



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES**

Première session

Cochin (Inde), 11 - 14 février 2014

ACTIVITÉS DES ORGANISATIONS INTERNATIONALES INTÉRESSANT LE CCSCH

RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS

(Document établi par la FAO et l'OMS)

Introduction

1. Tandis que le Codex fournit des orientations sur la gestion des risques relativement à un large éventail de questions touchant la sécurité sanitaire et la qualité des aliments faisant l'objet d'un commerce international, dans l'objectif de protéger la santé des consommateurs, la FAO et l'OMS s'efforcent pour leur part de fournir des avis scientifiques pertinents en temps opportun.
2. La FAO aide également les États Membres à renforcer leurs capacités à gérer de manière efficace la sécurité sanitaire et la qualité des aliments comme étape clé pour protéger la santé et le bien-être des populations, et à accéder aux marchés régionaux et internationaux.
3. Le présent document résume les activités entreprises récemment par la FAO et l'OMS en ce qui concerne tant les avis scientifiques que le renforcement des capacités pouvant intéresser le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH).

Avis scientifiques de la FAO et de l'OMS

4. À sa quarante-quatrième session, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a demandé à la FAO et à l'OMS: 1) de procéder à une évaluation des risques afin de déterminer si la consommation d'épices et d'herbes aromatiques séchées contaminées par *Salmonella* constitue un risque grave pour la santé publique et 2) d'évaluer si les critères applicables à *Salmonella* suffisent pour assurer une protection adéquate de la santé des consommateurs; d'identifier tout autre agent pathogène d'origine alimentaire susceptible d'être présent dans les épices; et de recenser les épices qui devront être couverts par le Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées qui a été approuvé par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-sixième session.
5. Le CCFH a également sollicité des avis scientifiques sur les aliments à faible teneur en eau considérés comme hautement prioritaires et des avis sur les dangers microbiologiques connexes, ainsi que des informations sur la gestion des risques microbiologiques connexes pour les aliments à faible teneur en eau couverts. Un certain nombre d'épices et d'herbes culinaires pourraient être incluses dans le champ d'application des aliments à faible teneur en eau.
6. Pour faciliter la présentation des demandes ci-dessus, la FAO et l'OMS ont publié un appel à données sur les aliments à faible teneur en eau en général et en particulier sur les épices en décembre 2012. Dix pays, une région et un expert ont répondu à cet appel à données sur les épices et les plantes aromatiques séchées et sept pays, trois experts et une organisation industrielle ont fourni des données sur les aliments à faible teneur en eau.
7. S'appuyant sur les données et les informations reçues, ainsi que sur plusieurs documents scientifiques, la FAO et l'OMS ont procédé à un bref examen structuré de la sécurité microbienne des aliments à faible teneur en eau, y compris des épices et des herbes aromatiques séchées. Les premiers résultats de cet examen sont disponibles à l'adresse ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CCFH/CCFH45/fh45_03e.pdf (CX/FH 13/45/3a).
8. La Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR) évalue chaque année divers pesticides qui peuvent être utilisés dans les matières premières dont proviennent les épices et les herbes culinaires, à la demande du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR). Les rapports des

réunions sont disponibles à l'adresse: <http://www.who.int/foodsafety/chem/jmpr/publications/en/index.html> et le rapport de la réunion de 2013 à l'adresse

http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/Report13/JMPR_2013_Report.pdf.

9. La JMPR a également publié en 2009 un guide sur la soumission de données pour l'estimation des concentrations de résidus dans/sur les épices:

http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/Report12/JMPR_2012_Report.pdf.

Activités de renforcement des capacités menées par la FAO

10. La FAO élabore actuellement un projet de fonds fiduciaire intitulé *Enhancing Sanitary and Phytosanitary Capacity of Nepalese Ginger Exports through Public Private Partnerships (2012-2014)* (Renforcement des capacités sanitaires et phytosanitaires pour les exportations népalaises de gingembre grâce à des partenariats public-privé) pour aider le Gouvernement népalais à renforcer ses capacités. Au Népal, le gingembre occupe la première place dans les exportations d'épices et le programme relatif à la sécurité sanitaire et à l'assurance qualité mené dans le cadre du projet est appliqué à de nombreuses autres épices. Des manuels de formation, des outils de renforcement des capacités et des documents d'orientation élaborés à partir du projet seront éventuellement mis à la disposition d'un public international sur le site web de la FAO.

11. Le Bureau régional pour l'Asie et le Pacifique de la FAO a préparé un manuel de formation sur la mise en application des bonnes pratiques agricoles (BPA) de l'ANASE dans le secteur des fruits et des légumes. Le manuel traite de certaines herbes culinaires et vise à aider les pays à établir un système de certification pour les BPA en conformité avec les exigences en matière d'homologation. Bien qu'il soit axé sur les BPA de l'ANASE, le manuel pourrait aussi servir de guide pour tous les systèmes d'application (volontaire ou obligatoire) des BPA aux niveaux mondial, régional ou national. Le manuel de formation sera disponible dans le courant du premier trimestre de 2014. Outre la préparation de ce manuel, le Bureau régional pour l'Asie et le Pacifique de la FAO fournira aux pays membres de l'Association sud-asiatique de coopération régionale (ASACR) une assistance qui leur permettra d'élaborer un système régional pour l'application des BPA aux fruits et légumes, y compris certaines herbes culinaires.