



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

**Trente-neuvième session**

**Siège de la FAO, Rome, 27 juin – 1<sup>er</sup> juillet 2016**

**PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX<sup>1</sup>**

Une liste de propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés est présentée ci-dessous avec, pour chacune, la référence au rapport et au document de projet correspondants. Les documents de projet, qui n'étaient pas inclus dans le rapport de session du Comité responsable et ont été élaborés par la suite, sont joints en tant qu'**annexes** au présent document. La Commission est invitée à décider, dans chaque cas et en tenant compte des résultats de l'examen critique effectué par le Comité exécutif, s'il convient ou non de procéder aux nouvelles activités proposées et à quels organes subsidiaires ou autres il appartient de mener ces travaux. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière tant de son *Plan stratégique 2014-2019* que des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux et des Critères régissant la création d'organes subsidiaires*.

Organe du Codex	Texte	Référence et document de projet
CCFFV	Norme Codex pour les dattes fraîches	REP 16/FFV Par. 95, (voir <b>annexe I</b> du présent document)
CCFFP	Nouveaux travaux sur la directive pour la maîtrise de l'histamine dans le <i>Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche</i> (CAC/RCP 52-2003) et plans d'échantillonnage pour l'histamine figurant dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche	REP 16/FFP Par. 72 et 80 (voir <b>annexe II</b> du présent document)
CCFH	Révision des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CAC/RCP 1-1969) et son annexe HACCP.	REP 16/FH Par. 45 c) et annexe V
CCFH	Révision du <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et les légumes frais</i> (CAC/RCP 53-2003)	Par. 46 b) et annexe VI
CCNFSDU	Projet de ligne directrice pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (ATPE)	REP 16/NFSDU Par. 88, annexe IV

<sup>1</sup> Pour les réunions du Codex tenues après mars 2016, les propositions d'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés seront publiées comme Additif 1 au présent document.

**DOCUMENT DE PROJET****PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME CODEX POUR LES DATTES FRAÎCHES****1. Objectif et champ d'application de la norme**

L'objectif est d'établir une norme mondiale pour le fruit du palmier dattier (*Phoenix dactylifera* L. de la famille des Arecaceae), qui devra être livré frais au consommateur après préparation et conditionnement. La norme ne s'applique pas à d'autres formes telles que les dattes pressées ou sèches ou les dattes destinées à la transformation industrielle.

L'objectif de cette norme est d'examiner les caractéristiques essentielles de qualité du fruit du palmier dattier pour la consommation à l'état frais afin de favoriser le commerce international.

**2. Importance et pertinence**

Du fait de la tendance à la hausse de la production et du commerce des fruits du palmier dattier dans le monde, il est nécessaire d'établir une norme couvrant la sécurité sanitaire, la qualité et l'étiquetage du fruit, afin de disposer d'une référence bénéficiant d'un consensus international entre les principaux pays producteurs et importateurs. La Norme Codex pour les fruits du palmier dattier a pour but d'assurer la protection de la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques commerciales loyales en conformité avec les différents accords internationaux.

Le fruit du palmier dattier est une denrée de base adaptée aux zones arides, chaudes et qui peut être produite facilement dans des conditions naturelles et économiques défavorables. C'est une culture pérenne.

**3. Principaux aspects à prendre en compte**

La norme doit comprendre les caractéristiques relatives au calibre, aux catégories, à la qualité, aux contaminants, à l'étiquetage et au conditionnement. Les principaux éléments à examiner sont liés à ce qui suit:

- a. établir les critères minimaux des dattes, qui doivent être remplis indépendamment de la catégorie de qualité;
- b. définir les catégories de qualité afin de classer les dattes conformément à leurs caractéristiques;
- c. considérer les catégories de calibrage pour commercialiser les dattes en fonction de leur poids, largeur, longueur et forme;
- d. établir les tolérances relatives à la qualité et au calibre qui sont admises pour les dattes contenues dans un emballage;
- e. inclure les dispositions à respecter en matière d'uniformité du produit conditionné et du type d'emballage utilisé;
- f. introduire les dispositions pour l'étiquetage et le marquage conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*;
- g. inclure des dispositions concernant les contaminants conformément à la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*;
- h. inclure des dispositions concernant l'hygiène et la manutention conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire et autres codes d'usages en matière d'hygiène.

