

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 10 de l'ordre du jour

CX/FFP 06/28/10

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE

Vingt-huitième session
Beijing, Chine
18 – 22 septembre 2006

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LA PROCEDURE D'AJOUT D'ESPECES NOUVELLES DANS LES NORMES POUR LES POISSONS ET PRODUITS DE LA PECHE

(Préparé par la France, avec l'aide de la FAO, Allemagne, Maroc, Portugal, Espagne, Suisse, Royaume-Uni)

HISTORIQUE

- 1) Au cours de sa 26^{ème} session, le Comité est convenu d'examiner de nouveau, à sa prochaine session, le besoin d'un nouveau travail sur la révision de la procédure d'ajout de nouvelles espèces.
- 2) Le Comité est convenu qu'à la prochaine étape, il s'agirait d'identifier en quoi la procédure en vigueur devrait être amendée concrètement, afin de prendre en compte les nouvelles technologies et méthodes d'analyses ainsi que l'évolution des marchés¹.
- 3) Le Comité a invité la Délégation de la France, assistée par la FAO et les pays intéressés (Allemagne, Maroc, Portugal, Espagne, Suisse, Royaume-Uni), à préparer une esquisse d'avant-projet d'amendement à la procédure en vigueur, à soumettre à la prochaine session du Comité.²
- 4) Au cours de la dernière session du Comité, la Délégation de la France³ a rappelé le statut et les objectifs de la procédure. Elle a souligné que les critères en vigueur ne sont pas suffisamment sélectifs ; que les normes ont été regroupées et simplifiées lors de leur révision et que la section "facteurs de qualité essentiels" ne comportait plus de dispositions détaillées permettant de caractériser les espèces ou les groupes d'espèces concernés. Une possibilité de confusion pouvait en résulter pour le consommateur, en particulier, quand la même espèce relevait de normes différentes en fonction de son mode de présentation.

DESCRIPTION DE LA PROCÉDURE EN VIGUEUR

5) La procédure en vigueur pour l'ajout de nouvelles espèces fait l'objet de la lettre circulaire CL 1995/30-FFP. Un pays qui souhaite proposer l'ajout de nouvelles espèces doit fournir au Comité :

- une attestation d'une institution compétente reconnue, concernant le nom scientifique, et les autres informations taxonomiques significatives pour l'espèce en question ;
- des informations sur les ressources existantes et potentielles ;
- des informations sur les produits transformés ;
- la forme sous laquelle le produit est commercialisé et les procédés technologiques envisagés pour chaque type de présentation, accompagnés d'échantillons ; et
- les conclusions d'au moins trois laboratoires parmi ceux désignés par le Comité, établissant que les caractéristiques organoleptiques après transformation sont conformes à celles des produits transformés issus d'espèces figurant dans la norme en vigueur pertinente.

¹ ALINORM 04/27/18 - para. 186

² ALINORM 04/27/18 - para. 188

³ CX/FFP 03/13

6) Les trois premiers éléments sont d'ordre factuel, indépendants des caractéristiques du produit. Toutefois, la quatrième exigence implique une évaluation sensorielle qui doit reposer sur un profil sensoriel préalable, fondé sur des critères de qualité, particuliers aux espèces qui relèvent déjà de la norme à amender. La procédure en vigueur ne décrit pas la méthode d'évaluation sensorielle à utiliser par les laboratoires. Il est indispensable que le Comité traite cette question.

DISCUSSION

7) Au terme du processus de révision, il existe deux types de norme du Codex pour les poissons et les produits de la pêche⁴ :

- des normes générales traitant les principaux groupes d'animaux marins sans distinction d'espèces. Les caractéristiques générales des produits sont définies en fonction du procédé de transformation, par exemple, les filets de poissons surgelés, les conserves de poissons.
- des normes spécifiques définissant une combinaison d'espèce (ou un groupe restreint d'icelles) et d'un procédé de transformation, par ex. conserves de sardines et de produits de type "sardines", thons et bonites en conserve, crevettes surgelées, harengs et sprats salés.

Comme l'explique le document CX/FP 03/13, les risques de confusion concernent fondamentalement les normes spécifiques, qui couvrent un nombre limité d'espèces⁵. Quand on évalue si un ajout d'une espèce nouvelle est acceptable, on a besoin d'établir que le produit obtenu à partir de cette espèce nouvelle possède les caractéristiques requises par la norme. Les normes en vigueur ne sont pas suffisamment précises à cet égard. Le risque de confusion est accru quand l'espèce candidate figure déjà dans d'autres normes, probablement sous des noms différents en fonction du type de produit et d'une norme à l'autre.

CRITÈRES POUR ÉTABLIR QUE LA PROCÉDURE D'AJOUT EST EFFICACE:

8) La procédure à réviser a un objectif limité : Elle est conçue pour être appliquée par le Comité quand il entreprend de mettre à jour les listes d'espèces dans les normes du Codex en vigueur. Les critères suivant devraient être pris en compte, pour établir l'efficacité d'une procédure d'ajout révisée :

- intégrer l'évolution des connaissances scientifiques, techniques et méthodologiques.
- être capable d'identifier correctement l'espèce candidate et toutes les espèces pertinentes utilisées pour les types de produit concernés par la norme.

