aux coutumes ou à l'usage » dans le texte courant de la section sur l'étiquetage pour que l'usage des noms communs ou usuels des poissons soit admis et a rappelé que cette question avait été débattue à fond par le Comité sur les poissons et les produits de la pêche.

Le Comité a approuvé les dispositions d'étiquetage du projet de norme et est convenu de demander au CCFFP d'envisager comment la référence aux « coutumes » pourrait être interprétée en rapport avec la législation nationale et si ce terme devrait être retenu dans les normes sur les poissons et les produits de la pêche.

Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage

L'utilisation des résultats analytiques : Plans d'échantillonnage, Relations entre les résultats analytiques, l'incertitude des mesures, les taux de récupération et les dispositions des Normes du Codex

Le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a examiné le document ci-dessus et a décidé de demander des commentaires sur la version actuelle et de revenir au document à la prochaine session du

Comité. Il est aussi convenu de demander l'opinion des comités sur les produits sur ce document (ALINORM 04/27/23, Annexe VII : voir **Annexe du présent document**). Le Comité sur les graisses et les huiles est donc invité à examiner ce document et à faire ses commentaires au CCMAS.

Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments

Le Comité a examiné les deux parties de l'Avant-projet de Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche, relatives à l'administration de médicaments vétérinaires, à savoir: 6.3.1. Alimentation et 6.3.2 Médicaments vétérinaires dans la section aquaculture. À cet égard, le Comité a recommandé que le Comité sur le poisson et les produits de la pêche se réfère aux Codes d'usages appropriés, au lieu de présenter des listes de recommandations spécifiques intitulées « Conseils techniques ». Le représentant de l'OIE a souligné qu'il importait de tenir compte des travaux du groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments qui était en train d'élaborer les Bonnes pratiques en matière d'élevage, aquaculture comprise. Cette question sera examinée au **point 5a) de l'ordre du jour**.

D. AUTRES QUESTIONS CONCERNANT LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PECHE

Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants

Limites indicatives pour le méthylmercure dans le poisson

Le Comité a noté que le Comité exécutif avait demandé à sa 53^{ème} session si la limite indicative actuelle pour le méthylmercure dans le poisson devrait être révisée à la lumière de l'évaluation des risques effectuée récemment par le JECFA et/ou si d'autres options en matière de gestion des risques, notamment la formulation de conseils diététiques spécifiques, ne devraient pas être envisagées. Le Comité est convenu de considérer un document de discussion sur l'opportunité d'une révision de la limite indicative pour le méthylmercure dans le poisson, y compris l'examen d'autres options de gestion. (ALINORM 04/27/12, par. 218). Cette question sera discutée par la 37^{ème} Session du Comité (CX/FAC 05/37/35).

Plomb dans le poisson

Le Comité est convenu de maintenir le projet de concentration maximale de 0,2 mg/kg de plomb dans le poisson à l'étape 7 et de revoir cette concentration à sa prochaine session, à la lumière des résultats de l'évaluation à laquelle procéderait le JECFA à sa cinquante-troisième réunion, de la liste des principales espèces de poisson faisant l'objet d'un commerce international qui serait élaborée par le Danemark et des observations reçues ((ALINORM 04/27/12, par. 161-165, Annexes XVIII et XIX). Cette question sera discutée par la 37^{ème} Session du Comité (CX/FAC 05/37/27).

Chlore actif

Le Comité est convenu de demander à la FAO et à l'OMS de convoquer une consultation mixte d'experts chargée d'évaluer de manière complète l'utilisation du chlore actif en tenant compte de ses avantages et de ses inconvénients. Il est donc convenu qu'un groupe de travail établirait un mandat clair pour cette consultation d'experts pour les aspects intéressant le CCFAC pour examen à sa prochaine session. Il est également convenu de demander aux Comités compétents, notamment au Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires, a) d'examiner les aspects positifs des utilisations du chlore actif relevant de leurs domaines d'activités respectifs, b) d'élaborer le mandat de cette consultation, dans les limites de leur propre mandat et c) de poser toute question utile de façon que la consultation d'experts soit exhaustive. Cette question sera discutée par la 37^{ème} Session du Comité (CX/FAC 05/37/16).

