



Point 2a de l'ordre du jour

CX/FFP 12/32/2

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE**

**Trente-deuxième session
Bali, Indonésie
1^{er}-5 octobre 2012**

**QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU
D'AUTRES COMITÉS DU CODEX AU COMITÉ POUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE
LA PÊCHE**

A QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Questions soumises pour information

Normes et textes apparentés adoptés à l'étape 8¹

Norme pour la sauce de poisson

1. La trente-quatrième session de la Commission a adopté la Norme pour la sauce de poisson avec des corrections rédactionnelles pour les numéros SIN des benzoates et sorbates et a noté les réserves exprimées par l'Union Européenne quant à l'utilisation de caramel III – ammoniacque caramel (SIN 150c) pour des raisons de sécurité sanitaire² ;

Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section sur le poisson fumé et définitions pertinentes)

2. La trente-quatrième session de la Commission a adopté la section sur le poisson fumé et les définitions pertinentes avec des amendements rédactionnels³ ;

Amendement de la section 3.4.5.1 Eau du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche

3. La trente-quatrième session de la Commission a adopté l'avant-projet d'amendement de la section 3.4.5.1. L'Union Européenne s'est félicitée de l'amendement et a remercié les délégations pour leur ouverture qui avait permis de parvenir à un accord sur l'utilisation de concentrations de chlore plus élevées que dans l'eau potable dans l'eau pour la décontamination de poissons et de produits de la pêche. L'Union Européenne estime que suite à cet accord, l'autorité compétente responsable à toute étape de la chaîne alimentaire, y compris dans le pays de la consommation, peut demander que les substances utilisées pour la décontamination soient soumises pour approbation⁴ ;

Amendement de la Norme pour les bâtonnets de poisson surgelé et amendement du préambule de la section 6, Produits d'aquaculture du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche

4. La trente-quatrième session de la Commission a adopté ces deux amendements.

¹ REP11/CAC, Annexe III

² REP11/CAC, par. 67

³ REP11/CAC, par. 68

⁴ REP11/CAC, par. 69

Projets de normes et textes apparentés adoptés à l'étape 5⁵

1. La trente-quatrième session de la Commission a adopté les :

- Projet de Norme pour la chair surgelée de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles ; et
- Projet de Norme pour les ormeaux frais/vivants et congelés.

Projet de Norme pour la chair surgelée de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles

2. La trente-quatrième session de la Commission a adopté l'Avant-projet de Norme à l'étape 5. Bien que n'étant pas opposée à l'adoption de l'avant-projet de norme à l'étape 5, la délégation des Etats-Unis d'Amérique a proposé que la Commission demande au Comité sur les poissons et les produits de la pêche d'exclure les coquilles Saint-Jacques et pétoncles avec le corail attaché du champ d'application. La délégation a émis l'avis que ces coquilles Saint-Jacques et pétoncles seraient mieux abordées dans le cadre de la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* à cause des risques spécifiques associés à ces produits, et aux biotoxines en particulier. Il n'y a toutefois pas eu d'accord sur cette proposition car il a été clarifié que le CCFFP avait examiné cette question et avait conclu que la chair de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles avec le corail attaché ne posait pas nécessairement de risque supplémentaire lié aux biotoxines; Des mesures appropriées reprises dans la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* pourraient être transférées vers la norme pour la chair de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles pour maîtriser les biotoxines. Il a par ailleurs été noté que le Comité Exécutif avait recommandé que le CCFFP termine ce travail au plus tôt et que la réouverture de la discussion sur le champ d'application pourrait reporter la date cible pour la fin des travaux.

Révocation de normes et de textes apparentés du codex en vigueur⁶

3. La trente-quatrième session de la Commission est convenue de révoquer le *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le poisson fumé (CAC/RCP 25-1979)*

Nouveaux travaux⁷

4. La Commission a adopté les nouveaux travaux suivants :

- Avant-projet de Critères/paramètres applicables aux méthodes de dépistage des biotoxines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus ; et
- Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section sur le caviar d'esturgeon)

Avant-projet de Critères/paramètres applicables aux méthodes de dépistage des biotoxines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus

5. Il a été noté que dans le document de projet, la section 2 'Pertinence et actualité', qui explique la raison des nouveaux travaux, présente le bio-essai sur souris comme exemple d'une méthode qui ne satisfait pas les critères pour des méthodes de référence et de confirmation, un travail mené actuellement par le CCFFP. Il a été reconnu qu'il était prématuré de citer des méthodes tant pour les travaux en cours sur les critères pour les méthodes de référence et de confirmation que pour le projet de nouveaux travaux sur les critères pour les méthodes de dépistage, puisque ces critères étaient encore en cours d'élaboration. Il a donc été convenu que les nouveaux travaux devraient mettre l'accent sur l'élaboration de critères sans anticiper quelles méthodes, par exemple le bio-essai sur souris, sont susceptibles ou non de satisfaire aux critères pour la méthode de référence ou la méthode de dépistage. Sur cet accord, la Commission a supprimé la référence au bio-essai sur souris et a adopté ces nouveaux travaux⁸.