Les espèces dont l'ajout est proposé dans une norme Codex doivent être identifiables. Des recherches récentes de biologie moléculaire permettent, à partir de l'analyse des séquences des nucléotides de l'ADN, d'identifier l'espèce, et même la sous-espèce, entrant dans la composition de produits transformés, quels que soient les procédés de transformation et les modes de présentation des produits utilisés. Quand le produit transformé le permet, l'électrophorèse (par ex. SDS-PAGE) peut encore être utilisée pour l'identification d'espèces.

Au cours de la 26^{ème} session du Comité, le représentant de la FAO a présenté une version officieuse d'un "FAO Fisheries Technical Paper" , intitulé "Application of modern analytical techniques to ensure seafood safety and authenticity" (Iciar Martinez et al.) ; la FAO a rassemblé les noms communs de 1462 espèces marines en usage dans les États membres. Une telle liste de noms communs pourrait être utile pour élaborer et mettre en œuvre une nouvelle procédure d'ajout et, plus généralement, pour des travaux futurs sur l'identification des espèces et pour la préparation ou la révision de normes du Codex.

- s'appuyer sur les données pertinentes sur les procédés de transformation.

Les informations exigées par la procédure actuelle sont suffisantes.

- recourir à des techniques d'évaluation sensorielle (comportant des conditions d'échantillonnage, des conditions d'organisation des tests, des procédures de tests et des modalités d'expression et d'interprétation des résultats), garantissant que les produits transformés, issus de la nouvelle espèce, ont des niveaux de qualité et des caractéristiques comparables à ceux de l'espèce relevant déjà de la norme.

- Évaluer si la demande remplit les critères du Codex pour l'établissement de ses priorités ; elle devrait admettre comme présomption suffisante d'un potentiel commercial international ou régional⁶, les

⁴ Ci-après, quand on parle de "poisson", ce mot recouvre "les poissons, les crustacés et les mollusques", puisque tous, frais, congelés (y compris surgelés), ou traités d'une autre manière, sont de la compétence de ce Comité (cf. mandat du CCFPP – Manuel de Procédure, 13^{ème} édition –p. 123)

⁵ CX/FFP 03/13 - para 25-29.

⁶ C'est-à-dire le critère (c) applicable aux produits (cf. Critères pour l'établissement des priorités de travail – ALINORM 05/28/33 – Annexe IV).

information concernant le respect de principes pertinents "pour une pêche responsable et des activités responsables liées à la pêche", tels que définis par des instruments internationaux (par exemple : Convention des Nations Unies sur la loi des mers, Agenda 21, Code de Conduite pour des pêches responsables – FAO).

9) Une fois que l'information taxonomique a été vérifiée, que la preuve que la ressource peut être exploitée de façon commerciale et que le produit est apte à la préparation et la transformation conformément à la norme, et que l'évaluation sensorielle en laboratoire a été effectuée, le dossier factuel est prêt à être présenté au Comité.

CONTENU DU DOSSIER FACTUEL

10) Le Comité devrait examiner l'ajout d'une nouvelle espèce dans une norme du Codex en vigueur sur base d'un dossier factuel fourni par le pays membre, qui demande cet ajout. Le contenu de ce dossier figure en Annexe.

11) Ce dossier a deux objectifs : les informations qu'il fournit, devraient permettre au CCFPP de décider (1) si la demande d'ajout d'une espèce nouvelle satisfait aux *Critères du Codex pour l'établissement des priorités de travail*⁷ et (2) si la demande respecte les critères que le Comité a établi pour l'ajout de nouvelles espèces dans les normes du Codex en vigueur.

12) Des informations sur la taxonomie, sur les caractéristiques biologiques, sur les ressources en poissons, sur la transformation, sur les échanges et sur la qualité des produits sont demandées avant d'ajouter une nouvelle espèce dans une norme "produit", afin de garantir :

- que les produits commercialisés sont clairement identifiés ;
- qu'ils font l'objet de niveaux significatifs et durables de production et d'exportation ;
- que les informations sur les méthodes de transformation utilisées et sur la qualité des produits finis sont disponibles.

Nature et origine des données scientifiques probantes

13) La définition proposée pour l'institution scientifique "reconnue" comme "une institution scientifique, avec laquelle la FAO entretient des relations de travail régulières dans le cadre de ses activités en matière de pêche" es conforme avec la pratique en vigueur. La Commission du Codex alimentarius " *prend ses décisions sur la base d'évaluations scientifiques, lesquelles s'appuient sur l'avis de comités ou de consultations d'experts chargés par la FAO et l'OMS d'examiner des questions spécifiques. (...) Il incombe à la FAO et à l'OMS de définir le mandat, les fonctions, la composition et le programme de tels organismes. (...) Ils conservent leur indépendance pour garantir l'objectivité des avis formulés. (...) Il existe une étroite concertation entre les groupes d'experts de la FAO et de l'OMS et les organes intergouvernementaux de la Commission afin que les décisions prises reposent sur des preuves scientifiques.*"⁸

14) Si, parfois, cette définition d'une organisation scientifique reconnue n'est pas applicable, le Comité devrait examiner la question au cas par cas.

Identification d'une espèce candidate

15) Des informations de ce type sont nécessaires, (1) au Comité, pour estimer la parenté taxonomique entre l'espèce candidate et celles qui sont déjà énumérées dans la norme du Codex ; et (2) par le pays qui a demandé cet ajout, pour garantir que l'espèce candidate sera convenablement identifiée dans le commerce international, évitant un risque de confusion avec d'autres espèces concurrentes.

