

52
-ND-


Session of the Codex Committee on
FOOD HYGIENE



Cinquante-deuxième
session du Comité du Codex sur
L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE


Rapport du GTE

« Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments »



INTRODUCTION

- Lors de la 51^e session du CCFH, le Honduras, le Chili, le Danemark, l'Inde et l'Union européenne ont présenté un document de travail et un projet de document concernant l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments.
- La 51^e session du CCFH est convenue de se charger des nouveaux travaux dans un document incluant des orientations globales suivies d'orientations relatives aux produits spécifiques élaborées au moyen d'une approche graduelle visant en priorité les produits frais et les produits de la pêche.
- Un GTE a été établi et a mené deux séries d'observations en 2020 et 2021 en se servant du forum du Codex Alimentarius pour élaborer un projet de document. 34 États membres et 9 organisations ayant statut d'observateur ont participé au GTE.
- La lettre circulaire CL/2021/64/OCS-FH a été ajoutée au Système de mise en ligne des observations du Codex (OCS) en octobre 2021 et ouverte aux observations de tous les membres. 23 États membres et 8 organisations ayant statut d'observateur ont formulé des observations.



INTRODUCTION

- L'avant-projet de document se compose de 3 parties : une section générale, l'Annexe I Produits frais, l'Annexe II Produits de la pêche et d'une quatrième partie sur le lait et les produits laitiers à élaborer.
- Les rapports n° 33 « Safety and Quality of Water Used in Food Production and Processing » (Sécurité sanitaire et qualité de l'eau utilisée dans la production et la transformation des aliments) et n° 37 « Safety and Quality of Water Used with fresh fruits and vegetables » (Sécurité sanitaire et qualité de l'eau utilisée pour les fruits et légumes frais) ont constitué les principales références scientifiques pour l'élaboration du document.
- Les rapports des JEMRA sur les produits de la pêche et sur le lait et les produits laitiers devraient être publiés en 2022 avant la 53^e session du CCFH.
- Les présidents du GTE ont demandé aux membres leur contribution sur plusieurs points dont des définitions, la conservation de certains textes, l'organisation des informations, les systèmes d'aide à la décision et autres exemples pratiques.
- Il a été demandé à la 52^e session du CCFH de débattre et convenir des questions majeures du document et d'établir le besoin de demander aux JEMRA des travaux complémentaires et la définition d'un mandat, le cas échéant.



Avant-projet de directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments

- **Observations générales**

De manière générale, les États membres soutiennent le document.

- **Synthèse des (principales) observations particulières (SECTION GÉNÉRALE) :**

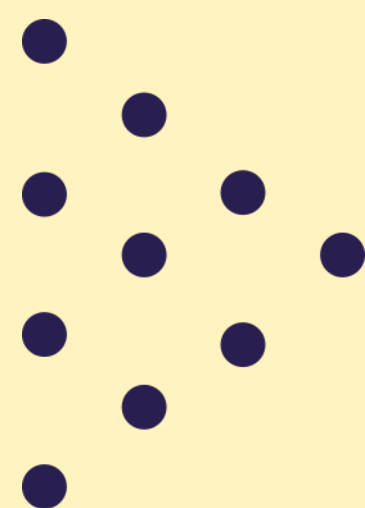
Observations d'ordre rédactionnel pour plus de cohérence

Définitions proposées (nouvelles) et suggestions d'ordre rédactionnel


- **Q1 Terminologie pertinente – emploi d'« eau potable » ou d'« eau de boisson » dans l'ensemble du document**

20 États membres et 3 organisations ayant statut d'observateur favorables à eau potable

2 États membres et 2 organisations ayant statut d'observateur favorables à eau de boisson



Avant-projet de directives de sécurité
sanitaire pour l'utilisation et le
recyclage de l'eau dans la production
des aliments
Annexe I
Produits frais