⁵ REP11/CAC, par. 118 et Annexe IV

⁶ REP11/CAC, Annexe V

⁷ REP11/CAC, Annexe VII

⁸ REP11/CAC, par. 148

Autres questions

6. La trente-quatrième session de la Commission a adopté le projet et l'avant-projet de dispositions sur les additifs alimentaires tels que soumis par le CCFA avec l'amendement suivant⁹ :

- Supprimer la note 16 « Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson » dans la disposition pour les caroténoïdes de la catégorie 9.1.1 'Poisson frais'.

7. La trente-quatrième session de la commission a adopté des amendements rédactionnels pour remplacer la section 5 des normes actuelles sur les poissons et les produits de la pêche et remplacer les références aux codes d'usages spécifiques révoqués par le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche et réaliser un alignement par rapport au libellé recommandé du Manuel de Procédures¹⁰.

B QUESTIONS DÉCOULANT D'AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX

Questions soumises pour information

Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius

Examen critique pour la procédure d'élaboration de normes Codex et textes apparentés Projets de normes et textes apparentés

8. La soixante-cinquième session du Comité a noté qu'en raison du calendrier du CCFFP, les dispositions sur les additifs et les méthodes d'analyse pour la sauce de poisson n'avaient pas été approuvées par les comités pertinents et a recommandé que la Commission adopte la norme, sachant que l'approbation interviendrait par la suite et tout changement serait porté devant la prochaine session de la Commission en 2012¹¹.

9. La soixante-cinquième session du Comité a noté que l'Avant-projet de Norme pour la chair surgelée de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles était à l'examen depuis 2001 et a encouragé le Comité sur les poissons et les produits de la mer à mener ces travaux à terme à sa prochaine session en octobre 2012, ce qui permettrait l'adoption de cette norme en 2013. Un membre a noté que cela pourrait ne pas être possible car d'autres questions pourraient se poser à la fin des travaux sur la norme¹².

Suivi de l'état d'avancement des normes

Projet de Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché

10. La soixante-cinquième session du Comité a noté que la plupart des questions avaient été résolues et que la norme était en suspens à l'étape 7 en attendant l'achèvement de la section sur les additifs. Le Comité a encouragé le CCFFP à terminer ce travail à sa prochaine session.

11. La soixante-sixième session du Comité a rappelé sa recommandation antérieure et noté qu'il s'attendait à ce que la Norme soit terminée en octobre 2012¹³.

Avant-projet de Code d'usages pour la transformation de chair de coquilles Saint Jacques et de pétoncles

12. Étant donné qu'il y avait eu des délais en raison de plusieurs questions qu'il fallait régler dans la norme correspondante, qui était prévue pour adoption à l'étape 5, la soixante-cinquième session du Comité a noté que les travaux sur le code devaient progresser plus rapidement et a encouragé le CCFFP à se fixer une échéance réaliste pour la fin de ce travail¹⁴.

⁹ REP11/CAC, par. 56 et 58

¹⁰ REP11/CAC, par.127

¹¹ REP11/EXEC, par. 9

¹² REP11/EXEC, par. 16

¹³ REP12/EXEC12, par. 14

¹⁴ REP11/EXEC, par. 24

Avant-projet de Critères de performance pour les méthodes pour les biotoxines marines et Avant-projet de révision pour la procédure d'ajout de nouvelles espèces

13. La soixante-cinquième session du Comité a avisé le CCFFP d'envisager une simplification de ses critères de décision pour l'ajout de nouvelles espèces.

14. La soixante-sixième session du Comité a rappelé sa recommandation antérieure et noté qu'il s'attendait à ce que l'Avant-projet de Critères de performance pour les méthodes pour les biotoxines marines devait être terminé en octobre 2012 pour adoption en 2013 et que la révision de la procédure d'ajout de nouvelles espèces devrait être examinée pour achèvement, et que sinon l'abandon du travail serait envisagé.¹³

Aquaculture organique¹⁵

15. En réponse à la question de la responsabilité du Comité sur l'étiquetage alimentaire pour des aliments produits de manière organique, y compris l'aquaculture organique, il a été rappelé que ce travail avait initialement été attribué au CCFL parce qu'il avait trait à la définition d'une allégation et que le Comité consulterait d'autres comités techniques quand des questions techniques se poseraient pendant son travail. Le secrétariat a rappelé que des spécialistes de l'agriculture organique participaient au CCFL au sein de leurs délégations et que des questions techniques y étaient examinées dans le détail. Pour l'aquaculture organique, il avait été convenu de demander l'avis du Comité sur les poissons et les produits de la pêche et le département des pêcheries de la FAO était impliqué dans l'élaboration de la nouvelle section.