16) Actuellement, l'identification d'une espèce repose sur un certain nombre de caractères morphologiques, anatomiques et taxonomiques, tels que, par exemple pour un poisson, la peau, la forme et la taille du corps et des nageoires, les yeux, la taille et la forme des filets et des organes internes. Ces méthodes ne sont pas applicables aux produits finis, ayant subi des traitements sévères, qui mettent en échec l'identification à l'aide de méthodes classiques.

17) On suggère d'y ajouter les résultats des techniques de génie moléculaire, capables de retrouver l'espèce dans le produit transforméⁱ.

18) Actuellement, ces méthodes d'identification ont été essayées avec succès sur une large gamme de produits transformés à base de poisson (thonⁱⁱ, saumonⁱⁱⁱ, sardine^v, merlu^{vi}), de crustacé (crevette^{vii}), de

⁷ Manuel de procédure (13^{ème} édition) p.69

⁸ cf. paragraphe 5 – "Prise de décisions reposant sur des preuves scientifiques" – Cadre Stratégique (2003-2007) de la Commission du Codex Alimentarius.

mollusque bivalve (coquille Saint-Jacques (entière ou muscle)^{viii}, moule^x, palourde^x, de céphalopode (calmar^{xi}) et d'autres produits dérivés tels que les œufs de poisson^{xii}.

19) Une méthode d'identification devrait être choisie en fonction de l'espèce à examiner, du degré de préservation de l'ADN dans l'échantillon et, quand le produit transformé le permet, celui des protéines puisque l'électrophorèse (par ex. SDS-PAGE) peut être envisagée.

20) De plus, la solidité de l'identification d'une espèce sera garantie par les informations sur les variations nucléotidiques intraspécifiques (polymorphismes) et interspécifiques (nucléotides caractéristiques) et un accès facile à ces informations dans des bases de données publiques^{xiii}.

Caractéristiques biologiques de la ressource

21) Des informations de ce type sont nécessaires pour permettre au Comité d'estimer le potentiel de l'espèce candidate comme source de denrée alimentaire.

Ressource/Échanges

22) Les informations demandées sont limitées à celles concernant les aspects socio-économiques pertinents, à savoir l'industrie de transformation et les échanges. Des informations de ce type sont nécessaires au Comité pour estimer les échanges internationaux passés et présents de l'espèce candidate, ainsi que le caractère durable des niveaux de capture par le pays qui demande cet ajout et son importance pour ses pêcheries et pour ses exportations. Quand elles sont pertinentes pour le développement d'un potentiel commercial international ou régional, des informations sur le commerce local de l'espèce peuvent aussi être examinées.

23) Les informations sur les méthodes de transformation sont nécessaires au Comité pour vérifier si le produit transformé est conforme à la norme du Codex en vigueur. De plus, afin de garantir que l'identification sera effectuée par la méthode la plus efficace, elles permettront d'évaluer la sévérité des traitements subis par l'ADN.

24) À ce stade, le groupe de rédaction n'a ni discuté de façon approfondie, ni conclut sur la période de trois ans, couverte par les informations sur les ressources et les échanges de poissons.

Évaluation sensorielle

25) L'évaluation sensorielle des poissons et des produits de la pêche est utilisée pour estimer la qualité sensorielle d'un produit et l'équivalence sensorielle entre des produits préparés à partir d'espèces différentes.

26) À ce stade, le groupe de rédaction n'a ni discuté de façon approfondie, ni conclut sur le nombre de laboratoire (3 ou 5) qui devraient participer à l'analyse sensorielle.

27) L'analyse sensorielle est influencée par l'environnement dans laquelle elle se déroule. L'expérience montre que les conditions dans lesquelles les tests sont organisés (qualité des échantillons, mode de présentation, durée, température, locaux, ...) ont une grande influence sur la qualité des résultats. C'est pourquoi ces méthodes sont clairement définies.

28) Le recours à des méthodes de l'ISO et le respect des *Directives du Codex pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés*⁹ sont suggérés afin de garantir des procédures d'échantillonnage, l'organisation des essais, un mode opératoire convenables, ainsi qu'une présentation des résultats et leur interprétation garantissant que les produits testés sont comparables pour une large gamme de caractéristiques organoleptiques. Toutefois, les résultats obtenus par différentes méthodes peuvent varier considérablement. Le processus de sélection entre les méthodes disponibles devrait être précisé.

QUESTIONS DE PROCÉDURE DU CODEX :

29) Comme le rappelait la lettre circulaire CL 1995/30-FFP, la 13^{ème} session du Comité (1978) avait établi une procédure pour l'ajout d'espèce, en tant qu'amendement à une norme déjà adoptée¹⁰, avec l'approbation de la Commission¹¹, au cours de sa 13^{ème} session (1979). Quand la procédure¹² accélérée a été

⁹ CAC-GL 31-1999

¹⁰ ALINORM 79/18 - para. 111

¹¹ ALINORM 79/18 - para 339

introduite, la Commission est convenue qu'elle devrait être utilisée pour l'ajout d'espèces supplémentaires¹³. L'exigence actuelle concernant les informations techniques avait été maintenue sans changement.

30) La lettre circulaire CL 1995/30-FFP résumait le processus de la façon suivante : Le Comité après avoir accepté l'ajout de l'espèce en question dans la norme soumettait cette proposition à la Commission pour acceptation immédiate et ajout à la norme existante. Ce qui revenait à soumettre un amendement à l'étape 5 de la procédure, accompagnée d'une proposition de sauter les étapes 6, 7, et 8.