**4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux****Critères généraux:**

Les dattes sont disponibles dans des variétés, formes et calibres différents. Par conséquent, la commercialisation des dattes se fait en fonction de la qualité (calibre, forme, couleur et texture du fruit), de la variété et du calibre. L'élaboration d'une norme internationale pour les dattes peut protéger les consommateurs contre les pratiques frauduleuses tout en facilitant le commerce international. Le projet de norme peut être bénéfique pour les consommateurs et les principaux pays producteurs/exportateurs.

**Critères applicables aux produits:****a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays**

Les principaux pays producteurs sont l'Égypte, l'Arabie saoudite, l'Iran, l'Iraq et l'Algérie. L'exportation de dattes est considérable vers la Communauté européenne, l'Inde, l'Amérique du Nord, l'Australie et la Russie,

etc., car ces pays en consomment de grandes quantités. La plupart des variétés commerciales importantes proviennent de l'Arabie saoudite, de l'Iran, de l'Iraq et de l'Égypte.

Selon FAOSTAT, en 2012, la production mondiale de dattes se serait établie à 7 460 195,00 tonnes. Elles sont cultivées principalement en Égypte, en Arabie saoudite, en Iran, en Iraq, en Algérie et au Pakistan etc. Les zones et la production les plus importantes sont l'Algérie, l'Arabie saoudite, l'Iran, l'Iraq et le Pakistan suivis du Maroc, des Émirats arabes unis et de l'Égypte.

Selon FAOSTAT, en 2013, la production totale mondiale était de 7 627 624,40 tonnes, l'Égypte détenant 19,7 pour cent (soit 1 501 799 tonnes) de parts de production, l'Iran 14,2 pour cent (1 083 720 tonnes), l'Arabie saoudite 14 pour cent (1 065 032 tonnes) et l'Algérie 11 pour cent (848 199 tonnes).

<b>Production mondiale de dattes (en tonnes)</b>				
<b>Dix premiers pays/régions</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>
Égypte	1 352 954,00	1 373 570,00	1 470 000,00	1 501 799,00
Iran (République islamique d')	1 023 126,00	1 053 870,00	1 066 000,00	1 083 720,00
Arabie saoudite	991 546,00	1 008 105,00	1 050 000,00	1 065 032,00
Algérie	644 741,00	724 894,00	789 357,00	848 199,00
Iraq	567 668,00	619 182,00	655 450,00	676 111,00
Pakistan	524 041,00	557 279,00	524 612,00	526 749,00
Soudan (ancien État)	431 000,00	432 100,00	433 500,00	437 835,00
Oman	276 405,00	268 011,00	270 000,00	269 000,00
Émirats arabes unis	825 300,00	239 164,00	250 000,00	245 000,00
Tunisie	174 000,00	180 000,00	193 000,00	195 000,00
Autres	746 772,00	753 984,00	758 276,00	779 179,00
<b>Monde</b>	<b>7 557 553,00</b>	<b>7 210 159,00</b>	<b>7 460 195,00</b>	<b>7 627 624,40</b>
<b>Afrique</b>	<b>2 961 753,00</b>	<b>3 053 267,00</b>	<b>3 233 535,00</b>	<b>3 342 322,00</b>
Afrique de l'Est	14 238,00	13 867,00	14 186,00	14 186,00
Afrique centrale	19 850,00	20 059,00	20 600,00	20 630,00
<b>Afrique du Nord</b>	<b>2 865 046,00</b>	<b>2 979 473,00</b>	<b>3 157 719,00</b>	<b>3 264 484,00</b>
Afrique australe	675,00	700,00	730,00	691,00
Afrique de l'Ouest	61 944,00	39 168,00	40 300,00	42 331,00
Amérique	30 825,00	37 248,00	34 405,00	28 838,40
Amérique du Nord	26 308,00	30 028,00	28 213,00	21 768,00
Amérique centrale	4 150,00	6 811,00	6 012,00	6 828,00
Amérique du Sud	367,00	409,00	180,00	242,00
<b>Asie</b>	<b>4 550 052,00</b>	<b>4 104 317,00</b>	<b>4 175 320,00</b>	<b>4 241 976,00</b>
Asie de l'Est	140 000,00	150 000,00	140 000,00	150 000,00
<b>Asie du Sud</b>	<b>1 547 167,00</b>	<b>1 611 149,00</b>	<b>1 590 612,00</b>	<b>1 610 469,00</b>
<b>Asie de l'Ouest</b>	<b>2 862 885,00</b>	<b>2 343 168,00</b>	<b>2 444 708,00</b>	<b>2 481 507,00</b>
Europe	14 923,00	15 327,00	16 935,00	14 488,00
Europe du Sud	14 923,00	15 327,00	16 935,00	14 488,00
Union européenne	4 002,00	3 741,00	4 000,00	4 000,00
Pays les moins avancés	583 215,00	559 395,00	562 067,00	567 449,00
Pays en développement sans littoral	59 384,00	36 264,00	37 330,00	42 473,00