Comité sur l'hygiène alimentaire (CCFH)

Projet de Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché¹⁶

16. La quarante-troisième session du Comité a **approuvé** les dispositions sur l'hygiène du Projet de Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché ainsi qu'elles avaient été amendées par le CCFFP.

17. Le Comité a noté qu'une partie de l'explication donnée par le CCFFP pour le maintien du second paragraphe sous 6.5 *Clostridium botulinum*, selon laquelle aucun foyer n'avait été signalé après consommation de poisson non éviscéré n'était pas juste, puisque des foyers avaient été signalés à cause de ces produits.

Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)¹⁷

18. La trente-neuvième session du Comité a approuvé les dispositions d'étiquetage de la Norme pour la sauce de poisson.

Comité sur les additifs alimentaires (CCFA)¹⁸

19. La quarante-quatrième session du Comité a approuvé les dispositifs sur les additifs alimentaires de la Norme pour la sauce de poisson, amendées par le groupe de travail sur l'approbation, à part les dispositions pour les tartrates qui devraient avoir une limite maximale numérique puisque ces additifs ont une DJA numérique.

20. Les délégations de l'Union Européenne et de la Norvège ont émis des réserves au sujet des dispositions pour le caramel III – procédé à l'ammoniaque (SIN 150c) et le caramel IV- procédé au sulfite (SIN 150d) à cause de préoccupations en matière de sécurité sanitaire.

21. Le Comité a encouragé le CCFFP et les autres comités s'occupant de produits à faire référence à la NGAA dans leurs normes dans la mesure du possible et à joindre des justifications technologiques à leurs propositions d'approbation, afin de faciliter l'approbation et réduire les incohérences avec la NGAA. Le Comité a encouragé les délégations à jouer un rôle actif pour la promotion d'une meilleure compréhension de la NGAA ainsi qu'une meilleure communication entre les comités s'occupant de produits et le CCFA.

¹⁵ REP11/EXEC, par.27

¹⁶ REP12/FH, par.10

¹⁷ REP11/FL, par. 21

¹⁸ REP11/FA, par. 41-43

Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)¹⁹*Norme pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011)*

22. Pour l'**azote aminé**, les références aux deux méthodes AOAC ont été corrigées et les méthodes utilisées pour obtenir le résultat par calcul ont été approuvées. Le Comité a noté les données de validation fournies par la Thaïlande pour élargir le champ d'application de la méthode pour la sauce de poisson, étant donné qu'à l'origine, la méthode avait été conçue pour les engrais et il a encouragé la Thaïlande à publier les données.

23. Au sujet du **pH**, le Comité a rappelé que la méthode AOAC 981.12 était déjà approuvée en tant que méthode de type III pour les fruits et légumes transformés. Il a été proposé de l'approuver en tant que méthode de type IV parce qu'il n'y avait pas d'étude collaborative pour la sauce de poisson et à cause de la dilution nécessaire pour mesurer le pH. Le Comité a toutefois noté que la dilution n'a pas d'impact sur l'utilisation de la méthode et l'a approuvée en tant que Type III.

24. Pour le **chlorure de sodium**, la référence au document technique 219 FAO de 1981 n'a pas été approuvée parce que celui-ci n'est pas facilement disponible. Même si la AOAC 937.09 était actuellement une méthode de Type II, elle a été adoptée en tant que Type IV parce qu'il n'existait pas d'études collaboratives pour la sauce de poisson. Un amendement corrélatif a été apporté quant au statut de cette méthode pour les anchois bouillis salés séchés. L'AOAC 976.18 a été approuvée en tant que Type II. Étant donné que l'AOAC 976.19 est une méthode brevetée, elle n'a pas été approuvée et la décision a été reportée en attendant que la question de l'usage général des méthodes brevetées soit abordée.

25. La méthode de **détermination de l'histamine** qui était déjà approuvée pour les poissons et les produits de la pêche a été confirmée en tant que Type II et la référence à 'd'autres méthodes validées scientifiquement équivalentes' a été supprimée puisqu'elle n'était pas conforme à l'approche actuelle d'approbation de méthodes.

Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS)Amendement proposé du modèle générique de certificat officiel²⁰

26. La trente et unième session du CCFFP avait élaboré une proposition de révision du *Modèle générique de certificat officiel* en vue d'y inclure un texte spécifique sur les poissons et les produits de la pêche.