31) Cette description pourrait ne pas être entièrement conforme à la procédure d'élaboration actuelle, telle que pratiquée couramment et/ou telle qu'elle vient d'être récemment révisée par la 27^{ème} session de la Commission (Juillet 2004).

32) Une proposition transmise directement à la CAC à l'étape 5 ne fait pas partie de la procédure d'élaboration, décrite dans la version la plus récente du Manuel de Procédure ; on ne sait pas si l'exigence d'une majorité des deux tiers (implicite dans la mention de la procédure accélérée), devrait s'appliquer, quand le Comité arrive à un accord sur l'ajout d'une nouvelle espèce, puisque la lettre circulaire décrit une situation où toutes les étapes antérieures à l'étape 5 sont sautées.

33) Au cours de sa dernière (27^{ème}) session (Juillet 2004), la Commission a amélioré substantiellement sa procédure de gestion des normes et est convenue que toutes les propositions d'élaboration de nouvelles normes, ou de révision de normes existantes, devraient être accompagnées d'un document de projet, exposant les raisons d'entreprendre ce nouveau travail. Tous les nouveaux travaux devraient recevoir l'approbation préalable de la Commission, après examen de la proposition par et recommandation du Comité Exécutif. Toutefois, on a admis, dans quelques cas particuliers, énumérés dans la procédure d'élaboration, qu'une procédure aussi rigoureuse n'est pas nécessaire. L'ajout de nouvelles espèces de poissons dans les normes existantes ne figure pas parmi ces exceptions.

34) Le Comité devrait examiner la procédure d'ajout en vigueur et s'interroger sur la conformité avec la procédure d'élaboration du Codex remise à jour, en tenant compte que ce qui peut apparaître comme une correction de pure forme dans une norme existante recouvrira souvent, en pratique, des questions épineuses, d'ordre technique, touchant l'étiquetage ou le commerce, qui devraient être discutées de façon approfondie par le Comité et la Commission avant toute décision.

* * *

RECOMMANDATIONS:

35) Le Comité pourrait vouloir discuter, dans son examen du besoin de revoir la procédure d'ajout en vigueur :

- La pertinence des critères, figurant au para 8 ci-dessus.
- Le contenu du dossier factuel présenté en Annexe 1.
- La conformité de la procédure d'ajout révisée avec la procédure du Codex. Sur ce sujet, le Comité pourrait souhaiter interroger le Comité du Codex sur les Principes Généraux (CCGP).

¹² *Procedures for the Elaboration of Codex Standards and Related Texts - Part 2: Uniform Accelerated Procedure for the Elaboration of Codex Standards and Related Texts - Steps 1, 2 and 3 - (1) The Commission or the Executive Committee between Commission sessions, on the basis of a two-thirds majority of votes cast, taking into account the "Criteria for the Establishment of Work Priorities", shall identify those standards which shall be the subject of an accelerated elaboration process. (Note 4 : Relevant considerations could include, but need not be limited to, matters concerning new scientific information; new technology(ies); urgent problems related to trade or public health; or the revision or up-dating of existing standards.)* The identification of such standards may also be made by subsidiary bodies of the Commission, **on the basis of a two-thirds majority of votes cast**, subject to confirmation at the earliest opportunity by the Commission or its Executive Committee by a two-thirds majority of votes cast. (Manuel de procédure – 13^{ème} Edition – p. 22. Version anglaise uniquement.

¹³ ALINORM 95/37 - para. 62.

- Le besoin de revoir les listes d'espèces dans les normes en vigueur, après l'adoption de la procédure d'ajout révisée.

36) Le Comité pourrait souhaiter demander l'autorisation de la Commission du Codex Alimentarius sur un nouveau travail, en se fondant sur le document de projet (Annexe 2) et, sous réserve de cette autorisation, faire progresser ce document et son Annexe 1 à l'étape 3 de la Procédure d'Élaboration, pour diffusion et commentaires avant la prochaine réunion de ce Comité.

DOSSIER FACTUEL

1. Identification de l'espèce candidate¹**1.1 nature et origine des données scientifiques probantes**

Pour être valables, les informations taxonomiques fournies dans le dossier devraient avoir été examinées par une institution scientifique, avec laquelle la FAO entretient des relations de travail régulières dans le cadre de ses activités en matière de pêche. Les informations scientifiques sont recueillies dans des publications :

- utilisées par /ou citées dans www.fishbase.org et/ou dans des publications de la FAO (cf. site INTERNET de la FAO) ;
- dans des revues scientifiques internationales à comité de lecture.

Les éléments de preuve doivent comporter l'identification zoologique de l'espèce candidate et tous les aspects pertinents dans les para. 1.2, 1.3, 1.4.

1.2 nom scientifique de l'espèce

1.2.1 le nom scientifique valide compilé par la FAO ;

1.2.2 la référence à la base de données de noms d'espèces utilisée par la FAO (base de données FAO ou référence bibliographique), respectant les critères sous 1.1.

1.3 critères taxonomiques

1.3.1 critères morphologiques et anatomiques ;

1.3.2 la référence à la base de données utilisée (base de données FAO ou référence bibliographique), respectant les critères sous 1.1.

