


Octobre 2011

	منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة	联合国 粮食及 农业组织	Food and Agriculture Organization of the United Nations	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture	Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
---	--	--------------------	---	---	---	--

COMITÉ DES PÊCHES

SOUS-COMITÉ DU COMMERCE DU POISSON

Treizième session

Hyderabad (Inde), 20-24 février 2012

Examen des conditions de l'accès au marché

Résumé

La FAO travaille à la définition des normes du Codex, normes qui sont fondées sur des principes scientifiques et qui ont trait à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments. Elle travaille aussi sur d'autres sujets non traités par le Codex, par exemple sur des questions ayant trait au développement durable, à l'environnement ou aux enjeux sociaux. Le Code de conduite de la FAO pour une pêche responsable constitue un cadre général que les pays peuvent adopter afin de mettre en place des bonnes pratiques et d'améliorer l'utilisation et le commerce du poisson. L'Organisation travaille aussi à la mise au point de directives comme celles qui ont été récemment approuvées sur la certification en aquaculture. Elle aide les États Membres à mettre en œuvre les directives relatives à la labellisation écologique ainsi que d'autres obligations comme les règles de l'Union européenne (UE) sur la pêche illicite, non déclarée et non réglementée. Le présent document se propose: i) de faire le point sur l'évolution des conditions de l'accès au marché s'agissant de la protection des consommateurs, de la labellisation et de la certification; ii) de décrire les activités de la FAO dans ce domaine; et iii) de demander au Sous-Comité son avis sur les moyens de renforcer ces activités.

Le Sous-Comité est invité à:

1. Formuler des observations sur les travaux de la FAO en ce qui concerne:

- l'appui scientifique au Codex dans le processus d'élaboration des normes;
- l'assistance technique aux États Membres pour la mise en œuvre des normes, des directives et des bonnes pratiques en matière d'aquaculture et de manipulation et de transformation du poisson, de sorte à faciliter l'accès aux marchés;
- la diffusion de l'information relative aux normes, aux directives, aux certifications et à l'harmonisation des systèmes.

2. Recommander des domaines d'activité futurs, en accordant une attention particulière aux questions liées à l'aquaculture et aux pêches à petite échelle.

Le tirage du présent document est limité pour réduire au maximum l'impact des méthodes de travail de la FAO sur l'environnement et contribuer à la neutralité climatique. Les délégués et observateurs sont priés d'apporter leur exemplaire personnel en séance et de ne pas demander de copies supplémentaires. La plupart des documents de réunion de la FAO sont disponibles sur l'Internet, à l'adresse www.fao.org

INTRODUCTION

1. Au cours de sa douzième session, le Sous-Comité du commerce du poisson du Comité des pêches (COFI:FT)¹ a examiné l'évolution des conditions de l'accès au marché international des produits de la mer et les questions connexes, en particulier tout ce qui touche la sécurité sanitaire, la qualité, la traçabilité et la certification, ainsi que les normes privées et les obstacles à l'accès au marché. Le Sous-Comité a félicité la FAO tant pour l'appui scientifique aux activités de normalisation du Codex, que pour l'assistance technique aux pays en développement en matière de renforcement des capacités de mise en œuvre des codes d'usages et normes du Codex. Il a également souligné la complexité des exigences relatives à l'accès au marché en ce qui concerne le commerce international du poisson, et a mis l'accent sur les besoins particuliers de l'aquaculture et de pêche à petite échelle. Le Sous-Comité a demandé à la FAO d'accentuer les efforts consentis dans le sens d'une plus grande harmonisation des systèmes de certification et d'un système d'équivalences, en utilisant les meilleures informations scientifiques dont on dispose pour l'élaboration des normes et pour la certification.

2. À sa vingt-neuvième session, le Comité des pêches (COFI)² a approuvé les recommandations du Sous-Comité et a souligné la nécessité d'accorder une attention particulière aux questions liées à l'aquaculture et à la pêche à petite échelle.

3. Le présent document se propose: i) de faire le point sur l'évolution des conditions de l'accès au marché s'agissant de la protection des consommateurs, de la labellisation et de la certification; ii) de décrire les activités de la FAO dans ce domaine; et iii) de demander au Sous-Comité son avis sur les moyens de renforcer ces activités.

FAITS NOUVEAUX DANS LE DOMAINE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES PRODUITS DE LA MER

4. Les régimes de contrôle de la sécurité sanitaire et de la qualité des produits de la mer concernent l'ensemble de la filière, depuis la production primaire (aquaculture ou pêche de capture) jusqu'au consommateur, ainsi que la mise en œuvre de mesures reposant sur des bases scientifiques et visant à prévenir les problèmes. Des problèmes récurrents en matière de sécurité sanitaire, qui touchent différentes catégories d'aliments, ont attiré l'attention des médias et des décideurs politiques, et ont entraîné une évolution rapide des systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire, notamment dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture.