Pays à faible revenu et à déficit vivrier	584 881,00	561 022,00	563 767,00	569 179,00
Pays en développement importateurs nets de denrées alimentaires	2 749 030,00	2 786 565,00	2 863 956,00	2 912 610,40

Source: Fourni par FAOSTAT - 2015 (<http://faostat3.fao.org/download/Q/QC/E>).

Statistiques du commerce international						
Code SH: Dattes, fraîches/réfrigérées						
Quantité en tonnes, valeur en milliers d'USD						
Dix premiers pays/régions exportateurs	2009		2010		2011	
	Quantité	Valeur	Quantité	Valeur	Quantité	Valeur
Tunisie	77 254,00	176 280,00	84 282,00	200 091,00	86 910,00	211 451,00
Iran (République islamique d')	68 837,00	55 819,00	106 760,00	134 001,00	112 030,00	160 251,00
Arabie saoudite	1 593,00	1 650,00	73 362,00	78 126,00	77 795,00	86 293,00
Iraq	183 701,00	46 886,00	120 123,00	35 913,00	138 437,00	46 851,00
Pakistan	111 715,00	42 716,00	121 681,00	48 690,00	113 358,00	64 081,00
France	11 310,00	27 061,00	11 514,00	32 112,00	11 322,00	33 083,00
Égypte	14 659,00	17 535,00	19 562,00	18 529,00	23 792,00	28 211,00
Émirats arabes unis	56 240,00	32 330,00	50 068,00	33 282,00	51 214,00	31 001,00
États-Unis d'Amérique	3 777,00	22 304,00	4 385,00	25 339,00	5 628,00	33 436,00
Algérie	12 000,00	12 000,00	10 393,00	16 930,00	28 143,00	25 374,00
Autres	57 669,00	136 762,00	58 003,00	152 583,00	61 765,00	182 169,00
<b>Monde</b>	<b>598 755,00</b>	<b>571 343,00</b>	<b>660 133,00</b>	<b>775 596,00</b>	<b>710 394,00</b>	<b>902 201,00</b>
<b>Afrique</b>	106 025,00	210 391,00	122 286,00	242 400,00	145 893,00	272 532,00
Afrique de l'Est	203,00	88,00	212,00	100,00	97,00	286,00
Afrique centrale	1,00	1,00	0	0	0	0
Afrique du Nord	103 936,00	205 881,00	114 310,00	235 634,00	138 886,00	265 231,00
Afrique australe	710,00	4 173,00	963,00	5 374,00	1 174,00	5 910,00
Afrique de l'Ouest	1 175,00	248,00	6 801,00	1 292,00	5 736,00	1 105,00
<b>Amériques</b>	14 985,00	31 882,00	6 241,00	29 257,00	7 765,00	38 598,00
Amérique du Nord	4 045,00	22 732,00	4 477,00	25 569,00	5 889,00	33 911,00
Amérique centrale	10 927,00	9 014,00	1 749,00	3 636,00	1 870,00	4 665,00
Caraïbes	3,00	56,00	5,00	12,00	0	12,00
Amérique du Sud	10,00	80,00	10,00	40,00	6,00	10,00
<b>Asie</b>	455 875,00	261 816,00	507 455,00	424 099,00	532 808,00	508 889,00
Asie centrale	2,00	0	0	0	719,00	684,00
Asie de l'Est	520,00	1 182,00	643,00	1 456,00	868,00	2 086,00
Asie du Sud	182 328,00	100 338,00	231 965,00	189 193,00	226 030,00	225 481,00
Asie du Sud-Est	3 524,00	4 456,00	4 718,00	4 772,00	4 351,00	5 187,00
Asie de l'Ouest	269 501,00	155 840,00	270 129,00	228 678,00	300 840,00	275 451,00
<b>Europe</b>	21 789,00	67 051,00	24 014,00	79 483,00	23 746,00	81 774,00
Europe de l'Est	465,00	1 232,00	434,00	1 100,00	548,00	1 682,00
Europe du Nord	1 831,00	5 512,00	1 986,00	6 264,00	2 672,00	9 530,00
Europe du Sud	2 299,00	10 953,00	2 758,00	14 426,00	1 825,00	9 033,00
Europe de l'Ouest	17 194,00	49 354,00	18 836,00	57 693,00	18 701,00	61 529,00
<b>Océanie</b>	81,00	203,00	137,00	357,00	182,00	408,00
Australie et Nouvelle-Zélande	81,00	203,00	137,00	357,00	182,00	408,00
<b>Union européenne</b>	21 610,00	66 661,00	23 775,00	78 976,00	23 639,00	81 624,00