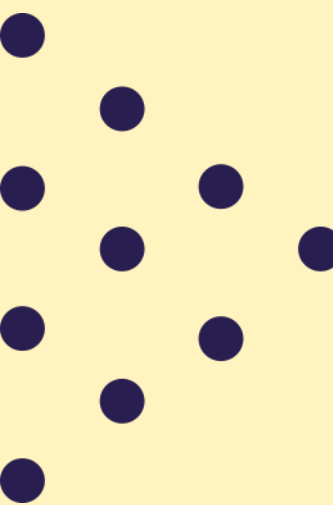



Avant-projet de Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments – Annexe I Produits frais

- Point clé n° 1 : déterminer si les paragraphes 5 à 36 devraient être conservés et adaptés au champ d'application des présentes directives ou remplacés par une référence croisée au Code d'usages CXC 53-2003 ?
- Les conserver : 12 membres (ARG, COL, CRI, EGY, IND, KEN, MYS, MEX, PER, PHIL, RWA, USA), UE et ICUSMA + IFT
- Les remplacer par une référence croisée au document CXC 53-2003 : 6 membres (AUS, BRA, IRN, JPN, SAU, URY)
- Ne garder que les éléments nouveaux : 2 membres (CAN, NZL)

Avant-projet de Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments – Annexe I Produits frais

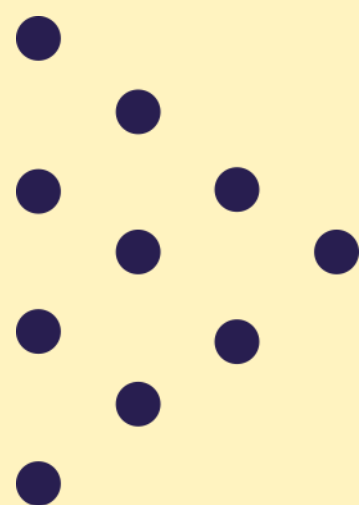
- Point clé n° 2 : Les exemples et les arbres de décision sont-ils adéquats ?
- Adéquats : 9 membres (CAN, IND, KEN, IRN, PER, RWA, SAU, URY (Arbres de décision uniquement), USA (exemples en annexe), UE et ICUSMA
- Inadéquats : JPN (remplacer par des (références aux) directives nationales/locales), URY






Avant-projet de Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments – Annexe I Produits frais

- Point clé n° 3 : Demander à la FAO/OMS de procéder à une validation/un examen critique + des recommandations concrètes sur les seuils et fréquences d'échantillonnage
- Appui : 10 membres (ARG, COL, CRI, IRN, KEN, MYS, PER, SAU, URY, USA), UE et ICUSMA
- Absence d'appui : CAN, JPN





Avant-projet de Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments – Annexe I Produits frais

- Le CCFH peut-il demander aux JEMRA de :

1. Procéder à l'examen critique des approches présentées à l'Annexe I, et notamment :

- L'arbre de décision au paragraphe 57

- L'exemple d'un système de soutien à la prise de décision dans :

- les paragraphes 58 à 61

- les paragraphes 62 à 68


- les paragraphes 69 à 72

- le paragraphe 73

2. Fournir des recommandations pour adapter ces exemples, le cas échéant, dans des pays confrontés à la pénurie d'eau et/ou à des ressources plus limitées sans compromettre la sécurité sanitaire des aliments.



Avant-projet de directives de sécurité
sanitaire pour l'utilisation et le
recyclage de l'eau dans la production
des aliments
Annexe II
Produits de la pêche



Avant-projet de Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments – Annexe II Produits de la pêche


- *Question 1 : Choisir les définitions les plus pertinentes pour les produits de la pêche, la récolte et l'eau adaptée aux fins prévues, à partir des définitions proposées à la section 4.*

Produits de la pêche : Toute espèce de poisson ou de crustacé, mollusque, gastéropode, ou partie de ces derniers, destinée à la consommation humaine.