5. L'Union européenne (UE), le Japon et les États-Unis d'Amérique continuent d'être les principaux marchés internationaux des produits de la mer (ils représentent 68 pour cent environ du commerce international en la matière). Les pays exportateurs ne peuvent qu'accorder un grand intérêt aux nouveaux régimes de contrôle de l'innocuité des aliments qui y sont appliqués. Les États-Unis ont récemment voté une loi de modernisation de la sécurité sanitaire des aliments – le Food Safety Modernization Act (FSMA)³ – qu'ils sont en train de mettre en œuvre en même temps que des programmes d'inspections obligatoires en ce qui concerne les poissons-chats. Le FSMA exige que les installations de production alimentaire aient un plan écrit de contrôles préventifs, prévoyant: 1) une évaluation des circonstances qui pourraient nuire à l'innocuité des aliments; 2) une définition précise des mesures de prévention visant à les réduire ou à les prévenir; 3) une définition précise des méthodes de suivi du bon déroulement des contrôles au sein de l'installation; 4) la conservation des informations de suivi, qui doivent être prélevées à intervalles réguliers; et 5) une définition précise des interventions prévues au sein de l'installation pour régler les problèmes éventuels. Les laboratoires d'analyse des aliments doivent être homologués. Les importateurs ont l'obligation formelle de vérifier que leurs fournisseurs étrangers sont soumis à des contrôles préventifs, adéquats, et suffisants pour garantir la salubrité des denrées alimentaires qu'ils produisent. Le FSMA a aussi institué un programme qui

¹ FAO. 2010. Rapport de la douzième session du Sous-Comité du commerce du poisson. Rome (Italie).

² FAO. 2011. Rapport de la vingt-neuvième session du Comité des pêches (COFI). Rome (Italie).

³ <http://www.fda.gov/food/foodsafety/fsma/default.htm>

permet à des organismes indépendants de certifier que les installations alimentaires étrangères respectent les normes américaines en matière d'innocuité des aliments. La certification obtenue peut ensuite être utilisée pour faciliter l'entrée des produits importés. Les organismes indépendants de certification doivent être agréés et reconnus par les services de contrôle des produits pharmaceutiques et alimentaires (Food and Drugs Administration).

6. En ce qui concerne l'Union européenne, le système de contrôle des importations de produits de la mer consiste à prendre en compte les certifications émises par l'organisme national qui a compétence pour établir la liste des pays admis à exporter. L'organisme doit être agréé. Il doit aussi être structuré et être doté des ressources nécessaires pour pouvoir mener des inspections efficaces et fournir des garanties fiables. L'Office alimentaire et vétérinaire (OAV) de l'UE organise des missions dans les pays exportateurs afin d'évaluer le fonctionnement de leurs services compétents. Au cours de la période 2010-2011, l'OAV a réalisé 22 missions de ce type en ce qui concerne les produits de la mer. L'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA) communique des avis scientifiques qui servent à mettre au point des règlements de l'UE sur la sécurité sanitaire des aliments. Sur la base de ces avis, l'UE a récemment décidé de réduire les teneurs maximales admises en hydrocarbures aromatiques polycycliques dans le poisson fumé⁴, avec effet en 2012.

7. Le système japonais de contrôle de l'innocuité des aliments suit une approche de prévention, qui consiste à appliquer à la transformation des produits les principes HACCP (bonnes pratiques d'hygiène, analyse des risques et surveillance des points critiques). En ce qui concerne certains aliments, comme par exemple les produits de la mer destinés à être consommés crus, des critères particuliers doivent être respectés. Le Ministère japonais de la santé, du travail et des affaires sociales publie une page web en anglais⁵ sur laquelle on trouve les procédures applicables aux importations (dispositions légales relatives à l'hygiène alimentaire), le plan annuel de suivi des importations d'aliments, et des cas d'infractions.

8. Déjà attentifs aux questions relatives à l'innocuité des aliments, les consommateurs des principaux marchés sont de plus en plus sensibles à la question du développement durable, à la protection de l'environnement ou aux enjeux sociaux qui intéressent la production, la transformation et la commercialisation des produits de la mer. Les chaînes de supermarchés et les gros détaillants sont en train de devenir des acteurs importants dans la mise au point des prescriptions relatives aux produits qu'ils achètent, qui sont souvent certifiés par des organismes indépendants privés ou non gouvernementaux. Lors de la trente-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius, en juillet 2011, l'observateur de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) a fait un exposé sur la manière de procéder en ce qui concerne les normes privées. Il a informé la Commission que cette question était en cours d'examen au sein du Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires. Le Comité a recommandé aux gouvernements nationaux de sensibiliser les organismes du secteur privé de leurs pays à l'importance des normes internationales de la Commission du Codex Alimentarius, de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) et de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV)⁶.

