

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

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 2 de l'ordre du jour

**CX/MPH 03/2
janvier 2003**

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE

Neuvième session

Wellington, Nouvelle-Zélande, 17-21 février 2003

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

EXAMEN DU PROJET DE CADRE STRATÉGIQUE, DU PROJET DE PLAN À MOYEN TERME PROPOSÉ POUR 2003-2007 ET DU PLAN D'ACTION DU PRÉSIDENT

1. À sa 50^e session, le Comité Exécutif de la Commission du Codex Alimentarius¹ (Juin 2002) a examiné l'Avant-projet de Plan à moyen terme et est convenu qu'il devait être révisé par le Secrétariat du Codex en fonction des observations émises lors de la session avant d'être distribué aux Comités régionaux à des fins d'examen puis à la prochaine session (régulière) du Comité Exécutif qui doit avoir lieu en 2003. Le Comité exécutif a noté que, du fait de l'évaluation du Codex, d'autres modifications du Plan à Moyen Terme seraient peut-être nécessaires et a réitéré que le Plan devait être assez souple pour permettre l'intégration de nouveaux travaux au cours de sa phase opérationnelle.

POLITIQUES DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS EN MATIÈRE D'ANALYSE DES RISQUES

2. À sa 17^e session, le Comité du Codex sur les Principes Généraux² (CCGP) (avril 2002) est convenu de faire avancer le texte de *l'Avant-projet de Principes de travail pour l'analyse des risques dans le cadre du Codex Alimentarius* à l'étape 5 de la procédure pour examen par le Comité exécutif à sa 50^e session. Le Comité a noté qu'une fois finalisé, ce texte serait inclus dans le Manuel de procédure en tant qu'orientation générale à l'usage de la Commission et de ses organes subsidiaires.

3. Le 17^e CCGP est convenu d'engager de nouveaux travaux sur un avant-projet de Principes de travail pour l'analyse des risques applicables par les gouvernements.

4. À sa 50^e session, le Comité Exécutif³ (juin 2003) a examiné l'Avant-projet de Principes de travail pour l'analyse des risques dans le cadre du Codex Alimentarius qui lui a été soumise pour adoption préliminaire à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6. Le Comité Exécutif a aussi approuvé comme nouvelle activité l'élaboration de l'avant-projet de Principes de travail pour l'analyse des risques applicables par les gouvernements, comme proposé par le CCGP.

5. A sa 34^e session, le Comité du Codex sur les Résidus de Pesticides⁴ (CCPR) (mai 2002) a noté que le plan d'action pour l'analyse de risque dans le système du Codex, adoptée par la commission en 1997 prévoyait qu'une fois que les principes de travail de tous les Codex ont été adoptés, il serait demandé aux Comités du Codex concernés de développer leur lignes directrices sur l'analyse de risque pour incorporation dans le Manuel de Procédure. Il a également été remarqué que certains Comités du Codex avaient commencé le travail en ce sens. Le Comité a pour cela bien accueilli la proposition du secrétariat du Codex de recruter un consultant chargé de préparer un document donnant les grandes lignes des politiques d'analyse de risque

¹ ALINORM 03/3A, pars. 32-61

² ALINORM 03/33, pars. 63-72

³ ALINORM 03/3A, pars. 64 et 71

⁴ ALINORM 03/24, par. 47

utilisées pour établir les limites maximales de résidus de pesticides du Codex. Il a été convenu que cette question sera discutée lors de la prochaine session du Comité.

EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS A L'ÉTAPE 5

6. À sa 50^e session, le Comité exécutif⁵ a examiné les avant-projets de normes et de textes apparentés qui avaient été soumis pour adoption provisoire à l'étape 5. À cet égard, le Comité a noté que lorsqu'il examinait des textes du Codex en vue de leur adoption, il devait tenir compte de la décision de la Commission du Codex Alimentarius prise à sa vingt-quatrième session et libellée comme suit:

“Lorsque l'on a la preuve qu'un risque existe pour la santé humaine, mais que les données scientifiques sont insuffisantes ou incomplètes, la Commission ne devrait pas élaborer de norme, mais devrait envisager d'élaborer un texte apparenté, par exemple un code d'usages, à condition que ce texte s'appuie sur les preuves scientifiques disponibles”.