- 7 membres pour.
- Plus cohérente avec la définition de poisson dans le document CXC 52-52.

Produits de la pêche bis : tout animal aquatique à sang froid, ou toute partie ou produit qui en est dérivé, destiné à la consommation humaine, ce qui comprend tous les poissons, crustacés, mollusques, échinodermes, holothuries ou reptiles aquatiques.

- 7 membres pour.
- Un membre a demandé la suppression des holothuries, qui font partie des échinodermes.
- Certains membres ont proposé de supprimer « ou reptiles aquatiques » par cohérence avec le document CXC 52-52 et un membre a demandé la suppression de « ou produit qui en est dérivé » car les huiles et autres produits n'entrent pas dans le champ d'application.
- Un autre membre a demandé l'ajout des « plantes aquatiques ».
- Un membre a suggéré l'ajout de « Tout vertébré aquatique à sang froid (ectotherme). Les amphibiens et les reptiles aquatiques ne sont pas inclus. », conformément au document CXC 52-2003.



Avant-projet de Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments – Annexe II Produits de la pêche

- *Question 1 : Choisir les définitions les plus pertinentes pour les produits de la pêche, la récolte et l'eau adaptée aux fins prévues, à partir des définitions proposées à la section 4.*

Récolte : Opérations impliquant le prélèvement du poisson dans l'eau.

- Définition ayant reçu le plus grand soutien.
- Un membre a suggéré de parler non pas de poissons, mais d'« animaux aquatiques ».
- Plusieurs membres ont proposé d'ajouter « à des fins de production d'aliments » à la fin de la définition.

Récolte bis : Capture et débarquement des poissons à partir des zones de culture.


Eau adaptée aux fins prévues :

- Supprimer de l'annexe et ne conserver que dans la section générale pour l'ensemble du document.

Avant-projet de Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments – Annexe II Produits de la pêche

- Question 2 : Les informations sont-elles suffisantes ou le document doit-il être mis en pause jusqu'à mise à disposition du rapport des JEMRA sur le poisson et les produits de la pêche ?
- 16 États membres et l'UE ont suggéré de mettre le document en pause.
- 2 États membres estiment les informations fournies assez pertinentes pour passer aux étapes suivantes.
- Autres considérations
 - Réduire le nombre de définitions et supprimer les termes facilement compréhensibles.
 - Demander aux JEMRA des exemples de mollusques (ex : praires et huîtres).

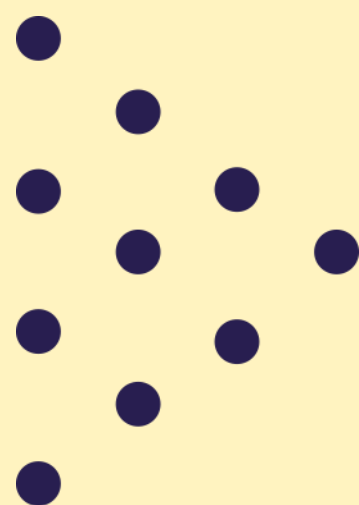




Avant-projet de Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments – Annexe III

Lait et produits laitiers

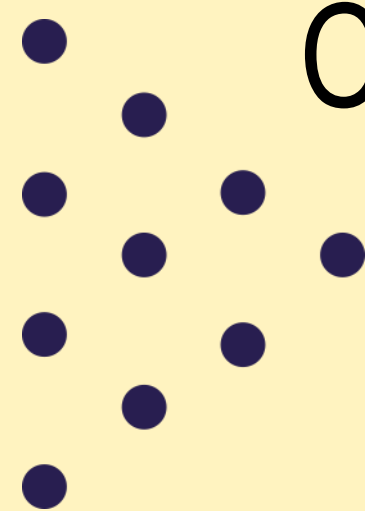
- Pas encore rédigée
- Annexe relative au lait et aux produits laitiers à élaborer au cours des prochains mois et à présenter à la 53^e session du CCFH.
- Coprésidence à confirmer