ACTIVITÉS DE LA FAO

9. Le Département des pêches et de l'aquaculture de la FAO a continué d'apporter son appui scientifique et technique aux travaux normatifs de l'Organisation. Cet appui a consisté à:

- fournir des avis à la trente et unième session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP). Le Comité a progressé sur plusieurs sections du Code d'usages pour les poissons et les produits de la mer, ainsi que diverses normes, avec adoption définitive de certaines d'entre elles⁷;

⁴ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:215:0004:0008:FR:PDF>

⁵ <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/index.html>

⁶ http://www.codexalimentarius.net/download/report/767/REP11_CACe.pdf

⁷ http://www.codexalimentarius.net/download/report/764/REP11_FFPf.pdf

- fournir des avis à la quarante-deuxième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), qui a approuvé les dispositions en matière d'hygiène de certains projets de normes concernant les produits de la mer⁸;
- poursuivre les travaux sur l'élaboration d'outils d'analyse des risques destinés aux gouvernements, sur la base de l'évaluation FAO/OMS des risques liés à *Vibrio* spp. dans les produits de la mer;
- apporter un soutien au groupe de travail électronique du CCFH pour l'élaboration d'un Code d'usages en matière d'hygiène pour la maîtrise des virus dans les mollusques bivalves;
- organiser une consultation d'experts sur la présence de *Salmonella* dans les mollusques bivalves et mettre à jour les informations disponibles sur les biotoxines dans une publication (Document technique sur les pêches et l'aquaculture n° 551), afin de fournir des conseils au Comité du Codex sur les normes pour les mollusques vivants ou crus;
- étudier les pratiques actuelles et les nouveaux enjeux liés aux normes et aux certifications privées dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture (Document technique sur les pêches et l'aquaculture n° 553);
- apporter un appui à un atelier régional auquel ont participé des pays d'Asie de l'Est producteurs de poisson et des instances comme l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), l'Organisation internationale de normalisation (ISO) et l'Initiative mondiale pour la sécurité des aliments;
- diffuser des informations actualisées sur l'évaluation et le contrôle de la sécurité sanitaire et de la qualité des produits de la mer, notamment des mollusques bivalves, et sur les innovations technologiques en matière de transformation des produits de la mer (divers documents techniques sur les pêches et l'aquaculture);
- apporter un appui à la mise au point de méthodes de transformation des produits de la mer afin de satisfaire aux normes en vigueur sur les principaux marchés d'importation (par exemple en ce qui concerne des teneurs maximales admises en hydrocarbures aromatiques polycycliques dans le poisson fumé);
- mettre au point un cadre d'évaluation FAO qui permet d'estimer la conformité des plans de labellisation écologique publics et privés compte tenu des Directives pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits des pêches de capture marines;
- fournir un appui aux pays pour qu'ils mettent en place des programmes de certification en aquaculture et qu'ils organisent les petits exploitants aquacoles en groupements afin de répondre aux prescriptions des marchés internationaux.

10. La FAO a poursuivi ses activités de renforcement des capacités dans les pays en développement, en vue de:

- mettre en œuvre les directives, codes d'usages et normes du Codex, et l'évaluation et le contrôle des régimes nationaux en matière de sécurité sanitaire et de qualité des produits de la mer, afin de satisfaire les exigences des principaux marchés et de respecter les dispositions de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (OTC), ainsi que des programmes de traçabilité et de certification;
- mettre en place des programmes permettant aux petits exploitants aquacoles et aux petits pêcheurs de respecter les obligations de certification et les dispositions légales;
- fournir une assistance technique aux pays en développement afin de renforcer leur capacité de satisfaire les obligations sanitaires et phytosanitaires, en partenariat avec le Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce. La FAO a plusieurs fois fourni ce

⁸ http://www.codexalimentarius.net/download/report/753/REP11_FHf.pdf

type d'assistance (par exemple dans le cas d'un projet régional en Afrique du Nord, dans le cadre duquel elle a aidé cinq pays à répondre aux prescriptions des marchés internationaux du poisson en ce qui concerne les mesures sanitaires et phytosanitaires). Les États Membres ayant besoin de ce type d'assistance sont invités à contacter la FAO;

- mettre en œuvre des programmes régionaux de formation qui aideront les États Membres à traiter les questions relatives aux mesures sanitaires et phytosanitaires et les obstacles techniques au commerce au sein de l'Organisation mondiale du commerce;
- soutenir des modèles durables d'entreprises produisant des produits de la mer, en coopération avec Allfish (partenariat entre la FAO, la Coalition internationale des associations halieutiques, la Banque mondiale et le Fonds pour l'environnement mondial).

11. La FAO travaille à la définition des normes du Codex, qui sont fondées sur des principes scientifiques en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, mais aussi sur d'autres sujets ne relevant pas du Codex, par exemple la question du développement durable et de la protection de l'environnement ou les enjeux sociaux. Le Code de conduite de la FAO pour une pêche responsable constitue un cadre général que les pays peuvent adopter afin de mettre en place des bonnes pratiques et d'améliorer l'utilisation et le commerce du poisson. L'Organisation travaille aussi à la mise au point de directives comme celles qui ont été récemment approuvées sur la certification en aquaculture. Elle aide les États Membres à mettre en œuvre les directives relatives à la labellisation écologique ainsi que d'autres obligations comme les règles de l'Union européenne (UE) sur la pêche illicite, non déclarée et non réglementée.