Source: Fourni par FAOSTAT - 2015 (<http://faostat3.fao.org/download/T/TP/E>).

Statistiques du commerce international						
Code SH: 070930 Dattes fraîches/réfrigérées						
Quantité (tonnes), valeur (milliers d'USD)						
Dix principaux pays/régions importateurs	2009		2010		2011	
	Quantité	Valeur	Quantité	Valeur	Quantité	Valeur
UE(27)ex. int	67 771,00	176 264,00	71 486,00	187 779,00	73 189,00	195 497,00
Inde	298 423,00	99 059,00	193 467,00	95 042,00	256 295,00	141 713,00
Maroc	50 479,00	64 673,00	51 449,00	77 894,00	33 140,00	75 208,00
France	24 129,00	63 236,00	28 171,00	72 011,00	25 934,00	69 203,00
Royaume-Uni	12 781,00	29 480,00	12 827,00	33 248,00	13 985,00	35 553,00
Malaisie	15 810,00	27 105,00	17 980,00	36 120,00	16 236,00	34 408,00
Allemagne	10 660,00	30 412,00	9 539,00	27 438,00	11 690,00	34 047,00
États-Unis d'Amérique	15 835,00	18 682,00	11 811,00	18 503,00	21 398,00	30 360,00
Fédération de Russie	16 190,00	21 271,00	20 814,00	29 166,00	19 814,00	27 596,00
Canada	7 577,00	17 732,00	9 373,00	24 392,00	9 208,00	26 578,00
Indonésie	16 436,00	16 263,00	16 986,00	18 097,00	20 142,00	20 546,00
Autres	139 153,00	71 002,00	161 986,00	158 815,00	176 754,00	105 792,00
<b>Monde</b>	<b>675 244,00</b>	<b>63 5179,00</b>	<b>605 889,00</b>	<b>724 947,00</b>	<b>677 785,00</b>	<b>796 501,00</b>
<b>Afrique</b>	76 112,00	83 711,00	82 896,00	98 506,00	80 045,00	98 717,00
<b>Afrique de l'Est</b>	6 214,00	4 448,00	7 638,00	3 947,00	8 058,00	6 311,00
<b>Afrique centrale</b>	117,00	178,00	143,00	406,00	170,00	562,00
<b>Afrique du Nord</b>	54 278,00	70 111,00	56 217,00	84 756,00	39 674,00	80 959,00
<b>Afrique australe</b>	1 488,00	1 680,00	1 496,00	2 582,00	1 444,00	2 445,00
<b>Afrique de l'Ouest</b>	14 015,00	7 294,00	17 402,00	6 815,00	30 699,00	8 440,00
<b>Amériques</b>	24 849,00	39 427,00	22 670,00	46 057,00	32 523,00	61 748,00
<b>Amérique du Nord</b>	23 412,00	36 414,00	21 184,00	42 895,00	30 606,00	56 938,00
<b>Amérique centrale</b>	558,00	1 045,00	430,00	709,00	764,00	1 128,00
<b>Amérique du Sud</b>	792,00	1 759,00	960,00	2 186,00	1 060,00	3 129,00
<b>Asie</b>	464 482,00	238 683,00	378 478,00	273 824,00	440 586,00	316 918,00
<b>Asie centrale</b>	2 372,00	1 449,00	2 908,00	2 673,00	3 395,00	2 972,00
<b>Asie de l'Est</b>	12 052,00	8 527,00	16 496,00	9 652,00	28 718,00	14 068,00
<b>Asie du sud</b>	318 265,00	106 812,00	205 635,00	99 749,00	286 681,00	159 719,00
<b>Asie du Sud-Est</b>	34 380,00	48 021,00	37 193,00	59 582,00	38 161,00	59 854,00
<b>Asie de l'Ouest</b>	97 413,00	73 874,00	116 246,00	102 168,00	83 631,00	80 305,00
	103 712,00	262 455,00	113 843,00	290 355,00	116 220,00	299 857,00
<b>Europe de l'Est</b>	22 111,00	28 584,00	27 530,00	38 962,00	28 162,00	40 409,00
<b>Europe du Nord</b>	19 611,00	19 611,00	20 060,00	53 925,00	22 962,00	60 478,00
<b>Europe du Sud</b>	17 465,00	54 729,00	18 199,00	57 779,00	15 930,00	50 434,00
<b>Europe de l'Ouest</b>	44 525,00	131 782,00	48 054,00	139 689,00	49 166,00	148 536,00
<b>Océanie</b>	6 089,00	10 903,00	8 002,00	16 205,00	8 411,00	19 261,00
<b>Australie et Nouvelle-Zélande</b>	6 000,00	10 671,00	7 907,00	15 933,00	8 294,00	18 970,00