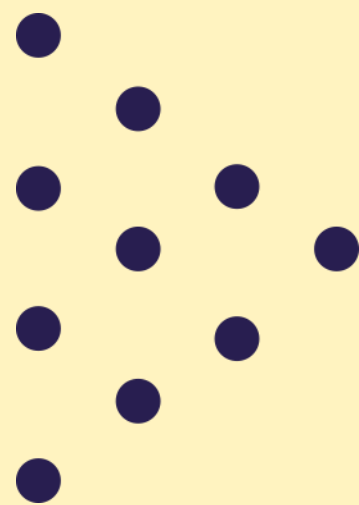
CONCLUSIONS

1. Le GTE a mené à bien les tâches confiées par la 51^e session du CCFH en rédigeant en anglais un document composé de 3 parties : une section générale, une annexe sur les produits frais et une annexe sur les produits de la pêche.
2. Le projet de Directives a reçu le soutien général des États membres et organisations ayant statut d'observateur.
3. De plus amples travaux sont nécessaire pour rédiger un nouveau projet de document intégrant les observations soumises en référence à la CL/2021/64/OCS-FH.





RECOMMANDATIONS

1. La 52^e session du CCFH est invitée à débattre des problématiques globales (points clés) dans le projet de document :
 - Convenir d'employer le terme « eau potable » au lieu d'« eau de boisson » dans l'ensemble du document étant donné le vaste soutien des membres et organisations ayant statut d'observateur
 - Convenir de conserver les paragraphes 5 à 36 dans l'Annexe I étant donné le vaste soutien des Membres.
 - Déterminer si de plus amples travaux sur les exemples sont nécessaires de la part des JEMRA et définir un mandat le cas échéant.
 - Confier à un GTE la poursuite des travaux visant à l'élaboration d'un nouveau projet de document à présenter à la 53^e session du CCFH à l'étape 3.
 - Examiner la possibilité qu'un groupe de travail physique (GTP) se réunisse avant la 53^e session du CCFH.
- 

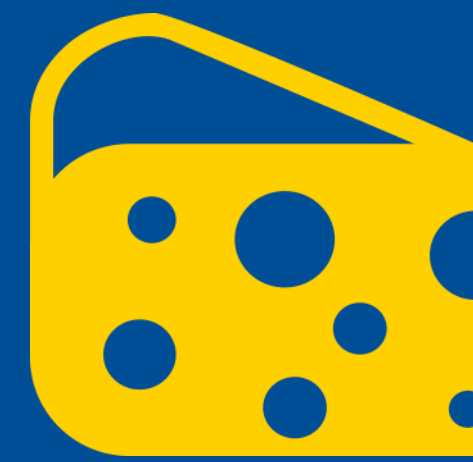
RECOMMANDATIONS – Proposition de mandat pour le GTE

Il a été demandé à la 52^e session du CCFH de convenir d'établir un GTE pour poursuivre l'élaboration de l'« Avant-projet de Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments » sur la base des observations reçues et des recommandations de la 52^e session du CCFH, pour :

- Réviser le projet de Document d'orientation générale
- Réviser le projet d'Annexe I sur l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production de produits frais
- Réviser le projet d'Annexe II sur l'utilisation et le recyclage de l'eau dans le secteur de la pêche
- Élaborer une Annexe III sur l'utilisation et le recyclage de l'eau dans le secteur des produits laitiers (?)

Le GTE sera présidé par le Honduras et coprésidé par le Chili, l'UE, l'Inde et xxx, et travaillera en anglais afin de préparer un nouvel avant-projet de directives pour recueil d'observations à l'étape 3 et pour examen lors de la 53^e session du CCFH. Le GTE tiendra compte des travaux des JEMRA sur l'eau déjà publiés et à venir.

Le rapport du GTE devait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins 3 mois avant la 53^e session du CCFH, pour recueil d'observations à l'étape 3.





Merci !