Comité sur l'hygiène alimentaire

La 36^{ème} session du Comité sur l'hygiène alimentaire (2004) est convenu d'examiner les questions concernant *Vibrio spp* dans les mollusques à sa prochaine session. En ce qui concerne le chlore actif, le Comité est convenu qu'un groupe de rédaction préparerait un projet de mandat pour la Consultation d'experts FAO/OMS sur les utilisations du chlore actif, qui reprendrait les questions de sécurité/avantages et qu'il préparerait des questions dans les limites du mandat du Comité.

La 37^{ème} session du Comité sur l'hygiène alimentaire (Buenos Aires, Argentine, 14-19 mars 2005) considérera donc les questions suivantes :

- Profil des risques liés à la présence de *Vibrio spp* dans les fruits de mer (CX/FH 05/37/13)
- Projet de mandat de la Consultation d'experts FAO/OMS sur les utilisations du chlore actif (CX/FH 05/37/15)

UTILISATION DES RÉSULTATS ANALYTIQUES: PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE, RAPPORTS ENTRE LES RÉSULTATS ANALYTIQUES, L'INCERTITUDE DE MESURE, LES FACTEURS DE RECUPÉRATION ET LES DISPOSITIONS DANS LES NORMES CODEX

QUESTIONS EN CAUSE

Plusieurs éléments relatifs à l'analyse et à l'échantillonnage empêchent d'appliquer uniformément les normes. En particulier, différentes approches peuvent être adoptées concernant les méthodes d'échantillonnage et l'emploi de corrections pour l'incertitude de mesure et la récupération.

Actuellement, il n'y a pas d'indications officielles sur la manière d'interpréter les résultats analytiques dans tout le système Codex. D'ailleurs, différentes décisions peuvent être prises après l'analyse du « même échantillon ». Ainsi, certains pays utilisent un système d'échantillonnage « chaque élément doit être conforme », tandis que d'autres prennent en compte « la moyenne du lot », certains déduisent l'incertitude de mesure associée au résultat, d'autres non, certains pays corrigent les résultats d'analyse pour la récupération, d'autres non. Cette interprétation peut aussi être influencée par le nombre de chiffres significatifs compris dans toute spécification de produit.

Il est essentiel que les résultats analytiques soient interprétés de la même manière pour qu'il y ait une équivalence dans tout le système Codex.

Il est souligné qu'il ne s'agit pas d'un problème d'analyse ou d'échantillonnage en tant que tel, mais d'un problème administratif comme l'ont démontré les résultats d'activités récentes dans le secteur des analyses, en particulier l'élaboration de Directives internationales pour l'emploi de facteurs de récupération dans les rapports d'analyse, ainsi que divers guides traitant de l'incertitude de mesure.

RECOMMANDATIONS

Il est recommandé que lorsqu'un Comité du Codex s'occupant de produits examine et approuve une spécification de produits et les méthodes d'analyse connexes, il déclare l'information ci-après dans la norme Codex:

1. Plans d'échantillonnage

Le plan d'échantillonnage approprié pour vérifier la conformité des produits avec la spécification. Il faudra indiquer en particulier:

- si la spécification s'applique à chaque élément d'un lot, à la moyenne d'un lot ou à la partie non conforme;
- le niveau de qualité acceptable;
- les conditions d'acceptation d'un lot contrôlé, en rapport avec la caractéristique qualitative/quantitative déterminée sur l'échantillon.

2. Incertitude de mesure

Une marge de tolérance doit être fixée pour l'incertitude de mesure lorsqu'on décide si un résultat analytique répond ou non à la spécification. Cette exigence peut ne pas s'appliquer dans des situations où il existe un danger direct pour la santé, par exemple dans le cas de pathogènes d'origine alimentaire.

3. Récupération

[Le cas échéant, les résultats analytiques seront donnés sur une base corrigée pour la récupération et celle-ci devra être signalée dans tout rapport d'analyse.]

4. Chiffres significatifs

Les unités dans lesquelles les résultats doivent être exprimés et le nombre de chiffres significatifs à inclure dans le résultat obtenu.