Source: Fourni par FAOSTAT - 2015 (<http://faostat3.fao.org/download/T/TP/E>).

**b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent en découler ou pourraient en découler**

Comme indiqué précédemment, les dattes sont commercialisées en fonction de leur variété et de leur calibre. Le calibre des dattes varie beaucoup, allant du rond, ovale, oblong au sphérique en fonction du cultivar. Les dattes sont désignées par calibre en fonction des dattes avec noyau et dénoyautées. La norme pour les dattes comprend trois calibres en fonction du nombre de dattes par 500 gm: petites (>110 dattes dénoyautées ou >90 dattes avec noyau), moyennes (90-110 dattes dénoyautées ou 80-90 dattes avec noyau) et grosses (<90 dattes dénoyautées ou <80 dattes avec noyau). Actuellement, aucun pays ne dispose de législations nationales (normes de qualité et de classification) pour les dattes. L'ISO ne dispose pas d'une norme pour les dattes alors que la Commission économique pour l'Europe des Nations Unies (CEE-ONU) en dispose. Ces nouveaux travaux déboucheront sur une directive, que les pays pourront utiliser pour élaborer leurs propres normes de qualité et de classification pour les dattes et qui, lorsqu'elle sera appliquée à l'échelle internationale, pourra contribuer à l'élaboration d'une approche harmonisée.

**c) Potentiel du marché international ou régional**

Les importations de dattes augmentent dans la plupart des pays. On a enregistré une augmentation de 25 pour cent en quantité et également en valeur durant les trois dernières années, le commerce international des dattes a augmenté, passant de 635 millions d'USD (2009) à 796 millions d'USD (2011). Le commerce peut encore être développé en améliorant les normes de qualité et de classification pour les dattes.

**d) Aptitude du produit à la normalisation**

Les caractéristiques des dattes depuis leur culture jusqu'à la récolte, les variétés de cultivar, la composition, la qualité et l'emballage possèdent tous les paramètres se prêtant à la normalisation du produit.

Compte tenu du fait que des informations techniques sont disponibles et qu'un certain degré d'harmonisation aux niveaux régional/international a été atteint sur certains aspects importants pour la protection du consommateur et la facilitation des échanges comme mentionné au point b), un travail complémentaire pour élaborer une norme complète sur ce produit commercialisé mondialement devrait être faisable.

**e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce**

La *Norme pour les dattes* (CODEX STAN 143-1985) s'applique aux dattes entières, avec ou sans noyau, préparées en vue de leur commercialisation, conditionnées et prêtes à la consommation directe et la *Norme régionale pour la pâte de dattes* (Proche-Orient) (CODEX STAN 314R-2013) couvre la pâte de dattes. Il n'y a pas de norme de produit couvrant les dattes fraîches. Par conséquent, les nouveaux travaux vont améliorer la protection du consommateur et faciliter le commerce par l'élaboration d'une norme de qualité approuvée au niveau international répondant aux critères minimaux, catégories, calibre, couleur, forme, homogénéité, conditionnement et autres critères de qualité importants.