7. Le Comité exécutif a noté, toutefois, qu'il n'existait aucune directive sur la façon d'interpréter ou d'appliquer ce principe, notamment pour l'établissement de limites maximales de résidus pour les résidus de médicaments vétérinaires et les pesticides ainsi que pour la contamination microbiologique.

8. Le Comité exécutif⁶ a adopté à l'étape 5 l'Avant-projet de principes généraux en matière d'hygiène de la viande et l'avancé à l'étape 6, comme proposé.

EXAMEN DES PROPOSITIONS DE NOUVELLES ACTIVITÉS

9. À sa 50^e session, le Comité exécutif⁷ (juin 2002) a noté le rapport d'activité présenté par le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille, et notamment que le Comité avait diffusé pour observations à l'étape 3 l'Avant-projet de Code d'usages pour la viande fraîche. Le Comité exécutif a noté que l'ajout d'annexes à un code en cours d'élaboration ne devait pas en général être approuvé au titre de nouvelle activité mais que, compte tenu du travail de fonds requis et afin d'accélérer le processus d'élaboration au sein du comité, le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille avait demandé une telle approbation. Le Comité exécutif a donc approuvé au titre de nouvelle activité l'élaboration des annexes suivantes qui seront insérées dans le Code:

- Principes et directives pour l'établissement de systèmes d'inspection ante- et post- mortem reposant sur les risques pour certains animaux d'abattage, y compris des exemples;
- Principes et directives sur les systèmes de contrôle du processus microbiologique pour la viande, y compris la mise en place de critères de performance pour l'évaluation des résultats de contrôle des processus et la création de bases de données microbiologiques à l'échelon national.

10. Le Comité exécutif a approuvé au titre de nouvelles activités l'élargissement du champ d'application de l'Avant-projet de code d'usages pour la viande fraîche afin d'inclure des dispositions relatives à l'hygiène de la viande traitée.

AVANT-PROJET DE CODE POUR LE TRAITEMENT ET LA MANIPULATION DES ALIMENTS SURGELÉS⁸

11. À sa 50^e session, le Comité exécutif⁹ a noté que le Comité sur l'hygiène de la viande et de la volaille était convenu de soumettre directement au Comité sur l'hygiène alimentaire des intrants spécifiques concernant l'Avant-projet de Code. Le Comité sur les poissons et les produits de la pêche est convenu que les dispositions du Code étaient applicables au Projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche et que le texte pouvait être recommandé pour adoption à l'étape 5 (ALINORM 03/18, par. 9).

12. Le représentant pour l'Asie a réitéré les préoccupations exprimées lors de la vingt-quatrième session de la Commission au sujet du projet initial de Code élaboré par l'Institut international du froid (IIF), notamment que certaines dispositions du Code étaient trop restrictives et créaient des difficultés aux pays en développement; ces aspects devraient donc être pris en compte lors de la poursuite de l'élaboration du Code. Le Comité exécutif a noté que le Code était actuellement examiné selon la procédure par étapes et que les

⁵ ALINORM 03/3A, pars. 69-70

⁶ ALINORM 03/3A, par. 71 et Annexe II

⁷ ALINORM 03/3A, pars. 84-85 et Annexe III.

⁸ ALINORM 01/27, Addendum 1

⁹ ALINORM 03/3A, pars. 81-83

Etats Membres avaient la possibilité de formuler des observations et de proposer des amendements comme prévu dans le cadre des comités concernés.

13. Le Comité exécutif a rappelé que l'Avant-projet de Code n'était pas uniquement un code d'usages en matière d'hygiène traitant de questions de sécurité sanitaire des aliments, mais qu'il couvrait aussi les aspects de qualité essentielle et la stabilité du produit. Il a encouragé les autres comités concernés à apporter des contributions concrètes à l'élaboration du Code, notamment le Comité sur les fruits et légumes traités.