1.4 position taxonomique de l'espèce candidate en relation avec le(s) taxon(s) énumérés dans la norme du Codex ou avec toutes les espèces énumérées dans la norme

1.4.1 la présentation, en utilisant la terminologie linnéenne habituelle², des positions des espèces candidates et des espèces (et/ou taxons), mentionné(e)s dans la norme du Codex, et de leurs taxons supérieurs, jusqu'au taxon commun le plus proche, sous forme d'un diagramme ou d'une liste ;

1.4.2 la référence à la base de données de classification taxonomique utilisée (base de données FAO ou référence bibliographique), respectant les critères sous 1.1.

1.5 identification de l'espèce dans les produits transformés

1.5.1 données moléculaires, caractéristiques de l'espèce :

1.5.1.1 séquence d'ADN (ou selon le cas, profil électrophorétique) caractéristique, y compris la variation intraspécifique, afin d'éliminer les différences intraspécifiques ;

1.5.1.2 bibliographie sur les méthodes utilisées (équipement, procédure, résultats), respectant les critères sous 1.1.

2. Caractéristiques biologiques de la ressource

2.1 habitat: une carte figurant l'extension géographique ;

2.2 statut de l'espèce candidate vis-à-vis de la "Liste rouge" de l'UICN et vis-à-vis de CITES ;

2.3 cycle biologique sommaire (œuf→adulte) et périodes de reproduction ;

2.4 bibliographie, respectant les critères sous 1.1.

3. Ressource/Échanges

¹ Ci-après, quand on parle de "poisson", ce mot recouvre "les poissons, les crustacés et les mollusques", puisque tous, frais, congelés (y compris surgelés), ou traités d'une autre manière, sont de la compétence de ce Comité (cf. mandat du CCFPP – Manuel de Procédure, 13^{ème} édition –p. 123).

² Règne, Phylum, Classe, Ordre, Famille, Genre, Espèce et/ou super- or sous-groupes des précédents. Ex, Règne : *Animalia*, Phylum : *Chordata*, Sousphylum: *Vertebrata*, Super-Classe: *Gnathostomata*, Classe : *Actinopterygii* (=Osteichthyes), Ordre : *Acipenseriformes*, Famille : *Acipenseridae*, Sousfamille : *Acipenserinae*, Genre : *Acipenser*, Espèce : *sturio* (Linné, 1758).

Les informations demandées suivent d'aussi près que possible le contenu des questionnaires et publications statistiques de la FAO sur la pêche (FAO Yearbook, Fishery Statistics “*Capture production*”, “*Aquaculture production*” et “*Commodities*”)³. Dans quelques cas, les informations demandées peuvent être calculées en regroupant d'autres informations ou en les estimant à partir de données plus globales (en particulier, s'agissant d'informations représentant un groupe d'espèces).

3.1 Ressource

3.1.1 Pêche de l'espèce candidate

3.1.1.1 directement, par la flotte battant pavillon du pays qui demande l'ajout :

3.1.1.1.1 zones de pêche : emplacement des principales zones sur la carte FAO “Principales zones de pêche à des fins statistiques” ;

3.1.1.1.2 tonnages pêchés (au cours des 3 dernières années) ;

3.1.1.1.3 engins de pêche utilisés (selon "International standard statistical classification of fishing gear – ISSCFG4);

3.1.1.2 indirectement, par importations destinées à l'industrie de transformation du pays demandant l'ajout : importations annuelles, par pays d'origine (au cours des 3 dernières années).

3.1.2 Aquaculture de l'espèce candidate dans le pays qui demande l'ajout

3.1.2.1 nombre d'établissements d'aquaculture, produisant des poissons de l'espèce candidate, destinés à la consommation humaine, et production annuelle commercialisée au cours des 3 dernières années;

3.1.2.2 le cas échéant, captures destinées à l'approvisionnement de ces établissements aquacoles : captures par an et importations par an, par pays d'origine (au cours des 3 dernières années).

3.2 Transformation des tonnages pêchés : types de produits commercialisés par l'industrie de transformation du pays qui demande l'ajout

3.2.1 quantité annuelle de tous les produits transformés, au cours des 3 dernières années (accompagnée, si possible, du pourcentage de ces produits qui sont conformes à la norme du Codex en cause) ;

3.2.2 procédés de transformation utilisés pour les produits qui respectent la norme du Codex en cause.

3.3 Exportations de produits transformés par l'industrie du pays qui demande l'ajout, à partir de l'espèce candidate

3.3.1 quantité et valeur annuelles de tous les produits transformés à partir de l'espèce candidate et exportés par le pays demandant l'ajout, par pays de destination (au cours des 3 dernières années), si possible, accompagnées du pourcentage de ces produits conformes à la norme du Codex en cause ;

3.3.2 dénomination commerciale utilisée à l'exportation pour chaque type de produits conformes à la norme du Codex en cause, pour chaque pays importateur.

4. Évaluation sensorielle

4.1 Rapport de [3/5] laboratoires sélectionnés par le Comité

Les laboratoires, procédant à l'analyse sensorielle, devraient être proposés au Comité par le membre du Codex, demandant l'ajout. Ces laboratoires sont sélectionnés en tenant compte des marchés de consommation pour les produits transformés. Parmi ces trois laboratoires, on sélectionne un laboratoire dans le pays qui importe le produit du pays qui demande l'ajout et un laboratoire dans le pays où un produit similaire est fabriqué (selon la même technique et la même recette) à partir d'une espèce représentative dans la liste de la norme en vigueur.