**f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés.**

Une norme unique pour les dattes couvrira toutes les variétés de dattes fraîches commercialisées dans le monde.

**g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents.**

NORME CEE-ONU FFV-05 concernant la commercialisation et le contrôle de qualité commerciale des dattes. Ces nouveaux travaux vont prendre en considération cette norme au moment d'élaborer la Norme Codex.

**5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

L'élaboration d'une norme du Codex pour les dattes est conforme à l'objectif stratégique de promouvoir l'intégration maximale des normes du Codex au sein de la législation nationale des différents pays concernés et de faciliter le commerce international. Cette proposition est importante pour le PLAN STRATÉGIQUE 2014-2019, Objectif 1.1: Établir de nouvelles normes alimentaires et actualiser les normes existantes en fonction des priorités de la Commission du Codex Alimentarius.

Les nouveaux travaux vont contribuer à établir les critères de qualité minimaux pour les dattes destinées à la consommation humaine, différentes catégories fondées sur des paramètres de qualité et le calibre dans le but de protéger la santé du consommateur et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

**6. Information sur la relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex**

Cette proposition concerne une nouvelle norme mondiale de produit et n'a pas de rapport avec d'autres textes du Codex portant sur ce thème, toutefois la norme fera référence aux normes et textes apparentés relatifs à la sécurité sanitaire élaborés par des comités s'occupant de questions générales.

**7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Il n'est pas prévu de demander des avis scientifiques.

**8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance**

**d'organisations extérieures**

Il n'est pas nécessaire de solliciter des contributions techniques d'organisations extérieures.

**9. Calendrier proposé pour les nouveaux travaux**

Sous réserve de l'approbation par la Commission en 2016, l'élaboration de la norme devrait s'étendre sur trois sessions du CCFFV, voire moins, en fonction des contributions et des accords entre les membres.

**DOCUMENT DE PROJET RELATIF AUX TRAVAUX SUR L'HISTAMINE****1. Objectif et champ d'application**

Le but de ce travail est de réviser la directive de contrôle de la sécurité sanitaire d'un aliment pour l'histamine dans le *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003), et de réviser les plans d'échantillonnage dans les Normes pour le poisson et les produits de la pêche au regard de la sécurité sanitaire d'un aliment pour l'histamine.

La révision du Code fournira une directive mise à jour et plus spécifique pour le contrôle de la formation d'histamine dans le poisson et les produits de la pêche. La directive révisée s'appuiera sur les connaissances scientifiques actuelles et des mesures pratiques pour maîtriser l'histamine dans les espèces de poissons sensibles en recourant au système HACCP. Elle couvrira toute la chaîne alimentaire (récolte, entreposage, manipulation, transformation et distribution).

La révision des normes permettra d'harmoniser les plans d'échantillonnage et la directive d'échantillonnage correspondante dans les normes pertinentes pour les poissons et les produits de la pêche. Les plans d'échantillonnage seront élaborés à différentes fins. Le travail devra tenir compte de la nécessité que les plans d'échantillonnage soient pratiques et réalisables tout en assurant la sécurité sanitaire de l'aliment à l'aide d'une approche fondée sur les risques. Les Normes pour les poissons et les produits de la pêche à réviser comprennent:

- *Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé* (CODEX STAN 36-1981);
- *Norme pour le thon et la bonite en conserve* (CODEX STAN 70-1981);
- *Norme pour les sardines et produits du type sardines en conserve* (CODEX STAN 94-1981);
- *Norme pour le poisson en conserve* (CODEX STAN 119-1981);
- *Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée* (CODEX STAN 165-1989);
- *Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire* (CODEX STAN 166-1989);
- *Norme générale pour les filets de poisson surgelés* (CODEX STAN 190-1995);
- *Norme pour les anchois bouillis salés séchés* (CODEX STAN 236-2003); et
- *Norme pour le hareng de l'atlantique salé et les sprats salés* (CODEX STAN 244-2004).
- *Norme pour la sauce de poisson* (CODEX STAN 302-2011)
- *Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché* (CODEX STAN 311-2013)

