



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Trente-sixième session
Rome, Italie, 1^{er}-5 juillet 2013*

RAPPORT DE LA TRENTE-DEUXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

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

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CX 5/35

CL 2012/31-FFP
Octobre 2012

AUX: Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées

DU : Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00153, Rome (Italie)

OBJET: Distribution du Rapport de la trente-deuxième session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (REP 13/FFP)

A. QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA TRENTE-SIXIÈME SESSION

Projets de normes et textes apparentés aux étapes 8 et 5/8 de la Procédure

1. Projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (par. 40, Annexe III);
2. Projet de norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (par. 83, Annexe IV) ;
3. Avant-projet d'amendement de la Norme pour les bâtonnets de poisson surgelés (par. 108, Annexe V),
4. Avant-projet de révision de la procédure d'ajout de nouvelles espèces dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche (par. 128, Annexe VI) ; et
5. Amendements aux sections I-6.5, I-8.5 et II-8.7 de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008) et aux sections 7.1 et 7.2.2.2 du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP52-2003) (par. 12 et 14, Annexe II).

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des documents susmentionnés sont invités à les adresser par écrit conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 et l'étape 5/8 (voir Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) à l'adresse ci-dessus **avant le 15 mai 2013**.

Avant-projets de normes et textes apparentés à l'étape 5 de la Procédure

6. Avant-projet de Critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation de biotoxines marines (section I-8.6 Détermination de biotoxines) pour la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008) (par. 99, Annexe VII).
- Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des documents susmentionnés sont invités à les adresser par écrit conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 5 (voir Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) à l'adresse ci-dessus **avant le 15 mai 2013**.

B. DEMANDE D'OBSERVATIONS

Avant-projets de normes et textes apparentés à l'étape 6 de la Procédure

7. Projet de section 4 Additifs alimentaires dans le Projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (par. 40, Annexe VIII); et
8. Projet de norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (par. 68, Annexe IX).

Les gouvernements qui souhaitent formuler des observations sont invités à les adresser par écrit à l'adresse ci-dessus **avant le 30 juin 2013**.

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa trente-deuxième session, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche est parvenu aux conclusions suivantes:

Questions pour adoption par la Commission :

Le Comité:

- a avancé à l'étape 8 et à l'étape 5/8 le projet de Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (par. 40, Annexe III) ; le projet de Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (par. 83, Annexe IV) ; l'avant-projet d'amendement de la Norme pour les bâtonnets de poisson surgelés (par. 108, Annexe V), et l'avant-projet de révision de la procédure d'inclusion de nouvelles espèces dans les normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche (par. 128, Annexe VI).
- a avancé à l'étape 5 l'avant-projet de critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation de biotoxines marines pour la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* (section I-8.6 Détermination de biotoxines) (par. 99, Annexe VII) et abandonné l'avant-projet de critères de performance pour les méthodes de dépistage de biotoxines marines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (par. 103), et
- a transmis les amendements aux sections I-6.5, I-8.5 et II-8.7 de la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* (CODEX STAN 292-2008) suivant l'avis du CCFH et d'amender les sections 7.1 et 7.2.2.2 du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP52-2003) (par. 12, Annexe II) suite à la décision mentionnée supra relative à la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus et suite à l'adoption des *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire pour la maîtrise de virus dans les aliments* par la trente-cinquième CAC. (Par. 12 et 14, Annexe II).

Propositions de nouveaux travaux

Le Comité est convenu de soumettre la proposition ci-dessous à la Commission, par le biais du Comité exécutif, pour approbation en tant que nouveaux travaux :

- Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson (par. 153, Annexe X).

Autres questions intéressant la Commission :

Le Comité:

- est convenu de renvoyer le projet de section 4 Additifs alimentaires dans le Projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (par. 40, Annexe VIII) ; et le projet de Norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (par. 68, Annexe IX) à l'étape 6 pour observations et discussion approfondi à sa prochaine session.
- est convenu de renvoyer à l'étape 2/3 pour refonte, observations et discussion approfondie à sa prochaine session l'Avant-projet de Code d'usages pour la transformation de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle (par. 90-91) et l'Avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section sur le caviar d'esturgeon) (par. 135), et
- est convenu de supprimer l'Annexe XII du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche et de faire référence aux textes supplémentaires pertinents du Codex dans les sections pertinentes du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (par. 141) et de demander des observations sur la voie à suivre pour les autres annexes sur les exigences facultatives pour le produit fini du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (par. 140) ; de poursuivre l'examen des dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche (par. 142-143) ; et de l'histamine dans les poissons et les produits de la pêche (par. 144-150); et l'utilité des coefficients d'azote (par. 109-112).

Questions intéressant d'autres comités et groupes spéciaux du Codex**Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)**

Par rapport au travail sur l'aquaculture biologique, le Comité est convenu de demander au CCFL de tenir compte du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche, s'il y a lieu. (par. 7-8).

Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCF)

Le Comité est convenu que si le CCCF décidait d'entreprendre de nouveaux travaux sur les niveaux de méthylmercure dans les poissons et les poissons prédateurs, il devrait faire en sorte que le CCFFP soit tenu au courant et qu'il soit consulté (par. 9).

Comité sur les additifs alimentaires (CCFA)

Le Comité est convenu d'établir une LM de 200mg/kg (exprimés en tant que tartrates) pour la disposition sur les tartrates de la Norme pour la sauce de poisson, conformément à la recommandation du CCFA (par. 13).

Le Comité est convenu de demander au CCFA d'envisager l'inclusion de 'support' en tant que catégorie fonctionnelle dans le document Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) (par. 34).

Le Comité est convenu de proposer au CCFA d'insérer une note pour certains additifs afin de préciser qu'ils n'étaient pas autorisés dans les produits visés par la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché au regard de la catégorie 09.2.5 (par. 37-38).

Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS)

Le Comité est convenu de demander au CCFICS s'il convient d'avoir des dispositions qui stipulent que des pays peuvent mettre en place leur propre critère reposant sur une base scientifique et de permettre à un pays importateur de débattre de la mise en œuvre de ce critère espèce par espèce dans des normes de produits et quelles pourraient en être les répercussions ou si la question pourrait être évoquée par un texte plus général (par. 62, section 8.7 du projet de Norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, Annexe IX).

Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)

Le Comité est convenu de demander au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage de préciser si les méthodes doivent satisfaire à la fois la LD et la LQ ou simplement l'une des deux. (par. 96).

Comité sur l'hygiène alimentaire (CCFH)

Le CCFFP a constitué un groupe de travail électronique sur l'histamine dans le poisson chargé d'examiner, entre autre, les avis du CCFH sur le rapport de la Réunion mixte FAO/OMS d'experts sur les risques pour la santé publique liés à l'histamine et d'autres amines biogéniques provenant des poissons et des produits de la pêche. (par. 150).

TABLE DES MATIÈRES

Ouverture de la session	1-4
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	5
Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex (Point 2a de l'ordre du jour)	6-15
Questions découlant des travaux de la FAO et de l'OMS (Point 2b de l'ordre du jour)	16-21
Projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (Point 3 de l'ordre du jour)	22-40
Projet de norme pour la chair surgelée de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles (Point 4 de l'ordre du jour)	41-68
Projet de norme pour les ormeaux frais/vivants et congelés (Point 5 de l'ordre du jour)	69-83
Avant-projet de Code d'usages pour la transformation de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle (Point 6 de l'ordre du jour)	84-91
Avant-projet de critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation de biotoxines marines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (Point 7 de l'ordre du jour)	92-99
Avant-projet de critères de performance pour les méthodes de dépistage des biotoxines marines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (Point 8 de l'ordre du jour)	100-103
Avant-projet d'amendement de la Norme pour les bâtonnets de poisson surgelés (coefficient d'azote pour la merluche de l'Atlantique Sud) (Point 9 de l'ordre du jour)	104-112
Avant-projet de révision de la procédure d'inclusion de nouvelles espèces dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche (Point 10 de l'ordre du jour)	113-128
Avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section sur le caviar d'esturgeon) (Point 11 de l'ordre du jour)	129-135
Document de discussion sur l'avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (annexes sur des exigences facultatives applicables aux produits finis) (Point 12 de l'ordre du jour)	136-141
Projet de dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche (Point 13 de l'ordre du jour)	142-143
Document de travail sur l'histamine (Point 14 de l'ordre du jour)	144-150
Document de travail sur un Code d'usages pour la sauce de poisson (Point 15 de l'ordre du jour)	151-153
Autres questions, travaux futurs, date et lieu de la prochaine session (Points 16 & 17 de l'ordre du jour)	154-155

LISTE DES ANNEXES

		Page
Annexe I	Liste des participants	22
Annexe II	Amendements du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche	44
Annexe III	Projet de Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (à l'étape 8)	45
Annexe IV	Avant-projet de Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (à l'étape 8)	57
Annexe V	Avant-projet d'amendement de la Norme pour les bâtonnets de poisson surgelés (CODEX STAN 166-1989) (coefficient d'azote pour la merluche de l'Atlantique Sud) (à l'étape 5/8)	64
Annexe VI	Avant-projet de révision de la procédure d'ajout de nouvelles espèces dans les normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche (à l'étape 5/8)	65
Annexe VII	Avant-projet de critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation de biotoxines marines de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (section I-8.6 Détermination de biotoxines) (à l'étape 5)	68
Annexe VIII	Projet de section 4 Additifs alimentaires de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (à l'étape 6)	70
Annexe IX	Projet de Norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (à l'étape 6)	71
Annexe X	Descriptif de projet : Proposition de nouveaux travaux pour l'élaboration d'un Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson	79