Le Comité désigne un laboratoire chef de file pour le test ; celui-ci présente le rapport au Comité.

4.2 Étendue de la comparaison

4.2.1 Une comparaison peut être limitée aux produits transformés à partir de l'espèce candidate et de 3 espèces, au plus, de la liste dans la norme du Codex en vigueur, pourvu que ces espèces soient les plus utilisées dans les produits transformés consommés dans le(s) pays importateur(s).

³ disponible sur le site INTERNET de la FAO, onglets “fisheries” & “statistics”.

⁴ cf. publication FAO “Definition and classification of fishing gear categories”, FAO Fisheries Technical Papers n° 222, Rome 1999.

4.2.2 Tous les échantillons doivent avoir été produits en suivant un cahier des charges approprié. Le type de produit sera sélectionné parmi les plus répandus dans le commerce et les moins susceptibles de mettre en échec une reconnaissance des différences d'espèces par évaluation sensorielle.

4.3 Mise en œuvre des tests

Les tests devraient respecter les *Lignes Directrices du Codex pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés* – CAC - GL 31-1999⁵.

4.4 Méthodes à utiliser

4.4.1 Analyse sensorielle – Méthodologie – Essai triangulaire – ISO 4120:2004 :

L'ISO 4120:2004 décrit un mode opératoire permettant de déterminer s'il existe une différence sensorielle perceptible ou une similitude entre les échantillons de deux produits. La méthode est une procédure à choix forcé. Elle s'applique s'il existe une différence pour une seule propriété sensorielle ou pour plusieurs.

La méthode est statistiquement plus efficace que l'essai duo-trio, mais est d'une utilisation limitée pour les produits présentant une forte rémanence et/ou des arômes persistants.

La méthode est applicable même lorsque la nature de la différence est inconnue, ce qui signifie qu'elle ne détermine ni la taille ni le sens de la différence entre des échantillons et qu'elle ne donne pas non plus d'indications sur la ou les propriétés à l'origine de cette différence. La présente méthode n'est applicable que si les produits sont relativement homogènes.

La méthode est efficace pour a) déterminer qu'il existe une différence perceptible (essai triangulaire de différence), ou qu'il n'existe pas de différence perceptible (essai triangulaire de similitude) quand, par exemple, des modifications sont apportées aux ingrédients, à la transformation, à l'emballage, aux opérations de manutention ou de stockage ; b) ou pour sélectionner, entraîner et contrôler les sujets.

4.4.2 Analyse sensorielle – Méthodologie – Essai de comparaison par paires – ISO 5495:1983:

La présente Norme internationale spécifie une technique de détection des différences existant entre les propriétés organoleptiques de deux produits. Il faut savoir dès le départ, si l'on se trouve dans la situation de l'essai unilatéral (une direction est d'un intérêt particulier), ou de l'essai bilatéral (les deux directions présentent un intérêt équivalent).

L'essai de comparaison par paires peut être utilisé dans les buts suivants :

- a) différences orientées : afin de déterminer la direction des différences entre deux échantillons pour une propriété déterminée (par exemple plus ou moins sucré) ;
- b) préférence : afin d'établir s'il y a une préférence entre deux échantillons pour l'essai (par exemple dans les essais par les consommateurs);
- c) entraînement des sujets : afin de sélectionner, entraîner et contrôler les performances des sujets

4.4.3 Analyse sensorielle – Méthodologie – Essai "A" – "non A" – ISO 8588:1987:

Résumé disponible en anglais seulement : The principle of the test consists in presentation to an assessor of a series of samples, some of which are composed of sample "A" while others are different from sample "A"; for each sample, the assessor has to determine whether or not it is identical to "A". This test requires the assessor to have evaluated a known sample "A" prior to the exposure to test samples.

⁵ http://www.codexalimentarius.net/download/standards/359/CXG_031e.pdf

Projet de document de projet

Révision de la procédure d'ajout de nouvelles espèces de poissons dans les normes du Codex en vigueur

Préparé par

Le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP).

L'objectif et le champ d'application de la norme

La révision de la procédure en vigueur pour l'ajoute de nouvelles espèces de poissons¹⁹ dans les normes du Codex en vigueur (ci-après la Procédure) pour les produits de la pêche transformés est attendue depuis longtemps, considérant (1) les Principes généraux de la Commission du Codex alimentarius, invitant ses organes subsidiaires " (...) à réviser, au besoin, les normes Codex et textes apparentés de manière à garantir que ces normes et textes apparentés sont conformes à l'état des connaissances scientifiques et à toute autre donnée pertinente et les reflètent fidèlement"²⁰ ; (2) l'existence de nouvelles méthodes d'analyses et (3) les amendements qui viennent d'être apportés par la Commission du Codex alimentarius à sa procédure d'élaboration²¹.

La révision améliorera la Procédure existante, en fondant la décision sur des méthodes à jour d'identification des espèces de poissons et une méthodologie d'évaluation sensorielle des produits transformés.

Ce travail décrira aussi le dossier factuel à utiliser pour une demande et au cours du processus de décision suivi par la Commission du Codex alimentarius pour amender les normes pertinentes.

Sa pertinence et son actualité

La 21^{ème} session de la Commission a demandé qu'on utilise en général la procédure accélérée pour ajouter de nouvelles espèces dans les normes pertinentes. Récemment, dans quelques cas particuliers, cette approche n'a pas pu être appliquée faute de consensus.