**2. Pertinence et actualité**

L'intoxication des poissons à la scombrottoxine/l'histamine est l'une des intoxications les plus communes transmises par les poissons dans le monde. Par exemple, aux États-Unis d'Amérique (USA), l'intoxication du poisson à l'histamine a représenté 7,6 pour cent de toutes les maladies d'origine alimentaire et 38 pour cent de celles transmises spécifiquement par les fruits de mer, selon des données sur les maladies d'origine alimentaire aux États-Unis fournies par le «Center for science in the Public Interest» de 1990 à 2003<sup>2</sup>. Il y a eu 223 cas d'intoxication à l'histamine, affectant 865 personnes aux États-Unis entre 2000 et 2007<sup>3</sup>. Associant ces données à celles fournies par le Centre de lutte contre les intoxications des États-Unis extraites du Système de données nationales sur les intoxications de 2005 à 2009, et utilisant un modèle similaire à Scallan et al.<sup>4</sup>, ils ont estimé qu'il y a eu 35 142 cas d'intoxications à l'histamine par an dans le pays. Il y a

<sup>2</sup> Smith Dewall C, Hicks G, Barlow K, Alderton L, Vegosen L. Foods Associated with Foodborne Illness Outbreaks from 1990 through 2003. *Food Protection Trends* 2006;26 (7):446–473.

<sup>3</sup> Pennotti R, Scallan E, Backer L, Thomas J, Angulo FJ. Ciguatera and scombroid fish poisoning in the United States. *Foodborne Pathog Dis* 2013;10 (12):1059–1066.

<sup>4</sup> Scallan E, Hoekstra RM, Angulo FJ, Tauxe RV, Widdowson MA, Roy SL, et al. Foodborne illness acquired in the United States—major pathogens. *Emerg Infect Dis* 2011;17(1):7–15.

approximativement 280 cas d'intoxications à l'histamine par an en Australie<sup>5</sup>.

La FAO et l'OMS ont organisé une réunion d'experts au siège de la FAO, à Rome, du 23 au 27 juillet 2012<sup>6</sup> pour aborder les risques pour la santé publique liés à l'histamine et d'autres aminés biogéniques provenant des poissons et des produits de la pêche. Les résultats de cette réunion sont disponibles à l'appui des nouveaux travaux proposés.

Le rapport FAO/OMS couvrait les aspects de l'échantillonnage pour des essais d'histamine de manière très approfondie. Conjointement avec ce travail, la FAO et l'OMS ont mis au point l'*Outil d'échantillonnage pour l'histamine* qui permet de concevoir des plans d'échantillonnage indiquant la taille des échantillons et les seuils de décision tenant compte de l'aspect pratique et du niveau de protection requis. L'utilisation de l'*Outil d'échantillonnage pour l'histamine* a été présentée à la trente-troisième session du CCFFP et l'outil a été récemment actualisé pour améliorer son utilité avant la trente-quatrième session du CCFFP. L'outil d'échantillonnage révisé devrait être utile pour ce travail.

### 3. Principaux aspects à traiter

#### 3 a. Révision du *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003)

- Inclure la directive pour la maîtrise de l'histamine fondée sur la science à chaque étape de la chaîne alimentaire (y compris les bateaux de récolte) dans un cadre HACCP.
- Incorporer dans le Code, tableau 2.3 (noms scientifiques, niveaux d'histidine libre et niveaux moyens de production annuelle de poissons associés à l'intoxication scombroïde (SFP) ou à des niveaux élevés d'histidine libre) du rapport de la réunion d'experts FAO/OMS<sup>5</sup>, en révisant la liste si nécessaire pour inclure des informations pertinentes (par exemple le retrait proposé du saumon de la liste).

#### 3b. Révision des plans d'échantillonnage

- Harmoniser la directive d'échantillonnage pour l'histamine dans toutes les Normes pour le poisson et les produits de la pêche pertinentes (voir section 1 ci-dessus).
- Concevoir des plans d'échantillonnage fondés sur les risques pour la section des normes concernant l'échantillonnage pour différents buts qui sont pratiques, faisables et ne constituent pas une charge supplémentaire pour les producteurs tout en assurant la sécurité sanitaire des aliments.
- Inclure une directive d'échantillonnage supplémentaire appropriée comme:
  - sur quelle partie du poisson prélever l'échantillon;
  - taille de l'unité-échantillon;
  - manipulation correcte de l'échantillon afin d'éviter une nouvelle formation d'histamine;
  - qu'est-ce qui constitue un lot?
  - la procédure de regroupement des échantillons.