14. À sa 21^e Session le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités¹⁰ (CCPFV) a débattu la pertinence de recommander le code pour adoption à l'étape 5 et pour examen supplémentaire par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH). Le Comité n'a pas été en mesure de parvenir à un consensus sur la manière de poursuivre l'examen de ce Code. Il a dès lors décidé de demander conseil auprès de la Commission, estimant qu'il s'agissait de la meilleure manière d'examiner ce Code compte tenu de la pertinence des dispositions de qualité pour le secteur des fruits et légumes traités, en particulier dans les pays en voie de développement.

NOM ET MANDAT DU COMITÉ SUR L'HYGIÈNE DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE

15. À sa 17^e le Comité du Codex sur les principes généraux¹¹ (CCGP) (avril 2002) a approuvé la proposition du Comité sur l'hygiène de la viande et de la volaille visant à changer son nom en " Comité sur l'hygiène de la viande " et à modifier son mandat de la manière suivante : " Élaborer des normes mondiales et/ou des codes d'usages, selon le cas, pour l'hygiène de la viande ".

GROUPE DE TRAVAIL INTERGOUVERNEMENTAL SPÉCIAL DU CODEX SUR L'ALIMENTATION ANIMALE

16. À sa 3^e réunion le Groupe de travail intergouvernemental spécial du Codex sur l'alimentation animale¹² (juin 2002) a pris en considération l'avant projet de Code d'usages pour une bonne alimentation animale dans son ensemble et a examiné en détail son texte. Le Groupe de travail est convenu que des progrès considérables avaient été accomplis en ce qui concerne le projet de Code au cours de sa troisième session du fait qu'il est parvenu à un consensus sur la révision de la plus grande partie du texte. Par manque de temps, il n'a pu achever l'examen détaillé des deux dernières sections du code: "Production à la ferme d'aliments pour animaux et utilisation" et "Méthodes d'analyse et d'échantillonnage" sur lesquelles il n'a formulé que des observations d'ordre général.

17. Le Groupe de travail est convenu d'annexer l'Avant-projet de Code au rapport de la session observations en vue de sa mise au point définitive à sa prochaine session (mars 2003), aux fins d'adoption finale par la Commission du Codex Alimentarius en 2003. Il est aussi convenu qu'un Groupe de rédaction réviserait les deux sections qui n'ont pas été examinées en détail, pour examen à sa prochaine session

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES SUR L'UTILISATION ET LA PROMOTION DE SYSTÈMES D'ASSURANCES DE LA QUALITÉ DANS LE BUT DE SATISFAIRE AUX EXIGENCES SPÉCIFIÉES AUX ALIMENTS

18. À sa 11^e réunion le Comité du Codex sur les Systèmes d'Inspection et de Certification des Importations et des Exportations Alimentaires¹³ (CCFICS) (décembre 2002) a examiné les recommandations contenues dans le document CX/FICS 02/11/4 et en particulier le besoin de faire avancer l'Avant-projet de principes dans la procédure par étapes du Codex et reprendre l'élaboration de directives détaillées. Reconnaissant que l'application des systèmes d'assurance de la qualité n'est que volontaire, il a été noté que l'élaboration de telles directives n'était pas du ressort du CCFICS. Il a par ailleurs été remarqué que, d'une part, les textes Codex sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire et le HACCP fournissaient des orientations suffisantes pour garantir la sécurité sanitaire des produits alimentaires et que, d'autre part, les textes Codex existants élaborés par le CCFICS, tels que les Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995), les Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1997), fournissaient des orientation suffisantes sur l'assurance de la qualité. Le Comité est donc convenu d'interrompre les travaux sur cette question.

¹⁰ ALINORM 03/27, pars . 75-88

¹¹ ALINORM 03/33, par. 14

¹² ALINORM 03/38

¹³ ALINORM 03/30A, pars. 17-20