27. La dix-neuvième session du Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires a noté que les certificats élaborés par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) et le CCFFP étaient uniques au sein du Codex et que l'inclusion d'une attestation spécifique à un produit dans le *Modèle générique de certificat officiel* pouvait entraîner la prolifération de ce type d'attestations pour d'autres produits et affaiblir ainsi l'objectif d'un certificat « générique ».

28. Le Comité a conclu qu'il était prématuré d'envisager l'inclusion de la proposition du CCFFP. Le Comité a en outre noté qu'un document de travail de la session examinait la question d'une approche holistique des attestations.²¹

Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCCF)²²

29. La sixième session du Comité a souscrit au développement d'un document de discussion sur la révision d'une limite directive pour le méthylmercure dans le poisson et le poisson prédateur à travers un groupe de travail électronique conduit par la Norvège et co-présidé par le Japon pour examen et discussion lors de la prochaine session en vue de l'identification d'actions possibles ou d'une nouvelle activité sur cette question.

¹⁹ ALINORM 10/33/23, par. 58

²⁰ REP 12/FICS, par. 9 - 11

²¹ Voir REP12/FICS, par. 47 – 51, discussion et conclusion sur les attestations.

²² REP12/CF, par. 174

Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF)²³

30. La dix-neuvième session du Comité a examiné un Avant-projet de Plans d'échantillonnage pour le contrôle des résidus de produits d'animaux aquatiques et de produits dérivés comestibles d'origine aquatique (Tableau C, Annexe B des *Directives pour la conception et la mise en œuvre d'un programme national de réglementation d'assurance de la sécurité sanitaire des aliments concernant les risques liés à l'utilisation de médicaments vétérinaires sur des animaux producteurs d'aliments* (CAC/GM 71-2009).

31. Le Comité est convenu de diffuser l'Avant-projet du tableau C pour recueillir des observations à l'étape 3, le faire examiner par un groupe de travail électronique, deuxième diffusion pour recueillir des observations si le temps le permet et examen à sa session suivante.

²³ REP12/RVDF, par. 133 – 140, discussion complète et Annexe VII, avant-projet de Tableau C

Questions soumises pour décision

Comité sur l'hygiène alimentaire (CCFH)²⁴

Critères pour la *Salmonella* dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008)²⁵

32. La quarante-troisième session du Comité sur l'hygiène alimentaire est convenue de recommander au CCFFP de supprimer le critère applicable à la *Salmonella* (section I-6.5) de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008) et d'inclure le texte suivant dans la section 7.2.2.2 du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003): 'Lorsque la situation le justifie, compte tenu de la situation épidémiologique confirmée par les résultats de la surveillance de l'environnement et (ou) d'autres formes de surveillance, l'autorité compétente peut décider d'appliquer un critère pour la *Salmonella*'.

33. Le Comité est invité à examiner la recommandation du CCFH de supprimer le critère pour la *Salmonella* (section I-6.5) de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus.

Comité sur les additifs alimentaires (CCFA)¹⁸

Norme pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011)

34. La quarante-quatrième session du CCFA n'a pas approuvé les dispositions pour les tartrates qui devraient inclure une Limite Maximale, vu que ces additifs ont une DJA numérique.

35. Le Comité a recommandé au CCFFP d'envisager la LM de 200 mg/kg (en tant qu'acide tartrique) qui faisait l'objet d'un examen pour la catégorie d'aliments 12.6.4 'Sauces claires (par exemple la sauce de poisson)' de la Norme Générale pour les Additifs Alimentaires (NGAA).

36. Le Comité est **invité** à examiner la recommandation du CCFA ci-dessus.

Avant-projet de Directives pour l'application des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire à la maîtrise de virus dans les aliments²⁶

37. La quarante-troisième session du Comité a fait progresser l'Avant-projet de Directives à l'étape 5/8, pour adoption par la trente-cinquième session de la Commission. L'avant-projet de Directives comprend une annexe sur la maîtrise du virus de l'hépatite A (VHA) et les norovirus (NoV) dans les mollusques bivalves.

38. La trente-cinquième session de la Commission a adopté l'avant-projet de Directives avec quelques amendements rédactionnels proposés dans CX/CAC12/35/4 et est par ailleurs convenue de transmettre les Directives au Comité sur les poissons et les produits de la pêche pour information et / ou observations.²⁷

39. Le Comité est **invité** à noter l'adoption des Directives et à faire des observations, s'il y a lieu.

²⁴ REP11/FH, par. 9 – 10 et Annexe II

²⁵ REP12/FH, par. 7 - 8

²⁶ REP12/FH, 39 – 46, discussion sur l'Annexe I – Maîtrise du virus de l'hépatite A (VHA) et de norovirus (NoV) dans les mollusques bivalves

²⁷ REP12/CAC, par. 35