### 4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

#### 4.1 Critère général: *Protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement*

L'histamine est le marqueur et la principale toxine responsable de l'intoxication scombroïde du poisson qui pose un problème de santé majeur partout dans le monde. Ces travaux portent sur la maîtrise et l'échantillonnage de l'histamine. Ils fourniront une directive à tous les pays pour empêcher ou minimiser l'intoxication à l'histamine du poisson. La directive d'échantillonnage vise les procédures d'échantillonnage utilisées pour vérifier la maîtrise de l'histamine dans des lots faisant l'objet d'un commerce international.

#### 4.2 Critères applicables aux questions générales

##### a) *Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter*

Différentes approches de la maîtrise de l'histamine dans la législation nationale peuvent entraîner des problèmes commerciaux. Différentes approches seront examinées dans le même but.

<sup>5</sup> Hall G, Kirk M. Foodborne illness in Australia: annual incidence circa 2000. Canberra: Department of Health and Ageing; 2005.

<sup>6</sup> FAO/WHO.2013. Réunion mixte FAO/OMS d'experts sur les risques pour la santé publique liés à l'histamine et aux autres aminés biogènes provenant des poissons et des produits de la pêche. Rapport de la réunion.

**b) Portée des travaux et détermination des priorités entre les différentes activités**

Les sections des travaux proposés ont la même priorité.

**c) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents**

Le rapport de la Réunion d'experts mixte FAO/OMS sur l'histamine et l'Outil d'échantillonnage FAO/OMS pour l'histamine devraient contribuer à ces travaux.

**d) Aptitude de la question à la normalisation**

Les travaux sont une révision des normes adoptées.

**e) Dimension internationale du problème ou de la question**

L'intoxication du poisson à la scombrottoxine/l'histamine constitue un problème pour la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle mondiale et est fréquemment la cause d'intoxications alimentaires provoquées par la consommation de poisson. L'intoxication alimentaire est provoquée par les scombrottoxines stables à la chaleur, découlant probablement d'une activité bactérienne dans le poisson. Même si aucun composant détaillé de scombrottoxine n'a été recensé, il est généralement accepté que les amines biogènes, et l'histamine en particulier, jouent un rôle important dans la pathogenèse de la SFP.

**5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

Les travaux proposés se rapportent directement aux objectifs stratégiques suivants du Codex tirés du Plan stratégique 2014-2019.

Objectif 1: Établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et naissants relatifs aux aliments.

Ces travaux sont en conformité avec l'Objectif 1.1: Établir de nouvelles normes du Codex et actualiser les normes existantes en fonction des priorités de la Commission du Codex Alimentarius et l'Objectif 1.2. Déterminer de façon proactive les enjeux naissants et les besoins des pays membres et, le cas échéant, élaborer les normes alimentaires requises afin d'y répondre.

Objectif 5: Faciliter la participation effective de tous les membres du Codex

L'examen du Code devrait susciter l'intérêt et la participation de tous les pays membres. Il est prévu que le document sera élaboré par un groupe de travail électronique.

**6. Information sur la relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex**

La révision du *Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003) complétera les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) avec une directive pour la maîtrise de l'histamine (le marqueur pour l'intoxication scombroidé du poisson) qui est propre aux poissons et aux produits de la pêche. La révision de la directive d'échantillonnage dans les Normes pour le poisson et les produits de la pêche pertinentes s'appuiera sur l'information donnée dans les *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004), les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997), les *Principes pour l'élaboration ou le choix des procédures d'échantillonnage du Codex et l'utilisation des résultats analytiques: Plans d'échantillonnage, rapports entre les résultats analytiques, l'incertitude de mesure, les facteurs de récupération et les dispositions dans les normes Codex dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (24<sup>e</sup> édition)* et d'autres documents pertinents du Codex (par exemple, *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997) et de la FAO/OMS.

**7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Des avis scientifiques de la FAO et de l'OMS pourraient être nécessaires.

**8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées**

Non prévue

**9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début des travaux, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour adoption par la Commission**

Calendrier proposé:

Approbation des nouveaux travaux - 2016

Adoption à l'étape 5 - 2018

Adoption à l'étape 8 - 2020