Afin de résoudre cette difficulté, le Comité avait entrepris un réexamen de la procédure en vigueur pour l'ajoute de nouvelles espèces dans les normes en vigueur.

On a noté que les listes actuelles étaient fondées uniquement sur le mode de préparation et englobaient des espèces sans rapport entre elles sur le plan taxonomique et que cette situation provoquait une grande confusion pour le consommateur sur la nature du produit, puisque les noms communs d'espèces n'étaient pas fondés de façon systématique sur des critères taxonomiques. Le Comité avait souligné le besoin d'application des critères scientifique à ce processus.

Au cours de sa 27^{ème} session, La Commission du Codex alimentarius avait recommandé que le Comité poursuive son travail de révision de la procédure d'ajout de nouvelles espèces²²

Les principales questions à traiter

La révision porte sur : les méthodes d'identification des espèces de poissons ; les méthodes d'évaluation sensorielles ; la fourniture et la validation des informations par des institutions scientifiques reconnues ; le contenu du dossier factuel ; les questions de procédure du Codex.

Une évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux²³

Sont particulièrement pertinents en l'espèce : Le "Critère général" (c'est-à-dire : "... garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.") et, parmi les critères applicables aux produits, les critères (a), (b), (c), (e).

¹⁹ Ci-après, quand on parle de "poisson", ce mot recouvre "les poissons, les crustacés et les mollusques", puisque tous, frais, congelés (y compris surgelés), ou traités d'une autre manière, sont de la compétence de ce Comité (cf. mandat du CCFFP – Manuel de Procédure, 13^{ème} édition –p. 123).

²⁰ Cf. Manuel de procédure – 13^{ème} Édition – p. 34 : PRINCIPES GÉNÉRAUX DU CODEX ALIMENTARIUS (para. 8).

²¹ Cf. ALINORM 04/27/21 – Annexe 2.

²² Cf. ALINORM 03/41 – para. 39.

²³ Cf. ALINORM 05/28/33 – Annexe IV.

La pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Une Procédure remise à jour est pleinement conforme aux Objectifs de la Vision stratégique de la Commission du Codex alimentarius d'élaborer " *des normes et textes apparentés acceptés à l'échelle internationale, en vue de leur application dans les réglementations nationales et le commerce international des denrées alimentaires, basés sur des principes scientifiques pour protéger la santé du consommateur et les pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.*": elle contribuera principalement à la mise en œuvre de l'Objectif n° 1 ("*Mettre en place un cadre législatif cohérent*"), l'Objectif n° 2 ("*Favoriser la plus vaste et la plus cohérente application possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques*"), l'Objectif n° 6 ("*Promouvoir la plus vaste application possible des normes Codex* ")²⁴.

Des informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

La Procédure sera utilisée en relation avec toutes les normes du Codex sur les produits de la pêche transformés, comportant une liste limitative d'espèces. Elle facilitera la révision des normes en vigueur et l'élaboration de nouvelles.

L'identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Néant.

L'identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures

Néant.

Le calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux

3 ans : 18 mois pour atteindre l'étape 5 ; et encore 18 mois pour atteindre l'étape 8.

²⁴ Les deux derniers points sont particulièrement pertinents dans ce contexte : " – ○ – *La Commission du Codex Alimentarius, tout en reconnaissant que les normes relatives à la sécurité sanitaire des aliments ne sauraient faire l'objet de compromis, devrait, lorsqu'elle élabore et adopte des normes et textes apparentés du Codex, tenir compte des besoins particuliers des pays en développement et en particulier de leur infrastructure, de leurs ressources et de leurs capacités techniques et juridiques. Les normes et textes apparentés du Codex ne devraient pas avoir pour effet de créer des obstacles inutiles, injustifiés ou discriminatoires à l'exportation des produits des pays en développement; et – ○ – ce qui concerne les normes Codex relatives à la qualité et à la sécurité sanitaire des aliments, et en particulier leurs dispositions en matière d'étiquetage, il faudrait veiller à ce que qu'elles ne soient pas trop contraignantes, ni plus restrictives que nécessaire.*"

REFERENCES

ⁱ Authentication of Seafood Products by DNA Patterns

Bossier P. - CLO-Gent, Departement voor Zeevisserij, Ankerstraat 1, B-8400 Oostende, Belgique - Journal of Food Science, 1999, 64 (2), p. 189-193.

ⁱⁱ PCR-RFLP analysis of mitochondrial DNA : differentiation of fish species

Wolf C.*, Burgener M., Hübner P., Lüthy J. * Laboratory of Food Chemistry, Department of Chemistry and Biochemistry, University of Berne, Freiestrasse 3, 3012 Berne, Switzerland ; Fax : 41.031.631.48.87 ; E-mail : christian.wolf@ibc.unibe.ch - Lebensmittel Wissenschaft und Technologie - LWT, 2000, n° 33, p. 144-150.

Development of a DNA-based method aimed at identifying the fish species present in food products

Hold G.L.*, Russell V.J., Pryde S.E., Rehbein H., Quintero J., Vidal R., Rey-Mendez M., Sotelo C.G., Pérez-Martin R.I., Santos A.T., Rosa C. - * Rowett Research Institute, Greenburn road, Aberdeen AB21 9SB, Ecosse, Royaume Uni ; E-mail : glh@rri.sari.ac.uk - Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2001, 49 (3), p. 1175-1179.

ⁱⁱⁱ Fish species identification in canned tuna by PCR-SSCP : validation by a collaborative study and investigation of intra-species variability of the DNA-patterns

Rehbein H.*, Mackie IM., Pryde S., Gonzales-Soletto C., Medina I., Perez-Martin R., Quintero J., and Rey-Mendez M. - Fed. Res. Ctr of Fisheries, Inst. Biochem. & Technol., Palmaille 9, D-22767 Hamburg, Germany -Food Chemistry, 1999, 64 (2), p. 263-268.

^{iv} Use of restriction fragment length polymorphism to distinguish between salmon species

Russell V.J., Hold G.L.*, Pryde S.E. - * Rowett Research Institute , Greenburn Road, Aberdeen AB21 9SB, Scotland, UK ; Fax : 01224.716687 ; E-mail : glh@rri.sari.ac.uk - Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2000, 48 (6), p. 2184-2188.

^v Direct Sequencing Method for Species Identification of Canned Sardine and Sardine-Type Products

Jérôme M.*, Lemaire C., Verrez-Bagnis V., Etienne M. - * Laboratoire Biochimie des Protéines et Qualité, Ifremer, Rue de l'île d'Yeu, B.P. 21105, F44037 Nantes Cedex 03, France ; E-mail : Marc.Jerome@ifremer.fr - Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2003, 51 (25), p. 7326-7332.

^{vi} Identification of hake species (Merluccius genus) using sequencing and PCR-RFLP analysis of mitochondrial DNA control region sequences

Quintero J.*, Vidal R., Izquierdo V. - * Departamento de Bioquímica e Biología Molecular, Facultad de Biología, Universidad de Santiago, 15706 Santiago de C., Espagne ; Tél : 34.981.563100, ext. 13317 ; Fax : 34.981.596904 ; E-mail : bnjquint@usc.es - Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2001, 49 (11), p. 5108-5114.

^{vii} Identification of shrimp species by protein and DNA-based analytical methods

Rehbein H. - Federal Research Centre for Fisheries (Bundesforschungsanstalt für Fischerei), Institute of Biochemistry and Technology (Institut für Biochemie und Technologie), Palmil 9, D-2267, Hamburg, Germany ; E-mail : rehbein.ibt@bfa-fisch.de. - Annales Societatis Scientiarum Faeroensis Supplementum XXVIII. Réunion plénière du 30ème WEFTA / 30th WEFTA Plenary Meeting, 2000, p. 195-205, 2000-06-19/20.

^{viii} A case of identification of pectinid scallop (Pecten jacobaeus, Pecten maximus) in a frozen and seasoned food product with PCR technique

Colombo F.*, Trezzia I., Bernardia C., Cantonib C., Renona P. - * Dipartimento di Scienze e Tecnologia Veterinaria per la Sicurezza Alimentare, Via Grasselli 7, 20137, Milano, Italia ; Fax: +39-2-503-18501 ; E-mail : fabio.colombo@unimi.it - Food Control, 2003, n° sous presse.

^{ix} PCR technique for identification of mussel species

Rego I.*, Martinez A., Gonzalez-Tizon A., Vieites J., Leira F., Mendez J. - * Departamento de Biología Celular y Molecular, Facultad de Ciencias, Universidade da Coruna, A Zapateira s/n, 15071 La Coruna, Spain, and ANFACO-CECOPECA, Campus Universitario-Lagoas (Marcosende),Vigo, 36310 Pontevedra, Spain ; Tél : 34.981.167000 - Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2002, n° 50, p. 1780-1784.

^x PCR-RFLP analysis of the internal transcribed spacer (ITS) region for identification of 3 clam species

Fernandez A., Garcia T.*, Asensio L., Rodriguez M.A., Gonzalez I., Hernandez P.E., Martin R. - * Departamento de nutrición y Bromatología III, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense, 28040 Madrid, Spain ; E-mail : tgarcia@eucmax.sim.ucm.es - Journal of Food Science, 2001, vol. 66, p. 657-661, 5.

^{xi} Identification of cephalopod species (Ommastrephidae and Loliginidae) in seafood products by forensically informative nucleotide sequencing (FINS)

Chapela M.J.*, Sotelo C.G., Calo-Mata P., Perez-Martin R.I., Rehbein H., Hold G.L., Quintero J., Rey-Mendez R.C., Santos A.T. - * Instituto de Investigaciones Marinas (CSIC), Eduardo Cabello 6, 36208 Vigo, Espana ; E-mail : chapela@iim.csic.es - Journal of Food Science, 2002, 67 (5), p. 1672-1676.

^{xii} Authentication of Messolongi (Greece) fish roe using PCR-RFLP analysis of 16s rRNA mtDNA segment

Klossa-Kilia E., Papisotiropoulos V., Kiliass G.*, Alahiotis S. - * Divisions of Genetics, Cell Biology and Development, Department of Biology, University of Patras, 26500 Patras, Greece ; Fax : +30.306.1997.148 ; E-mail : kilias@upatras.gr - Food Control, 2002, n° 13, p. 169-172.

^{xiii} Statistical validation of the identification of tuna species : Bootstrap analysis of mitochondrial DNA sequences

Terol J.*, Mascarell R., Fernandez-Pedrosa V., Perez-Alonso M. - * Departamento de Genética, Univ. Valencia, Dr Moliner 50, Burjasot E 46100 Espagne - Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2002, 50 (5), p. 963-969.